



Authentisches Kochen auf dem Land

Angebot für	Thailand/Chiang Mai
Dauer	5-6 Stunden
Tourart	Private Tagestour
Tourstart	täglich; 08:30 Uhr
Website	https://www.asienreise.com/
Tourcode	CNX015

V: 241012

Tag 1

Tourverlauf

(-,M,-)

Entdecken Sie die lebendigen Aromen der thailändischen Küche in unserem halbtägigen authentischen Thai-Kochkurs. Ihr kulinarisches Abenteuer beginnt mit der Abholung vom Hotel, gefolgt von einem Besuch des örtlichen Frischmarkts. Hier entdecken Sie frische Zutaten, von duftenden Kräutern bis hin zu exotischen Gewürzen, und erhalten einen Einblick in die Rohstoffe, die thailändische Gerichte so einzigartig machen. In unserer Kochschule führen Sie unsere erfahrenen Köche durch die Zubereitung von drei köstlichen Thai-Gerichten. Es ist ein praxisnahes Erlebnis, bei dem Sie Ihre Kochkünste verfeinern und dabei köstliche Leckereien kreieren und probieren. Lassen Sie sich diese Chance nicht entgehen, in die thailändische Kochkunst einzutauchen und authentische Geschmacksrichtungen zu erleben.

Programmablauf:

- 8:30-9:00 Uhr: Abholung von Ihrem Hotel (Bitte warten Sie in der Lobby)
- 9:15 Uhr: Besuch des lokalen Markts. Unsere Kursleiter stellen Ihnen verschiedene Zutaten und Gewürze vor.
- 10:00 Uhr: Ankunft in der „Home Cooking School“, wo erfrischende Getränke und Willkommenssnacks auf Sie warten.
- 10:20 Uhr: Beginn des Kurses mit der Zubereitung von Reis und Klebreis.
- 10:35 Uhr: Unsere Kursleiter führen Sie über unseren Bio-Bauernhof und erklären dabei thailändische Kräuter und Gemüse. Sie sammeln Hühnereier und weitere frische Zutaten.
- 11:00 Uhr: Zubereitung von Suppe und Pfannengerichten mit anschließender Verkostung.
- 12:00 Uhr: Curry-Sitzung mit Verkostung. Für das Dessert und Erfrischungen wird unser Kursleiter Schritt für Schritt demonstrieren, wie Sie das Dessert und besondere Erfrischungen zubereiten, gefolgt von einer gemeinsamen Verkostung.
- 13:30-13:45 Uhr: Abfahrt von der Kochschule zurück zu Ihrem Hotel.

Ende der Leistungen

Inkludierte Leistungen

Inkludiert

- Der Preis für die private Tour beinhaltet einen privaten Hin- und Rücktransfer vom und zum Hotel in der Stadt Chiang Mai (andere Gebiete gegen Aufpreis* – siehe Tabellen unten) sowie die Teilnahme am Kochkurs in Gruppenbasis, begleitet von einem deutsch- oder englischsprachigen lokalen Reiseleiter. Andere Sprachen sind auf Anfrage und gegen Aufpreis verfügbar.
- Der Kochkurs wird von einem englischsprachigen lokalen Koch und seinem Team durchgeführt.
- Inklusive Mittagessen.
- Der Kinderpreis gilt für Kinder, die am Kochkurs teilnehmen (selbst kochen), im Alter von 6 bis 11 Jahren. Kinder müssen von einem voll zahlenden Erwachsenen begleitet werden.
- Der angegebene Reiseverlauf und Zeitplan dienen nur als Richtlinie und können bei ungewöhnlichen und unvorhergesehenen Umständen, einschließlich unkontrollierbarer Naturereignisse, angepasst oder storniert werden.
-