



**20.4.2016 16:30-20:30**  
GASTROCENTRUM MORAVIA, OPTIKY 4B, PŘEROV

## **PŘÍPRAVA SUSHI I.**

**1990 Kč**

**ŠKOLA  
VAŘENÍ**  
S LUŽKEM A TOMEM

### **Co se naučíte:**

Správné rozpoznání základních potřebných surovin a přípravu japonské rýže Nishiki společně s rozvarem k jejímu dochucení. Přípravu ryb, zeleniny a doplňků, kombinování surovin a tvarování sushi. Smažení v tempuře a techniku konzumování sushi.

### **Připravíme si:**

Maki sushi  
Nigiri sushi  
California roll  
tempurované ovoce a zeleninu

**Veškeré potřebné vybavení a pomůcky Vám zapůjčíme, navíc vám zůstane rohožka sushimat, jídelní hůlky a také pracovní zástěra jako památka na kurz. Přijďte pouze v pohodlném oblečení a s dobrou náladou. V ceně kurzu je i malé občerstvení-nápoje a welcome drink. Každý účastník také obdrží certifikát o absolvování kurzu.**

Na kurzy je nutné se přihlásit předem. Přihlásit se můžete zasláním emailu na [bil@gastromorava.cz](mailto:bil@gastromorava.cz) a obratem Vám zašleme číslo účtu a variabilní symbol. Částku uhradte co nejdříve. Místo v kurzu máte zajištěno až po zaplacení, do té doby budete vedeni jako náhradníci. Místa v kurzu jsou omezena, aby byl zaručen osobní přístup.