

# TIK TOK TAKA SUSHI

*lezione a tema*

<b>Docenti:</b>	Ricardo Takamitsu (chef)
<b>Giorno:</b>	sabato
<b>Data inizio corso:</b>	01/10/2022
<b>Data fine corso:</b>	01/10/2022
<b>Orario:</b>	10.00-13.00
<b>Costo:</b>	€ 60,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

Una **divertente lezione rivolta a tutti i ragazzi dai 12 anni di età** che amano il sushi e vogliono imparare a prepararlo in modo corretto, gustoso, sicuro e sano.

Lo chef Ricardo Takamitsu (chef del ristorante Sambamaki di Roma Prati) ha scelto le ricette che più di tutte hanno avuto successo tra i teenager sul suo canale Tik Tok, per riproporle al giovane pubblico ed insegnare loro le giuste tecniche per ottenere piatti davvero irresistibili. Sarà l'occasione per fornire ai ragazzi tutte quelle informazioni sulla manipolazione e conservazione di ingredienti delicati, quali il pesce, per una sana e corretta gestione degli stessi.

Se volete invitare a cena e stupire i vostri amici con piatti diversi, buoni e belli da vedere...allora questa lezione fa al caso vostro!

Costo del corso € 49,18 + IVA

Il costo comprende:

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

Di seguito le ricette dei piatti che imparerete a realizzare:

- ciambella sushi
- mini poke
- sushi scottato
- onigiri

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