



寿司コース Sushi Course

寿司培訓課程
寿司培训课程
초밥 코스

在國際環境下學習日語的“九段日語學院”和從東京銀座馳名世界的“銀座おのでら”共同準備了掌握日語和壽司製作知識的一個月的特別課程。

週一至週五上午在本校提供日文課程。
在國際環境下，以說話、聽為中心的會話課程從初學者到高級者，
可以最適合自己的日語程度的班級裡學習日語。



週一到週五 9:10-12:40
日語課程
壽司製作課程

同時學習日語和壽司製作知識

週二和週五 14:30-16:30 (8次一共16小時課程)

一週兩次週二和週五的下午，在二子玉川站附近的壽司教室展開世界3個國家15店舖的高級壽司品牌「鮭銀座おのでら」的現役壽司手藝人成為講師，進行壽司製作的課程。在從初學者可以參加的實踐性的程序，從醋飯的製作方法，魚貝類的處理方法，到握壽司和卷壽司的技術，可以直接學習專業手藝人直傳的技能。完成這門課程後，以在課程中學到的壽司技術能夠招待家人和朋友哦。在「GINZA ONODERA 鮭アカデミー」掌握專門技術，打開你的新門。



名額 最大8名 **費用** 壽司培訓課程1個月200,000日元
(有報名學生3名以上才能開課)

※如果從日本海外銀行匯款的話，請另加4,000日元的銀行手續費用支付
上記費用包含：入學金，課費，教材費用（日語+壽司訓練課程課費，教材費用，利用設備費用）
※神保町站⇨二子玉川站（大概30分鐘）的交通費（單程440日圓）是由學生自己負擔。

「GINZA ONODERA 鮭アカデミー」是經營包括米其林刊登店在內的國內外15家店舖的「鮭銀座おのでら」經營的位於二子玉川的壽司學校。
在這個學院裡，你可以學習身為壽司職人的技術和氣概，掌握在實際現場所需的技術。
最大特徵是，在壽司業界有豐富經驗的專業人士的課程中可以學習真正的江戶前壽司。



TEL03-3239-7923
Mail: info@kilc.co.jp



壽司製作課程

第1回 2,【握】



(シャリ) 壽司飯的製作方法

學習醋飯的煮法、份量、步驟



軍艦

從(シャリ玉) 壽司飯的製作方法到卷上海苔而成形的步驟

1,【(仕込み)準備】 第2回 2,【基本】



(3枚おろし) 三枚切

從頭開始處理小魚, 到學習魚的構造和(仕込み) 準備方法



握壽司

從(シャリ玉) 壽司飯的製作方法, 到學習基本的握法

1,【(仕込み)準備】 第3回 2,【卷物】



沙丁魚

從沙丁魚的處理法, 到學習切塊的(仕込み)準備



細卷・手卷

從基本的卷法, 到學習能保持其形狀的卷法訣竅

1,【(仕込み)準備】 第4回 2,【生魚片】



竹莢魚

從頭開始處理竹莢魚, 到學習切塊的(仕込み)準備



竹莢魚(姿造り)造型

學習把自己處理好的竹莢魚做成生魚片的(姿造り) 造型的步驟

1,【(仕込み)準備】 第5回 2,【握】



鮭魚

從鮭魚的處理方法, 到學習切法、訣竅等



鮭魚

從把自己處理的鮭魚做成魚片的方法, 到學習握法

1,【基本】 第6回 2,【卷物】



葫蘆條・(ガリ)生薑片

學習壽司的配菜生薑片的製作方法和葫蘆條的製作方法



太卷

從卷法, 學習放置食材的訣竅等

1,【(仕込み)準備】 第7回 2,【握】



鮪魚

從鮪魚的處理方法, 到學習切法等



鮪魚

從把自己處理的鮪魚做成魚片的方法, 到學習握法

1,【貝類】 第8回 2, 成果發表會



扇貝

從扇貝(帶殼狀態) 的處理方法, 到學習握法



展示過去15次的課程上所學到的內容

(關於這門課程的注意事項)

- 有報名學生 3 名以上才能開課 (沒有 3 名以上的報名的情況下, 不能開課這門課)
- 最晚開課前一個半月報名, 並在開課前一個月完成匯款
- 支付課程費用後, 如果課程無法開課, 費用將全額退還。
- 支付課程費用後, 儘管課程可以開課, 但因個人原因取消報名的情況下, 關於日語課程的退款將按照本校的退款規定, 但完全沒有關於壽司製作課程的退款。
- 在壽司製作課程上課時, 請事先準備廚師鞋 (彈水、不滑的橡膠底鞋)。在學校附近也可以購買。

