

КУРСЫ ТАЙСКОЙ КУХНИ

ЭКЗОТИЧНО – при приготовлении блюд тайской кухни нет необходимости использовать сложное специальное оборудование, но рецепты требуют особого подхода к процессу приготовления.

ОСТРО – ни для кого не секрет, что тайская кухня магически действует на людей и воспоминания о ней еще долго не отпускают туриста по возвращении домой.

ЯРКО – тайский стол всегда нарядный. По традиции на стол подаются все блюда сразу, чтобы гости могли насладиться их разнообразием и в то же время уникальностью каждого.

ВКУСНО – освоить секреты тайских поваров не составляет никаких сложностей, просто нужно посетить кулинарные курсы.

- BLUE ELEPHANT ROYAL THAI CUISINE
- SAMUI INSTITUTE OF THAI CULINARY ARTS
- NAN PAH THAI CULINARY ART



BLUE ELEPHANT ROYAL THAI CUISINE

Один из самых уважаемых кулинарных брендов Таиланда имеет две школы – в Бангкоке и на острове Пхукет.

BLUE ELEPHANT, известному во всем мире, принадлежат также престижные рестораны и собственная продуктовая линия, товары которой можно купить во многих странах. За почти тридцать пять лет своего существования BLUE ELEPHANT был удостоен множества различных наград, причем не только на азиатских, но и на европейских конкурсах.

Кулинарные курсы для любителей рассчитаны на один день. Занятия проводятся ежедневно – и в первой, и во второй половине дня. Послеобеденный мастер-класс не включает поездку на рынок, теоретическая часть преподается на кухне.

На каждый день недели составлено меню из четырех блюд, благодаря чему у обучающихся есть возможность в течение недели освоить самые популярные тайские рецепты.

Выпускники получают неофициальный диплом.

Курсы для профессиональных поваров рассчитаны минимум на 5 учебных дней (40-50 блюд). Занятия длятся полный день – с 8:45 до 16:30.

Выпускники получают официальный диплом.



SAMUI INSTITUTE OF THAI CULINARY ARTS

Институт тайской кулинарии на Самуи принимает студентов с 1999 года. Здесь гостям королевства дарят прекрасную возможность совместить отдых на белоснежных пляжах с освоением секретов одной из самых экзотических кухонь мира.

Занятия проводятся ежедневно. Меню расписано по дням недели, благодаря чему у обучающихся есть возможность в течение недели освоить самые популярные тайские рецепты. Студенты, взявшие три урока, получают сертификат.

Курсы для профессиональных поваров рассчитаны минимум на 5 учебных дней (40-50 блюд). Занятия длятся полный день – с 8:45 до 16:30. Выпускники получают официальный диплом.

NAH PAH THAI CULINARY ART

Студия тайского кулинарного искусства «На Па» расположена в Паттайе. Мастер-классы проводятся ежедневно. На каждый день недели составлено меню из пяти блюд, таким образом, за всю неделю можно освоить самые популярные тайские рецепты.

Помимо практических занятий на курсах дают большой объем теоретических знаний о специях (их история и применение). Выпускники получают сертификат.

