

Sushi KOCHKURS

Nach diesem Kurs bringt Sie die Sushi-Zubereitung nie wieder völlig aus der Rolle. Schritt für Schritt werden Sie in die Geheimnisse zur Herstellung der fernöstlichen Leckerbissen eingeweiht. Zu Beginn erfahren Sie, worauf Sie bei der Zubereitung des Sushi-Reis und beim Kauf der anderen Zutaten achten sollten.

Ich zeige Ihnen alle Basics, damit Sie zu Hause Ihr eigenes Sushi zubereiten können. Egal ob Nigiri, Sashimi, Maki Rolls, Tekka Maki oder Inside-Out Maki - Sie werden Ihr hauseigener Sushi-Master.

Ein ausführliches Briefing in Sachen Fachwissen ist natürlich Teil des Kurses. Offene Fragen, wie zum Beispiel: Wie filetiere ich einen Fisch? Auf was muss ich beim Fischkauf unbedingt achten? Ist jeder Sushireis gleich?, werden nach dem Kochkurs beantwortet sein.

Im Kurs inbegriffen sind: Alle Grundprodukte zum Kochen, die Rezepte und ein kleines Getränkepackage.

Ziehen Sie Ihre Gäste mit frischem Fisch auf Ihre Seite und überzeugen Sie in Ihrer Traumrolle als Küchenprofi!

