

## CORSI DI CUCINA IN CAMBOGIA

### Opzione 1:



Le lezioni di cucina Khmer iniziano intorno alle 10 di mattina con una visita guidata dallo chef al mercato locale, seguito dal corso di cucina. Dopo le lezioni gli ospiti mangeranno quello che hanno cucinato al ristorante con un bicchiere di vino bianco in omaggio, un grembiule e un libro di cucina. Imparerete a cucinare le specialità Khmer come Insalata di Mango, zuppa di zucca e specialità di carne Loc Lac o pesce Amok.

Numero pax	2	3-5	6-9
Costo/ persona	Euro 73	Euro 74	Euro 67

### Opzione 2:

Le lezioni di cucina si terranno sulla Terrazza della Biblioteca. Si inizia con una visita al mercato locale per comprare gli ingredienti assieme allo Chef e si prosegue con le lezioni di cucina condotte sempre dallo Chef. Il pasto preparato sarà servito ai partecipanti insieme ad una tazza di tè o caffè. Gli ospiti hanno la possibilità di scegliere tra tre menu:



1. Chicken Soup, Fish & Amok Khmer Dessert Banh Chamneouk
2. Green Mango Salad, Chicken Curry & Khmer Dessert Num Gioca Ay
3. Seafood Salad, Amok Seafood & Khmer Dessert Num Hi

Numero pax	2	3-5	6-9	10-14	15-19+1
Costo / persona	Euro 80	Euro 80	Euro 73	Euro 70	Euro 73

### Opzione 3:

Corso di Cucina con istruzioni e indicazioni da rinomati chef Khmer. Dopo la lezione gli ospiti mangeranno quello che hanno cucinato, riceveranno istruzioni complete e materiale dettagliato della cucina cambogiana e un attestato di frequenza. Gli ospiti potranno imparare a preparare un menu classico cambogiano composto da



Insalata di Mango con gamberetti, Zuppa di pesce e carni Loc Lac.

Se richiesto e se il tempo lo permette, al mattino visita al mercato locale.

Numero pax	2	3-5	6-9	10-14	15-19+1
Costo / persona	Euro 60	Euro 61	Euro 54	Euro 50	Euro 53

#### Opzione 4:

Mezza giornata di lezioni di cucina Khmer che includono una visita guidata al mercato per comprare gli ingredienti delle ricette da preparare con lo Chef seguito da un pranzo in ristorante. Tutti i partecipanti riceveranno gratuitamente ricette e degusteranno i seguenti menu Khmer:

1. Insalata Mango con pesce affumicato e scaloppine, Cappasanta - minestra tradizionale cambogiana di verdura e, alla scelta, carni Loc Lac o pollo Khmer Stile Curry con melanzane e patate dolci o pesce al vapore Amok in foglie di banano o Sautéed Kang Kong con fermentato Bean, seguito da Chek Khtis (Khmer Dessert).



Numero pax	1	2	3-5	6-9	10-14	15-19+1	20-24+1
Costo / persona	Euro 93	Euro 73	Euro 74	Euro 67	Euro 63	Euro 66	Euro 64

#### Opzione 5:

Per questa opzione, abbiamo una grande varietà di menù per le lezioni di cucina. Durante le quattro ore di classe preparerete tre tipi di piatti che possono essere



selezionati: due menu standard o un menu vegetariano.

Il corso avrà inizio con una visita al mercato locale in compagnia dello chef, che vi spiegherà i prodotti locali. Lo Chef farà una dimostrazione di cucina dei piatti che saranno preparati. Ogni partecipante riceverà un libretto con le ricette preparate. Assistiti dallo chef i partecipanti prepareranno tre piatti tradizionali Khmer.

Durante l'ora di pranzo i partecipanti possono degustare e godere la propria creazione culinaria in un ristorante tradizionale Khmer.

Numero pax	2	3-5	6-9	10-14
Costo / persona	Euro 67	Euro 67	Euro 60	Euro 57

### Opzione 6:

Inizia con un un'ora e mezza di visita al mercato con la spiegazione dei prodotti locali seguita da un ora teorica della gastronomia Khmer e la specificità dei suoi ingredienti. Imparerete a cucinare sei piatti Khmer deliziosi (2 antipasti, 2 primi e 2 dessert) durante le due ore di dimostrazione e assaggerete i piatti nello ristorante locale.  
 \* Per un massimo di 12 persone, il corso si svolgerà in cucina, per gruppi di oltre 12 ospiti il corso verrà fatto come una dimostrazione di cucina con insegnanti.



Numero pax	2	3-5	6-9	10-14	15-19+1	20-24+1
Costo / persona	Euro 73	Euro 74	Euro 67	Euro 63	Euro 67	Euro 64

Tutte le lezioni di cucina includono:

- Transfer da / per l'hotel
- I pasti
- Tutti i corsi sono tenuti in lingua inglese (corsi in altre lingue su richiesta - possono essere soggetti a supplemento di costo)
- Prezzi validi fino al 31 ottobre 2009.