



UNIVER

программа по курсу "СУШИСТ"

Программа 1-дневного практического обучения поваров-сушистов

- Процесс приготовления риса и приправы для риса (помоем, взвесим, сварим, приправой польем).
 - Секреты экономии и улучшения вкуса риса.
- Заготовка и подача дополнительных ингредиентов для суши: васаби, соевый соус.
 - Использование необходимых инструментов для работы:
 - ножи для японской кухни и их заточка
 - коврик макису (как правильно заворачивать для интенсивной работы)
 - рисоварки и термосы для риса, печи для запекания, фритюрница
 - В ходе занятия будем использовать весь необходимый инвентарь.
 - Технология заготовок: овощи, нори, соусы, морепродукты, рыба.
Делаем заготовки тех блюд, которые будем готовить.
- Вы узнаете, как хранить каждый вид продуктов, как быстрее их делать, как улучшить качество и т.д.
- Приготовим: филу, калифорнию, тонкий ролл водорослью наружу, пару видов гунканов и один спайс.
 - 4 вида суши: с угрём, с лососем, с тунцом, с креветкой.
 - Нарезка, подача блюд на японской посуде.

Учиться у нас престижно!



UNIVER