



Kuchnia tajska

Opis: Kuchnia tajska od podstaw to kurs składający się z 5 spotkań. Zajęcia będą odbywały się raz w tygodniu (wtorki) o godz. 18:00. Każde z nich potrwa ok. 4 godz. i będą składały się z części teoretycznej i części praktycznej. Kurs zakończy się egzaminem praktycznym. Uczestnicy otrzymają dyplom ukończenia kursu sygnowany przez szefa kuchni prowadzącego zajęcia.

Czas trwania: październik – listopad 2017 r.

Prowadzący:



Szef kuchni restauracji Why Thai w Warszawie i Poznaniu. Tajniki kuchni tajskiej zgłębiał na kursach m.in. w Mandarin Oriental Bangkok i Issaya Bangkok. Gotował m.in. w hotelach Sheraton w Poznaniu i Melia w Hiszpanii czy poznańskiej restauracji Muga. W CookUp prowadzi warsztaty kuchni tajskiej oraz z ABC Woka.

Program

Zajęcia nr 1: Podstawy kuchni tajskiej i zupy

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

- Wprowadzenie do tematu kultury i kuchni tajskiej
- Zapoznanie się z produktami azjatyckimi (ich dostępność w polskich sklepach)
- Sprzęt i techniki używane w kuchni tajskiej
- Poziom ostrości dań tajskich
- Regiony Tajlandii i ich charakterystyczne dania

Część praktyczna:

- Tom Kha Kung- zupa przygotowywana na bazie mleka kokosowego i trawy cytrynowej z krewetkami
- Tom Yum - pikantna zupa na bazie wywaru z kurczaka i krewetek, galangalu i trawy cytrynowej
- Won Ton - tradycyjne pierożki faszerowane wieprzowiną podane z bulionem

Zajęcia nr 2: ABC Woka

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

- Historia woka
- Omówienie sosów rybnych, sosów sojowych oraz przypraw używanych w kuchni tajskiej
- Omówienie rodzajów makaronów ryżowych oraz ryżu wykorzystywanych w kuchni tajskiej
- Różne sposoby dekoracji dań kuchni Modern Thai

Część praktyczna:

- Pad Thai Kai - tradycyjny makaron ryżowy z sosem słodko-kwaśnym i kurczakiem
- Nua Pad Prik - wołowina chili z dodatkiem słodkiej tajskiej bazylii
- Kha Pad - ryż smażony z jajkiem, sosem sojowym, ogórkiem z pikantnej marynaty, orzechami ziemnymi, świeżą kolendrą i słodką tajską bazylią
- Phad Fak Thong - dynia piżmowa smażona na woku w sosie na bazie sosu sojowego ze słodką tajską bazylią i szczypiorem

Zajęcia nr 3: Sałatki oraz zimne sosy

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

- Nazwy dań tajskich i ich znaczenie

- Harmonia tajskich aromatów i smaków - jak ją osiągnąć?
- Dobór dań do sosów
- Rodzaje i typy sałatek

Część praktyczna:

- Som Tam - sałatka z zielonej papai z suszonymi krewetkami i orzechami ziemnymi
- Laab Gai - sałatka z siekanym kurczakiem, ogórkiem i miętą
- Nam Jim Kai - dressing do kurczaka
- Sauce Maakham - sos tamaryndowy
- Nam Jim Khiam - mule z zielonym sosem do ryb i owoców morza

Zajęcia nr 4: Pasta curry

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

- Łączenie smaków i kompozycja dań w kuchni tajskiej
- Różne sposoby wykorzystywania past curry
- Moździerz i jego wykorzystanie w kuchni tajskiej
- Odpowiedni dobór i proporcje składników
- Jak przechowywać gotowe pasty

Część praktyczna:

- Keang Phed Ped Yang - czerwone curry z kaczką i lychee
- Keang Keaw-wan Pha - zielone curry z dorszem
- Sallomon Yang King - łosoś marynowany w paście curry z kapustą bok choy i imbirem podany z ryżem jaśminowym

Zajęcia nr 5: Desery i tajskie słodkości

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

- Tajskie wierzenia i obyczaje oraz ich wpływ na kuchnię
- Wprowadzenie do składników używanych w deserach
- Historia i poziom słodkości tajskich deserów
- Tajskie owoce (ich dostępność w polskich sklepach oraz zamienniki)

Część praktyczna:

- Sa Koo Piek Lam Yai - tapioka gotowana z liśćmi Pandanu z owocami Longman
- Paeng Jee - kokosowe pancakes ze smoczym owocem i mangostinem

- Thapthim Krwap - chrupiące kasztany z mlekiem kokosowym i jaśminem

Spotkanie nr. 6: Egzamin

Do egzaminu może przystąpić uczestnik, który brał udział przynajmniej w 4 zajęciach. Po zakończeniu kursu otrzyma dyplom potwierdzający uczestnictwo w zajęciach, sygnowany przez Szefa Kuchni prowadzącego zajęcia.

Cena za cały kurs (5 zajęć) wynosi: 1600 zł brutto (w tym 23% VAT).

Zajęcia będą odbywały się w studiu CookUp Mokotów przy ul. Raławickiej 99.

Zapisy: CookUp, tel. 692 493 678, 694 884 400 www.cookup.pl, studio@cookup.pl

Cała zawartość niniejszej oferty ma charakter autorski. Nieautoryzowane wykorzystywanie całości lub fragmentów niniejszej oferty bez zezwolenia jest zabronione i będzie skutkowało roszczeniami odszkodowawczymi na drodze sądowej.

Wszelkie prawa zastrzeżone.

(C) 2017 Get Public Sp. z o.o.