

Japanese Events Group

Kurs Sushi Master *Zajęcia Doszkalające*

1. Gotowanie Ryżu:

- tajniki zaprawy i gotowania

Czas: 2h

Cena: 250,-

2. Filetowanie Ryby:

- sekrety prawidłowego filetowania

Czas: 2h

Cena: 350,-

3. Krojenie Warzyw:

- podstawowe i prawidłowe japońskie techniki krojenia owoców i warzyw

Czas: 2h

Cena: 250,-

4. Produkcja Sushi "MAKI":

- techniki przyrządzania Maków

Czas: 2h

Cena: 350,-

5. Produkcja Nigiri:

- profesjonalne przyrządzanie nigiri

Czas: 2h

Cena: 350,-