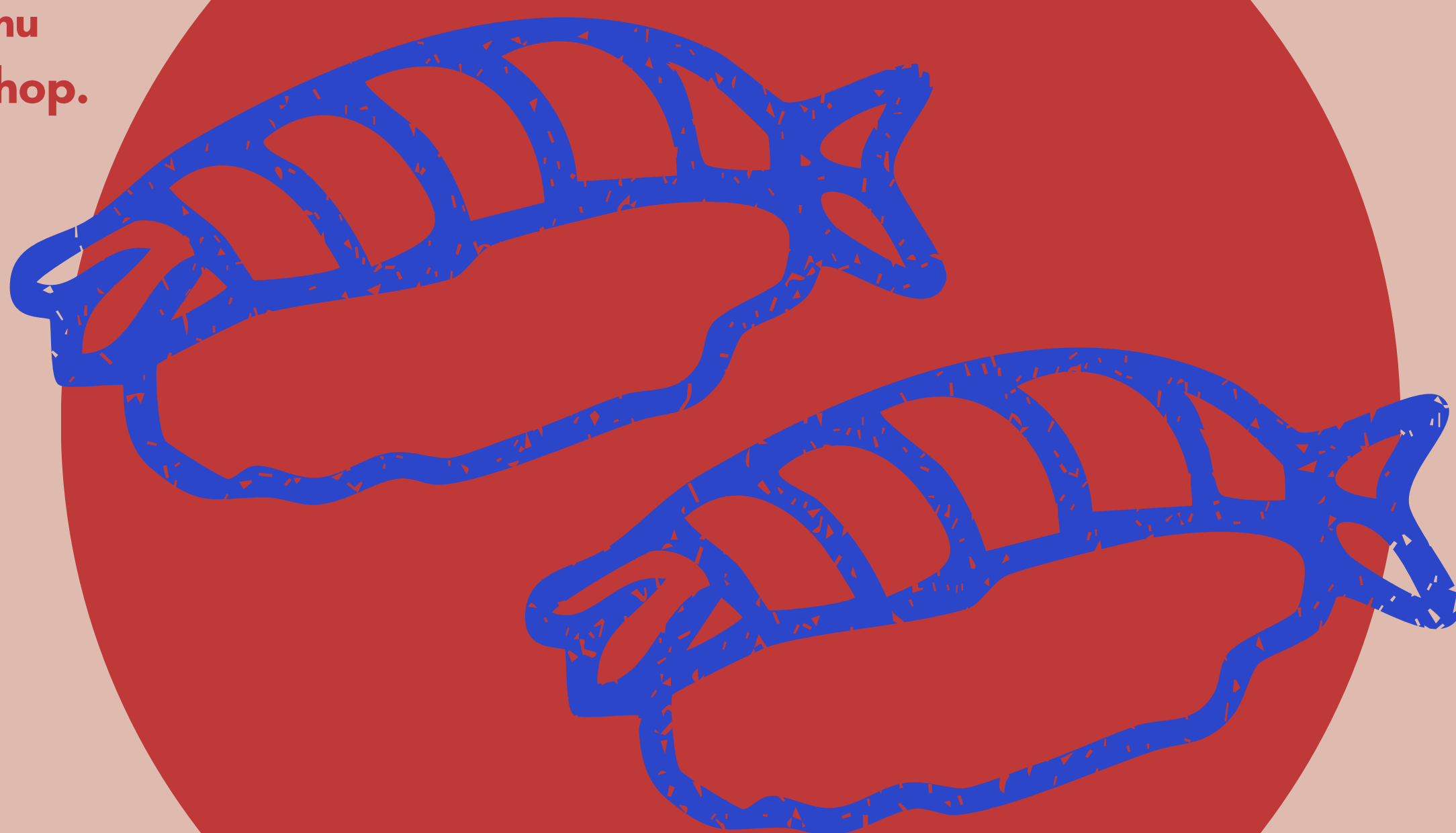


# کارگاه طرّاحی و اجرای سِت منوی ژاپنی

از سوشی تا مِوچی |

**JAPANESE**

set menu  
workshop.



