

DANON

בית הספר למקצועות הקולינריה

המטבחים של דרום מזרח אסיה א' / רביב גרה

בשנים האחרונות תופסים המטבחים של דרום מזרח אסיה מקום הולך וגדל בתפריט העולמי. אלו הם מטבחים עשירים בטעם, המבוססים על מגוון חומרי גלם נגישים וטכניקות יחודיות. מטרת קורס זה היא להציג את חומרי הגלם, הטכניקות ומנות מייצגות של מטבח זה בגדש על המטבחים של תאילנד וויאטנם.

רביב גרה, הוא אחד המומחים בישראל למטבח האסיאתי, בעברו שנים של תפקידי שף שונים במסעדות מכוכבות בפריז. בארץ ניהל גרה במשך שנים את המטבח של מסעדות צפורה וטופולופומפו.

DANON

בית הספר למקצועות הקולינריה

- 5 מפגשים חד שבועיים / ימי שישי -

נושאי הקורס

היכרות עם תרבות האוכל של תאילנד וויאטנאם.
היכרות עם חומרי הגלם המאפיינים ואופן השימוש בהם.
טכניקות בישול אופייניות.
מבנה הארוחה ומנות מהמטבח האזורי של תאילנד וויאטנאם

קהל יעד

טבחים, בוגרים ותלמידים של בתי ספר לבישול וחובבי מטבח בעלי ניסיון ורקע מעשי.

מתכונים לדוגמא

סלטים - YUM WUN SEN / LARB GAI / YUM PLA DUK FU
חטיפים - CHAO TOM / CHA GIO
אטריות - BANH CUON / מרק פו ויטנמי / PAD KEE MAO
קארי - הכנת משחות קארי שונות ותבשילי קארי ממגוון איזוריים
דגים - CA KHO TO דג בקרמל בסגנון ויאטנמי

מתכונת הקורס

מספר מפגשים: 5 מפגשים.
פורמט הקורס: הדגמה ולאחריה תרגול מעשי בעבודה אישית.
ימים: ימי ו'.
תאריכים: 28/10, 4/11, 11/11, 18/11, 25/11.
שעות הקורס: 09:00-14:30

הרשמה

לפרטים נוספים והרשמה יש לפנות למזכירות בית הספר בימים א'-ה' בין השעות 09:00-16:00.

או במייל: info@danon.org.il