Kurs Sushi Master

Zajęcia Doszkalające

6.Sashimi:

- umiejętność krojenia
- kompozycje na talerzu

Czas: 2h
Cena:350,-

7.Ostrzenie Noży:

- techniki ostrzenia noża : Ostrzenie noży na kamieniu

Czas: 1h
Cena:150,-

8.Składniki Sushi:

- prezentacja i umiejętny dobór składników

Czas: 1h
Cena:150,-

9. Kompozycje Sushi na talerzu:

- umiejętność ułożenia poprawnej kompozycji

Czas: 2h
Cena:350,-

10.Zakupy:

- na co zwracać uwagę
- gdzie i jak kupować produkty

Czas: 1h
Cena:150,-