

Die Küche Thailands und der südostasiatischen Staaten

Die Küche Thailands und der südostasiatischen Staaten

Die thailändische Küche vereint Einflüsse aus Indien, China und Indonesien und behält dennoch ihren ganz eigenständigen Charakter. Exotische Zutaten machen sie zu einem besonderen Geschmackserlebnis mit fruchtigen, scharfen und sehr aromatischen Bestandteilen. Zutaten wie Kokosnuss, Ingwer, Currypasten, fermentierte Soja- und Fischsaucen, Gewürz- und Zitrusaromen sowie Cashew- und Erdnüsse sorgen für einen außergewöhnlichen Duft und Geschmack der Speisen. Wenn Sie die thailändische Küche kennen lernen möchten oder bereits lieben, erhalten Sie in diesem Kochkurs eine Vielzahl an Anregungen für das asiatische Kochen Zuhause. Wir werden eine Kokossuppe mit grünem Spargel und Zitronengras zubereiten und Sommerrollen aus selbst hergestelltem Reispapier kosten, die mit allerlei fein geschnittenem Gemüse gefüllt und mit verschiedenen Saucen und Dips abschmeckt werden. Satespieß mit Hühnchen Fleisch und zwei verschiedenen Saucenvarianten werden zum Reis gereicht, wie es für die thailändische Küche typisch ist. Als krönender Abschluss wird Kokos-Eis mit Ingweräpfeln gereicht. Die Zubereitung unserer frischen Speisen erfolgt, ähnlich wie in den Garküchen Thailands, meist im Wok. Wer einen eigenen Wok hat, darf diesen gern zum Kochen mitbringen. Die Lebensmittelumlage ist direkt an die Dozentin zu zahlen. Informationen zum Kurs bei der Dozentin unter 0174 1357039

Dozent(en):	Seidl, Doris
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Samstag
Zeitraum:	Sa. 07.03.2020 - Sa. 07.03.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	36,77 € (27,70 € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

07.03.2020

11:00 - 16:15 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche