

SŠ Kurz asijské kuchyně

V pondělí 27.1.2020 proběhl ve škole kurz asijské kuchyně.

Do naší školy přišli šéfkuchaři z hotelu Jalta a podělili se s našimi žáky o své profesní zkušenosti.

Tentokrát si připravili recepty z asijské kuchyně a společně s našimi žáky z hotelové školy uvařili jako předkrm vietnamské závitky s mangem, krevetami a chilli rybí omáčkou, dále dýňovou polévku s kokosovým mlékem a arašídů a jako hlavní chod připravili thajské červené kari s kuřecím masem a jasmínovou rýží.

Všechny pokrmy se povedly a vzhledově i chuťově byly výborné.

Děkujeme šéfkuchařům za čas, který věnovali našim žákům i za poskytnutí potřebných surovin.



SLOŽENÍ RECEPTŮ NA 10 PORCÍ		MENU	
Dýňová polévka: 4 kg mäsivé dýně 4 stroužky česneku 5x cibule 3 l zeleninového vývaru 10 lžic másla 1 l Kokosového mléka Oleř 3 lžice rybí omáčky 1 lžička fimošního kmínu Špetka pepře 1 lžička mletého koriandru 2 lžice červeného kari 100 g arašídů	Jarní závitky: Krevety svařené malé 300g rýžových nudli 30x rýžový papír 2x mango 1 svazek máty Thajská bazalka 2x fimošný salát 140 ml rybí omáčky 140 ml Mžkan 400 ml vody 4 lžice hráběho cukru 2 stroužky česneku 1x chilli paprička 4 limečky	PREDKŮ Vietnamské jarní závitky s mangem, krevetami a chilli rybí omáčkou	POLÉVKA Dýňová polévka s kokosovým mlékem a arašídů
Kuřecí kari 1,5 kg kuřecích vykostěných stehien 4 stroužky česneku zázvor 1 l kokosového mléka 4 lžice červené kari pasty 500 ml kuřecího vývaru 4 ks limetového listu 1 svazek koriandru 50 g palmového cukru 2 limečky 1 cuketa 200 g hráběho lusku 2 červené papriky 1 kg jasmínového rýže	HLAVNÍ CHOD Thajské červené kari s kuřecím masem a jasmínovou rýží		