

THAI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS

THAI GASTRONOMY AND COOKING COURSE

ZÖLD CURRY (NAM PHRIK KAENG KHIAW WAAN)

1 csésze lesz belőle

A csalóka módon hűvös színű zöld szósz a legcsípősebbek közül való; színét a friss, zöld chilipaprika és a friss korianderlevelek adják.

Hozzávalók:

15 db friss zöld chilli durvára darabolva
5 db shallot hagyma szeletelve
100 g fokhagyma feldarabolva
5 g friss galangal (blue Ginger) finoman felszeletelve
15 g friss citromfű finoman felszeletelve
3 g friss kaffir citromlevél finoman felaprítva
5 g friss koriandergyökér feldarabolva
5 g egész fekete bors
15 g piritott egész koriandermag
5 g piritott római kömény
5 g tengeri só
15 g rák paszta

Elkészítés:

1. Törje össze a koriandermagokat, a köményt és a fekete borsot mozsárban. A keveréket öntse egy tálba majd tegye félre.
2. Csomagolja a rákpasztát fóliába és süsse 3 percig, közben 2-szer megfordítva.
3. Törje össze a chilipaprikákat és sóval keverje össze. Keverje el a többi hozzávalóval a rákpaszta kivételével.
4. Utolsó lépésként adja hozzá az összetört fűszermagokat és a rák pasztát, keverje simára.

*megjegyzés: a két utolsó lépésnél használhat turmixgépet.

CSIRKÉS ZÖLD CURRY (KAENG KHIAW WAN KAI)

4 személyre

A zöld curry egy csípős étel amit Thaiföldön szinte minden hús- vagy halféléből készítenek. Amikor a curry-t besűrítjük, állaga szemcsés lesz. Hűtőben 2-3 napig is eltartható. Ujramelegítésnél forraljuk fel majd azonnal zárjuk el alatta a lángot.

Hozzávalók:

500 g csirke alsócomb filé felkockázva
140 g zöld curry paszta (Nam phrik kaeng khiaw waan)
600 ml kókusztej
5 db bébi padlizsán negyedelve
2 db friss chilipaprika Padi (Birds Eye), felkarikázva
2 db friss kaffir citromlevél darabokra tépdesve
60 g thai bazsalikom
1,5 ek halszósz (pl. Squid márkanevű)

GREEN CURRY PASTE (NAM PHRIK KAENG KHIAW WAAN)

Produces: 1 cup

The deceptively cool-colored green paste is the most searing hot; the color comes from fresh green chili peppers and fresh coriander leaves.

Ingredients:

15 pcs Green Chili Fresh, roughly chopped
5 pcs Shallot Onion, sliced
100 g Fresh Garlic, chopped
5 g Galangal (blue Ginger) Fresh, finely sliced
15 g Lemon Grass Fresh, finely sliced
3 g Kaffir Lime Leaves Fresh, finely sliced
5 g Coriander Roots Fresh, chopped
5 g Pepper - Corns, Black
15 g Coriander Seeds Whole, roasted
5 g Cumin Seed, roasted
5 g Sea Salt
15 g Shrimp Paste

Method:

1. Combine coriander seeds, cumin and peppercorns in a mortar, pound well. Transfer to a bowl and set aside.
2. Wrap the shrimp paste in a small piece of foil and cook under a hot grill for 3 min, turning the package twice.
3. Pound hot chilies and salt together well. Add the remaining ingredients except shrimp paste, pound until mixed well.
4. Add the cumin mixture and shrimp paste, continue pounding until smooth and fine.

* note: a food processor may be used for point 3 and 4.

GREEN CHICKEN CURRY (KAENG KHIAW WAN KAI)

Produces: 4 serves

Green Curry Chicken is a hot dish that in Thailand is made with almost any type of meat, fish or fowl. When the curry paste is reduced, it should become a thick, grainy consistency. The curry will keep for 2 to 3 days in the refrigerator. To reheat, bring to a vigorous boil and turn off the heat immediately.

