

Standardgerichte

Sushi

**Zutaten:**

- geräucherter Lachs
- grüne Gurke
- Ingwer
- Nori-Blätter
- Soja-Soße
- Wasabi-Paste
- Sushi-Reis (vom Lehrer vorher zubereitet)

Equipment:

- 2 flache große Teller (jeweils zum Ablegen der Maki und Nigiri) 1 Bambusmatte (Maki)
- 2 Schüsseln mit Wasser (für Hände und Messer)
- 2 flache Teller (für die Zutaten: Lachs, Gurke, Ingwer)
- 1 Schere (für die Nori-Blätter)
- 1 gutes Küchenmesser (zum Schneiden der Maki-Rollen)
- Küchenmesser und Schneidebrett zum Schneiden von Gurke und Lachs

Arbeitseinteilung (Vorschlag):

- Schüler 1: Schneiden der Gurken- und Ingwerscheiben
- Schüler 2 und 3: Schneiden der Lachsstreifen
- Schüler 4: Bereitstellen aller Utensilien
- Schüler 1,2,3,4: jeweils Herstellung einer Maki-Rolle und zwei Nigiri



Guten Appetit!

