

Ernährung

Kurzkurs

**Sushi rollen oder formen -
Hauptsache selbst hergestellt**

- Ziel**
- Sie kennen verschiedene Reissorten und Essige
 - Sie kennen typische Gewürze, die sich für die Zubereitung eigenen
 - Sie wählen die richtigen Werkzeuge und Kochutensilien aus
 - Sie wenden die richtigen Techniken an
 - Degustation verschiedener Sushis

- Inhalt**
- Sushi-Reis zubereiten
 - Unterschiedliche Sushiarten kennenlernen
 - Maki-Sushi rollen
 - Nigiri-Sushi formen
 - Warenkunde
 - Kochutensilien und Arbeitstechniken praktisch anwenden
 - Zusammenstellung möglicher Komponenten
 - Einkauf, Lagerung, Hygiene

Bemerkungen Sie erhalten eine Rezeptdokumentation.

Bitte eigene Kochschürze mitbringen.

Kosten Kursgeld CHF 60.00

Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen

Frühlingssemester 2018

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK1A	Mo	17:45 - 21:30	A 017	05.03.18 - 05.03.18	Roman Schmid