Ingredients:

500 g Chicken - Thigh Fillet, cut into bite sized pieces
0.5 cup Green curry paste (Nam phrik kaeng khiaw waan)
2.5 cup Coconut Milk
5 piece Eggplant Baby, quartered
2 piece Chili - Fresh, Padi (Birds Eye), sliced diagonally
2 piece Kaffir Lime Leaves Fresh, torn
0.25 cup Thai Basil
1.5 tbsp Fish Sauce (725ml Squid Brand)



www.jpcuisine.com

**Professional
gourmet chef service.**
At home, at the office,
anywhere.

James McClure
+36-70 382-1281
cook@jpcuisine.com

Cocktail receptions
Private served lunches
and dinners.
At home cooking
demonstrations
Catered events

Tel.: 341-7001

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZ AKADEMIA

1076 BUDAPEST,

HUNYADI TÉR 7.

2006. JÚNIUS 7.

1,5 ek pálmacukor (szükség esetén helyettesíthető barna cukorral)
 1 ek olaj
 5 g tai bazsalikom a tálaláshoz
 5 g friss chili, Padi (Birds Eye) a tálaláshoz

1.5 tsp Palm Sugar, brown sugar can be substituted
 1 tbsp Oil for Cooking
 5 g Thai Basil, for garnish
 5 g Chili - Fresh, Padi (Birds Eye), for garnish

Elkészítés:

1. Forróítsa fel az olajat egy wokban vagy hasonló serpenyőben. Párolja a curry pasztát közepes lángon, amíg az illatanyagok felszabadulnak a melegítés hatására. A lángot alacsonyabbra véve fokozatosan keverjen hozzá kb. 350 ml kókusztejet állandó keverés mellett, amíg az elegy tetején finom, zöld színű olajréteg nem úszik.

2. Adja hozzá a kockára vágott csirkehúst, a kaffir citrom leveleket és főzze további 3 percig. Csökkentse közepesre a lángot és főzze forrásig. Öntse fel a maradék kókusztejjel, ízesítse a cukorral és a halsszósszal. Mikor ismét felforr az étel, adja hozzá a padlizsán negyedeket és főzze amíg azok is megpuhulnak. Végül szórja meg bazsalikomlevéllel és piros chilivel majd zárja el a lángot.

3. Rendezze el az ételt egy tányéron édes bazsalikomlevéllel és piros chilivel díszítve.

* Megjegyzés: ez a curry jól illik főtt rizshez.



Method:

1. Heat oil in a wok or a heavy-based pan. Sauté the curry paste over medium heat until fragrant, reduce the heat, gradually add 1.5 cups of the coconut milk a little at a time, stir until a film of green oil surfaces.

2. Add the chicken pieces and kaffir lime leaves, continue cooking for 3 min or until fragrant. Reduce to medium heat and cook till boiling. Add the remaining coconut milk, season with sugar and fish sauce. When the mixture returns to a boil, add the eggplants. Cook until the eggplants are done, sprinkle sweet basil leaves and red chilies over, and then turn off the heat.

3. Arrange on a serving dish and garnish with sweet basil leaves and red chilies before serving.

* This curry goes well with steamed rice.

THAI PIRÍTOTT TÉSZTA (PHAT THAI)

4 személyre

Thaiföldön szinte mindenhol kapható ez a tésztaétel: piacokon, utcai árusoknál, ezért az emberek igen ritkán készítik el otthon ezt az ételt.

Tálalások facsarja az ételre a lime levét és keverjen hozzá szójacsrát.

