

Imparare l'arte del sushi @ Les Roches Crans Montana

90.-



Descrizione

Immergetevi nel raffinato mondo della gastronomia giapponese a Les Roches Crans-Montana e scoprite la sottile arte della preparazione del sushi!

Durante questo coinvolgente workshop di un'ora e mezza, i nostri chef vi guideranno passo dopo passo nella creazione di nigiri, maki e uramaki, combinando tecniche tradizionali e tocchi contemporanei. Imparerete a scegliere gli ingredienti migliori, a ottenere una consistenza perfetta del riso e a maneggiare il coltello con precisione, sotto la guida esperta dei nostri esperti.

Che siate principianti, appassionati o semplicemente curiosi, questa esperienza unica vi fornirà tutte le basi per realizzare sushi degni di un vero maestro giapponese.

Highlights

Diventa un maestro sushi durante un esclusivo workshop gastronomico

Programma / itinerario

Orario: 18:00
Durata: 1h30

Periodo / validità dell'offerta

- > Da maggio a settembre
- > Da novembre a febbraio
- > Minimo 4 persone
- > Massimo 12 persone

Prezzo (CHF)

CHF 90.- p.p

Incluso nel prezzo

- > Laboratorio di sushi di 1,5 ore
- > Consumare sul posto o portare via i sushis prodotti

Informazione utile

La scuola internazionale Les Roches si trova a 5 minuti di auto dal centro di Crans-Montana.