

Atelier cuisine : l'art des sushis

Les sushis sans soucis !



Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Plongez dans l'univers fascinant de la cuisine japonaise et apprenez à confectionner des sushis dignes des plus grands Chefs.

Au cours de cet atelier immersif et convivial, vous découvrirez :

Les secrets du riz à sushi : la sélection du riz adéquat; La technique de cuisson parfaite;

L'assaisonnement traditionnel au vinaigre de riz.

L'art de la découpe du poisson : manipulation et sélection des poissons frais; Technique de découpe précise pour sashimi et nigiri.

Confection de différents types de sushis : Maki; Nigiri; Sashimi; California Rolls.

Une expérience sensorielle unique : dégustation de vos créations culinaires accompagnée de Saké japonais;

- Apprentissage des gestes précis et des techniques raffinées;
- Partage d'un moment convivial et gourmand entre participants.

PROGRAMME :

1) Introduction : bienvenue et présentation du Chef; Histoire et culture du sushi; Présentation du déroulement de l'atelier et des objectifs d'apprentissage.

2) Le riz à sushi : l'élément fondamental. Découvrez des différents types de riz japonais adaptés au sushi et leurs spécificités; Technique de lavage et de cuisson parfaite du riz, discussion sur l'importance de l'eau et du feu; Préparation du vinaigre de riz traditionnel en suivant une recette authentique; Assaisonnement du riz et technique d'aération pour une texture idéale, exploration des différents outils traditionnels.

3) Manipulation et découpe du poisson : sélection et reconnaissance approfondie des poissons frais adaptés au sushi; Hygiène et sécurité alimentaire dans la manipulation du poisson cru, technique de désinfection et de conservation; Techniques de découpe précises pour la réalisation de sashimi et nigiri.

4) Confection de différents types de sushis en maîtrisant les techniques : Maki, Nigiri, Sashimi.

5) Pause déjeuner : un délicieux repas japonais léger sera servi, permettant aux participants de se ressourcer et de discuter entre eux dans une ambiance conviviale.

6) Perfectionnement et créativité : présentation de la technique du California Roll et d'autres variantes de makis plus élaborées. Atelier créatif : les participants, en binôme, imaginent et conçoivent leur propre maki en choisissant leurs garnitures et en explorant des associations de saveurs originales.

7) Dégustation finale et évaluation : conseils constructifs; distribution d'un livret contenant les recettes et techniques apprises pendant l'atelier.

Notre formateur : Le Chef Touta qui après avoir été diplômé de la formation Collège Sushi Washoku de Tokyo en 2007 et de la Maison Issé Formation cuisine japonaise de Paris en 2009 a fait ses armes dans plusieurs beaux établissements gastronomiques et étoilés.

Notamment consultant pour Olivier Roelinger à Cancale*** Michelin.

Aujourd'hui, gérant de **son propre restaurant à Meise : Le Poke Yatai** depuis 2023.

Il est aussi l'**auteur du livre culinaire : Sushi and Co.**

objectif

A l'issue de cet atelier, vous serez capable de :

- Maîtriser les techniques de base de la cuisine japonaise. Cuire et assaisonner le riz à sushi à la perfection; Découper le poisson cru avec précision et sécurité; Confectionner différents types de sushis (maki, nigiri, sashimi)
- Appréhender les saveurs et les textures de la cuisine japonaise. Déguster et identifier les différents ingrédients utilisés; Comprendre les accords mets et nihonshu Saké; Développer votre palais et votre sens critique.
- Acquérir une autonomie culinaire. Reproduire les recettes apprises à la maison; Adapter les recettes selon vos goûts et vos envies; Gagnez en confiance et en créativité.
- Découvrir la culture gastronomique japonaise. Apprendre les traditions et les gestes ancestraux liés aux sushis; Comprendre l'importance du respect des produits et du travail artisanal;

En résumé, cet atelier vous offre une véritable immersion dans l'univers fascinant du sushi et vous donne les clés pour devenir un véritable artisan de cette spécialité culinaire unique.

Détails sur la formation:

Public cible

Amateurs de cuisine japonaise et de sushis, souhaitant apprendre de nouvelles techniques culinaires de la culture gastronomique japonaise avec un Chef reconnu et étoilé.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 420 €

Durée: 8h00

Dates:

Date :

• 30-11-2024

1 seule date ! Ne la ratez pas !!

Horaire :

le samedi de 9h00 à 17h00

Places: Min. 7 - Max. 10

CONDITIONS D'ADMISSION

Matériel :

Se munir d'une tenue propre réservée à la formation (tablier de cuisine, chaussures antidérapantes et cheveux longs attachés). Charlotte fournie. Training interdit.

Vestiaire sur place (prévoir un cadenas).

Prévoir une boîte pour emporter vos préparations.

Le coût de la formation est à payer à l'inscription.

Aucune réduction possible sur cette formation !

ATTENTION : l'efp décline toute responsabilité en cas d'allergie aux crustacés et poissons crus.