

Cocina internacional: Tailandia (16 horas)

Clases viernes 10/5/2024 de 16:30 a 20:30

1. Día 1. Introducción a la gastronomía tailandesa.
Platos a elaborar: **pad Thai, pollo frito con anacardos y curry panang.**
 1. Material básico para hacer las recetas.
 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
 3. Mise en place necesaria.
 4. Finalización del plato y emplatado.
2. Día 2. Postres Thai fusión.
Platos a elaborar: **masa filo rellena de arroz glutinoso y mango, brioches rellenos de helado de coco, crepes con crema de mango caramelizada y plátano frito estilo Thai.**
 1. Material básico para hacer las recetas.
 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
 3. Mise en place necesaria.
 4. Finalización del plato y emplatado.
3. Día 3. Curry, arroz y ensalada.
Platos a elaborar: **curry massaman, arroz frito tailandés y ensalada de papaya y alitas estilo Thai.**
 1. Material básico para hacer las recetas.
 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
 3. Mise en place necesaria.
 4. Finalización del plato y emplatado.
4. Día 4. Sopas y empanadas.
Platos a elaborar: **sopa tom yam, tom kha kai, empanadas tailandesas y curry de lentejas rojas y verduras.**
 1. Material básico para hacer las recetas.
 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
 3. Mise en place necesaria.
 4. Finalización del plato y emplatado.