

## MAKI SUSHI



**Profesora: Hiroko Katsuki**

El **sushi** es un plato de origen japonés a base de arroz cocido adobado con vinagre de arroz, azúcar, sal y otros ingredientes, incluyendo pescados o mariscos.

El sushi se prepara generalmente en raciones pequeñas, aproximadamente del tamaño de un bocado y puede adoptar diversas formas. Si se sirven el pescado y el arroz enrollados en una hoja de alga *nori* se le llama *maki* (rollo)

Elaboración de los distintos tipos de makis:

- Hosomaki (alga por fuera)
- Uramaki (arroz por fuera)

Cada alumno dispone de su esterilla para enrollar.

Al final cada alumno comerá los rollos hechos por él mismo.

Aventúrate a probar el sabor exótico de Oriente.

Envía el formulario de **pre-inscripción** para matricularte, indicando día

*El precio incluye clase cena-degustación, agua, vino, material didáctico y recetario.*

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