

TECHCOLLEGE

TIDSPUNKT

Kan afholdes på hverdage
kl. 17.00-21.00.

Ønsker I at starte arrangementet
før kl. 17 og slutte før kl. 21, er
dette selvfølgelig også muligt.

PRIS

Ring og få et uforpligtende tilbud.
Prisen afhænger af antal deltagere
og ønsker til råvarer.

STED

TECHCOLLEGE
Gastronomisk Teater, Bygning J
Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

**NÆRMERE INFORMATION OG
TILRETTELÆGGELSE**



Lisa Høgaard Rahbek
Salgs- og forretningsudvikler
Telefon: 2526 6691
lira@techcollege.dk



SUSHI

og introduktion til det japanske køkken

Få indblik i sushiens historie og opnå en forståelse for de præcise
tilberedningsmetoder og udskæringer, som en succesfuld sushifremstilling
kræver.

I løbet af aftenen vil I blive introduceret for sushiens univers og lære de
mest grundlæggende metoder og teknikker inden for sushifremstilling. I
lærer at klargøre og tilberede forskellige råvarer – både fisk og skaldyr, rå
fisk samt andre spændende kødprodukter.

I kan deltage på kurset både som nybegyndere og som garvede
sushifremstillere.

I får naturligvis udførligt beskrevne opskrifter med hjem, så I efterfølgende
selv kan kreere retterne hjemme.

ARRANGEMENTET INDEHOLDER

- // Velkomst og oplæg ved en af vores dygtige faglærere
- // Velkomstdrink inden køkkenet tilgås
- // En dygtig underviser, der tager hånd om jer og sikrer, at alle får en god
oplevelse
- // Tilberedning og fremstilling af rå fisk og skaldyr samt andre spændende
produkter
- // Et hav af brugbare fif om madtilberedning, smag og sensorik