

261-4920 Sushi Basics Die Kunst der Zubereitung

Beginn	Freitag, 06.02.2026, 17:00 - 21:00 Uhr
Kursgebühr	55,00 € inkl. Unterlagen und Nahrungsmittel € 20,00.
Dauer	1 Termin
Kursleitung	Thi-Tam Pham
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

Entdecken Sie die faszinierende Vielfalt des Sushis! Gesund, fettarm und unwiderstehlich lecker – die japanische Spezialität liegt voll im Trend und ist perfekt für eine vegetarische Ernährung geeignet. Mit einer bunten Mischung aus Fisch, Gemüse, Ei und Reis bietet Sushi eine gesunde und abwechslungsreiche Küche in kleinen, mundgerechten Häppchen. In unserem Kurs werden wir gemeinsam verschiedene Sushi-Arten wie Hosomaki, Futomaki, Uramaki (California Rolls), Nigiri-Sushi, Gunkan, Temaki und Sashimi sowie die typisch japanische Miso-Suppe zubereiten.

Bitte mitbringen:

Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer, Getränk, evtl. Schreibzeug.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
06.02.2026	17:00 - 21:00 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

[zur Kursdetail-Seite](#)