

VIETNÁMI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐKURZUS VIETNAMESE GASTRONOMY AND COOKING COURSE

MARHAHÚSOS TÉSZTALEVES (PHO BO)

12 személyre

Ez a leves igen népszerű Vietnámban, találkozhatunk vele utcai árusoknál ugyanúgy mint divatos, drága éttermekben is. Hagyományosan reggeli étel, de a nap bármely szakában meglephetjük vele magunkat vagy vendégeinket.



Hozzávalók:

2,25 kg marhacson
 1,5 kg bélszín, vékonyan szeletelve
 7,5 liter víz
 9 dkg friss gyömbér meghámozva, felszeletelve
 15 dkg shallot hagyma felszeletelve
 3 dkg csillagánizs
 3 dkg egész fahéj
 6 ek halszószt
 0,5 kg rizstészta
 só, bors
 10 dkg friss korianderlevél a tálaláshoz
 10 dkg friss mentalevél a tálaláshoz
 25 dkg szójacsíra a tálaláshoz
 5 dkg friss chili felaprítva a tálaláshoz
 8 db friss lime negyedekre vágva, a tálaláshoz
 25 dkg vöröshagyma, szeletelve a tálaláshoz
 12 ek halszószt a tálaláshoz

Elkészítés:

1. A csontot, a gyömbért, a shallot hagymát, csillagánizst, fahéjat és a halszószt tegye egy nagy méretű edénybe és öntse fel a vízzel, ízlés szerint sózza, borsozza. Miután felforralta, alacsony hőmérsékleten gyöngyözve főzze kb. 2,5 órát, majd szűrje le a levet.
2. A tésztát forrósítsa át forrásban levő vízben, majd szűrje le. Ossza 4 részre, kis leveses tálakba. A tetejére halmozzon hajszálvékonyra szelt nyers marhahúst, karikára vágott hagymát, szójacsírát, menta- és koriander levelet, chilit.
3. Öntse a levest a tálakba, a forró lé "megfőzi" a nyers marhahúst.
4. Tálalja lime gerezdekkel és halszósztal körítve.

* Tálaláskor általában az étel mellé külön szervírozzák a fűszereket, zöldségeket és a húst, hogy mindenki magának választhasson.

BEEF NOODLE SOUP (PHO BO)

12 serves

You'll find this soup everywhere in Vietnam, from street stalls to fancy restaurants. It is a classic breakfast meal, but it is just as delicious served any time of day or night.

Ingredients:

2,250 g Beef Bone
 1,500 g Beef - Tenderloin, thinly sliced
 7.5 l Water
 90 g Ginger - Fresh, peeled and sliced
 150 g Onion - Shallot, sliced
 30 g Star Anise
 30 g Cinnamon Sticks
 6 tbsp Sauce - Fish 725ml Squid Brand
 500 g Noodles - Rice (Pad)
 Salt and Pepper
 100 g Coriander Leaves Fresh (taaza Dhania), to serve
 100 g Mint Leaves Fresh, to serve
 250 g Bean Sprouts, to serve
 50 g Chilli - Fresh, Padi (Birds Eye), chopped, to serve
 8 ea Limes Fresh, sliced into wedges, to serve
 250 g Onion Brown, sliced, to serve
 12 tbsp Sauce - Fish 725ml Squid Brand, to serve

Method:

1. Put the bones, water, ginger, shallots, star anise, cinnamon, and fish sauce into a large saucepan and season to taste with salt and pepper. Bring to the boil, skimming. Reduce the heat to simmering point and cook for about 2.5 hours, skimming when necessary. Strain the soup.
2. Put the noodles into a pan of boiling water and heat through, then drain. Divide the noodles into 4 bowls. Top with sliced raw beef, sliced onions, bean sprouts, mint leaves, coriander leaves, chillies.
3. Pour the boiling stock into the bowl. The boiling stock will cook the raw beef.
4. Serve with lime wedges and fish sauce on the side.

