



和洋創作料理

Wa-Fusion

Dinner Cooking Demo & DIY Easy Sushi Party



If you master how to cook the rice in real Japanese way, it isn't difficult to make sushi of many ways. All you need is creative-mind and passion for cooking, no need to say, you need people (family, friends) who will share this great meal.

Well, I presume you love slicing fish thin, dividing vegetable as precise as possible. You are perfect fit for making sushi. Let you experience many sushi forming, moulding or garnishing beautifully.

1. Cook Japanese rice in authentic way
2. *Chirashi-Sushi* (most popular home-made Sushi)
3. *Mold-Sushi* (Kids favorit)
4. *Maki-Sushi* (Rolled Sushi)
5. Steamed cake

For fresh ingredients such as Veg and Fish, I substitute the one from local resources, where this is possible. I carefully remake the traditional recipes by taking consideration of health, anti-aging, quick&easy to make, etc.

It will take 3 Hour to prepare and dine-in together. Price: 35,- p.P

Wenn Sie die echte japanische Art Reis zu kochen beherrschen, ist es nicht mehr schwierig Sushi auf viele Arten zu machen.

Alles was Sie brauchen sind die richtigen Zutaten, gute Laune und Leidenschaft fürs Kochen - nicht notwendig zu sagen - Sie brauchen Menschen (Familie, Freunde), die diese großartige Mahlzeit mit Ihnen teilen werden.

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

Ich vermute, Sie lieben es Fisch dünn zu schneiden, das Gemüse so präzise wie möglich zu verarbeiten. Sie sind perfekt für die Herstellung von Sushi!

Erfahren Sie wie man Sushi formt, wie man die Zutaten wunderschön dekoriert und garniert.

In dem Kurs lernen Sie:

1. Japanischen Reis auf authentische Weise zu kochen
2. Chirashi-Sushi (beliebteste hausgemachte Sushi)
3. Kasten-Sushi (Kinder lieben sie)
4. Maki-Sushi (Sushi gerollt)
5. Dampfkuchen

Frische Zutaten wie Gemüse und Fisch werden je nach Möglichkeit aus der Umgebung gekauft. Ich überarbeite sorgfältig die traditionellen Rezepte unter Berücksichtigung von Gesundheit, Anti Aging, schnell & leicht Sushi herzustellen.

Es dauert ca.3 Stunden (Vorbereitung und gemeinsames Essen). Preis: