

Sushi rollen oder formen - Hauptsache selbst hergestellt

Ziel	<ul style="list-style-type: none"> - Sie kennen verschiedene Reissorten und Essige - Sie kennen typische Gewürze, die sich für die Zubereitung eignen - Sie wählen die richtigen Werkzeuge und Kochutensilien aus - Sie wenden die richtigen Techniken an - Degustation verschiedener Sushis
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Sie erhalten eine Rezeptsdokumentation.</p> <p>Bitte eigene Kochschürze mitbringen.</p>
Kosten	<p>Kursgeld CHF 60.00</p> <p>Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen</p>

Frühlingssemester 2018

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