

JAPANESE EVENTS GROUP

WARSZTATY PRZYRZĄDZANIA SUSHI



Warszawa 2018

www.warsztatysushi.pl



JAPANESE EVENTS GROUP

nauka / warsztaty sushi





Witamy



Miłośników kuchni japońskiej zapraszamy na wspólne spędzenie czasu z naszym Mistrzem na WARSZTATACH ROBIENIA SUSHI.

Oferujemy Państwu Warsztaty Sushi podczas których poznacie całą historię SUSHI oraz wiedzę merytoryczno praktyczną jak poprawnie przyrządzić produkty i wszelkiego rodzaju dodatki by samemu stworzyć SUSHI. Nasza Firma posiada najbardziej doświadczonych Mistrzów SUSHI, którzy od lat z nami współpracują.

Nasze Warsztaty wprowadzą Was w tajniki najmodniejszego japońskiego menu w niezwyklej atmosferze przy wspólnym poczęstunku. Zdobędziesz wiedzę na temat przyrządzania SUSHI w domowym zaciszu.

Posiadamy pełne i profesjonalne zaplecze do przeprowadzenia WARSZTATÓW SUSHI. Preferowane przez nas liczba uczestników to grupy od 20 do 50 osób. Dbamy o szczegóły takie jak aranżacja sali czy hostessy stylizowane na JAPONSKIE GEJSZE.

Zapraszamy Państwa do wspólnej nauki przyrządzania SUSHI i odkrywania smaków Kraju Kwitnącej Wiśni. Nasze WARSZTATY SUSHI to nie tylko integracja uczestników, ale również świetna zabawa połączona z konkursami i nagrodami. Wyjątkową atmosferę tworzy nasza aranżacja i hostessy stylizowane na japońskie GEJSZE.

WARSZTATY KULINARNE mogą się odbyć w każdym miejscu i przy każdej okazji, jak: konferencje, spotkania biznesowe, wieczory towarzyskie, w klubie, w miejscu pracy, w restauracji, w hotelu, w domu i w plenerze.

Nasze WARSZTATY KULINARNE to:

- odkrywanie tajników wiedzy kulinarnej
- wzbogacenie własnego warsztatu kulinarnego
- poznanie technik przygotowywania potraw zgodnie
- nauka kompozycji i dekorowania SUSHI
- wspólna zabawa, miło i efektywnie spędzony czas



Zapewniamy Państwu:

- MISTRZA SUSHI ubrany w japońskie KIMONO
- zawsze świeże i najwyższej jakości produkty do przygotowywania SUSHI
- narzędzia do pracy, takie jak: noże, matki bambusowe, naczynia, deski do krojenia, pałeczki, miseczki, serwetki i chusteczki,
- aranżację japońską
- hostessy stylizowane na JAPONSKIE GEJSZE do pomocy przy evencie
- ciepłe napoje takie jak: zielona, ryżowa lub jaśminowa herbata japońska





Program Warsztatów Przyrządzania Sushi:

1. Miłe wprowadzenie – zapoznanie się Mistrzem i historia SUSHI
2. Pokaz multimedialny, omówienie wykonywanych potraw
3. Tradycyjne japońskie sushi i sushi znane nam obecnie
4. Składniki – omówienie, zasady łączenia składników
5. Odpowiednie przygotowanie składników
6. Pokaz przyrządzania różnych rodzajów SUSHI
7. Przygotowanie sushi pod okiem Mistrza
8. Zasady układania sushi na talerzu
9. Kultura jedzenia sushi, maniery obowiązujące przy japońskim stole
10. Degustacja
11. Panel dyskusyjny, pytania i odpowiedzi
12. Rozdanie dyplomów lub upominków

JAPANESE **E**VENTS **G**ROUP



www.warsztatysushi.pl

Rodzaje Sushi

wykonywane podczas warsztatów:

- hosomaki
- futomaki
- uramaki
- temaki
- temari
- nigiri



FUTOMAKI – nauka robienia

To rodzaj sushi w którym ryż i pokrojone w paski kawałki surowych ryb i warzyw zawijane są w płat nori tworząc grube rolki o średnicy 4-6 cm i krojone w drobne jedno-porcjowe kawałki. Dzięki temu, że surowa ryba stanowi w nich nieduży procent i jest zakamuflowana w samym środku, maki są świetnym wyborem dla osób, które pierwszy raz jedzą sushi. Najbardziej popularna z tradycyjnych form sushi. Idealne na catering dla każdej okazji.



URAMAKI – nauka robienia

Zwane także California Maki, to rodzaj sushi, w którym ryż kładziemy po zewnętrznej stronie. Podstawowym wypełnieniem jest krab lub jego zamiennik – paluszki krabowe, dodatkowo ogórek i awokado. Dodatkowo zewnętrzna warstwa może być posypana np. sezamem lub ikrą. Ten rodzaj sushi narodził się w Stanach Zjednoczonych. Najbardziej modna forma Sushi, która robi furorę w cateringu na przyjęciach takich jak urodziny, imieniny, konferencje czy eventy firmowe.



