



Cuisine : sushis

Description	Vous pouvez apprendre à cuisiner vous-même ce plat en vogue de la cuisine japonaise. Vous apprenez à préparer du riz japonais et des ingrédients tels que le poisson fumé, les légumes, les champignons, les oeufs, et bien d'autres encore. Vous vous familiarisez avec les techniques et les modes de préparation des différents sushis, vous vous initiez à la confection de makis, nigiris, etc., et obtenez des recettes d'après lesquelles vous préparerez vous-mêmes vos sushis.
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Modes de préparation• Denrées alimentaires et épices utilisées pour préparer les sushis• Techniques de travail• Denrées alimentaires
Prérequis	Pas de connaissances préalables nécessaires.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Aborder l'art du sushi japonais et de sa tradition• Apprendre les diverses techniques pour réaliser des sushis comme, par ex., le maki, le nigiri, etc...• Connaître les modes de préparation les plus importants
Méthodologie/Didactique	<ul style="list-style-type: none">• Enseignement pour adultes, axé sur l'expérience sollicitant la créativité.• Théorie et pratique
Attestation	Pas de diplôme ou de certificat
Informations supplémentaires	Neuchâtel : les sushis ne sont pas préparés avec du poisson cru mais fumé. Fribourg et Bulle : poisson cru
Date	sur demande / D_56158
Durée	Total 4.00 période(s)
Ecolage	CHF 88.00
Ecole-club Migros Val-de-Travers Rue du Musée 3 2000 Neuchâtel	Tel. +41 58 568 83 50 ecole-club.neuchatel@gmnefr.migros.ch ecole-club.ch



Cuisine : sushis

Lieu du cours

Ecole-club Migros Val-de-Travers (en cours de planification)

**Ecole-club Migros
Val-de-Travers**
Rue du Musée 3
2000 Neuchâtel

Tel. +41 58 568 83 50

ecole-club.neuchatel@gmnefr.migros.ch
ecole-club.ch

