Workshop

Sushi en Sashimi

February 1, 2014
Onder leiding van Marcel Sligter

Wat gaat u doen?

Materialen en productkennis.
Het koken van sushirijst.
Het rollen van verschillende sushi.
Het snijden van sashimi.
Verschillende manieren met wasabi.
Maken van bijpassend saus en dressing.
Het eten met stokjes.

Deze avond duurt ongeveer 3 uur.
Kosten per persoon inclusief ingrediënten.

€ 49.50

Oogappel HORECA ADVIES