



POLSKA SZKOŁA GASTRONOMICZNA



WARSZTATY LIVE COOKING

ORIENT EXPRESS



WARSZTATY LIVE COOKING

SZCZEGÓŁY

CENA: 40 zł od osoby

RYNKOWA WARTOŚĆ OFERTY: 400 zł od osoby

Powyższa kwota obejmuje jedynie pokrycie kosztu zakupu produktów użytych do przygotowania dań.

MIEJSCE: ODK ul. Hoża 2a, Augustów

CZAS: 14:00 - 17:00

Podczas warsztatów będą zbierane datki na Wielką Orkiestrę Świątecznej Pomocy.

Rezerwacje: repcja.psg@gmail.com

IDEA

Ideą warsztatów **LIVE COOKING** jest zawsze pokazanie prostych sposobów na zdrowe i slow food'owe gotowanie, które uczestnicy mogą powtórzyć w domu.

To formuła, które nie tylko integruje grupę, ale także może wprowadzać element rywalizacji, jeśli zdecydujemy się na ocenianie dań uczestników warsztatów.

Obecność znanego kucharza i prowadzącego warsztaty dodatkowo podnosi atrakcyjność eventu, który może być świetną formą zabawy.

Podczas warsztatów "ORIENT EXPRESS" proponujemy 4 stacje tematyczne:

- 1/ Tajlandia
- 2/ Chiny
- 3/ Korea
- 4/ Wietnam/Japonia



STACJA 1

Tajlandia

Pamiętacie te smaki ulicy? Jakie trzeba spełnić warunki, by powtórzyć to w domu? Zaprośmy znajomych, by przeżyć naszą podróż do Tajlandii raz jeszcze lub po raz pierwszy ...

POTRAWY

- pad thai
- tamaryndowiec/krewetki/makaron
- warzywa i tajskie tricks & tips
- tom kha /mleko kokosowe, kafir, galangal, kurczak, kolendra/



STACJA 2

CHINY

Scenariusz szczegółowy:

- 1/ Czy to o czym potocznie mówimy "Chińczyk" jest rzeczywiście chińskie?
- 2/ Kuchnia największego narodu świata
- 3/ Zasady chińskiego "Savoir vivre"

POTRAWY:

- pierś kaczki pekińskiej w sosie "hoisin" z cebulą, chili i tajską bazylią
- łwie głowy / łopatka wieprzowa z porem, tajską bazylią i orzechami ziemnymi/



STACJA 3

KOREA

Scenariusz szczegółowy:

- 1/ Czy Korea gości na naszych stołach z powodu Olimpiady?
- 2/ Czy ta kuchnia kojarzy się nam z owocami morza?
- 3/ Czym różni się od chińskiej czy japońskiej?

POTRAWY:

- dak gangjeong /drób w koreańskiej panierce i pikantnym sosie/
- boczek po koreańsku /gochujang, imbir, ryż jaśminowy/



STACJA 4

WIETNAM/JAPONIA

Scenariusz szczegółowy:

- 1/ Jaki jest sekret długowieczności Japończyków?
- 2/ Wietnamskie smaki, czy uda się nam to powtórzyć w domu?

POTRAWY:

- spring rolls /wołowina, papier ryżowy i warzywa julienne/
- udon /owoce morza, sriracha, sos ostrygowy i kolendra/





WARSZTATY LIVE COOKING

ORIENT EXPRESS

PROWADZĄCY: Kamil Paszkowski

Head Chef w augustowskiej restauracji Pod Jabłoniemi. Młody, ambitny i pewny siebie. Zwolennik fine diningu i pasjonat kuchni azjatyckiej. Przygodę z gastronomią rozpoczął od pracy w tajskiej restauracji Chilli Banana w Anglii. Doświadczenie kulinarne zdobywał dzięki stażom w najlepszych restauracjach w Polsce - Atelier Amaro, Biały Królik czy Platter by Karol Okrasa. Zdobywca 3 miejsca w Ogólnopolskim Konkursie Expo Mazury HoReCa, Gęsina w Restauracji 2017. Kucharz Roku 2018 w Plebiscycie Mistrzowie Smaku 2018 zorganizowanym przez Gazetę Współczesną i Kurier Poranny.