

TRENING PROGRAMI U HOTELIJERSTVU I UGOSTITELJSTVU

SUSHI

- **osnove pripreme sushi-a**
- **napredne pripreme sushi-a**

POSLOVNE EDUKACIJE ZA UNAPRJEĐENJE POSLOVANJA		4 DANA	1.900,00kn
NAZIV RADIONICE	TEMA RADIONICE	TRAJANJE	CIJENA
OSNOVE PRIPREME SUSHI-a	Općenito upoznavanje sa Japanskom kuhinjom: - povijest kulinarstva, kultura ponašanja za stolom, prezentacija jela i upoznavanje s namirnicama, upoznavanje s alatima za izradu i pripremu hrane. Općenito upoznavanje s hladnom i toplom kuhinjom. Kratka radionica za izradu osnovnih sushija	1 DAN	400,00 kn
NAPREDNE PRIPREME SUSHI-a	Sumeshi (kuhanje riže), demonstracija kako oprati, kuhati i marinirati sushi rižu. Upotreba namirnica u pripremi sushi-a riba i školjke, kao i način pripreme čišćenja Povrće i voće - priprema za rad Vrste sushi-a: maki, uramaki, futomaki, nigiri, sashimi Umami koncept - specifičnost okusa različitih sushi-a. Azijski koncept hrane i kako oni vide hranu i prehranu. Konačan izgled i dekoracija. Zašto se jede sushi, i što je dobro za naše tijelo (kemijski sastav hrane)	3 DANA	1.500,00 kn

*radionice je moguće pohađati pojedinačno