* Usually, this meal is served with the garnishes in separate dishes and let people help themselves.



www.jp cuisine.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 AKADÉMIA

1076 BUDAPEST,

HUNYADI TÉR 7.

2006. MÁJUS 9., 11.

FEHÉJAS PATÉ (CHA QUE)

12 személyre

Ez a paté igen gyakori étel Vietnámban. Bár sok nyomot hagyott a francia konyha, ez a paté jelentősen eltér az Európában megszokottaktól. Ellentétben a jelentős zsírtartalommal készülő európai patéval, ez a vietnámi étel teljesen zsírmentes, sűrű és kemény állagú, mint egy húskenyér.

Hozzávalók:

1,5 kg sertés szűzérme 2,5 cm kockákra vágva
1,5 ek őrölt fahéj
9 ek halszós
3 ek barnacukor
3 ek kukorica keményítő
4,5 ek sütőpor
3 ek őrölt fekete bors
4,5 ek mogyoró olaj
15 dkg zöld bazsalikom
15 dkg friss korianderlevél a tálaláshoz
20 dkg vegyes saláta a körítéshez
24 szelet bagette a körítéshez

Elkészítés:

1. Olajozzon ki egy hosszúkás sütőformát. A hozzávalókat turmixolja egészen finomra. Szükség esetén hígíthatja a keveréket 2-3 ek hideg vízzel.
2. Öntse a keveréket a sütőformába, és 180 fokra előmelegített sütőben süsse 45 percig. Akkor kész, ha érintésre kemény.
3. A kész patét hagyja a formában kihűlni, majd fordítsa ki egy tála. A tetejét szórja meg a felaprított fűszerekkel. Vékonyan szeletelve tálalja salátával és bagett szeletekkel.

GRILLEZETT MARHAHÚS SZŐLŐLEVÉLBEN (BO LA LOT)

30 személyre

Vietnámban ezt az ízletes marhahúsos snack-et La Lot levelekbe csomagolják, ami szőlőlevéllel helyettesíthető. Grillen elkészítve igen ízletes.

Hozzávalók:

1 kg marha lapocka darálva
3 dkg friss gyömbér felaprítva
5 dkg friss fokhagyma aprítva
1 dkg őrölt fahéj
5 g csillagánizs
30 ml halszós
25 ml light szójaszós
10 dkg vöröshagyma aprítva
5 dkg újhagyma aprítva
5 g só, bors
30 ml napraforgó olaj

Elkészítés:

1. Egy nagy méretű tálban keverje össze a darált marhahúst a gyömbérrel, fokhagymával, fahéjjal, csil-

CINNAMON PATE (CHA QUE)

12 serves

This is a pate which is eaten a lot in Vietnam. Although it shows the strong French influence that there has been on the national cuisine, it is very different from the sort of pates we are accustomed to in Europe. European pates are made using quite a lot of fat, and we can often spread them on toast or a biscuit. This one is fat free, dense and firm, more like a meat loaf.

Ingredients:

1,500 kg Pork - Loin, cut into 2.5cm cubes
1.5 tsp Cinnamon Ground
9 tbsps Sauce - Fish 725ml Squid Brand
3 tsp Brown Sugar
3 tsp Starch - Corn
4.5 tsp Baking Powder
3 tsp Pepper - Ground Black
4.5 tsp Oil Peanut
150 g Basil - Green
150 g Coriander Leaves Fresh (taaza Dhania), finely chopped, to garnish
200 g Lettuce Mix, to serve
24 Sl Bread baguette, to serve

Method:

1. Oil a loaf tin. Put all the ingredients into a food processor and process until they are very finely ground. You can add 2-3 tablespoons of cold water if the mixture is difficult to process.
2. Pour the mixture into the loaf tin and bake in a preheated oven, 180C, for about 45 min until cooked through and firm to the touch.
3. Allow the pate to cool in the tin, then turn it out on to a plate. Sprinkle the top with the chopped herbs. Serve the pate in thin slices, with salad leaves and French bread.

