

MENÚ SUSHI

EN ESCUELA PIMIENTA Y SAL



58€ POR PERSONA
3H DE DURACIÓN CON UN MÍNIMO DE 6 PERSONAS

Si te apasiona la comida japonesa con este taller aprende de una forma amena y divertida, elaborando en menú de lo más tradicional. ¡conviértete en un experto de la cocina japonesa!

El precio incluye un aperitivo de bienvenida, taller con un chef especializado, recetas para cada participante y un reportaje fotográfico. La escuela se encargará también de facilitar los ingredientes de elaboraciones, utensilios, delantales, material, bebidas, café, té...

Menú

Cómo cocer el arroz para el sushi y la elaboración del Awasezu (vinagre para sushi) y cómo se mezcla con el arroz.

Mise en place. Preparación de todos los ingredientes (lonchas de pescado, vegetales, wasabi, nori) y utensilios.

Makis (salmón, atún, pepino...)

Uramakis (gambas, aguacate, zanahoria...)

Sashimis (Salmón, Atún, pez mantequilla)



pimientaysal
(ESCUELA DE COCINA)