



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	02.11.2022 - 02.11.2022 / E_1611238
Horaire	18:00 - 22:00 h
Jours	Me
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes
Ecolage	CHF 96.00 Apporter une boisson de votre choix (facultatif).

Ecole-club Migros Neuchâtel Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3
2000 Neuchâtel

ecole-club.neuchatel@migrosnf.ch
ecole-club.ch





Cuisine : sushis

Lieu du cours Rue du Musée 3, 2000 Neuchâtel

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Me	02.11.2022	18:00 - 22:00

Ecole-club Migros Neuchâtel Tel. +41 58 568 83 50

Rue du Musée 3
2000 Neuchâtel

ecole-club.neuchatel@migrosnf.ch
ecole-club.ch

