



Cuisine Les sushis

Beschreibung	Vous vous initiez aux techniques de base de préparation des sushis : les ustensiles, le choix des ingrédients, la préparation du riz (laver, cuire, mélanger celui-ci avec le vinaigre): secret de la bonne réussite du sushi, découpe du poisson, méthode d'enroulement, préparation des légumes et du wasabi. Vous réalisez différents types de sushis : futomaki et sushi nigiri par exemple. Vous découvrez comment préparer l'omelette sucrée, mets traditionnel japonais, qui accompagne les sushis.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Modes de préparation• Denrées alimentaires et épices utilisées pour préparer les sushis• Techniques de travail• Denrées alimentaires
Voraussetzung	Pas de connaissances préalables nécessaires.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Vous abordez l'art du sushi japonais et de sa tradition.• Vous apprenez les diverses techniques pour réaliser des sushis comme, par exemple, le maki, le nigiri, etc.• Vous savez traiter le poisson et respecter les prescriptions d'hygiène.• Vous connaissez les modes de préparation les plus importants.
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none">• Enseignement pour adultes, axé sur l'expérience sollicitant la créativité.• Théorie et pratique
Abschluss	.
Zusatzinfo	Apporter un tablier, une ou deux boîtes de conservation et de quoi prendre des notes. Menu: Préparation du riz pour sushi, futo-maki, ura-maki (sushi inversé) et nigiri.
Datum	31.10.2022 / E_1608791
Zeit	18:30 - 21:00 h
Wochentage	Mo
Dauer	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 89.00

Ecole-club Migros Nyon Tel. +41 58 568 80 60

Chemin de Crève-Coeur 1
1260 Nyon ecoleclub.nyon@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch





Cuisine Les sushis

Durchführungsort Chemin de Crève-Coeur 1, 1260 Nyon

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	31.10.2022	18:30 - 21:00

Ecole-club Migros Nyon

Tel. +41 58 568 80 60

Chemin de Crève-Coeur 1
1260 Nyon

ecoleclub.nyon@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