GRILLED BEEF IN VINE LEAVES (BO LA LOT)

30 serves

In Vietnam, these delicious little beef snacks are actually rolled in La Lot leaves; these are very hard to find but vine leaves make a sensible alternative. They are lovely cooked on the barbeque.

Ingredients:

1 kg Beef Shoulder
30 g Ginger Fresh, chopped
50 g Garlic Fresh, chopped
10 g Cinnamon Powder
5 g Star Anise
30 ml Sauce - Fish 725ml Squid Brand
25 ml Sauce Soy Light 1.8ltr Pearl River Brand
100 g Onion Brown, chopped
50 g Onion Spring, chopped
5 g Salt and Pepper
30 ml Oil - Sunflower

Method:

1. Mix the beef, ginger, garlic, cinnamon powder, star anise, fish sauce, soy sauce, brown onions, spring

lagánizzsal, halszósszal, szójaszósszal, vöröshagymával, sóval és borssal. Lefedve pácolja néhány órán vagy egész éjszakán keresztül a hűtőben.

2. A kiterített szőlőlevél 1/3-ad részére kanalazzon púpozott teáskanálnyi húskeverékből. Hajtsa be a level két oldalát majd tekerje fel szorosan. Folytassa a műveletet amíg felhasználja az összes alapanyagot.

3. Mikor elkészült az összes levéllel, kenje meg a batyukat kevés olajjal, majd előmelegített sütőben grillezze 10 percig. Sütés közben forgassa meg a batyukat, hogy mindkét oldalon egyformán süljenek.



onions, salt and pepper in a large bowl, cover and leave to marinate for several hours or overnight in the refrigerator.

2. Place a vine leaf flat on a board and put a heaped teaspoon of filling about 1/3 of the way up. Fold the sides over and then roll up the leaf neatly from the bottom. Repeat with the remaining vine leaves and filling.

3. When you have stuffed all the vine leaves, brush them with a little oil and grill them under a preheated grill for about 10 min, turning from time to time.

VIETNÁMI NYÁRI TEKERCEK (TOM TAI CHANH)

6 tekercshez

Hozzávalók:

6 levél rizspapír
24 dkg garnéla
1 dkg sárgarépa
5 dkg friss menta levél
5 dkg friss koriander levél
4 dkg kaliforniai paprika, piros
10 dkg üvegtészta (mungóbab)
3 dkg Hoi Sin szósz

Elkészítés:

1. Főzze meg a rákokat, majd folyó hideg víz alatt hűtse le. Darabolja őket félbe vagy harmadába, majd tegye félre.
2. Főzze ki a metélt tésztát 3 perc alatt, szűrje le és vágja ollóval rövid darabokra.
3. Vágja vékony csíkokra a répát és a paprikát.
4. Áztassa egyenként meleg vízbe a rizslapokat, amíg azok lágyak és rugalmasak lesznek. A vízből kivéve fektesse őket papírtörlőre.
5. A rizslapot kenje meg 1,5 kanál Hoi Sin szósszal, helyezzen rá 2 fél garnélát, némi menta- és koriander levelet, egy kanálnyi tésztát és kevés csíkokra aprított répát, illetve paprikát.
6. Tekerje fel a rizslapot az oldalait behajtva. Mivel a rizslapok általában nagyobb méretűek, a tekercset vágja félbe.



