



sushi school

sushizushi



Szanowni goście !!!

Wychodząc naprzeciw zapytaniom dotyczących sekretu japońskiej sztuki kulinarnej, jaką jest SUSHI postanowiliśmy zapoznać was i jednocześnie uchylić rąbka tajemnicy naszej restauracji SUSHIZUSHI

Wraz z naszym kulinarnym PARTNEREM firmą KUCHNIE ŚWIATA, stworzyliśmy program szkoleniowy oraz szkołę SUSHI ZUSHI SCHOOL I zapraszamy do wzięcia w niej udziału firmy, osoby prywatne oraz adeptów sztuki kulinarnej, Organizujemy ją z nadzieją, że wraz z przekazaniem wiedzy pojawią się kolejni amatorzy tego jakże ZDROWEGO ODŻYWIANIA !!!

Wszelkie informacje znajdziecie Państwo w naszej ofercie wraz z nią zapraszamy do współpracy

Maciej Pawłowski oraz Sławomir Wasilewski

Drodzy Goście !!!

Kulinarne doznania, jakie przynosi kuchnia Japońska i sztuka kreowania sushi to nie tylko fantastyczna przygoda, ale również cudowna zabawa i nieograniczona możliwość doskonalenia smaków i aromatów. Dla wszystkich amatorów tej kuchni oraz dla tych nieśmiały, którzy chcą ją poznać stworzyliśmy pełną i kreatywną ofertę szkoleniową, w której skorzystacie z naszych doświadczeń i jednocześnie odkryjemy dla was rąbka tajemnicy naszej restauracji, sushisushi. Serdecznie zapraszamy !!!

魚 酢



sushi school

sushizushi

Program szkolenia z zakresu kultury kuchni japońskiej oraz elementów składowych przygotowania sushi to zakres proponowanej przez nas oferty. Skierowana jest do osób, których świat sushi fascynuje swoją treścią, entuzjastów ZDROWEGO ŻYWIENIA jak również do amatorów stawiających pierwsze kroki w swojej kulinarnej przygodzie.

Program szkoleniowy przewiduje:

- *historia kuchni Japońskiej oraz tajniki jej smaków i aromatów - teoria**
- *podstawowe zasady higieny przy tworzeniu sushi - teoria / praktyka**
- *technika krojenia świeżych ryb - teoria / praktyka**
- *przygotowanie elementów składowych potraw teoria / praktyka**
- *przygotowanie potraw, dobór smaków i aromatów - teoria / praktyka**
- *ocena grupowa - teoria / praktyka**
- *wybór sushimate - nadanie certyfikatów podstawowego szkolenia sushi**
- *konsumpcja - czysta praktyka**
- *rozdanie certyfikatów oraz gift bags z zestawami do przygotowania sushi oraz tradycyjnej SAKE dla zaostrenia aromatów i doznań smakowych**

Przewidywany czas szkolenia do 4 godzin





sushi school

sushizushi



PODANA CENA ZESTAWU LICZONA JEST OD 1 OSOBY

ZESTAW SZKOLENIOWY I - CENA 300 pln / osoba

- Ura maki – 3 rodzaje
- Sushi maki – 3 rodzaje
- Harumaki maki – 2 rodzaje
- Nigiri – 2 rodzaje
- Sałatka Japońska – 1 rodzaj
- Mini GIFT BAG SUSHI



ZESTAW SZKOLENIOWY II - CENA 350 pln / osoba

- **Ura maki – 3 rodzaje**
- **Sushi maki – 3 rodzaje**
- **California maki – 2 rodzaje**
- **Nigiri – 3 rodzaje**
- **Harumaki maki – 3 rodzaje**
- **Sałatka Japońska – 1 rodzaj**
- **GIFT BAG SUSHI + wino śliwkowe**

ZESTAW SZKOLENIOWY III - CENA 400 pln / osoba

- Ura maki – 4 rodzaje
- Sushi maki – 5 rodzaje
- California maki – 3 rodzaje
- Nigiri – 3 rodzaje
- Harumaki maki – 4 rodzaje
- Sałatka Japońska – 2 rodzaje
- GIFT BAG SUSHI + wino śliwkowe



sushi school

sushizushi

Wszystkich zainteresowanych prosimy o kontakt z naszym koordynatorem projektu:

Karolina Wójcik

Karolina@sushizushi.pl

Mob. 609 424 410

Z wyrazami szacunku

Maciej Pawłowski

Stawomir Wasilewski

