

KCER.43 -MP.2017

Program warsztatów szkoleniowych:

Warsztaty kulinarne z kuchni koreańskiej i japońskiej

31 stycznia – 1 lutego 2017 r.

Instytut Sztuki Kulinarnej w Warszawie

zakwaterowanie Hotel Gościniec, ul. Rzymowskiego 36

31 stycznia 2017 r. /wtorek/

13.00 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. POSTĘPU 5

14.00 KUCHNIA KOREAŃSKA

- historia kuchni
- podział historyczny i regionalny
- produkty
- techniki gotowanie
- 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:

- Miyeok Gook - zupa z alg
- Kimchimandu – koreańskie pierogi z kimchi z mięsem i makaronem ryżowym
- Bakłażan z tofu smażony na woku
- Bibimbab - tradycyjne koreańskie danie
- Chapssal donuts - pączki ryżowe z czerwoną fasolą

18.30 *Degustacja przygotowanych dań*

18.45 Rozdanie certyfikatów i materiałów szkoleniowych

gr. 2 – Masala Smaki Świata - Skład Bananów ul. POSTĘPU 5

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

1 lutego 2017 r. /środa/

gr. 2 – Masala Smaki Świata - Skład Bananów ul. POSTĘPU 5

8.00 KUCHNIA KOREAŃSKA

- historia kuchni
- podział historyczny i regionalny
- produkty
- techniki gotowanie
- najpopularniejsze dania

10.00 *Przerwa kawowa*

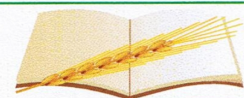
10.15 Warsztaty praktyczne

- pokaz przygotowania dań przez trenera,
- przyrządzenie dań przez uczestników z pomocą trenera i asystenta; w programie:
 - Miyeok Gook - zupa z alg
 - Kimchimandu – koreańskie pierogi z kimchi z mięsem i makaronem ryżowym
 - Bakłażan z tofu smażony na woku
 - Bibimbab - tradycyjne koreańskie danie
 - Chapssal donuts - pączki ryżowe z czerwoną fasolą

12.30 *Degustacja przygotowanych dań*

12.45 Rozdanie certyfikatów i materiałów szkoleniowych

gr. 1 – Masala Smaki Świata - Skład Bananów ul. POSTĘPU 5



- 8.00 **KUCHNIA JAPOŃSKA- 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
- 18230 *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

INESSA KIM

Etniczna Koreanka urodzona i wychowana w Kazachstanie.

Od 2010 roku prowadzi niewielkie Bistro na warszawskim Muranowie z kuchnią wielokulturową. Brała udział w konkursie Dzień Dobry TVN „Gotuj o wszystko”, była uczestniczką drugiej edycji programu kulinarnego TOP CHEF (Polsat), gotowałam jako gość w programie TVP-2 „Pytanie na Śniadanie”.

Od 2013 roku prowadzi warsztaty kulinarne zarówno dla amatorów, jak i zawodowych kucharzy (Grand Hotel Mercure w Poznaniu, Zakład Aktywności Zawodowej w Siedlcach).

W 2014 roku wydała edukacyjną kulinarną grę planszową dla dzieci „Królewski Kucharz”, która uczy podstaw gotowania i języka angielskiego.

JERZY WASIO

Kucharz sushi z 7 letnim doświadczeniem. Swoje doświadczenie zdobywał w renomowanej restauracji SO-AN Sushi Club w Warszawie – jednej z najstarszych restauracji sushi w Polsce. Aktualnie kucharz w restauracji Sushi Wola.