



和洋創作料理

Wa-Fusion

Kochkurs „Kaiseki-Bento“ advanced level



Kaiseki-Bento bezeichnet ein traditionell leichtes Mahl, das zur japanischen Teezeremonie serviert wird. Heute steht ‚Kaiseki Bento‘ auch für den speziellen Stil eines leichten Menus in einem japanischen Restaurant und es werden nur frische Zutaten entsprechend der jeweiligen Jahreszeit verwendet. Die Gerichte werden künstlerisch angeordnet und garniert.

Wa-Fusion bietet Ihnen traditionelle japanische Rezepturen zubereitet mit möglichst vielen regionalen Zutaten aus der Uckermark unter Verwendung in Japan gebräuchlicher Zubereitungsarten.



Lassen Sie sich von meinem in Deutschland einzigartigen Angebot überraschen.

Bento-box besteht aus:

- **Sushi (Hering-Rolle, Eier-Taschen, Maki-Sushi)**
- **Tofu-Bratringe**
- **Teriyaki Fisch / Fleisch**
- **Salate mit eingelegtem Gemüse à la Saison**
- **warme Suppe mit Wakame (Alge)**

Kursdauer 3 Std. gemeinsam kochen und essen. Gratis Süßspeisen und japanischer grüner Tee.
Kursgebühr: 35,- p.P

Wa-Fusion/Creative Japanese cooking/Mobile Köchin: Akiko Hashimoto 橋本明子
Grimmerweg 2, 17326 Brüssow / Tel. 039742-89051/Handy (I phone) 015154730754
Email: hashimoto.schaff@gmail.com



和洋創作料理

Wa-Fusion

Programm:

1. Bedeutung „Kaiseki-Bento“
2. Authentisch japanisch: Geschmack und Kochweise
3. Japanischen Reis richtig kochen, Formen, dekorative Variationen (Sushi)
4. Würzmittel
5. Dashi und Suppe
6. Eierspeise
7. Salate und Saucen
8. Reis formen/ Maki Sushi
9. Teriyaki braten (Tofu/Tsukune-Fleisch)

Im Preis inbegriffen:

Zutaten, Dessert, japanischer Tee, Geschirr, Tischdekoration,
Kochgeräte/Utensilien.

Auf Wunsch kann das Essen 9 warm serviert werden. Zusätzliche Beilage und Geschirr kostet 3,- p.P.