

II “NUOVO” SUSHI DI RICARDO

Corso base

Docenti:	Ricardo Takamitsu (chef)
Giorno:	lunedì
Data inizio corso:	17/02/2025
Data fine corso:	17/02/2025
Orario:	17.00-21.00
Costo:	€ 100,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

Il **corso pratico** di cucina sulle sfiziose ideate dal coinvolgente chef **Ricardo Takamitsu**, del ristorante **Enoteca La Torre** in Prati, offre un'esperienza culinaria unica. Imparerai a realizzare delle opere d'arte gustose e facili da preparare in perfetto stile Ricardo Takamitsu, per un'esperienza culinaria indimenticabile con un tocco di creatività.

Come ogni grande momento culinario, il corso si concluderà con la **degustazione** dei piatti preparati, durante la quale potrete assaporare le vostre creazioni insieme allo chef, in un momento conviviale che rappresenta l'occasione perfetta per fare domande, ottenere feedback e condividere impressioni e curiosità, arricchendo così ulteriormente la vostra esperienza di apprendimento.

Il corso si attiverà al raggiungimento di un numero minimo di iscritti.

Costo del corso € 81,97 + IVA

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale

Gli **obiettivi** della lezione sono:

- approfondire la conoscenza delle materie prime utilizzate, dalla selezione all'utilizzo più appropriato in cucina;
- imparare le tecniche di manipolazione del riso;
- apprendere le tecniche di presentazione dei piatti in modo creativo ed esteticamente accattivante;
- acquisire una base di conoscenze per esplorare ulteriormente la cucina fusion;
- fornire l'opportunità di interagire con un esperto del settore per domande e feedback durante la lezione e la degustazione finale.

Di seguito le ricette dei piatti che imparerai a realizzare:

- 5 sfumature di salmone
- Rolls vegetariani
- Rolls di spigola
- Smoked rolls

Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di partecipazione in formato PDF della scuola A Tavola con lo Chef.