

SUSHISCHOOL

FUN&TRAINING

Beginners

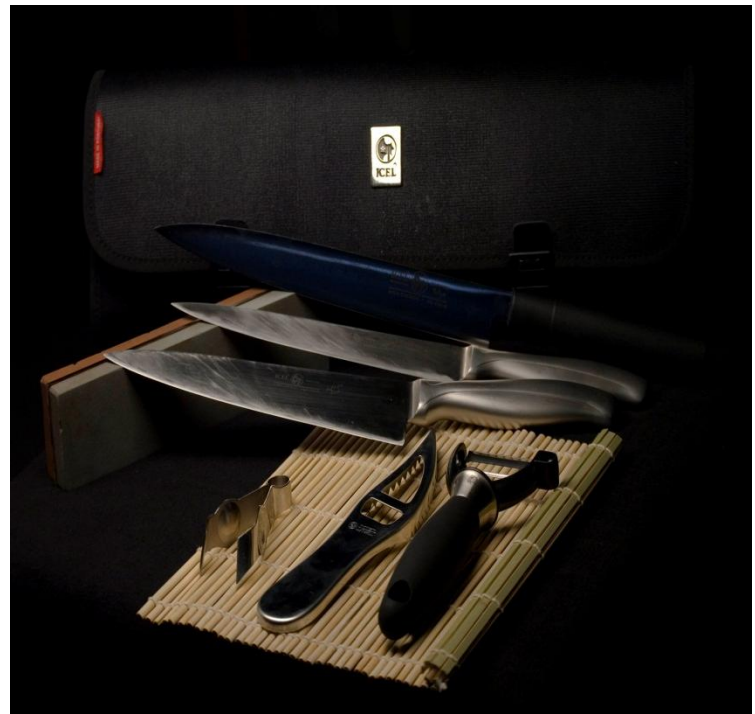
Email Info@everythingaboutsushi.com

Phone 800 27 87 44

Website www.everythingaboutsushi.com

Facebook [Facebook.com/everythingaboutsushi](https://www.facebook.com/everythingaboutsushi)

SUSHI II



Everything
About
Sushi





A VIDA É FEITA DE MOMENTOS, E A EVERYTHING ABOUT SUSHI PREPAROU UM PARA MAIS TARDE RECORDAR ...



Sushi Beginners II para todos aqueles que depois da primeira experiência ficaram com o apetite pelo querer saber e provar mais! Uma oportunidade única, reservada à partilha de aprendizagens passadas e à descoberta de novos pratos para mais tarde replicar, durante 4 horas de intenso prazer.

O QUE VAI APRENDER

Arroz //

Arte por detrás de um verdadeiro Arroz Sushi (Lavar, Cozer & Temperar).

Mise en Place //

Preparo e Corte de Legumes & Frutas.

Pescado & Marisco //

Tratamento e Corte de Pescado Cru.
Marinar Peixe para Bô Sushi.

Sopa Japonesa //

Preparação e Confeção da famosa Sopa Miso.

Hot Dishes //

Preparação da Polme para Tempuras.

MENU DO DIA

// Sopa Miso

Caldo aromatizado com algas, tofu e ervas aromáticas.

// Bô sushi

Sushi Tradicional Prensado em esteira.

// Dragon Roll

New Style Sushi.

// Tempura Sushi

Rolos Variados em Tempura.

// Tempura Vegetais

Vegetais Variados em Tempura.

O QUE VAI SABER FAZER

Com o final de mais uma aventura como Sushi Chef, ficamos com "água na boca" por mais. Pois bem, para que não lhe falte nada, todo o material disponibilizado durante o Workshop e muito mais poderá encontrar junto da equipa Everything About Sushi.

EAS Chef Kit

EAS Merchandising

Utensílios & Ingredientes Japoneses

Livro Anna Lins & Paulo Morais "Sushi em Casa"

TO BE CONTINUED ...

SASHIMI I

