
Sushi, Maki, California Rolls

Die kleinen essbaren Kunstwerke aus Japan lässt du dir nur im Restaurant schmecken? Damit ist Schluss! Nach diesem Kurs kannst du sie ganz einfach selbst machen. Alles was du dazu brauchst, lernst du im Kurs.

Tipps zu Reiszubereitung und Wickeltechnik lassen dich zum Profi werden, damit du demnächst mit selbstgemachtem Sushi punkten kannst! - Auch vegetarisch / vegan möglich!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	42,00 € Teilnahmebeitrag plus ca. 15€ für Lebensmittel
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle Interessierten
Mitzubringen:	Geschirrtuch, Messer, Schneidbrett, Behältnisse oder Schraubgläser, Kochschürze

Verfügbare Termine