Hozzávalók:

250 g rizstészta (Pad)
 10 dkg sertés szűz, vékony csikokra vágva
 3 db tojás
 1 csomag tofu felkockázva
 250 g szójacsára
 50 g metélőhagyma rövidre metélve
 1 ek shallot hagyma feldarabolva
 1 ek friss fokhagyma felaprítva
 3 ek kínai retek feldarabolva (Daikon)
 1 ek chilipor
 120 g őrölt pörkölt magyoro
 4 ek kristálycukor
 3 ek halszós (pl. Squid márkájú)
 4 ek Tamarind püré, tamarind juice vagy ecet
 60 ml víz
 8 ek olaj
 10 g szójacsára a tálaláshoz
 10 g friss metélőhagyma a tálaláshoz
 2 friss lime a tálaláshoz
 50 g shallot a tálaláshoz
 10 g barmacukor a tálaláshoz
 20 g pörkölt magyoro apróra törve a tálaláshoz

Elkészítés:

1. Áztassa a tésztát meleg vízbe 10 percen át, majd szűrje le.

THAI STYLED FRIED NOODLES (PHAT THAI)

Produces: 4 serves

In Thailand, these mild, tangy noodles can be found in any marketplace or streets, so people rarely bother to make them at home.

Just before eating, squeeze the lime over Phat Thai and mix with bean sprouts.

Ingredients:

250 g Noodles - Rice (Pad), dried rice stick noodles
 0.1 kg Pork - Loin, thinly sliced
 3 ea Egg
 1 package Bean Curd - Firm, diced
 250 g Bean Sprouts
 50 g Chives Fresh, cut into short length
 1 tbsp Onion - Shallot, chopped
 1 tbsp Garlic Fresh, chopped
 3 tbsp Chinese Radish, chopped (Daikon)
 1 tsp Chili Powder
 0.5 cup Roasted Peanut, ground
 4 tbsp Caster Sugar
 3 tbsp Fish Sauce (725ml Squid Brand)
 4 tbsp Tamarind Paste, tamarind juice or vinegar
 0.25 cup Water
 8 tbsp Oil for Cooking
 10 g Bean Sprouts, garnish
 10 g Chives Fresh, garnish
 2 ea Limes Fresh, garnish
 50 g Shallot Onion, garnish
 10 g Sugar Brown, side garnish
 20 g Peanut Roasted, side garnish, chopped

Method:

1. Soak the noodles in warm water for 10 min or until they are soft. Drain and set aside.

2. Pirítsa meg a shallot hagymát és a fokhagymát 3 ek olajon közepes hőmérsékleten. Adja hozzá a tészta-t és vizet, időnként megkeverve párolja a tésztát puhára. Ízesítse cukorral, a halszósszal és a tamarind pürével. Keverje jól össze és húzza a tésztát a wok szélére.

3. Öntsön 3 ek olajat a wokba, tegye bele a sertéshúst, a kínai retket, a tofut és chilit. Pirítsa amíg a hús megpuhul és keverje el alaposan a tésztával, majd ezt ismét húzza a wok szélére.

4. A wokban ezúttal a tojást pirítsa meg 2 evőkanál olajon. Ezt is keverje el a tésztával, majd adja hozzá a szójacsirát és a metélőhagymát. Két fa keverőlapáttal alaposan forgassa át a tésztát.

5. Tálalja piritott shallot hagymával megszórva. Ezt az ételt hagyományosan lágy barna cukorral, apróra tört moggyoróval, lime gerezdékkal és friss zöldségekkel szervírozzák.

* Megjegyzés: A recept nem fukarkodik olajjal, azonban nem szükséges mindet felhasználnia. Adjon az ételhez egy keveset, mikor úgy látja, hogy a tészta nagyon száraz.



2. Fry shallot and garlic in 3 tbsp of oil over medium heat until fragrant. Add noodles and water, stir until tender. Season with sugar, fish sauce and tamarind juice. Stir well, and then push the noodles to the side of the wok.

3. Add 3 tbsp of oil to the same wok, add pork, Chinese radish, bean curd and chili powder. Sauté

until the pork is done, toss well with the fried noodles, then push the mixture back to the side of the wok again.

4. Put 2 tbsp of oil into the wok, break the eggs in and stir until done. Toss again with the noodles, add the bean sprouts and chives. Stir and toss well with tongs or 2 wooden spoons.

