

SUSHI30D - CONTEÚDO DO CURSO**SEMANA 01: PREPARAÇÃO**

- [Introdução] Introdução ao SUSHI30D
- [Conteúdo] Como Separamos o Conteúdo
- [Utensílios] Principais Utensílios para Começar
- [Produtos] Lista de Produtos
- [Insumos] Insumos Necessários
- [Lista] Lista completa
- [Marcas] Marcas Orientais Nacionais - Parte 01
- [Marcas] Marcas Orientais Nacionais - Parte 02
- [Marcas] Marcas Orientais Importadas - Parte 01
- [Marcas] Marcas Orientais Importadas - Parte 02
- [China in Box] Mensagem Especial de Robinson Shiba Fundador da China in Box

SEMANA 02: FUNDAMENTOS

- [Utensílios] Principais Utensílios na Prática
- [Produtos] Principais Produtos na Prática
- [Afição] Como Afiar a Faca
- [Fundamentos] Preparando o Molho Su
- [Fundamentos] Preparando o Arroz (Gohan)
- [Fundamentos] Preparando o Shari
- [Sushis] Seu Primeiro Sushi

TERCEIRA SEMANA: PRODUÇÃO

- [Sushis] Kyuri Sushi
- [Sushis] Niguiris
- [Sushis] Niguirizushi Fácil
- [Sushis] Uramakis
- [Sushis] Hot Roll - Parte 01
- [Sushis] Hot Roll - Parte 02
- [Sushis] Acelga Maki
- [Sushis] Sushi Jow
- [Sushis] Couve Frita
- [Sushis] Sushi Jow com Couve Frita

- [Sushis] Sushi Jow Cream Cheese com Molho de Maracujá
- [Sushis] Niguirizushi de Polvo
- [Técnicas] Shoyu personalizado - Técnica "Koji"
- [Técnicas] A Técnica do Sal
- [Técnicas] Wasabi Extra Forte
- [Técnicas] Como Preparar o Camarão Primeira Parte
- [Técnicas] Como Preparar o Camarão Segunda Parte
- [Técnicas] Tempurá Tradicional
- [Peixes] Preciso me preocupar em comprar o peixe inteiro?
- [Peixes] Qualidade do Pescado
- [Peixes] Como dessosar o Salmão Primeira Parte
- [Peixes] Como filetar o Salmão Segunda Parte
- [Peixes] Namorado
- [Peixes] Como Filetar o Atum
- [Frutos do Mar] Como preparar o Polvo
- [Frutos do Mar] Como cortar o Polvo
- [Frutos do Mar] Salada de Polvo com Salmão
- [Molhos] Molho Tarê
- [Molhos] Molho Agridoce
- [Molhos] Molho Su misso
- [Molhos] Molho de Maracujá
- [Produto] Combinado para Vendas 01
- [Produto] Combinado para Vendas 02
- [Produto] Combinado para Vendas 03
- [Produto] Combinado para Vendas 04
- [Cliente] Colha Feedbacks
- [Decoração] Baran Enfeite Decorativo para Sushis

SEMANA 04 - VENDAS

- [Vendas] - Saiba como agregar valor e vender mais.
- [Vendas] - Criatividade e Persuasão
- [Vendas] - Site e a importância de estar bem posicionado no google.
- [Vendas] Vendas Offline e suas estratégias
- [Vendas] - O poder do facebook
- [Vendas] - A importância do Instagram e suas estratégias.

- [SEO] Search Engine Optimization - Parte 01
- [SEO] Search Engine Optimization - Parte 02
- [SEO] Local Search SEO
- [Facebook] Criando uma Fan Page no Facebook
- [Facebook] Configurando sua Página no Facebook
- [Divulgação] Divulgando seus Sushis
- [Custos] Quanto Custa Cada Sushi?
- [Formalização] MEI Microempreendedor Individual

BÔNUS: TEMAKIS

- Introdução
- Salmão Empanado
- Tamagoyaki
- Produzindo os Temakis

BÔNUS: PROGRAMA YAKIBILIDADE

- Gohan + Oniguri
- Missoshiru
- Shimeji
- Yakissoba
- Tempurá
- Sunomono
- Kara-Ague
- Katsu Donburi
- Okonomiyaki
- Karên Pan & Karê Raisu
- Camarão Empanado
- Bifum com Camarão
- Frango Xadrez
- Kimpira Renkon
- Teishoku de Anchova
- Teppan de Salmão
- Yakimeshi

BÔNUS: PRATICANVAS EXPRESS

- [Bônus] PratiCanvas
- [Bônus] Introdução: Inovação e Conceitos
- [Bônus] Introdução: Visão Geral do Canvas
- [Bônus] Estudo de Caso: Peixe Urbano
- [Bônus] Making of
- Praticanvas: Curso Completo

MATERIAL COMPLEMENTAR

- Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos

[KONBINI] CUPOM DE DESCONTO