



Cuisine : cuisine japonaise - sushis



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Vous êtes passionné de sushis ? Vous souhaitez percer les secrets des Maitres Sushis ? Venez vous initier aux techniques de base de préparation des sushis : les ustensiles, le choix des ingrédients, la cuisson du riz, découpe du poisson, méthode d'enroulement. Vous réalisez différents types de sushis

Inhalt

- Présentation des produits
- Réalisation de nigiri, inari, maki, homaki, temaki, tchu-maki et de rouleaux californiens.
- Dégustation
- Rangement en commun.

Voraussetzung

Aucune connaissance préalable n'est requise.

Zielgruppe

Dès 16 ans.

Lernziele

Etre capable de réaliser différents types de sushis selon les instructions de l'enseignant.

Methodik/Didaktik

- Enseignement pour adultes, axé sur l'expérience sollicitant la créativité
- Théorie et pratique.

Abschluss

Pas de diplôme ou de certificat.

Zusatzinfo

Cuisine à induction.

Datum

17.09.2022 / E_1611133

Zeit

09:00 - 13:00 h

Wochentage

Sa

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 110.00

Durchführungsort

Rue de Genève 33, 1003 Lausanne

Termine

Tag	Datum	Zeit
-----	-------	------

Ecole-club Migros Lausanne

Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

klubschule

MIGROS



Cuisine : cuisine japonaise - sushis



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Sa

17.09.2022

09:00 - 13:00

Ecole-club Migros Lausanne

Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

