

2 percorsi differenziati
ma con un unico obiettivo:
Imparare divertendosi.

L'esperienza ti avvicinerà
alle nozioni gastronomico
culturali della **cucina
giapponese** e la scoperta
approfondita delle
sue materie prime.

Vivrai l'esperienza
di preparare sull'isola sushi
del ristorante alcuni piatti tipici,
apprendendo direttamente
le **tecniche dai nostri chef.**

Verranno dati in dotazione
per accedere alla cucina:



Maki tappetino
per la produzione
del sushi



Pinzette



Giacca da cucina



Grembiule



Guanti monouso



Kit chop stick



Chef: Maria Sole Gelli

Chef Sole

P.f.a. sas di Rocchetti e Longhi
Via Bruse, 2 - Trescore Balneario (BG) Tel: +39 342 8156195
www.chefsole.it

gf|studio

Chef Sole

COOKING
CLASS



Regalati l'esperienza **didattico-gastronomica**, più autentica di sempre.

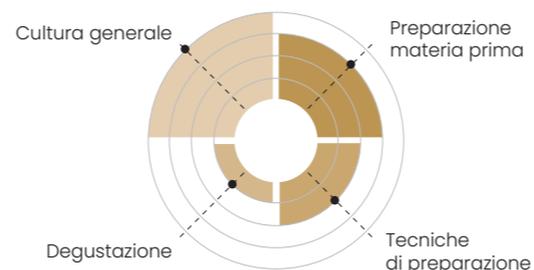
Imparerai le **tecniche** di preparazione del **sushi**, a fianco dei nostri sushiman.

Il corso si rivolge a:

- Appassionati di cucina;
- Aziende per attività di Team Building;
- Amanti della cultura giapponese.

PRIMO LIVELLO

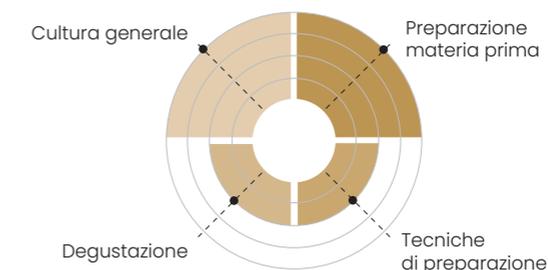
Tempo stimato: 180 min.
Costo a persona 200 €



Knowledge base	L'origine del sushi La cultura dell'acqua La tradizione del riso Nozioni sulla robotayaki (extra)
Materia prima, conoscere e riconoscere	Tecnica di preparazione del riso Tecnica di lavorazione del riso Scelta del pesce Porzionatura del pesce Porzionatura verdure e riconoscimento erbe edibili Le salse e gli abbinamenti
La postazione del sushiman	La cura della postazione di lavoro I coltelli Preparazione linea
Tecniche di preparazione base	Preparazione Nigiri Preparazione Uramaki Preparazione Hosomaki Tecniche di impiattamento
Impara a degustare	Isozaky e convivialità Tecniche di degustazione Abbinare, salsa di soia, wasabi, zenzero Abbinamento di vini dedicate
	Brindisi finale e consegna attestato

SECONDO LIVELLO

Tempo stimato: 220 min.
Costo a persona 250 €



Knowledge base	L'origine del sushi La cultura dell'acqua La tradizione del riso Nozioni sulla robotayaki (extra)
Materia prima, conoscere e riconoscere	Tecnica di preparazione del riso Tecnica di lavorazione del riso Scelta del pesce Porzionatura del pesce Porzionatura verdure e riconoscimento erbe edibili Le salse e gli abbinamenti
La postazione del sushiman	La cura della postazione di lavoro I coltelli Preparazione linea
Tecniche di preparazione base	Preparazione Nigiri Preparazione Uramaki Preparazione Hosomaki Tecniche di impiattamento
Impara a degustare	Isozaky e convivialità Tecniche di degustazione Abbinare, salsa di soia, wasabi, zenzero Abbinamento di vini dedicate
	Brindisi finale e consegna attestato