



SUSHI PER RAGAZZI (RAGAZZI DAI 10 ANNI)

DESCRIZIONE

Il sushi sta facendo sempre più breccia nella cucina italiana e nelle nostre abitudini, per questo abbiamo pensato ad un corso che avvicini i ragazzi alla cucina orientale. Attraverso questa lezione scopriremo insieme come realizzare piatti sfiziosi, unendo pesce, verdure e spezie. Vedremo anche come creare un'atmosfera colorata e gioiosa con pochi elementi sulla tavola.



Costo del corso € 40,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- grembiule in TNT
- dispensa con le ricette
- degustazione finale di quanto preparato
- attestato di partecipazione.

L'intento di questo corso è quello di insegnare ai giovanissimi a soffermarsi con vivo interesse sulla cucina giapponese e farli avvicinare a cucine diverse rispetto a quella italiana.

Tre ore che non si limitano alla sola presentazione e consumazione dei piatti, bensì alla scoperta di un sapore nuovo e gustoso utilizzando pochi ingredienti utili a costruire un'atmosfera diversa dal solito.

Durante la lezione pratica i ragazzi impareranno a preparare:

- Sushi
- Sashimi
- Tempura
- Maionese allo zenzero

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

