



Doradztwo zawodowe w praktyce – warsztaty kulinarne Sushi dla klas 8 - 13 grudnia Jelenia Góra

Serdecznie zapraszamy chętnych uczniów klas 8 do udziału w Warsztatach kulinarnych – Sushi (kuchnia japońska),

Program warsztatów:

- wprowadzenie, omówienie produktów potrzebnych do przygotowania sushi, które będą wykorzystane
- w trakcie warsztatów, sposób przygotowania ryżu, pokaz podstawowych form sushi, zasady krojenia, serwowania i jedzenia sushi, aranżacja talerza.

Menu:

- hosomaki z ogórkiem i sezamem (kappa maki),
- futomaki z pieczonym łososiem (łosoś/mango/sałata/ogórek/sos kabayaki),
- futomaki z łososiem (łosoś/sałata/awokado/ogórek/mayo),
- uramaki z krabem (surimi/ogórek/tykwa/oshinko/serek Philadelphia/sezam).

Zapewnione będą:

- stanowiska pracy wyposażone we wszystkie niezbędne narzędzia, fartuszki;
- wszystkie produkty potrzebne do przygotowania sushi;
- doskonałą zabawę, młodzież poczuje się, jak młodzi Master Chefowie;
- 1 pojemnik na sushi, jeśli uczestnicy zechcą coś zabrać ze sobą,
- wodę mineralną / herbatę.

Po powitaniu i krótkim wprowadzeniu uczestnicy warsztatów, działając zgodnie z instrukcjami szefa kuchni (Sushi Mastera) i jego asystentki, pracują nad przygotowaniem składników.

Po przygotowaniu produktów wspólnie gotujemy/pieczemy/rolujemy. Kiedy sushi będzie już gotowe zasiadamy przy stole i cieszymy się wspólnym posiłkiem.

Na czas prowadzonych zajęć uczestnicy otrzymują odzież ochronną (fartuszki)

Koszt udziału w warsztacie: 180 zł/os. (wraz z dojazdem do Jeleniej Góry)

Wielkość grupy - 24 osoby.

Termin warsztatów: 13.XII (wtorek)

Czas realizacji warsztatów – 3 godz. (10:00-13:00)

Zapisy i więcej informacji u Szkolnego Doradcy Zawodowego –p. Anny Pikul sala 312

www.pracowniakulinarna.pl

