

Sushi für Zuhause

In diesem Kurs lernst du die Grundlagen der Sushi-Zubereitung. Gemeinsam bereiten wir den perfekten Sushireis zu, stellen verschiedene Füllungen her und üben die richtige Roll- und Formtechnik.

Anschließend werden verschiedene Sushi-Varianten wie Maki, Nigiri, Gunkan, Crispy Rolls und weitere Spezialitäten zubereitet – ideal, um Sushi künftig auch zuhause selbst herzustellen.

Zielgruppe:

Interessierte, Kochbegeisterte,
max. 12 Teilnehmer*innen

Kursbeitrag:

55 Euro

Anmeldeschluss:

Mo., 16.11.2026

Ort:

Lehrküche,
Oberschulzentrum Mals

Referent*in:

Erwin Folie

Treffen:

Do., 26. November 2026

Fr., 27. November 2026

18.30 Uhr - 21.00 Uhr

5 Stunden/2 Treffen