

# IL SUSHI COME NON LO AVETE MAI VISTO PRIMA: ANTIPASTI E COCKTAIL

*corso amatoriale*

<b>Docenti:</b>	Ricardo Takamitsu (chef)
<b>Giorno:</b>	martedì
<b>Data inizio corso:</b>	30/03/2020
<b>Data fine corso:</b>	30/03/2020
<b>Orario:</b>	18.00-22.00
<b>Costo:</b>	€ 100,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Ricardo Takamitsu, chef del ristorante "Sambamaki", propone una lezione pratica fuori dal comune. Ricardo, di madre giapponese e padre brasiliano, ha appreso la tecnica del sushi a San Paolo, sua città natale, da uno dei migliori maestri di sushi. Negli anni, girando il mondo, è riuscito a trovare l'esatto equilibrio unendo la tecnica del sushi alla fantasia e ai colori del Brasile. I suoi piatti sono quadri colorati che invogliano, chi li guarda, a provarne il gusto. A tutti i partecipanti è riservato uno sconto del 10% sull'acquisto delle attrezzature relative al sushi. Inoltre lo chef praticherà uno sconto del 25% agli allievi che vorranno cenare nel ristorante Sambamaki di Via Vittoria Colonna, 17 - Roma.

Costo del corso € 100,00 IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:  
- materie prime e di consumo



- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale

La partecipazione a questa lezione permetterà la facile realizzazione di sushi in casa. Seguendo le indicazioni dello chef e lavorando sotto la sua guida, saprete riconoscere le materie prime, realizzare un perfetto taglio degli ingredienti e ad "impiattare" decorando il piatto come fosse un dipinto.

Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare:

- Introduzione (mini corso haccp, riconoscere il pesce, preparazione riso per sushi, scelta attrezzature);
- Carpaccio Flowers di pesce misto;
- Tiradito di spigola e jalapeno al latte di tigre;
- Tartare salmone, avocado e insalata disidratata;
- Sapore di mare con 4 tipi di crostacei
- "Sampa mule" (rivisitazione del Moscow Mule in chiave orientale).

