



Cuisine Les sushis

Description	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.
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	.
Informations supplémentaires	Apporter un tablier et de quoi prendre des notes.
Date	31.10.2022 - 31.10.2022 / E_1608791
Horaire	18:30 - 21:00 h
Jours	Lu
Durée	1 Jours de cours. Total 3.00 périodes à 50 minutes
Ecolage	CHF 89.00

Ecole-club Migros Nyon

Tel. +41 58 568 80 60

Chemin de Crève-Coeur 1
1260 Nyon

ecoleclub.nyon@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch





Cuisine Les sushis

Lieu du cours Chemin de Crève-Coeur 1, 1260 Nyon

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Lu	31.10.2022	18:30 - 21:00

Ecole-club Migros Nyon

Tel. +41 58 568 80 60

Chemin de Crève-Coeur 1
1260 Nyon

ecoleclub.nyon@migrosgeneve.ch
ecole-club.ch

