



**ISU** universidad

Taller / Presencial

---

# SUSHI

1 día / 1 sesión / 4 horas totales

---

# OBJETIVO



**CONOCER LOS DIFERENTES TIPOS DE SUSHI QUE PUEDEN PREPARARSE A TRAVÉS DE UNA TÉCNICA PROFESIONAL.**

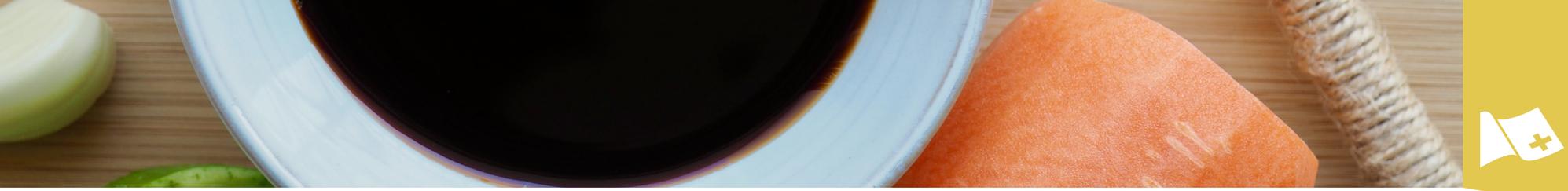
En este taller aprenderás:

- **El participante aprenderá la técnica correcta para la elaboración del sushi tradicional.**

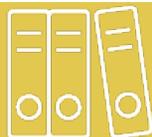
Soy candidato a este programa si:

- **Tengo gusto por la cocina.**
- **No requiere conocimientos previos.**





# TEMARIO



1. Historia del sushi y sus principales ingredientes
2. ¿Cómo preparar soya?
3. Tipos de sushi
4. Nigiri sushi
5. Temakisushi
6. Philadelphia maki
7. California maki
8. Arrachera empanizada
9. Salsa tampico
10. Ponzu



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.