5. Transfer to serving dish. Garnish with crisp fried shallots on the top. This dish is traditionally served with soft brown sugar, chopped peanuts, wedges of limes and extra fresh vegetables on the side.

* Note: A lot of oil is specified for this recipe, but do not add all at one time. Add a little at a time when the noodles are dry. It is not necessary to use up all the oil in the recipe.

SAVANYÚ – CSÍPŐS GARNÉLALEVES (TOM YUM KUNG)

4 személyre

Ez a tartalmas leves remek kezdő fogása lehet bármely vacsorának. Ízlelőbimbóink már az első korty után még többet kívánnak majd belőle. A levesnek van egy édeskés aromája, ami segít hangsúlyozni a chili csípősségét és a citromfű illetve lime savanykás ízét.

Hozzávalók:

400 g egész garnéla - 16/20 méretű
 200 g gomba félbe vágva
 5 db friss chilipaprika - Padi (Birds Eye), kicsit összetörve
 5 cm friss, érett galangal (kék Ginger)
 2 csokor friss citromfű átlósan félbevágva
 30 g tamarind püré
 3 db kaffir lime levél darabokra tépve
 2 friss koriander/Taaza Dhania, rövid darabokra vágva
 3 ek halszós (Squid)
 60 ml lime juice
 3/4 liter csirke alaplé

Elkészítés:

1. Mossa és tisztítsa meg a garnélát de hagyja sértetlenül egészben.
2. Forralja fel a csirke alaplé, adja hozzá a citromfűvet, a galangált és főzze pár percig amíg meg nem éri a felszabaduló aromákat. Ezután tegye a levesbe a garnélákat, a gombákat és főzze kb 5 percig, amíg megpuhulnak.
3. Ízesítse a lime lével, tamarind pürével, chilivel, a kaffir lime levéllel és a halszósszal. Zárja el a lángot és tálalja forrón a levest. A tetejét szórja meg korianderrel.

TOM YUM KUNG (HOT AND SOUR PRAWN SOUP)

Produces: 4 servess

This tart and tangy soup makes a wonderful beginning to any dinner - one sip and your taste buds will beg for more. The broth has an aromatic sweetness, which enhances the 'hot' from spicy chilies, and the 'sour' from the lemon grass and limejuice.

Ingredients:

400 g Prawn - 16/20
 200 g Mushroom - Straw, halved
 5 piece Chili - Fresh, Padi (Birds Eye), lightly crushed
 5 cm Galangal (blue Ginger) Fresh, matured
 2 stalk Lemon Grass Fresh, cut diagonally
 30 g Tamarind Paste
 3 piece Lime Leaf - Kaffir, torn
 2 Sprig Coriander / Taaza Dhania, cut into short lengths
 3 tbsp Sauce - Fish 725ml Squid Brand
 0.25 cup Lime Juice
 3 cup Chicken Stock

Method:

1. Wash, shell and de-vein the prawns, but keep the tails intact.
2. Bring a pot of chicken stock to the boil. Add lemon grass, galangal and cook for a few minutes until fragrant. Then add the prawns, follow with mushrooms and boil until cooked through (abt 5 min).
3. Season with limejuice, tamarind, chilies, kaffir lime leaves and fish sauce. Turn off the heat. Transfer to a serving bowl and serve piping hot. Sprinkle coriander

PIKÁNS DARÁLT SERTÉSHÚS SALÁTA (NAEM SOT)

2 személyre

Hozzávalók:

70 g darált sertés
20 g friss gyömbér, vékonyra szeletelve
20 g shallot hagyma, vékonyan szeletelve
10 g egész fokhagyma, vékonyan szeletelve
20 g friss korianderlevél (taaza Dhania)
20 g újhagyma
30 g pörkölt mogoró
2 g szárított Chilli
1 tk asztali só
15 ml lime juice
20 g újhagyma a tálaláshoz
30 g bordás kel a tálaláshoz
30 g kínai kel a tálaláshoz

Elkészítés:

1. Fél teáskanálnyi sóval szórja meg a sertéshúst majd alacsony hőmérsékleten pirítsa meg zsiradék nélkül, közben a húst törje szét kis darabokra. Ha elkészült, vegye le a tűzről és hagyja kihűlni. Ízesítse a maradék sóval és keverje jól össze a lime juice- zal, gyömbérral, fokhagymával és a shallot hagymával.
2. Kanalazza egy tálaló edénybe és szórja meg mogoróval, újhagymával, korianderrel és a szárított- piritott chilipaprikával. Körítse friss zöldségekkel.

