



# Cuisine : sushis

<b>Description</b>	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.
<b>Contenu</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Modes de préparation</li><li>• Denrées alimentaires et épices utilisées pour préparer les sushis</li><li>• Techniques de travail</li><li>• Denrées alimentaires</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Pas de connaissances préalables nécessaires.
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aborder l'art du sushi japonais et de sa tradition</li><li>• Apprendre les diverses techniques pour réaliser des sushis comme, par ex., le maki, le nigiri, etc...</li><li>• Connaître 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>Informations supplémentaires</b>	Neuchâtel : les sushis ne sont pas préparés avec du poisson cru mais fumé. Fribourg et Bulle : poisson cru
<b>Date</b>	sur demande / D_79451
<b>Durée</b>	Total 4.00 période(s)
<b>Ecolage</b>	CHF 88.00
<b>Lieu du cours</b>	Ecole-club Migros Fribourg (en cours de planification)

**Ecole-club Migros Fribourg**

Tel. +41 58 568 82 75

Rue Hans-Fries 4  
1700 Fribourg

ecole-club.fribourg@gmnefr.migros.ch  
[ecole-club.ch](http://ecole-club.ch)

