

## Sushi & Sashimi

**Carga horária: 12 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 14h Duração: 2 dias**

- **Teoria e prática:**
- Linguagem técnica japonesa;
- Preparo do Arroz (Goham)
- Tempero Shari
- Tamagoyaki
- Gengibre
- Sunomono
- Teriaky
- Molho Sú
- Abertura de Peixe (Tilápia)
- Preparo de enrolados
- Niguiiri
- Sashimi
- Missoshiro
- Molho Agridoce
- Abertura de Peixe (Salmão) – Técnicas de Cortes
- Preparo de Jou (Salmão e Pepino)
- Temaki
- Hot Roll
- Wasabi
- Uramaki
- Hossomaki

### **Material Obrigatório do Aluno:**

Avental e Bandana HOTEC; Esteira; 1 Pano de Prato limpo.

### **IMPORTANTE:**

Principalmente por se tratar de Cozinha, os alunos deverão se atentar ao traje – sob pena de não realizar a aula prática. Deverão calçar tênis (sola de borracha) ou sapato específico de cozinha (não podendo ser sandálias, chinelos, bota ou sapato de salto), blusas de manga (não podendo regata, top ou miniblusas), calça comprida (não podendo shorts, bermudas ou saias). Deverão se atentar também aos cabelos presos – se forem longos.

**Observação:** As produções relacionadas no conteúdo programático deste curso poderão sofrer alterações com base em orientações dos nossos professores especialistas e de acordo com a sazonalidade dos ingredientes principalmente frutas e hortaliças.

**CENTRAL DE ATENDIMENTO : (11) 3246-2888**



hotec.com.br



faculdadehotec



hotecfaculdade



11 94365-7494  
11 97522-8912