



Kuchnia tajska

Opis: Kuchnia tajska od podstaw to kurs składający się z 6 spotkań. Zajęcia będą odbywały się raz w tygodniu (poniedziałki) o godz. 18:00. Każde z nich potrwa ok. 4 godz. Warsztaty 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: jesień 2018

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: Sałatki oraz zimne sosy

Data: 08.10.2018

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

- Zapoznanie się z produktami azjatyckimi (ich dostępność w polskich sklepach)
- Wprowadzenie do tematu kultury i kuchni tajskiej
- Dobór sosów do dań
- Rodzaje i typy sałatek

Część praktyczna:

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

Zajęcia nr 2: Pasta curry

Data: 15.10.2018

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:

- Czerwona pasta curry
- Zielona pasta curry
- 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 3: Zupy

Data: 22.10.2018

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

- Regiony Tajlandii i ich charakterystyczne dania
- Poziom ostrości dań tajskich
- Sprzęt i techniki kulinarne używane w kuchni tajskiej
- Nazwy dań tajskich i ich znaczenie

Część praktyczna:

- Tom Kha Kung - zupa na bazie mleka kokosowego i trawy cytrynowej z krewetkami
- Tom Yum - pikantna zupa na bazie wywaru z kurczaka, krewetek, galangalu i trawy cytrynowej
- Kang Jurd Hed Ruam - pikantna zupa z grzybami
- Kiew Nam Moo - bulion z pierożkami faszerowanymi wieprzowiną

Zajęcia nr 4: Przystawki

Data: 29.10.2018

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

- Harmonia tajskich aromatów i smaków - jak ją osiągnąć?
- Tajskie wierzenia i obyczaje oraz ich wpływ na kuchnię
- Tajski stół oraz jak wygląda tajski posiłek
- 6 kategorii tajskich składników

Część praktyczna:

- Hoi-Nang-lom Nham-Kati - ostrygi w kremowym mleku kokosowym z bazylią i limonką
- Phor Pia Sod Nam Jem Luy Soun - świeże sajgonki z warzywami w papierze ryżowym z sosem kolendrowo-miętowym
- Yum Plaa Muek - kalmary z trawą cytrynową, imbirem i chili
- Paw Pia Thawt - smażone sajgonki z kapustą, grzybami i sosem ostrygowym

Zajęcia nr 5: ABC Woka

Data: 5.11.2018

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 pizmowa smażona na woku w sosie na bazie sosu sojowego ze słodką tajską bazylią i szczypiorem

Spotkanie nr. 6: Desery i egzamin

Data: 12.11.2018

Godzina rozpoczęcia: 18.00 (ok. 4 godzin)

Część teoretyczna:

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

Część praktyczna:

- Kao Niew Mamuang – słodkie mango z kleistym ryżem w sosie z mleka kokosowego
- Gluay Kag - smażone w cieście banany z sosem karmelowo - tamaryndowym

Egzamin:

Do egzaminu może przystąpić uczestnik, który brał udział przynajmniej w 3 zajęciach. Po zakończeniu kursu otrzyma dyplom potwierdzający uczestnictwo w zajęciach, sygnowany przez Szefa Kuchni prowadzącego zajęcia.

Cena za cały kurs (6 zajęć) wynosi: 1800 zł brutto (w tym 23% VAT).

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

Zapisy: CookUp, tel. 692 493 678 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) 2018 Get Public Sp. z o.o.