



Sushi / Vertiefung



Garantierte Durchführung

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 Sushi, lernen wie man z. B. Maki, Nigiri, etc. macht und erhalten Rezepte, nach denen Sie selbst Sushi zu Hause herstellen können.

Inhalt

- Zubereitungsarten
- Lebensmittel und Gewürze zur Herstellung von Sushi
- Arbeitstechniken
- Lebensmittelkunde
- Einkaufsmöglichkeiten

Voraussetzung

Besuch des Sushi Grundlagenkurses oder vergleichbare Kenntnisse

Zielgruppe

Sie möchten Ihr Repertoire mit fremdländischen Gerichten erweitern und diese richtig zubereiten können.

Lernziele

- 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

- Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
- Theorie und Praxis

Abschluss

Kein Abschluss

Zusatzinfo

Zweiter Kursabend zum Thema Sushi - ergänzt den Grundlagenkurs

Datum

04.11.2022 / E_1616704

Zeit

18:00 - 21:30 h

Wochentage

Fr

Dauer

1 Kurstag(e). Total 3.50 Lektion(en) à 60 Minuten

Klubschule Migros
Basel-Gundelitor
Jurastrasse 4
4053 Basel

Tel. +41 58 575 87 00
kundenservice-center@klubschule.ch
klubschule.ch





Sushi / Vertiefung



Garantierte Durchführung

Preis CHF 130.00

Durchführungsort Jurastrasse 4, 4053 Basel

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Fr	04.11.2022	18:00 - 21:30