



和洋創作料理

Wa-Fusion

Japanisches Alltagsessen



Eine typische Mahlzeit besteht aus Reis, Suppe, Ei, Gemüse der Saison, See-Tang, Tofu / Bohnen. Es wird alles gleichzeitig am Tisch serviert. Das Essen wird gluten- und laktosefrei zubereitet.

Sie lernen wie man...

1. japanischen Reis richtig kocht
2. geschichtetes Omelette mit Fleischfüllung zubereitet
3. Miso Suppe kocht
4. Stir-Fry auf professionelle Art und Weise zubereitet
5. Saucen und Dressing mischt

Kursdauer 3 Stunden, inkl. Vorbereitung und Speisen. Es werden dazu japanischer Tee und selbst hergestellter Likör angeboten.

Preis: 25,- Euro p.P.