



Die Kunst der thailändischen Küche – Krabi

Angebot für	Thailand / Krabi
Dauer	4-5 Stunden
Tourart	SIC ab/bis Hotel in Krabi
Tourstart	täglich; 8:30, 13:30 Uhr
Website	https://www.asienreise.com/
Tourcode	KBV001

V: 241116

BALTOURS
Für Ihre wertvollsten Tage im Jahr

Frau „Ya“ ist seit 1993 eine professionelle Köchin und Meisterin der thailändischen Küche. Lieben Sie die exotischen Aromen der thailändischen Küche? Möchten Sie die Geheimnisse der authentischen thailändischen Kochkunst erlernen? Die Kurse reichen von einfachen Einführungen, die Ihnen die Grundlagen der thailändischen Küche näherbringen, bis hin zu intensiven Klassen, die Sie in einen Meisterkoch verwandeln können. Das Wissen über thailändisches Kochen ist ein Souvenir, das ein Leben lang hält und es Ihnen ermöglicht, Ihre Krabi-Reise selbst an den regnerischsten Tagen neu zu erleben. Die Kochkurse werden von erfahrenen und angesehenen thailändischen Köchen geleitet, die Ihnen alles über Zutaten, Techniken und die entscheidende Balance der Aromen beibringen können.

Vormittagskurs: Curry-Pasten (von Grund auf selbst gemacht), Massaman-Curry, Rotes Curry mit Hähnchen und Gemüse, Gelbes Curry, Lab Kai (Minzhähnchen-Salat), Pad Thai (Gebratene Nudeln im Thai-Stil), Gebratenes Hähnchen mit Cashewnüssen, Gebratene Süß-Sauer-Hähnchen- oder Gemüsepfanne, Gebratener Reis mit Hähnchen oder Gemüse, Scharfe Garnelensuppe (Tom Yam Goong)

Nachmittagskurs: Frühlingsrollen, Süßer Klebreis mit Mango, Curry-Pasten (von Grund auf selbst gemacht), Grünes Curry mit Hähnchen und Aubergine, Panang-Curry mit Hähnchen oder Rind (ähnlich wie Satay), Pad Thai (Gebratene Nudeln im Thai-Stil), Tom Kha Kai (Huhn in Kokosmilch), Gebratenes Hähnchen mit Heiligem Basilikum, Papayasalat (Som Tam), Gebratene Morning Glory (Wasserspinat)

Die oben genannten Menüs können sich ohne vorherige Ankündigung aufgrund saisonaler Verfügbarkeiten ändern.

Ende der Leistungen

Inkludierte Leistungen

Inkludiert

- Die Tour wird als gemeinsame Teilnahme angeboten und von einem professionellen, Englisch sprechenden, lokalen Koch geleitet.
- Beinhaltet einen gemeinsamen Hin- und Rücktransfer vom und zum Hotel in Tub Kaek, Klong Muang, Ao Nang – andere Gebiete auf Anfrage und gegen Aufpreis
- Beinhaltet eine Mahlzeit, die von den Teilnehmern im Kurs zubereitet wird
- Kinder unter 12 Jahren nehmen kostenfrei teil, müssen jedoch von ihren Eltern beaufsichtigt werden (ohne Teilnahme am Kochkurs).
- Die angegebene Tour-Route und -Dauer sind nur Schätzungen und können bei ungewöhnlichen und unvorhergesehenen Umständen, einschließlich höherer Gewalt, angepasst oder abgesagt werden.

Hinweis

Hinweis

- Unterschiedliche Kochmenüs am Vormittag und Nachmittag. Bitte informieren Sie uns bei der Buchung über besondere Anforderungen sowie Allergien!
- Es sind mindestens 2 Personen erforderlich um die Tour durchzuführen