



Wir haben heute im Makiman 3 einen Sushi Kurs gemacht. Eins direkt vorweg, es war großartig!!! Wir wollten schon lange einen solchen Kurs machen und sind froh, dass wir ihn genau hier gemacht haben. Es wird alles ausführlich erklärt und man lernt tolle Tricks und Handkniffe. Man lernt Maki, Futomaki, Inside Out Rolls und Nigiri.

Sollte es einen Kurs für Fortgeschrittene geben, wir wären wieder dabei!

Nochmals vielen Dank an Joshua und sein Team.



Nach Abschluss unseres Sushi-Workshops erhältst du ein offizielles Zertifikat, das deine Teilnahme und dein neu erworbenes Wissen bescheinigt. Zeige stolz deine Urkunde und beeindrucke Freunde und Familie mit deinen Fähigkeiten in der Sushi-Zubereitung.



Neugierig?

Hier präsentieren wir euch einen kurzen Film, der euch einen umfassenden Einblick in unsere Sushikurse ermöglicht!



Wo finden Kurse statt?

Unsere Kurse werden in unseren folgenden vier Locations angeboten. Auf Anfrage kommen wir auch gerne zu euch in die Firma oder nach Hause.

MAKIMAN 2

Ermekeilstraße 28,
53113 Bonn (Südstadt)
Tel: 0228 38767948

MAKIMAN 3

Goetheallee 68
53225 Bonn (Beuel)
Tel: 0228 94777280

MAKIMAN 4

Marktplatz 29
53773 Hennef
Tel: 02242 9357833

MAKIMAN 6

Europaplatz 16
53721 Siegburg
Tel: 02241 9443939

Auch für **Vegetarier**
und **Veganer** geeignet!



Hier einfach anmelden

Melde dich jetzt an, besuche unsere Webseite oder scanne den QR-Code, um weitere Informationen zu erhalten und deinen Platz zu sichern. Besucht uns auf www.makiman.de/sushikurse

Es gibt viele Termine, such dir deinen aus!



Du möchtest einen Kurs bei dir **Zuhause** oder in der **Firma** erleben? Kontaktiere uns unter kurs@makiman.de




MAKIMAN
SUSHI
KURS



Unser MAKIMAN Sushikurs

Ihr wolltet schon immer mal einen Blick hinter die Kulissen werfen und die **Tipps & Tricks eines Sushiprofis** kennenlernen? Dann seid ihr hier genau richtig! Unsere MAKIMAN Sushikurse sind die perfekte Gelegenheit die Kunst des Sushirollens zu erlernen & dabei noch einen schönen Abend in netter Gesellschaft zu verbringen. Unsere Sushikurse eignen sich auch perfekt als **gemeinsames Event** mit Freunden, Kollegen oder als Familie.

In **180 Minuten** bekommt ihr ein Gefühl dafür vermittelt, wie gute Lachsqualität auszusehen hat, worauf ihr bei der Auswahl eurer Zutaten achten müsst, was die beste Rolltechnik für die perfekte Sushirolle ist & mehr. Außerdem übt ihr natürlich selber und kreiert eure eigene Sushirolle, welche ihr im Anschluss verzehren könnt.

Wenn ihr unseren Sushikurs erfolgreich absolviert habt, händigen wir allen Teilnehmern/Teilnehmerinnen auch eine **zertifizierte Urkunde** aus.

Was euch erwartet

Während unseres Kurses lernt ihr, unterschiedliche **Sushi-Rollen & Nigiris** fachgerecht zuzubereiten. Hochwertige Zutaten wie Lachs oder Thunfisch werden genauso angeboten, wie die veganen Alternativen Avocado oder Gurke.



Unsere Preise

Erwachsene 89,- pro Person inkl. Begrüßungsgetränk
Kinder bis 12 Jahre 69,- pro Person inkl. Begrüßungsgetränk



Einführung

Wir erklären euch die Kunst des perfekten Reiskochens, die richtige Art und Weise, Sushi zu genießen, sowie die Bedeutung von hochwertigen Nori-Algenblättern und Rollmatten. Sämtliche Kochzutaten und Utensilien (Messer, Kochschürze, Bambusmatte) werden leihweise gestellt.

Pause

Frische Luft schnappen, was trinken und dann bereit für das Finale machen.

Ende

Ihr dürft eure eigenen Rollen direkt verkosten oder auch mit nach Hause nehmen. Nach Abschluss erhält jeder/jede neue Sushi-Meister/in ein ausgedrucktes Zertifikat für die Teilnahme.

01

Begrüßung

Ihr werdet mit einem frischen Getränk begrüßt und macht euch mit der Küche, den Zutaten und den Werkzeugen vertraut.

02

Jetzt wird gerollt

Wir starten mit dem rollen der ersten vier Sushi-Rollen:

- Gurke Norimaki
- Rettich/Kürbis Norimaki
- Avocado Norimaki
- Futomaki mit Surimi, Gurke, Paprika, Rettich, Kürbis

03

04

Jetzt wird gerollt

Es geht weiter mit drei weiteren Sushi-Rollen:

- Lachs Inside Out Roll
- Tuna Inside Out Roll mit Rucola
- California Roll Roll
- Hier bieten wir auch vegane Alternativen an

05

06