TEHRAN.IRAN

**BEHROUZ FARAH**  
Cooking Workshop.

جهت کسب اطلاعات بیشتر و  
ثبت نام، با ما در ارتباط باشید؛

0 9 3 6 6 1 6 5 3 7 4

**کارگاه آشپزی | بهروز فرح**

تاریخ: 22 اردیبهشت | سه‌شنبه  
از ساعت 9 صبح تا 9 شب  
محل کارگاه: محدوده‌ی یوسف آباد

# COURSE

# DESCRIPTION

کارگاهِ حضوری طراحی و اجرای سِت منوی ژاپنی (از سوشی تا موجی)

توضیح کلی در مورد این کارگاه:

توی این کارگاه یک روزه، کنارهم با فرهنگ غذایی غنی مردم ژاپن و درک عمیق طعم‌ها آشنا می‌شیم.

یاد می‌گیریم که چطور با کمک تکنیک و مهارت‌های علمی آشپزی، یه سِت منوی پذیرایی ژاپنی بسازیم و با خلاقیت و جسارت رسی‌های نوآورانه ایجاد کنیم.

سرفصل‌های این کارگاه:

- شیو کارایی (نوشیدنی)
- کیمچی ژاپنی (اپیتایزر)
- آووکادو چیپس (سالاد)
- سالمون تاکواستایل (استاتر)
- اونیگیری (بایت)
- دون بوری یا پُکه (کاسه برنج)
- انواع سوشی رول / سوشی دست پیچ (مین کورس)
- موجی نعنا نوتلا (دسر)

## خروجی‌ها و پروژه‌های عملی این کارگاه:

- شناخت بست منو و علم طراحی آن
- یادگیری کار با ابزار (چاپ استیک، چاقو، بامبومت، میکسر، فرایرو...)
- اهمیت هنرگارنیش و تاپینگ غذا
- آداب و رسوم میل کردن سوشی
- یادگیری دسته بندی های اصلی سوشی
- رسپی سس های کلاسیک و فیوژن (تری یاکی، مایونز ژاپنی، گوما، ایل، پُنزُو و...)
- شناخت مواد اولیه با کیفیت (کِرَب، تخم ماهی، جلبک، برنج سوشی، سرکه برنج، پنیرتُفو، سس ماهی تخمیری و...)

## پیش نیاز برای این کارگاه:

روش آموزشی این کارگاه طوری طراحی شده که مطالب به زبان ساده و گام به گام به هنرجوها منتقل شود.  
فقط مقداری انرژی و عشق شمارو میطلبه:)

## بعد از دوره چه مهارت / آمادگی‌هایی خواهید داشت؟

- انواع برش پروتئین و سبزیجات
- مرینیت و طعم سازی های ژاپنی
- نحوه پاک کردن و پخت ماهی / میگو
- مهارت دست پیچ و رول کردن سوشی
- تکنیک های طبخ ژاپنی: کاتسو، تمپورا، کریسپی، کته سوشی

## این کارگاه برای چه کسانی مناسبه؟

- علاقه‌مندان به یادگیری تهیه‌ی سوشی در خانه با ابزارهای ساده
- کسانی که قصد ورود به حوزه‌ی کاری رستوران رو دارن
- آشپزهای حرفه‌ای با هدف ارتقای مهارت
- صاحبان کسب‌وکار با تولید و ارائه سوشی برای اسماال بیزینس

## ویژگی های این کارگاه:

- + استفاده از مواد اولیه اورجینال و ابزارهای لازم
- + ارائه‌ی کیفیت اختصاصی و جزوه‌ی رسپی‌بوک به هر هنرجو
- + تاملی در لحظه همراه با پذیرایی و گفت‌وگو درباره دنیای ذن
- + امکان میل و پک کردن سوشی‌ها
- + ارائه گواهی آموزشی پایانی دوره
- + پشتیبانی بعد از اتمام کارگاه

## روش پشتیبانی ما:

بعد از ثبت‌نام، یک گروه مخصوص هنرجوهای اون دوره در فضای مجازی ساخته می‌شود تا بتونین با هم‌گروهیاتون در ارتباط بمونین، عکس و فیلم تمریناتون رو ارسال کنین و سوالاتون رو مستقیماً از مدرس بپرسین.

## جزئیات کارگاه:

مدت زمان کارگاه: یک روز | ۱۲ ساعت

تاریخ: 22 اردیبهشت | سه‌شنبه

ساعت: از ساعت 8 صبح تا 8 شب

ظرفیت: 10 نفر

هزینه کارگاه: با احترام ۱۰ میلیون تومان

(محل این کارگاه در محدوده‌ی یوسف آباد است.)

## شرایط ثبت نام:

جهت ثبت نام و حضور در این کارگاه با این شماره در ارتباط باشید؛

| 0 9 3 6 6 1 6 5 3 7 4 |