



Sushi
Kochkurs

Supper
Club LINZ



Sushi Kurs

mit Jürgen Baumgartner



09. Mai 25 - 17:00 Uhr

Preis pro Person EUR 129,-

Supper Club Linz - im Gebäude Dostal Innenarchitektur
Salzburgerstraße 205, 4030 Linz

Entdecke die Kunst der japanischen Küche und zaubere deine eigenen Sushi-Kreationen.

Lerne die Grundlagen der Sushi-Zubereitung – von der Reiszubereitung über den Fischschnitt bis zu verschiedenen Rolltechniken.

Sushi-Reis: Auswahl, Kochen, Würzen

Soßen: Ponzu, Teriyaki, Trüffelmayonnaise & mehr

Fisch & Gemüse: Lachs, Thunfisch, Makrele, Avocado, Mango

Sushi-Arten:

Maki (Hosomaki, Futomaki, Uramaki)

Spezialrollen (Dynamit, Dragon, Crispy California)

Nigiri & Sushi-Burger

Hausgemachter Eistee

Im Kurs inkludiert:

Gemeinsame Zubereitung

Sushi zum Verkosten und Mitnehmen (bitte Behälter mitnehmen)

Wasser still/prickelnd, hausgemachter Oolong Eistee

Leih-Kochschürze

Rezeptnachweise

kostenlose Parkplätze vorm Haus

Der Kursbeitrag ist nach Buchung fällig.

Falls die Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen nicht erreicht wird, wird der Kursbeitrag rückerstattet oder auf Wunsch für einen anderen Kochkurs gutgeschrieben.

Die Kursplätze sind übertragbar

(z.B. für Geschenke oder im Falle von Verhinderung) -

bitte hierbei um eine Rückmeldung

an Melanie Sixtl - office@supperclub-linz.at

