



Cuisine : cuisine japonaise - sushis

Description	Vous êtes passionné de sushis ? Vous souhaitez percer les secrets des Maitres Sushis ? Venez vous initier aux techniques de base de préparation des sushis : les ustensiles, le choix des ingrédients, la cuisson du riz, découpe du poisson, méthode d'enroulement. Vous réalisez différents types de sushis
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Présentation des produits• Réalisation de nigiri, inari, maki, homaki, temaki, tchu-maki et de rouleaux californiens.• Dégustation• Rangement en commun.
Prérequis	Aucune connaissance préalable n'est requise.
Groupe cible	Dès 16 ans.
Objectifs	Etre capable de réaliser différents types de sushis selon les instructions de l'enseignant.
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	Cuisine à induction.
Date	17.09.2022 - 17.09.2022 / E_1611133
Horaire	09:00 - 13:00 h
Jours	Sa
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes
Ecolage	CHF 110.00
Lieu du cours	Rue de Genève 33, 1003 Lausanne

Ecole-club Migros Lausanne Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

école-club

MIGROS



Cuisine : cuisine japonaise - sushis

Dates	Jour	Date	Heures
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Sa	17.09.2022	09:00 - 13:00

Ecole-club Migros Lausanne Tel. +41 58 568 30 00

Rue de Genève 33
1003 Lausanne

ecoleclub@gmvd.migros.ch
ecole-club.ch

