



Wenn auch Sie von Sushi begeistert sind und es Ihnen das Herz höherschlagen lässt, sind Sie bei uns genau richtig! Auch wir sind begeistert von der kulinarischen Vielfalt aus Fernost. Die unzähligen Varianten von Sushi-Rollen in verschiedenen Formen und Farben sind ein absolutes Highlight bei jedem Abend mit Freunden: innen.

Wenn Sie Ihre eigenen Sushi-Rollen zu Hause zubereiten möchten, dann sollten Sie an unserem Sushi-Kochkurs im Sushi Emoción in Büsserach teilnehmen. Hier werden Sie lernen, wie Sie Ihre eigene köstliche Sushi-Rollen kreieren können.

Während dem Kurs werden die Teilnehmer:

innen die wichtigsten Zutaten kennenlernen, die für die Herstellung von Sushi unerlässlich sind, wie Shari (Sushi Reis), Zu (Reisdressing), Teriyaki Sauce und die verschiedenen Arten von Sushi-Rollen wie Futomaki (Japanische Rolle), Uramaki (Amerikanische Rolle) und die Sushi Emoción Crispy Rollen. Die Teilnehmer: innen lernen, wie man den Sushi Reis richtig zubereitet, um ihn zu einer köstlichen und perfekt texturierten Grundlage für das Sushi zu machen. Darüber hinaus werden sie die Kunst des Teller-Designs kennenlernen, um das Sushi auf eine ansprechende Weise zu präsentieren.

Ein weiterer Höhepunkt des Kurses ist das Filetieren eines kompletten Lachses, eine wichtige Technik bei der Herstellung von Sushi. Die Teilnehmer: innen werden dabei auch sehen, wie man das Lachsfilet auf die richtige Größe und Form schneidet, um es für das Sushi zu verwenden.

Insgesamt bietet der Sushi-Kurs bei Sushi Emoción in Büsserach eine umfassende Einführung in die Kunst des Sushi-Machens und ist ein unvergessliches Erlebnis für alle, die Sushi lieben und mehr über die Kultur und die Techniken erfahren möchten.



Miguel Acosta - Der Chef persönlich

Der Sushi-Kurs wird unter der Leitung des talentierten kolumbianischen Sushi-Chefs Miguel Acosta geführt. Mit seiner Erfahrung und Kreativität wird er den Teilnehmern: innen nicht nur die Kunst des Sushi-Machens beibringen, sondern ihnen auch eine neue, exotische Perspektive auf die japanische Kultur und die Sushi-Herstellung vermitteln.

Chef Acosta wird seine einzigartigen Fähigkeiten und Techniken demonstrieren, um den Teilnehmer:innen zu zeigen, wie man Sushi auf eine neue und innovative Art und Weise zubereitet. Durch seine Leidenschaft für das Sushi und seiner Fähigkeit, kulturelle Elemente und Inspirationen aus seiner Heimat in seine Arbeit einzubringen, wird er dem Kurs eine besondere Note verleihen und den Teilnehmern: innen eine unvergleichliche Erfahrung bieten.

Verschenken Sie den Sushi-Kurs als Gutschein

Es ist möglich, Gutscheine für den Sushi-Kurs in Büsserach zu kaufen. Dies ist eine großartige Möglichkeit, einem Freund: in, Familienmitglied oder Kollegen: in ein besonderes Geschenk zu machen, das sie auch noch lange nach dem Kurs genießen werden.

Sie können den Gutschein direkt bei Sushi Emoción im Café Bruggli erwerben oder online via Mail an mail@sushi-emocion.ch bestellen. Stellen Sie sicher, dass Sie alle Details über den Kurs, einschließlich Datum, Uhrzeit und Preis, erfragen, bevor Sie den Gutschein kaufen.

Ein Sushi-Kurs-Gutschein ist eine großartige Idee für jemanden, der gern kocht oder einfach neue Fähigkeiten erlernen möchte. Es ist eine einzigartige Erfahrung, die den Empfänger dazu inspirieren wird, ihre kulinarischen Fähigkeiten zu verbessern und neue Rezepte auszuprobieren.

