

CURSO DE SUSHI E SASHIMI I

TÉCNICAS:

- ARROZ (MARCAS, TIPOS, COZIMENTO E TEMPERO)
- CORTES DAS FRUTAS E DOS LEGUMES (PEPINO, CENOURA, MANGA OU ABACATE)
- PEIXES SALMÃO E ATUM (PREPARAÇÃO)
- GARI - CONSERVA DE GENGIBRE
- SUNOMONO - CONSERVA DE PEPINO.

MONTAGEM DOS SUSHIS:

- KAPPA MAKI (PEPINO)
- TEKKA MAKI (ATUM)
- SHAKE MAKI (SALMÃO)
- CALIFÓRNIA DE MANGA OU ABACATE
- FUTOMAKI OU NORIMAKI
- FILADÉLFIA ROLL
- HOT FILADÉLFIA
- TEMAKI
- GUNKAN MAKI





NIGIRI ZUSHI (BOLINHOS DE ARROZ C/ PEIXE EM CIMA MOLDADOS A MÃO):

- SALMÃO
- ATUM
- PEIXE BRANCO
- KANI

CORTE DO SASHIMI:

- SALMÃO
- PEIXE BRANCO

OS TIPOS DE SUSHIS

 Tekkamaki	 Shakemaki	 Califórnia de manga	 Futomaki ou Norimaki	 Hot Filadélfia	 Temaki	 Sushi de salmão	 Kani sushi	 Salada de Salmão ou atum
 Kappamaki						 Sushi de atum	 Sushi de peixe branco	

DATA DA REALIZAÇÃO E VALOR DO CURSO: SOB CONSULTA

OBS: NESTE VALOR ESTARÁ INCLUÍDO TODO O MATERIAL PARA O CURSO, A APOSTILA E A DEGUSTAÇÃO.



PRODUTOS JAPONESES:

- ARROZ JAPONÊS
- ALGA NORI (10 FOLHAS)
- FACA JAPONESA
- WASABI (RAIZ FORTE)
- SUDARE (ESTEIRINHA JAPONESA)
- VINAGRE DE ARROZ
- SAKE MIRIM
- SAKE KIRIM
- HASHI
- SHOYU
- HONDASHI
- MISSOSHIRU
- TÁBUA PARA CORTE
- FRIGIDEIRA
- NOZOKI (POTE PARA SHOYU)
- KAMPYO
- MACARRÃO P/ YAKISOBA
- CORANTE JAPONÊS
- ENTRE OUTROS...

KIT 1

- ARROZ JAPONÊS
- ALGA NORI (10 FOLHAS)
- WASABI
- SUDARE
- VINAGRE DE ARROZ
- SHOYU (GARRAFA PEQUENA)
- HASHI
- NOZOKI DESCARTÁVEL

KIT 2

- ARROZ JAPONÊS
- ALGA NORI (10 FOLHAS)
- WASABI
- SUDARE
- VINAGRE DE ARROZ
- SHOYU (GARRAFA PEQUENA)
- HASHI
- NOZOKI DESCARTÁVEL
- FACA JAPONESA

Para maiores informações ligue: 21 2223-3376 ou
21 9447-9007 CHEF MARCELO VIEIRA

Visite nosso site:

<http://www.rioyokohama.com.br>

<http://www.sushiesashimi.com.br>