



IL SUSHI COME NON LO AVETE MAI VISTO PRIMA: NIGIRI

DESCRIZIONE

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);
- Nigiri fantasia;
- Nigiri di scampo;
- Nigiri gamberoni;
- Gunkan flambato.

