Sushi, Maki, California Rolls

Die kleinen essbaren Kunstwerke aus Japan genießt du bisher nur im Restaurant? Damit ist jetzt Schluss! In diesem Kurs lernst du Schritt für Schritt, wie du Sushi ganz einfach selbst zubereitest. Alles, was du dafür brauchst vom richtigen Reis bis zur passenden Technik erfährst du direkt im Kurs.

Mit wertvollen Tipps zur Reiszubereitung und professionellen Wickeltechniken wirst du schnell zum Sushi-Profi und kannst Familie und Freunde bald mit selbstgemachtem Sushi begeistern.
Natürlich sind auch vegetarische und vegane Varianten möglich.

Als besonderes Highlight bereiten wir außerdem Tiroler Sushi zu. Eine kreative regionale Interpretation, unter anderem mit Speck, die japanische Tradition mit heimischem Geschmack verbindet.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	45,00 € Teilnahmebeitrag plus ca. 15€ für Lebensmittel
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle Interessierten
Mitzubringen:	Geschirrtuch, Messer, Schneidbrett, Behältnisse oder Schraubgläser, Kochschürze

Verfügbare Termine

12.03.2027 14:00, Tannheim

Ort	Tannheim
Beginn	12.03.2027 14:00
Ende	12.03.2027 17:20
Örtlichkeit	Neue Mittelschule Tannheimer Tal, Kirchacker 10, 6675 Tannheim
Kursnummer	7-1005797
Trainer:in	Melanie Bernroithner
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk Reutte

© 2026 - lfi.at