



Sushi

Beschreibung	Sushi gilt vielerorts als das Trendgericht der japanischen Küche. Mit ein wenig Fingergeschick können Sie es demnächst selber zubereiten. Sie benötigen lediglich den feinen japanischen Sushi-Reis und Zutaten wie Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Pilze, Eier und anderes mehr. 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 selbst Sushi zu Hause herstellen können.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitungsarten• Lebensmittel und Gewürze zur Herstellung von Sushi• Arbeitstechniken• Lebensmittelkunde• Einkaufsmöglichkeiten
Voraussetzung	Nach einfachen Rezepten kochen können. Wichtige Fachausdrücke, z. B. Marinieren, kennen.
Zielgruppe	Sie möchten Ihr Repertoire mit fremdländischen Gerichten erweitern und diese kochen können.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie erhalten Einblick in die japanische Sushikunst und deren Tradition.• Sie kennen diverse Techniken zur Herstellung von Sushi, wie z. B. Maki, Nigiri etc.• Sie können mit Fisch umgehen und beachten die Hygienevorschriften.• Sie kennen die wichtigsten Zubereitungsarten.
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht• Theorie und Praxis
Abschluss	Kein Abschluss
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inklusive Essenszeit. Nach dem Essen übernehmen wir den Abwasch für Sie.
Datum	16.12.2022 / E_1602372
Zeit	18:10 - 21:30 h



Sushi

Wochentage	Fr						
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten						
Preis	CHF 128.00						
Durchführungsort	Herrenacker 13, 8200 Schaffhausen						
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Fr</td><td>16.12.2022</td><td>18:10 - 21:30</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Fr	16.12.2022	18:10 - 21:30
Tag	Datum	Zeit					
1 Fr	16.12.2022	18:10 - 21:30					