



Cuisine - Les Sushis

Description	Apprenez 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, les fruits de mer, les légumes, les champignons, les œufs, et bien d'autres produits 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 pour préparer 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">• Vous abordez l'art du sushi japonais et de sa tradition.• Vous apprenez les diverses techniques pour réaliser des sushis comme, par exemple, le maki, le nigiri, etc.• Vous savez traiter le poisson et respecter les prescriptions d'hygiène.• Vous connaissez 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
Date	03.09.2021 - 03.09.2021 / E_1508569
Horaire	18:00 - 21:00 h
Jours	Ve
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes
Ecolage	CHF 69.00
Lieu du cours	Place de la Gare 2, 1950 Sion

Ecole-club Migros Sion Tel. +41 27 720 65 20
Place de la Gare 2 eclub.sion@migrosvs.ch
1950 Sion ecole-club.ch





Cuisine - Les Sushis

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ve	03.09.2021	18:00 - 21:00

Ecole-club Migros Sion

Place de la Gare 2
1950 Sion

Tel. +41 27 720 65 20

eclub.sion@migrosvs.ch
ecole-club.ch

