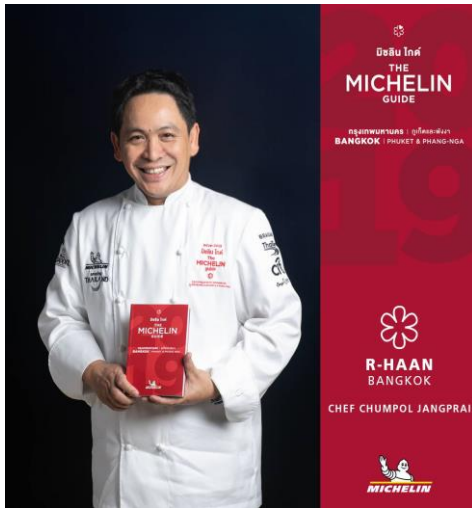




Royal Thai Embassy  
Copenhagen

Lietuvos vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija kartu su Tailando Karalystės ambasada kviečia į Tailando virtuvės meistriskumo kursą: „**Wisdom of Thai Cuisine by Michelin Star Chef Chumpol Jangprai, Thailand's Iron Chef**“.



**KURSU DĖSTYTOJAS:** Tailando „Geležinis šefas“ Chumpol Jangprai - Tailando virtuvės „Michelin“ žvaigždutės restorano „R' HAAN“ Bankoke vadovas ir šefas. Tailando virtuvės ambasadorius yra puikiai žinomas Bankoko gastronomijos aplinkoje ir 2012-2018 metais buvo išrinktas Tailando „Geležiniu šefu“. Šefo tarptautinė karjera prasidėjo, kai vos 19-os metų Jangprai persikėlė gyventi į Kopenhagą ir prisijungė prie „Blue Elephant“ restoranų grupės komandos. Vėliau jis tapo pagrindiniu šefu „Blue Elephant“ restorane Briuselyje. Grįžęs į Tailandą, 2002 metais Jangprai atidarė prestižinę „Blue Elephant“ kulinarijos mokyklą Pukete. Tarptautinį pripažinimą turintis šefas ne kartą buvo kviečiamas pasisakyti tarptautiniuose gastronomijos kongresuose, įskaitant tokius kaip „Identità Milano“ ir „Asian Masters“ Singapūre. Chumpol Jangprai yra gavęs Geriausio jaunojo šefo apdovanojimą Bankoke tradicinio ir inovatyvaus maisto kategorijoje, kurį suteikia „Saveu Gourmet“ žurnalas. Šiuo metu meistras yra Tailando Šefų asociacijos viceprezidentas.

## KURSU MENIU:

### **1. Karališkas receptas, traškūs ryžių vermišeliai su saldžiarūgščiu „SomSa“\* padažu**

\*„SomSa“ arba kartusis apelsinas yra Pietryčių Azijai būdingas vaisius

### **2. Aštrios tailandietiškos salotos su krevetėmis**

Lengvai apkeptos krevetės su tailandietišku šviežiu salotų užpilu, kvapniomis žolelėmis ir čili

### **3. Massaman kari jautiena**

Jautienos kumpis, marinuotas indiškame kario padaže, paruoštas su džiovintais prieskoniais, kokosų pienu ir pagardintas švelniu tamarindu. Massaman karį CNN Travel kanalas pripažino pasaulio patiekalu Nr. 1.

### **4. Vištiena su galangalu kokosų pieno sriuboje**

Vištiena saldžiai rūgščioje ir sūrioje kokosų pieno sriuboje su ryškiu galangalo aromatu

## **Kursų metu suteikiamos papildomos naudos:**

Pristatomas pusgaminių ir gaminių gamybos procesas;

Dalomoji medžiaga kiekvienam dalyviui;

Profesinio meistriskumo pažymėjimas;

Patiekalų degustacija.

**Vieta:** „Gastro studija“, Ukmergės g. 250, Vilnius

**Data:** 2019 m. rugsėjo 8 d., sekmadienis, 11 val. – 15:30 val.

**Kaina:** 80 Eur, nariams 70 Eur.

**Vietų skaičius – 50 vietų.**

Būtina išankstinė registracija el. paštu [vadybininke@lrvvk.lt](mailto:vadybininke@lrvvk.lt) arba mob. +370 615 67405.