

# CURSO INTENSIVO DE SUSHI PARA PROFESIONALES

**PRECIO 600€**

El curso abarca todo lo necesario para obtener unos sólidos cimientos en la elaboración sushi, así como los aspectos fundamentales a tener en cuenta para la mise en place, producción, servicio, higiene y normativa.

El alumno adquirirá los conocimientos necesarios y practicará la correcta elaboración del arroz para sushi, técnicas de enrollado y elaboración de sushi, preparación de guarniciones y salsas, así como corte y conservación del pescado, rellenos y netas de nigiris. El curso está complementado con material teórico y evaluación final para medir la eficacia de los conocimientos recibidos.

## **El curso incluye:**

Cuchillo Japones Yanagiba 27 cm

Toda la materia prima

Pescado para prácticas

Equipamiento en régimen de uso

Material teórico

Examen Teórico

Examen Práctico

Certificado

Curso de 25 horas dividido en 5 sesiones con los siguientes contenidos:

## **Sesión 1**

- Teoría de introducción al sushi, historia, tipos, utensilios e ingredientes
- Lavado y cocción del arroz.
- Preparación del sushi-zu (vinagre de sushi)
- Corte básico de verdura para makis
- Disposición del puesto de elaboración de sushi
- Elaboración de Hosomaki
- Elaboración de Futomaki
- Elaboración de Chumaki
- Preparación de Uramakis
- Corte de makis

## Sesión 2

- Teoría. Ingredientes en la cocina japonesa.
- Elaboración del arroz
- Salsas para sushi occidental
- Preparación de rellenos
- Práctica Hosomaki
- Práctica Chumaki
- Práctica Futomaki
- Práctica Uramaki
- Corte y emplatado de Makis

## Sesión 3

- Teoría. Manipulado, conservación y despiece del pescado.
- Elaboración de arroz
- Despiece del salmón
- Despiece pez mantequilla
- Preparación de nigiris
- Preparación de netas
- Calibrado de nigiris
- Elaboración de nigiris.

## Sesión 4

- Teoría. Seguridad, higiene y normativa. Alérgenos.
- Elaboración del arroz
- Despieces del atún
- Práctica de examen de makis
- Práctica de examen de nigiris
- Preparación de Gunkan Sushi
- Preparación de Temaki

## Sesión 5

- Teoría. Utensilios. Afilado de cuchillos con piedra
- Práctica corte verduras
- Práctica de Makis
- Práctica de Nigiris
- Examen teórico
- Examen práctico de Makis
- Examen práctico de Nigiris