TEMAKI – nauka robienia

Zwane są również ręcznie rolowanymi. Łatwe w przygotowaniu Japońskie Twistery Temaki kształtem przypominają rożek. Składają się z nori, ryżu i wypełnienia zwanego neta. W skład neta może wchodzić cokolwiek zechcesz. Mogą to być warzywa, omlet, a nawet jajka. Ze względu na to, że z reguły są one duże nie trzeba ich zjadać od razu w całości. Do ich zjedzenia nie trzeba używać pałeczek. Bardzo efektowne Sushi. Cieszy się ogromnym powodzeniem na imprezach z cateringiem w formie szwedzkiego stołu.



NIGIRI – nauka robienia

Najpopularniejszy rodzaj sushi. Składają się z niewielkiej, owalnie uformowanej porcji ryżu z kawałkiem ryby, tudzież krewetką na wierzchu. Pomiędzy ryżem a rybą znajduje się niewielka ilość ostrego wasabi. Nigiri sushi po zamoczeniu w sosie sojowym, z dodatkiem wasabi lub bez, powinien być zjedzony jednym kęsem. Najbardziej tradycyjna forma sushi, nie może zabraknąć nigiri, kiedy zamawiamy catering sushi.



ZESTAWY SUSHI – nauka komponowania

Warsztaty przygotowywania SUSHI to nie tylko tworzenie maków czy nigiri, ale także nauka podawania i kompozycji zestawu na talerzu. Dla Mistrzów SUSHI forma serwowania posiłku jest równie ważna jak sama potrawa.



ZESTAWY SASHIMI – nauka komponowania

Świeże ryby podawane na surowo, estetycznie ułożone na talerzu. Wycięcie odpowiedniej wielkości i kształtu kawałka mięsa wymaga niezwyklej wprawy. Ryba powinna być odpowiedniej grubości, gdyż ma to wpływ na wrażenia smakowe osoby ją jedzącej. Co więcej, każdy gatunek ryb wymaga innej techniki krojenia. Sashimi podaje się zazwyczaj z sosem sojowym lub ponzu. Catering w formie zestawów sashimi dla prawdziwych koneserów sushi.



ZALETY / KORZYŚCI

- świetna zabawa
- mile spędzony czas
- kulinarna podróż do krainy sushi
- integracja uczestników
- zdobywanie doświadczenia w samodzielnym przyrządzaniu sushi
- ciekawe rozmowy z Mistrzem
- możliwość konsumpcji przyrządzanych przez siebie potraw



JAPANESE EVENTS GROUP

WARSZTATY SUSHI

JAPANESE EVENTS GROUP
WARSZTATY SUSHI

KYB
Genuine Parts

Dyplom
dla

日本のイベントグループ

JAPANESE EVENTS GROUP
WARSZTATY SUSHI

TEVA

Dyplom
dla

日本のイベントグループ



Kurs Sushi
I stopnia

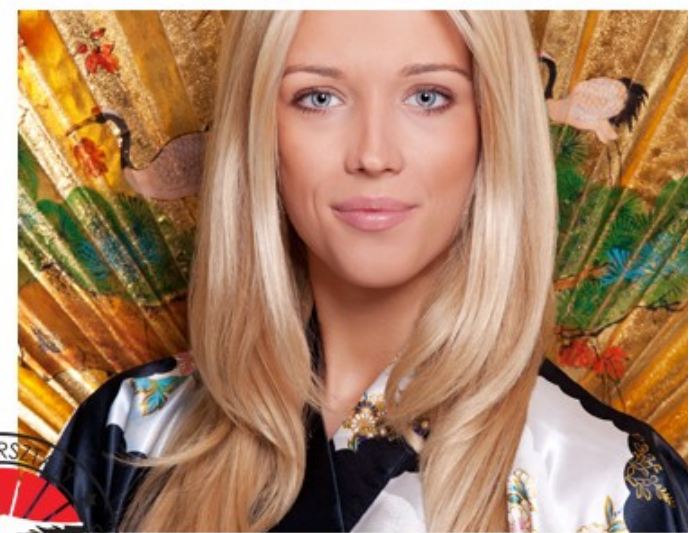
Podpis Mistrza Sushi
www.japanese-events.pl



Kurs Sushi
I stopnia

Podpis Mistrza Sushi
www.japanese-events.pl







Dziękujemy za zapoznanie się z naszą ofertą.
Zapraszamy do współpracy.

JAPANESE **E**VENTS **G**ROUP

(+48) 22 252 76 03 / (+48) 513 516 513

Ul. Zwycięzców 6a/6 03-926 Warszawa

info@japanese-events.pl www.japanese-events.pl