



Sushi para Principiantes

Plan de estudio





SOBRE NOSOTROS

Studyx es la nueva tendencia en estudios online. Diseñado en detalle para que los usuarios vivan una experiencia única y personalizada.

Somos el impulso de inspiración, para tu desarrollo personal y profesional.

Aquí descubrirás los beneficios de certificarte en EEUU; la importancia de formalizar y validar tus conocimientos, seremos ese puente que une tus proyectos a la realidad.

Miles de alumnos nos eligen día a día colocando a studyx en el centro de nuestra comunidad hispanohablante.

Se parte del mañana, unete a Studyx y abrete al mundo.

Sushi para Principiantes

01

Modalidad

Online en vivo

02

Objetivos del diplomado

El Sushi es un mundo de sabores, poder deleitarnos con su multiplicidad es claramente ejemplo de la habilidad de quien lo prepara.

En este curso aprenderás todo lo necesario para poder sorprender a tus invitados, como si fueras un experto. Vamos a estudiar todas las técnicas y contarte los secretos para preparar las piezas como un verdadero profesional. Te daremos las recetas y el paso a paso para que puedas armar las tablas más ricas.

¡No te pierdas la oportunidad de entrar a este delicioso mundo del SUSHI!

Bienvenidos y gracias por confiar en nosotros.

03

Módulos

- Duración: 10 Clases con contenido de lectura + Videos explicativos + Seminarios complementarios de diferentes áreas + Actividades prácticas con exámenes parciales y Final.



Perfil Profesional



Al finalizar este curso los alumnos contarán con los conocimientos necesarios para la preparación del Sushi, entre ellas:

- Reconocer las herramientas necesarias para el armado de las piezas.
- Identificar la mercadería y los ingredientes correspondientes para una excelente preparación.
- Conocer las diferentes técnicas de enrollado.
- Tener en claro cómo se presenta el plato y el acompañamiento perfecto.



Serán algunos de los conceptos que te ayudarán a lograr tus mejores preparaciones.

¿Por que elegirnos?

Si estas buscando ser protagonista en el mundo del Sushi o perfeccionarte en todos los temas que te mencionamos, estás en el sitio correcto, Studyx tiene todo lo que necesitas para explotar tu potencial:



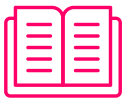
Aprendizaje Flexible

Nuestra metodología te permitirá manejar tus tiempos e imponer tu ritmo de aprendizaje.



Diplomados Certificados

Obtén un certificado de tu diplomado y materializa tu futuro.



Contenido Practico

Los contenidos del curso te permitirán incorporar los conocimientos necesarios para tus tareas



Seminarios

Los seminarios o clases en vivo permitirán ampliar conceptos importantes e incorporar novedades que vayan surgiendo.



Docentes

Nuestros Docentes te guiarán y quitarán todas tus inquietudes para que puedas avanzar a pasos firmes



Exámenes

Los exámenes te ayudaran a fortalecer y afirmar conceptos fundamentales

Temario Sushi para Principiantes

Clase 1: Historia del Sushi

Clase 2: Herramientas necesarias para la elaboración. Como seleccionar la mercadería, que y como comprar mis ingredientes

Clase 3: El Arroz. Qué tipos de arroz se puede utilizar. Cocción.

Clase 4: Técnicas de enrollado. Los sí y los no en el armado de sushi

Clase 5: ¿Cómo servir el sushi?

Clase 6: ¿Con qué acompañar el Sushi?

Clase 7: Otras comidas Japonesas

Clase 8: Postres Japoneses

Clase 9: Recetarios de Sushi

Clase 10: Recetarios de Postres Japoneses

Clase 11: Examen Final






Sushi para Principiantes



info@mystudyx.com | +1 (866) 217-7282

 mystudyx.com

 [instagram.com/studyxacademia](https://www.instagram.com/studyxacademia)

 [facebook.com/Studyx-Academia](https://www.facebook.com/Studyx-Academia)