



# Cuisine Les sushis

<b>Description</b>	Vous vous initiez aux techniques de base de préparation des sushis : les ustensiles, le choix des ingrédients, la préparation du riz (laver, cuire, mélanger celui-ci avec le vinaigre): secret de la bonne réussite du sushi, découpe du poisson, méthode d'enroulement, préparation des légumes et du wasabi. Vous réalisez différents types de sushis : futomaki et sushi nigiri par exemple. Vous découvrez comment préparer l'omelette sucrée, mets traditionnel japonais, qui accompagne les sushis.
<b>Contenu</b>	Apporter un tablier et de quoi prendre des notes.
<b>Prérequis</b>	Pas de connaissances préalables nécessaires.
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous abordez l'art du sushi japonais et de sa tradition.</li><li>• Vous apprenez les diverses techniques pour réaliser des sushis comme, par exemple, le maki, le nigiri, etc.</li><li>• Vous savez traiter le poisson et respecter les prescriptions d'hygiène.</li><li>• Vous connaissez les modes de préparation les plus importants.</li></ul>
<b>Méthodologie/Didactique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enseignement pour adultes, axé sur l'expérience sollicitant la créativité.</li><li>• Théorie et pratique</li></ul>
<b>Attestation</b>	Pas de diplôme ou de certificat
<b>Date</b>	sur demande / D_43076
<b>Durée</b>	Total 3.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 89.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Balexert (en cours de planification)