

DiningRuhm Sushi Workshop

mit **Haubenchef Ruhm Marcel**

Mit unserem kreativen Sushi, inspiriert von der japanisch – peruanischen Nikkei Küche konnten wir bereits in Form von unseren pop up Sushi Wochen überzeugen. Dabei legt Marcel großen Wert auf die Qualität der Produkte und kombiniert diese mit einzigartigen korrespondierenden Saucen.

Nun möchte der Haubenchef sein Wissen, in Form eines Seminars, an Sie gerne weitergeben. Die 4 stündigen Kurse finden in der neuen, speziell für die Seminare entstandenen Sushi Bar statt.

Das Ziel des Workshops ist in kleinen Gruppen von 4 bis 8 Personen die Kunst der Sushi Zubereitung zu erlernen. Jeder Teilnehmer wird danach in der Lage sein Sushi für sich und seine Freunde zu zaubern. Küchenchef Marcel zeigt Ihnen spezielle Tricks wie aus etwas traditionellen Sushi, moderne Kreationen entstehen.

In den Kurskosten inbegriffen sind sämtliche Zutaten, die Sie im Workshop benötigen.

Während des Kochkurses werden alkoholfreie Getränke, Wasser, Kaffee, Bier, Wein und Prosecco kostenlos angeboten. Am Ende des Sushi Workshops kann jeder Teilnehmer seine kreativ angerichteten und selbstgemachten Sushi Kreationen bei einem gemeinsamen Essen genießen.

Die Sushi-Starter Box beinhaltet ein Kochbuch, sowie Zutaten, die Sie für die Herstellung von köstlichem Sushi zu Hause benötigen. Die Box kann man um € 29,90 direkt im Restaurant erwerben.

Bei uns lernen Sie

- den richtige Umgang, sowie waschen und kochen von Sushireis
- Fachgerechtes schneiden von Gemüse für die Sushirollen
- Einfache Fischkunde
- Herstellung der benötigten Saucen
- Verschiedene Techniken, um kreatives Sushi zuzubereiten
- Kreatives Anrichten
- Die do´s u. dongs beim richtigen Sushi essen?

Sie bereiten gemeinsam folgende Sushi und Maki zu:

Temaki, Hosomaki, Uramaki sowie Nigiri Sushi