

MASTERCLASS SUSHI

MASTERCLASS SUR 3 JOURS

Synthèse Générale des Compétences, Techniques et Recettes de Base

MODÈLES ET SAUCES RÉALISÉS AU COURS DE LA FORMATION

MAKIS CLASSIQUES

- Hosomaki
- Futomaki

URAMAKIS (INVERSÉS)

- Uramaki
- California roll
- Philadelphia roll

ROLLS SPÉCIAUX

- Dragon roll
- Rainbow roll

BOUCHÉES & CORNETS

- Nigiri
- Temari sushi
- Temaki sushi

SAUCES & ACCOMPAGNEMENTS

- Spicy mayo
- Sauce teriyaki
- Sweet sauce
- Wasabi mayo
- Spicy sweet sauce

Recettes de Base

LE RIZ

- Riz vinaigré (Shari)
- Vinaigre d'assaisonnement (Sushi-zu)

LES GARNITURES

- Préparation des poissons crus
- Taillage des légumes (avocat, concombre, etc.)

Techniques Apprises

PRÉPARATION DU RIZ

- Lavage et rinçage du riz
- Cuisson du riz
- Mélange et refroidissement du riz

DÉCOUPE

- Découpe des filets de poisson (Sashimi, Nigiri)
- Taillage en julienne ou bâtonnets

Astuces & Contrôle

CONTRÔLE DU RIZ

- Contrôle de l'amidon au lavage
- Température idéale du riz au façonnage
- Humidification des mains (Tezu)

ESTHÉTIQUE & PRÉCISION

- Répartition uniforme du riz sur l'algue (Nori)
- Manipulation et aiguisage du couteau
- Technique de découpe nette des rouleaux

LES SAUCES

- Sauces à base de mayonnaise (Spicy, Wasabi)
- Sauces réduites et sucrées (Teriyaki, Sweet)

ROULAGE & FAÇONNAGE

- Utilisation de la natte en bambou (Makisu)
- Montage des rolls inversés (Uramaki)
- Façonnage manuel (Nigiri, Temari, Temaki)

MONTAGE DES ROLLS SPÉCIAUX

- Superposition des tranches (Rainbow, Dragon)
- Garnissage équilibré