



CORSO DA SUSHIMAN

Il sushi vive una **popolarità sempre crescente in Italia** e in tutto il mondo ma non è semplice, per professionisti che vogliono cimentarsi con questa preparazione, trovare fuori dal Giappone indicazioni precise e certificate in merito a:

- *conservazione e preparazione del pesce crudo e del riso;*
- *perfetta cottura e condimento del riso;*
- *utilizzo corretto degli strumenti;*
- *abbinamento sensato degli ingredienti;*
- *armonia di presentazione.*

RETE PLUS è una delle poche occasioni concrete in Italia per apprendere le tecniche base della preparazione tradizionale giapponese del sushi e per acquisire le corrette pratiche di igiene che la legge impone.

I corsi vengono tenuti tutti in lingua Italiana da insegnanti chef con molti anni di esperienza nel campo Giapponese.

Sono di vario livello, per principianti e non, e si svolgono **nell'arco di 1/2 giorni** e presentano tutte le tecniche di lavorazione dei vari tipi di pesce, preparazione e cottura del riso, gli ingredienti vegetali per il sushi, la loro lavorazione e presentazione, integrati da norme e accorgimenti sanitari per la corretta conservazione e igiene del prodotto.

INFO E CONTATTI:

info@reteplus.it

06 69320240

Via delle Idrovore della Magliana, 43

00148 Roma