

KCER.4112.1(1).MP.2015

Program warsztatów szkoleniowych:

Warsztaty kulinarne z kuchni tajskiej i japońskiej

8-9 grudnia 2015 r.

Instytut Sztuki Kulinarnej w Warszawie

zakwaterowanie Hotel Gościniec, ul. Rzymowskiego 36

Godz. 8 grudnia 2015 r. /wtorek/

12.45 Powitanie uczestników i zapoznanie z programem szkolenia – dyrektor Krajowego Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie, Małgorzata Pawlonka
nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie

gr. 1 – Masala Smaki Świata - Skład Bananów ul Wołodyjowskiego 47

14.00 KUCHNIA TAJSKA

- historia kuchni tajskiej
- podział historyczny i regionalny
- produkty
- techniki gotowania
- najpopularniejsze dania

16.00 *Przerwa kawowa*

16.15 Warsztaty praktyczne

- pokaz przygotowania dań przez trenera
- przyrządzenie dań przez uczestników z pomocą trenera i asystenta / w programie:
 - Tom yum goong – ostro-kwaśna zupa z krewetkami
 - Tom khaa Kai – zupa galangalowa na bazie mleka kokosowego z kurczakiem
 - Kaeng Kari Kai – żółte curry z kurczakiem
 - Pad Thai – makaron ryżowy smażony z jajkiem, tofu i krewetkami
 - Kluay Buat Chee – banany w mleku kokosowym

18.30 *Degustacja przygotowanych dań*

18.45 Rozdanie certyfikatów i materiałów szkoleniowych

gr. 2 – ul. Zaruskiego 2

14.00 KUCHNIA JAPOŃSKA- SUSHI

- historia sushi
- podział historyczny i regionalny
- produkty
- techniki przyrządzania sushi
- najpopularniejsze formy

16.00 *Przerwa kawowa*

16.15 Warsztaty praktyczne

- pokaz przygotowania dań przez trenera
- przyrządzenie dań przez uczestników z pomocą trenera i asystenta / w programie:
 - Gotowanie ryżu
 - Smażenie omleta tamago
 - Krojenie łososia
 - Futomaki
 - Uramaki
 - Nigiri

18.30 *Degustacja przygotowanych dań*

18.45 Rozdanie certyfikatów i materiałów szkoleniowych

9 grudnia 2015 r. /środa/

gr. 2 – Masala Smaki Świata - Skład Bananów ul Wołodyjowskiego 47

8.00 KUCHNIA TAJSKA

- historia kuchni tajskiej
- podział historyczny i regionalny
- produkty
- techniki gotowania
- najpopularniejsze dania

10.00 *Przerwa kawowa*

10.15 Warsztaty praktyczne

- pokaz przygotowania dań przez trenera
- przyrządzenie dań przez uczestników z pomocą trenera i asystenta / w programie:
 - Tom yum goong – ostro-kwaśna zupa z krewetkami
 - Tom khaa Kai – zupa galangalowa na bazie mleka kokosowego z kurczakiem
 - Kaeng Kari Kai – żółte curry z kurczakiem
 - Pad Thai – makaron ryżowy smażony z jajkiem, tofu i krewetkami
 - Kluay Buat Chee – banany w mleku kokosowym

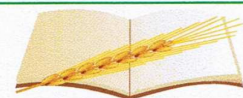
12.30 *Degustacja przygotowanych dań*

12.45 Rozdanie certyfikatów i materiałów szkoleniowych

gr. 1 – ul. Zaruskiego 2

8.00 KUCHNIA JAPONSKA- SUSHI

- historia sushi
- podział historyczny i regionalny
- produkty
- techniki przyrządzania sushi
- najpopularniejsze formy



10.00 Przerwa kawowa

10.15 Warsztaty praktyczne

- pokaz przygotowania dań przez trenera
- przyrządzenie dań przez uczestników z pomocą trenera i asystenta / w programie:
 - Gotowanie ryżu
 - Smażenie omleta tamago
 - Krojenie łososia
 - Futomaki
 - Uramaki
 - Nigiri

18.30 Degustacja przygotowanych dań

12.45 Rozdanie certyfikatów i materiałów szkoleniowych

13.00 Podsumowanie seminarium; analiza arkuszy ewaluacyjnych

- mgr inż. Małgorzata Pawlonka KCER w Brwinowie

informacja o prowadzących:

Paweł Krysiak – założyciel firmy Masala, towaroznawca, trener kuchni tajskiej i japońskiej z 8 letnim doświadczeniem, uczeń Maty Yoshi Haraguchi, współzałożyciel P4G – firmy realizującej projekty dla rządów, m.in. dla tajskiej ambasady i Thai Trade Center w Warszawie – organizator Dni Tajlandii w Polsce i Thai Expo.

Gaweł Stefanowicz – sushi master z 12 letnim doświadczeniem. Pracował w jednej z pierwszych japońskich restauracji w Polsce So-An na Koszykowej, aktualnie sushi master kultowym w Tomo Sushi. Trener sushi od 5 lat.

Daria Ładocha – health coach i trener kuchni tajskiej. Autorka książki „W mojej tajskiej kuchni”, odbyła szkolenia z zakresu kuchni tajskiej w Chiang Mai, Bangkoku i na wyspach, odbyła również staż w tajskiej restauracji w BKK na Khao San Road za pośrednictwem Instytutu Sztuki Kulinarnej