



SUSHI-KURSSI

Japanilainen sushi on saavuttanut suosion myös Suomessa. Nyt on mahdollista opetella sushin valmistusta myös ammattilaisten johdolla. Opetellaan oikeaoppinen riisin valmistus ja nautitaan vihreää teetä. Käsitteet miso, maki, nigiri ja wasabi tulevat tutuiksi ja kurssin jälkeen nautitaan vieraiden valmistama sushi-ateria. Kurssi voidaan järjestää Airport Hotel Oulun tiloissa tai Hakamaan viinituvalla.



Kurssin sisältö:

Käydään läpi riisin valmistus, nautitaan vihreää teetä sekä valmistetaan yhdessä makirulla, inside out-makirulla, inari-sushi- sekä nigiri-susheja. Yhteensä 22 sushi palaa.

Kurssin kesto 2-3 h ryhmän koosta riippuen.

Hinta:

65€ / hlö sis. alv 23 %

**minimiveloitus 10 hlö
maksimiosallistujamäärä 20 hlö**

Hinta sisältää:

raaka-aineet, välineet ja opetuksen

Lisämaksusta:

- Aloituspaketti Sushi Kit 35€/ pakkaus. aloituspaketti sisältää tarvittavat raaka-aineet ja lisukkeet kotiin vietäväksi (tilattava n 2 viikkoa etukäteen)
- Sapporo olut 5 € / plo
- Sake 8,50 € / 8 cl
- Hotellilla ei tilavuokraa, Hakamaan viinituvalla tilavuokra kurssin ajan 250€