



Asijské
degustační
menu
s **Darenem
Liew****

LEKTOR DAREN LIEW

je bezesporu hvězdou kantonské kuchyně a byl šéfkuchařem první pobočky restaurace Duddell's v Londýně, která získala dvě michelinské hvězdy. Za svojí kariéru získal řadu prestižních ocenění a je Chef ambassador společnosti Lee Kum Kee.

Nyní otevřel novou restauraci Nanyang Blossom v Londýně u slavného obchodního centra Harrods.

NÁPLŇ KURZU

Ukážeme Vám různé techniky asijské kuchyně ve spojení se zajímavými surovinami a produkty LKK a to v podání skvělého šéfkuchaře Darena Liew.

MENU

Umami křupavé **hranolky** a houby
Orientální **salát**

Omeleta s ústřicovou omáčkou

Masové plato s orientální kaší

Mini hovězí **burger**

Chilli **fazole** a **hovězí** z Harrods

Hong Kong **kuře** a pečená rýže

Hovězí a Stir-Fry nudle

Ústřicová omáčka a česnekovo-máslová **pasta**

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

Překlad z anglického jazyka do češtiny je zajištěn.

Kapacita uvedeného kurzu je 30 osob.

pondělí
17. června 2024
od 14:00 hodin

Gastrostudio
Kralupy nad Vltavou

partner kurzu



LEE KUM KEE



CENA KURZU

Gastro zákazník:
1100 Kč bez DPH/osoba
(21 % DPH; celková
cena 1331 Kč)