



Aby wykupić dostęp do szkolenia online wystarczy
wypełnić formularz

<https://forms.gle/s1LW2VLQgByC8oBQ7>

Dalsze instrukcje otrzymasz od nas w wiadomości e-mail.

Co razem przygotowujemy?

W ramach kursu nauczysz się jak przygotować podstawowe formy sushi w warunkach domowych. Skręcimy razem futomaki, hosomaki, uramaki oraz nigiri. W naszej restauracji korzystamy z najwyższej jakości produktów, dlatego w swoim pakiecie znajdziesz m. in. tososia MOWI.

Przygotuj się do kursu

Transmisja live

Aby odbierać transmisję kursu gotowania na żywo w dobrej jakości rekomendujemy korzystać z łącza internetowego o prędkości co najmniej 1 Mb/s. Możesz skorzystać też z Internetu mobilnego w technologii LTE. Nasza transmisja potrwa około 2 godziny – zarezerwuj sobie ten czas!

Link do kursu online

Swój indywidualny link do kursu online otrzymasz ok. 30 minut przed rozpoczęciem wydarzenia. Streaming odbędzie się na platformie YouTube. Możesz ją uruchomić na komputerze, laptopie, tablecie czy smartfonie. Jak chcesz. Podczas wydarzenia będzie można zadawać pytania Sushimasterowi na czacie - wystarczy zalogować się wcześniej do YouTube.

Przybory kuchenne

Do trzech dni przed wydarzeniem otrzymasz listę niezbędnych naczyń oraz przyborów do wykonania sushi. To popularne sprzęty, które na pewno masz w swojej kuchni.

Co zyskujesz?

W pakiecie już za 199 zł otrzymujesz:

wszystkie niezbędne produkty spożywcze do wykonania 64 kawałków sushi
specjalistyczne akcesoria niezbędne do kręcenia np. mata bambusowa
bezpieczną dostawę produktów pod Twoje drzwi
warsztaty sushi na żywo z instruktorem naszych sushimasterów
możliwość czatowania z uczestnikami i zadawania pytań naszemu prowadzącym
materiały instruktażowe, receptury do menu.

