



080406

Slowfood Frankfurt

Japanische Kunst des Fischzerlegens mit Premium-Sake-Verkostung

Am 7. Mai 2006 (Sonntag) um 13 Uhr findet im Restaurant „Lakan“ in Varrentrappstr. 57, 60486 Frankfurt (Westend) die Veranstaltung „Japanische Kunst des Fischzerlegens mit Premium-Sake-Verkostung“ statt. Der ehemalige Deutschlandchef von Daitokai/Kikkoman, Herr Hide Okamura, zeigt in seinem neuen Restaurant, wie man verschiedene Arten von Fisch raffiniert zerlegen kann. Daraus wird ein 8-gängiges japanisches Fischmenü zubereitet und in Begleitung passender Premium-Sake serviert. Für genaue Information kontaktieren Sie bitte Frau Yoshiko Ueno-Müller (06173-976852, info@japan-sake.de).

Anmeldung: Slow Food Frankfurt (Tel.069-587007364, frankfurt@slowfood.de)

Kostenbeitrag: 92 Euro Mitglieder, 95 Euro Gäste

(inkl. Sake-Champagne als Begrüßungsgetränk, Fischpräsentation, Sake-Präsentation, 8-gängiges Fischmenü, Getränkebegleitung zu allen Gängen – verschiedene Premium-Sake, Wasser, Grüner Tee)

Ablaufplan

| | | Programm | Sake |
|---|-------------|---|---|
| 1 | 13:15 | Begrüßung | Rokkasen (Sake-Sekt aus Flaschengärung) und japanische Snacks |
| 2 | 13:20 | Warenkunde, Umgang mit Messer | |
| 3 | 13:30 | Fischzubereitung nach folgenden Schneidmethoden - werden ausführlich erläutert 三枚おろし、五枚おろし、背開き、皮ひき、梨割り、骨切り、松葉おろし、大根のかつらむき、にんじんの飾り切りなどと刺身の盛り付け | |
| 4 | 14:30-18:00 | Fischmenü 8 Gänge (zwischen den Gängen wird der begleitende Sake erläutert) | <ul style="list-style-type: none"> ◇ Rihaku “Dreamy Clouds” ◇ Rihaku “Wandering Poet” ◇ Rihaku Junmai Daiginjo „Superior“ ◇ Rihaku Fukkoshu (8 Jahre gereift) |