

Ernährung

Kurzkurs

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

Ziel	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sie kennen verschiedene Reissorten und Essige</li><li>- Sie kennen typische Gewürze, die sich für die Zubereitung eignen</li><li>- Sie wählen die richtigen Werkzeuge und Kochutensilien aus</li><li>- Sie wenden die richtigen Techniken an</li><li>- Degustation verschiedener Sushis</li></ul>	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sushi-Reis zubereiten</li><li>- Unterschiedliche Sushiarten kennenlernen</li><li>- Maki-Sushi rollen</li><li>- Nigiri-Sushi formen</li><li>- Warenkunde</li><li>- Kochutensilien und Arbeitstechniken praktisch anwenden</li><li>- Zusammenstellung möglicher Komponenten</li><li>- Einkauf, Lagerung, Hygiene</li></ul>	
Bemerkungen	Sie erhalten eine Rezeptsdokumentation.  Bitte eigene Kochschürze mitbringen.	
Kosten	Kursgeld	CHF 60.00

Herbstsemester 2017/18

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK1D	Mo	17:45 - 21:30	A 017	04.12.17 - 04.12.17	Roman Schmid