

8653 Ausbildung zum/zur Sushikoch/-köchin

Entdecken Sie die faszinierende Welt der Sushi-Zubereitung mit unserem umfassenden Lehrgang zum/zur Sushikoch/-köchin! Von der richtigen Handhabung spezialisierter Sushi-Messer bis zur kunstvollen Präsentation auf dem Teller - wir führen Sie Schritt für Schritt durch alle Techniken. Erfahren Sie alles über die Auswahl hochwertiger Zutaten, insbesondere frischer Fisch und exotische Waren. Tauchen Sie ein in die Geheimnisse der japanischen Küche und perfektionieren Sie Ihre Fertigkeiten in der Kunst der Sushi-Zubereitung!

Die Zielgruppe:

- Lehrlinge bis hin zu Küchenchefs aus der Gastronomie und Hotellerie
- Asienfans und Liebhaber:innen der fernöstlichen Küche

Die Inhalte:

- Nahrungsmittelkunde im Speziellen über Fisch und Meeresfrüchte, Typen von Reis, Obst und Gemüse
- Fernöstliche Kräuterkunde
- Umgang mit Spezialwerkzeugen
- Lagerung von Fisch und Meeresfrüchten
- Zerteilen, Filetieren, Verarbeitung und Zubereitung von rohem Fisch und Meeresfrüchten
- Herstellen verschiedenster Arten von Sushi, Maki, Sashimi, Nigiri etc.
- Rolltechniken und
- Sensorische Verkostungen
- Hygienemerkmale und Richtlinien

Die Prüfung:

Bei der praktischen Prüfung müssen Sie Ihre eigene Interpretation von Sushi anfertigen und präsentieren. Diese Prüfung bietet Ihnen die Möglichkeit, das erworbene Wissen eindrucksvoll unter Beweis zu stellen und Ihr eigenes kulinarisches Kunstwerk zu kreieren, denn Sushi ist weit mehr als nur eine Speise – es ist eine wahre Kunstform. Dabei sind Zeitmanagement, Hygiene und Kreativität von essentieller Bedeutung.

Der Prüfungsumfang beinhaltet die Herstellung und Präsentation von fünf verschiedenen Sushi-Variationen, einschließlich Garnitur und ansprechender Anordnung auf einem Teller.

Der Trainer:

Marius Dragut

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8653** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe