



# Sushi vegetarisch

<b>Beschreibung</b>	Sushi muss nicht immer Fisch enthalten. In diesem Kurs werden die feinen Leckerbissen ohne Fisch und Meeresfrüchte zubereitet. Sie befassen sich mit den Herstellungstechniken und Zubereitungsarten verschiedener Arten von Sushi, lernen, wie man Maki, Nigiri etc. macht und erhalten Rezepte, nach denen Sie Sushi selbst zu Hause herstellen können.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsarten</li><li>• Lebensmittel und Gewürze zur Herstellung von Sushi</li><li>• Arbeitstechniken</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Einkaufsmöglichkeiten</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Nach einfachen Rezepten kochen können. Wichtige Fachausdrücke, z. B. Marinieren, kennen.
<b>Zielgruppe</b>	Sie möchten Ihr Repertoire mit fremdländischen Gerichten erweitern und diese kochen können.
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie erhalten Einblick in die japanische Sushi-Kunst und deren Tradition</li><li>• Sie kennen diverse Techniken zur Herstellung von Sushi, wie z.B. Maki, Nigiri etc.</li><li>• Sie kennen die wichtigsten Zubereitungsarten</li></ul>
<b>Methodik/Didaktik</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht</li><li>• Theorie und Praxis</li></ul>
<b>Abschluss</b>	Kein Abschluss
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>
<b>Zusatzinfo</b>	Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
<b>Datum</b>	02.11.2022 / E_1582859
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:20 h
<b>Wochentage</b>	Mi
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

**Klubschule Migros  
Frauenfeld**  
Bahnhofplatz 70-72  
8500 Frauenfeld

Tel. +41 58 712 44 50  
info.fr@gmos.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)





# Sushi vegetarisch

**Preis** CHF 128.00

**Durchführungsort** EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld

<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Mi	02.11.2022	18:00 - 21:20