



FIRMOWE WARSZTATY KULINARNE

smaki Azji





Kulinarna podróż pełna
aromatów, kolorów i
nowych doświadczeń.
Gotujemy. Odkrywamy.
Integrujemy się.



Warsztaty kulinarne „Smaki Azji” to świetny pomysł na integrację zespołu! Wspólne gotowanie to okazja, by spędzić czas w luźnej, kreatywnej atmosferze, poznać się od innej strony i nabrać nowych umiejętności, którymi potem można zaskoczyć bliskich w domu. Aromatyczne potrawy, dobra zabawa i satysfakcja z samodzielnie przygotowanych dań – to doświadczenie, które buduje relacje i zostaje w pamięci na długo. Przekonajcie się, że rozwój kompetencji i integracja mogą iść w parze ze smakiem!



TEMATY WARSZTATÓW

RAMEN

- Shoyu Ramen z Chashu z boczku wieprzowego podany z jajkiem Ajitsuke, pędami bambusa, olejem Mayu z pieczonym czosnkiem, szczypiorem i Nori
- Shio Ramen z pikantnymi skwarkami z kurczaka, kukurydzą, szczypiorem, olejem krewetkowym i Nori
- Miso Ramen z bocznikiem w Hoisin, cebulą czerwoną, rzodkiewką, olejem chili Rayu, Nori i czarnym sezamem

SMAKI TAJLANDII

- Tom Kha Gai - Zupa na bazie mleczka kokosowego, galangalu, trawy cytrynowej i liści limonki kaffir z kurczakiem i boczniakiem
- Pad Horapa Nuea - Smażona wołowina z czosnkiem, papryczką Bird's Eye Chili, tajską bazylią i sosem ostrygowym, podana z ryżem i jajkiem sadzonym
- Pad Thai Kung - Makaron ryżowy smażony metodą stir-fry z krewetkami, w sosie na bazie tamaryndowca, z dodatkiem, kiełków fasoli Mung, orzechów, kolendry i chili
- Khao Niao Mamuang (Mango sticky rice) - Kleisty ryż gotowany w mleku kokosowym z dodatkiem mango

SMAKI PÓŁNOCNEJ TAJLANDII

- Som Tam Mamuang - Sałatka z mango, fasolką szparagową, pomidorami i specjalnym słodko-kwaśnym dressingiem na bazie suszonych krewetek
- Khao Soi Gai - Zupa na bazie pasty curry z udkami kurczaka, serwowana z ugotowanym oraz usmażonym makaronem jajecznym
- Pad Kee Mao (Drunken noodles) - Stir-fry z szerokim makaronem ryżowym, wieprzowiną, szpinakiem i tajską bazylią
- Mus sernikowy z mango, kruszonką i świeżymi owocami

KUCHNIA WIETNAMSKA

- Phở Bò - Tradycyjna wietnamska zupa na kościach wołowych, podana z makaronem ryżowym, przegą wołową, kiełkami Mung i świeżymi ziołami
- Gỏi Cuốn - Wietnamskie Summer Rolls w papierze ryżowym z krewetkami, warzywami, sałatą, podane z delikatnie pikantnym sosem słodko-kwaśnym
- Bánh Mì - Idealnie połączenie kuchni francuskiej i wietnamskiej, chrupiąca bagietka z Paté, piklowanymi warzywami i świeżymi ziołami
- Bánh Tiêu - Puste w środku słodkie pączki z sezamem



KUCHNIA JAPOŃSKA

- Okonomiyaki z krewetkami - W dosłownym tłumaczeniu oznacza proste „smaż, co chcesz”, coś pomiędzy japońskim omletem, a pizzą z dodatkiem krewetek, kapusty pekińskiej, specjalnego sosu, dymki i płatków tuńczyka Katsubushi
- Zupa Miso z łososiem, wakame i tofu - Zupa bazująca na paście ze sfermentowanej soi i pełnego umami wywaru dashi, ze świeżym łososiem, glonami wakame i tofu
- Yaki Udon z wołowiną i warzywami - Japońska wersja makaronu stir-fry z soczystą wołowiną, warzywami i wyrazistym sosem
- Oreo Dorayaki - Japońskie pancakes w stylu ciastek Oreo

AZJATYCKI STREET FOOD

- Bun Cha z pulpetami - Hanojski przysmak z północnego Wietnamu, podawany z cienkim makaronem ryżowym, wieprzowymi klopsami, świeżymi ziołami i specjalnym sosem
- Laksa z kurczakiem - Malezyjska zupa z pastą curry, mleczkiem kokosowym, makaronem, warzywami i soczystym kurczakiem
- Bao burger - Burger z mięsa wołowego, zmieszany z mięsem krewetek, podany z rukolą, pikantną marchewką i sosem Mango Mayo w parowanej bułce
- Mus sernikowy z matchą, kruszonką i świeżymi owocami

WOK THIS WAY

- Morning Glory – szpinak wodny smażony z czosnkiem i sosem ostrygowym
- Tom Yum Goong – pikantno-kwaśna zupa z krewetkami, trawą cytrynową i aromatycznymi tajskimi przyprawami
- Khao Pad Gai – smażony ryż jaśminowy z kurczakiem, jajkiem i warzywami
- Pad Kee Mao – szeroki makaron ryżowy z wołowiną, broccolini i aromatycznym sosem

CENA WARSZTATÓW

370 z netto/os

Istnieje możliwość przygotowania innego menu warsztatowego – według indywidualnych ustaleń z prowadzącym.

Zdjęcia zawarte w ofercie mają charakter poglądowy.