VIETNAMESE SUMMER ROLLS (TOM TAI CHANH)

6 rolls

Ingredients:

6 Sheet Rice Paper
240 g Shrimp Black Tiger 13/15
10 g Carrot
50 g Mint Leaves Fresh
50 g Coriander Leaves Fresh (taaza Dhania)
40 g Capsicum - Red
100 g Noodle - Vermicelli
30 g Sauce - Hoi Sin

Method:

1. Cook prawns in boiling water and rinse well under running water to stop the cooking process. Slice the prawns into halves or thirds. Leave aside.
2. Cook vermicelli in boiling water for 3 mins and drain. Cut the noodles with scissors. Leave aside.
3. Cut the carrot and red capsium into thin strips of 3.5 inches.
3. Soak the rice paper wrappers in warm water, one at a time, until they become soft and flexible, then remove and place on a tea towel.
4. Spread 1.5 tsp of hoisin sauce on the rice paper wrapper. Place 2 halves prawns, few mint and coriander leaves, a tsp of vermicelli and a few strips of carrot and capsium in a line, about 2.5cm / 1 inch from the edge of the wrapper.
5. Roll up the wrapper, folding in the sides to make a neat cigar shape. As these rice paper wrappers are usually quite large, cut the rolls in halves.

KÓKUSZOS „CRÈME CAMEL” (DUA KEM CARAMEN)

12 adag

Hozzávalók:

37,5 dkg barna cukor
3 dl víz
7,5 dl tej (2,8%)
7,5 dl kókusztej
12 db tojás
18 dkg barna cukor
1,5 ek vanília kivonat
15 dkg kókusz
9 dkg lime héj reszelve

Elkészítés:

1. Oldjon fel 12,5 dkg barna cukrot 3 dl vízben, majd forralja fel. Főzze 3-4 percig, amíg a keverék aranybarna sziruppá nem válik.
2. A tűzről levéve adjon hozzá 1 kanálnyi vizet, ha túlságosan besűrűsödött. A karamel szirupot öntse 4 formába, minden esetben körbeforgatva a formát hogy a szirup egyenletesen bevonja az edények oldalát is.
3. Öntse a tejet és a kókusztejet egy másik edénybe, melegítse fel úgy, hogy épp csak gyöngyözni kezdjen a folyadék.
4. Eközben keverje ki a tojásokat 18 dkg cukorral és a vanília kivonattal. Vegye le a tejet a tűzről és állandó keverés mellett adja a felvert tojásokhoz.
5. Ossa el a keveréket a formákba, majd a formákat vízzel félig töltött edénybe állítva tegye a sütőbe. Előmelegített sütőben süsse 160 fokon 40 percig
6. A sütőből kivéve hagyja kihűlni a formákat, majd késsel a forma szélétől elválasztva a krémet fordítsa ki egy desszert tányérra. Tálalás előtt a tetejét szórja meg pirított kókuszreszelékkel és reszelt lime héjjal.



COCONUT CREME CAMEL (DUA KEM CARAMEN)

12 serves

Ingredients:

375 g Sugar Brown
300 ml Water
750 ml Milk 2.8%
750 ml Coconut - Milk
12 ea Egg
180 g Sugar Brown
1.5 tsp Essence Vanilla
150 g Coconut Dessicated, toasted
90 g Lime Rind, strips

Method:

1. Bring the 125 g brown sugar and water to the boil in a heavy-based saucepan, stirring all the time to dissolve the sugar. Boil for 3-4 min or until the mixture turns to a golden brown caramel syrup.
2. Remove from the heat and stir in 1 tbsp of water if the mixture has become too thick. Pour the caramel syrup into 4 ramekins, swirling it around so that it coats the sides as well as lying at the bottom.
3. Pour the milk and the coconut milk into another saucepan, stir and heat until you can see small bubbles forming around the edge.
4. Meanwhile, beat the eggs in a mixing bowl and the caster sugar and vanilla essence. Remove the milk from the heat and pour it steadily over the egg mixture, whisking it hard all the time.
5. Divide the mixture between the ramekins and place them on a rack in a roasting tin half filled with water. Bake in preheated oven, 160 °C for 40 min or until cooked.
6. Remove the ramekins from the oven and allow them to cool then run a knife around the edge of each one and turn out the creme caramels on to dessert plates. Sprinkle with the toasted desiccated coconut and lime rind strips before serving.

Phone: 341-7001
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – FOOD CLUB
H-1076 BUDAPEST,
HUNYADI TÉR 7.
9, 11 MAY 2006