

Желаете научиться готовить блюда азиатской ресторанной кухни



Миколаїв, Україна

На данном курсе практические занятия будут проходить на основе японской, китайской и корейской кухонь. Японская кухня для нас так же экзотична, как и сама Япония с ее многовековыми традициями и обычаями, менталитетом и системой ценностей, совершенно отличными от наших. Археологи утверждают, что основы японской кухни были заложены примерно в VIII веке — уже тогда обитатели островов, на которых расположена современная Япония, предпочитали есть рыбу и моллюсков, в изобилии водившихся в теплых прибрежных водах Японского моря и Тихого океана, не подвергая их обработке на огне.

Самым главным достижением национальной кухни являются суши (суси). Первые суши появились в VI веке, но были отнюдь не блюдом, а способом хранения рыбы. Изобретательные японцы заворачивали ее в рис, ферменты которого позволяли рыбе не портиться несколько месяцев даже при повышенной температуре окружающей среды. По мере того, как истощались запасы законсервированной таким образом рыбы, рис выбрасывался или использовался для хранения следующей порции даров моря.

Продукт номер один в китайской кухне - это рис. На втором месте - лапша. Третий "кит", на котором держится китайская кухня - соя и продукты ее переработки - соевый соус, доу-фи (на японский лад, тофу).

Блюда на китайском столе делятся на основные и дополнительные. В роли основных: рис, лапша, пельмени, а в роли дополнительных - блюда из мяса, птицы, рыбы или овощей. Китайцы считают делом чести как можно более изменить вкус продукта. Весь смысл кулинарной обработки пищи для китайцев заключается в том, чтобы сделать продукты неузнаваемыми: свинину выдать за рыбу, говядину за черешню, рыбу за баранину, а соевую массу за ветчину.

Корейская кухня во многом похожа на китайскую. Главную роль в ней играет тток - толченый рис, куксу - тонкая лапша, кимчи - квашенная капуста, а также блюда из сырого маринованного мяса - говядины и свинины.

В наших филиалах расположенных в городах: Николаева, Херсона, Севастополя, Симферополя, Кировограда, Киева, Одессы Вам предоставят полную информацию по данному курсу.

Адреса и телефоны наших филиалов в Николаеве:

- Николаев, просп. Ленина, 24/8 офис 59, 5-й этаж (остановка «Центральный рынок», бизнес-центр «Респект»)

тел: 50-00-46, 050-889-58-07, 093-947-92-33, 050-040-88-23

- Николаев, просп. Ленина, 93, офис 201, 2-й этаж над «Якиторией» (бизнес-центр «Дормашина»)

тел: 47-50-31, 095-600-55-53, 098-395-68-70, 050-040-88-23, 093-937-65-88

Мы работаем, учитывая все пожелания наших клиентов!!!

Price: Договірна

Тип оголошення:
Послуги, пропонуую

Торг: доречний

Д Д

0939479233

проспект Ленина,24/8,офис 59

AvizInfo.com.ua

1/1

Українська Дошка БЕЗКОШТОВНИХ оголошень AvizInfo.com.ua