

## COCINA JAPONESA - SUSHI



### **Viernes**

Técnicas de elaboración y uso de ingredientes

Elaboración del arroz.

Definición de niguiris (bolitas de arroz con el pescado por encima)

Es la parte del sushi más difícil de elaborar, y la más exclusiva.

Elaboración de los distintos tipos de niguiris.

Niguri

Gunkan

Ingen no gomae

Al final cada alumno comerá niguiris hechos por él mismo.

### **Sábado**

Técnicas de elaboración y uso de ingredientes

Definición de makis (rollitos).

Elaboración de distintos makis:

Hosomaki (alga por fuera)

Uramaki (arroz por fuera)

Al final cada alumno comerá niguiris hechos por él mismo.

Matricula abierta

Envía el formulario de **pre-inscripción**.

*\* El precio incluye clase, cena-degustación, agua y copa de vino, material didáctico, recetario y productos para la elaboración.*

Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.