TAPIOCA DESSERT (TA KOH SAAKHO)

Thaiföldön ezt az édességet banánlevélből készült csészében tálalják édes kókusz-szósszal leöntve. Fontos, hogy ne főzzük túl: a tapiókának opálos színűnek kell lennie. A desszert 2 napig eltartható hűtőszekrényben.

Hozzávalók:

570 g kis tapióagyöngy
3/4 liter víz
230 g cukor
15 banánlevélből formázott csészecske kb. tenyérnyi méretű.
rózsaszirmok a tálaláshoz
öntet:
450 g kókuszkrém
60 g rizsliszt
1 ek só
1 ek cukor

1. Mossa meg a tapióka gyöngyöket majd szűrje le.
2. Közepes lángon forralja fel a vizet majd tegye bele a tapióagyöngyöt és a cukrot. Keverje jól meg, hogy a cukor felolvadjon. Főzze 20 percig, amíg a tapióagyöngy megfő átlátszóvá válik. Töltse félig a banánlevél csészéket az édes tapióagyönggyel.
3. Az öntetkez keverje el a hozzávalókat. Főzze közepes lángon, amíg a krém be nem sűrűsödik. Zárja el a gázt, öntse a krémet a banánlevél csészékbe a tapióagyöngyre, díszítse rózsaszirmmal.

PIQUANT MINCED PORK SALAD (NAEM SOT)

Produce: 2 serves

Ingredients:

70 g Pork - Minced
20 g Ginger - Fresh, finely shredded
20 g Onion - Shallot, finely sliced
10 g Garlic Fresh, finely sliced
20 g Coriander Leaves Fresh (taaza Dhania)
20 g Spring Onion
30 g Peanut Roasted
2 g Chili - Dried, fried
1 tsp Table Salt
15 ml Lime Juice
20 g Spring Onion, for garnish
30 g Cabbage, for garnish
30 g Chinese Cabbage, for garnish

Method:

1. Sprinkle 0.5 tsp of salt over the pork and dry-fry over low heat until done, breaking the meat into small pieces. Turn off the heat and allow to cool and mix thoroughly. Season with salt, lime juice, ginger, garlic and shallots. Toss well to combine.
2. Spoon onto a serving dish. Sprinkle roasted peanuts, spring onion, coriander and fried chilies. Enjoy with fresh vegetables.

TAPIOCA PEARL CAKE (TA KOH SAAKHO)

In Thailand, it is served in a banana-leaf cup and is topped with a thin layer of sweetened coconut milk. Do not overcook the cake. It should be opaque and not clear. If it becomes clear, start over. The cake can be kept in the refrigerator for up to 2 days.

Ingredients:

2 1/2 cups small tapioca pearl
3 1/4 cups water
1 cup sugar
15 cups made from banana leaf about 1 1/4 in diameter rose petals for garnish
topping
2 cups coconut cream
1/4 cup rice flour
1 tsp salt
1 tsp sugar

1. Wash and drain the tapioca pearls.
2. Bring the water to the boil over medium heat, put in tapioca pearls and sugar, stir well. Boil for 20 min until the tapioca pearls are cooked through and transparent. Fill half the cups with the sweet tapioca pearls.
3. Mix all the ingredients for the topping together, stir thoroughly over medium-low heat until thickened. Turn off the heat, fill the remaining half of the cups with the topping. Garnish with rose petals.