



# RECETARIO

TALLER 2022  
SUSHI

## DÍA 1

Preparaciones Basicas

ARROZ GOHAN (COCCION CORRECTA)  
ROLLO CALIFORNIA  
ROLLO FILADELFIA  
YAKITORI  
KUSHIAGE DE QUESO Y PLATANO  
SALSA PONSU

## DÍA 2

Rollos empanizados

YAKIMESHI  
YAKISOBA DE POLLO  
EBY ROLL (ROLLO EMPANIZADO DE CAMARON)  
KANY ROLL (ROLLO EMPANIZADO DE CANGREJO)  
SALSA TAMPICO

## DÍA 3

Rollos arroz por fuera

TEMPURA DE VEGETALES  
EBYAGUACATE MAKI  
BANANA MAKI  
SESAMO MAKI

## DÍA 4

SUSHI ESPECIAL

RAMEN DE CERDO  
TEMAKI SUSHI  
SAKE NIGIRI  
MAGURO NIGIRI  
INICIO DE TEMPURA HELADO

## DÍA 5

ROLLOS A LA MEXICANA

TEMPURA HELADO  
ROLLO DE ARRACHERA Y CHILES TOREADOS  
ROLLO ESTILO SINALOA  
CURRICANES DE ATUN  
EDAMEME ESTILO ESQUITES