

PROGRAMA SUSHIBILIDADE - CONTEÚDO DO CURSO

MÓDULO 01: INTRODUÇÃO

- Utensílios Necessários (Parte 01)
- Utensílios Necessários (Parte 02)
- Utensílios Necessários (Parte 03)
- Utensílios Necessários (Parte 04)
- Ingredientes
- Arroz
- Como Preparar o Molho Su
- Como preparar o Shari
- Ambiente de Trabalho

MÓDULO 02: PRIMEIROS SUSHIS

- Hossomaki de Pepino (Kappa Maki)
- Hossomaki de Kani
- Hossomaki de Salmão
- Califórnia Roll
- Uramaki Sushi
- Sushi Hot Roll (Parte 01)
- Sushi Hot Roll (Parte 02)
- Uramaki Salmão Grelhado
- Sushirrito
- Nori Cup
- [Festival do Japão] Acelga Maki com Kani
- [Festival do Japão] Hossomaki, Uramaki, Niguiiri

MÓDULO 03: NIGUIRIS E OUTROS SUSHIS

- Niguiiri de Salmão
- Kyuri Sushi
- Acelga Maki
- Niguiiri de Kani
- Sushi Jow

MÓDULO 04: PEIXES

- Como desossar o Salmão
- Como desossar e Filetar o Atum
- Como desossar o Namorado

MÓDULO 05: SASHIMI

- Sashimi de Salmão

MÓDULO 06: BÔNUS

- [Festival do Japão] Entrevista com Sushiman Eduardo Eguchi
- Cartilha Manipulação de Alimentos
- E-book 15 Pratos Quentes
- Molho Agridoce
- Molho Tarê
- [Konbini] Introdução ao Mundo dos Saquês
- [Konbini] Cupom de Desconto
- [Konbini] Kits para Sushi e Sashimi da Konbini

BÔNUS OFICIAL: TEMAKI EXPERIENCE

- Introdução
- Salmão Empanado
- Tamagoyaki
- Produzindo os Temakis

EXTRAS

- Webinar: 05 Passos para Fazer Sushi
- Dúvidas de Alunos
- Cupom de Desconto Especial: Sushi30D