

Workshop de Sushi + Degustação **Aprender a fazer o seu próprio sushi**

FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome: _____

N.I.F. _____ telemóvel: _____

E-mail: _____

Profissão: _____

Junto envio cheque, à ordem de Oficina Divertida, Lda. com a quantia de 30 euros. Cheque nº _____

ou por Transferência Bancária para o NIB 001900160020004614686 o banco é BBVA

Emissão de recibo: ____ Em nome de _____

Morada: _____

Código Postal _____ Localidade _____ N.I.F. _____

Enviar para:

Colégio Oficina Divertida, Lda.

Estrada Sra da Saúde, nº8 Dto. – 8000-500 FARO

PARA OUTRAS INFORMAÇÕES, CONTACTE-NOS :

Tel: 289 820 165 / 919 859 080

oficinadivertida@sapo.pt / www.oficinadivertida.pt



WORKSHOP
“Sushi + Degustação”
Aprender a fazer o seu próprio sushi

21 de Dezembro de 2013

Duração: 3 horas
Das 10h00 às 13h00

Sushman Paulo Rocha

Local e inscrições:
Colégio Oficina Divertida , Lda
Estrada Sra da Saúde, nº8-Dtº
8000-500 FARO
289 820 165 / 919 859 080
oficinadivertida@sapo.pt
www.oficinadivertida.pt



WORKSHOP

Sushi + Degustação

Local:

Colégio Oficina Divertida
Estrada Sra Saúde, nº8-Dto – 8000-500 FARO

Data: 21 de Dezembro de 2013

Horário:

Sábado das 10h às 13h

Sushman Paulo Rocha

Publico Alvo:

O Workshop é dirigido a Adultos interessadas em aprender esta arte.

Participação:

Número limite: 10 participantes.

Data limite de entrega de inscrições: 18 de Dezembro

Preço:

30€ (pagamento deverá ser em cheque remetido para Colégio Oficina Divertida, Lda. – Estrada Sra da Saúde, nº 8 Dto – 8000-500 FARO)

ou através de Transferência Bancária para o NIB 001900160020004614686 o banco é BBVA

Nota: em caso de desistência não é devolvido o valor da inscrição

WORKSHOP “SUSHI + DEGUSTAÇÃO”

Objectivos gerais:

Despertar o interesse do público pela comida japonesa;
Dotar os participantes das técnicas para a confecção do sushi.

PROGRAMA

EXPLORAÇÃO TEÓRICA

- A cultura Japonesa;
- Corte do peixe;
- Preparação do arroz de Sushi;
- Preparação dos ingredientes;
- Complementos ao Sushi.

EXPLORAÇÃO PRÁTICA

- Elaboração de Maki (rolos de Sushi: Futomaki, Hossomaki, Uramaki), sashimi e niguiris;

Trazer: Boa disposição e apetite ;)

Material a entregar:

No final do Workshop será entregue aos participantes um Certificado e o Manual será enviado posteriormente