

ORIGINÁLNÍ MEXICKÁ KUCHYNĚ

Čtvrtek **25. DUBNA 2024** od 14:00 hodin
Gastrostudio, Kralupy nad Vltavou



LEKTOR LUIS ANTONIO ARRONTE LIMA,

mexický šéfkuchař s láskou k tradiční a autentické mexické kuchyni. Své zkušenosti sbíral v restauracích v Mexiku a USA. Již více než 10 let je Executive Chef v restauracích Las Adelitas a La Taqueria v Praze.

NÁPLŇ KURZU

Mexická kuchyně nabízí širokou škálu chutí a kulinářských technik. Kurz je zaměřen na přípravu originálních mexických pokrmů, které jsou často součástí nabídek českých restaurací či cateringů. Po absolvování kurzu již budete znát správné základy jejich přípravy.

MENU

Totopos con salsas, guacamole y frijoles (tortila chipsy, 4 druhy omáček, avokádová pomazánka, pasta z černých fazolí)

Ceviche de salmon (marinovaný losos, limetková šťáva, okurka, cibule, koriandr, rajčata)

Salpicon de pollo (trhaná kuřecí prsa, mrkev, rajčata, okurka, limetková šťáva, ocet)

Carnitas (vepřová plec, sádlo, pomerančová šťáva, skořice)

Birria de cordero (jehněčí kýta pomalu vařená v adobo omáčce, tortillas, halloumi sýr a kaktus – opuncie)

Dezert **Flan de coco**

Občerstvení, degustace menu a nealko nápoje jsou pro všechny účastníky kurzu zajištěny společně s recepturami a certifikátem.

Kapacita uvedeného kurzu je 30 osob.

CENA KURZU

Bidfood gastro zákazník: **1900 Kč** bez DPH/osoba

Celková cena: **2299 Kč** včetně DPH/osoba

Běžná cena: **3900 Kč** včetně DPH/osoba

Přihlášky na: <https://www.bidfood.cz/gastrostudio/kurzy>