

VIETNÁMI GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST VIETNAMESE GASTRONOMY AND COOKING SHOW

VIETNÁMI TAVASZI TEKERCSEK (4 főre)

0,5 kg darált disznóhús
0,25 kg garnélafarok
0,5 kg szárított fafülgomba
1 karalábé
1 sárgarépa
1 fej fokhagyma
1 csomag újhagyma
1 csomag koriander
bors
10 dkg üvegtészta
1 tojás
10 dkg mungobab csíra
12 db rizspapír

Keverjük össze a hozzávalókat egy nagy tálban, majd egyesével töltjük meg a rizspapírokat, hajtsuk formára őket, és forró olajban addig süssük, amíg aranybarnák lesznek.



VIETNAMESE SPRING ROLL (4 serves)

0,5 kg minced pork
0,25 dkg shrimp
0,5 kg dried black fungus
1 kohlrabi
1 carrot
1 head of garlic
1 pack of green onion
1 bunch of coriander
pepper
10 dkg vermicelli
1 egg
10 dkg mungo bean sprout
12 rice paper sheets

Combine the ingredients in a big bowl, then fill one by one the rice paper sheets, roll them into the desired shape, then deep-fry them in hot, rich oil until they have a golden brown colour.

SERTÉSHÚSSAL TÖLTÖTT KESERŰ UBORKA (4 főre)

4 db keserű uborka
20 dkg darált sertés-, vagy marhahús
1 csokor friss koriander
1 csomag újhagyma
1 kk. halszószt

Keverjük össze a darált húst, a korianderrel, újhagymával és halszósztal, majd töltjük meg a kimagozott uborkákat. Vízgőz felett pároljuk készre és jázmin rizzsel tálaljuk.



STUFFED BITTER CUCUMBER WITH MINCED PORK (4 serves)

4 bitter cucumbers
20 dkg minced pork or beef
1 bunch of fresh coriander
1 bunch of green onion
1 csp. fish sauce

Combine the minced meat with the coriander, green onion and fish sauce. Fill the cucumbers with this mixture, then braise them above steam. Serve with jasmine rice.

CHA LA LOT TÖLTÖTT CSAPLU LEVÉL (4 főre)

25 dkg darált marhahús
1 csomag újhagyma
1 fej fokhagyma
1 kk. halszószt,
só, bors
10 dkg csaplu levél

Keverjük össze a darált húst, újhagymát, fokhagymát, halszószt majd adagonként csomagoljuk be a lot levélbe és bő, forró olajban süssük ki.



CHA LA LOT LA LOT LEAF STUFFED WITH MINCED BEEF (4 serves)

25 dkg minced beef
1 pack of green onion
1 head of garlic
1 csp. fish sauce
freshly grounded black pepper
10 dkg la lot

Combine the minced meat, green onion, garlic, fish sauce and pepper. After that, fill the la lot leaves with this mixture and deep-fry them in hot, rich oil.

Előadó:

**LE THI SUN
LE HONG QUE**

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

DE XAO PÁCOLT KECSKEHÚS VIETNÁMI MÓDRÁ (4 főre)

0,5 kg kecskehús
3 thai citromfű
2 galangál
2 fej fokhagyma
10 dkg szezámag
1 kk. chinsu halszószt
1 kk. cukor
3 kk. étolaj
Vietnámi vegeta

A húst éles késsel nagyon vékony szeletekre vágjuk. A galangált és a thai citromfűvet ledaráljuk, hozzákeverjük a szezámagot, a vietnámi vegetát és a halszószt. Egy serpenyőn olajat hevítünk, rádobjuk a fokhagymát, hagyjuk hogy kiadja az ízét. Ízlés szerint adhatunk hozzá chilit is. A húst is rádobjuk az olajra, és néhány perc alatt készre sütjük. Rizzsel tálaljuk.



DE XAO MARINATED GOAT IN VIETNAMESE STYLE (4 serves)

0,5 kg goat meat
3 thai lemon grass
2 galangals
2 heads of garlic
10 dkg sesam seed
1 pcs. chinsu fish sauce
1 pcs. sugar
3 dl oil
Vietnamese spicemix

Cut the meat very thin with a sharp knife. Mince the galangals and the thai lemongrass, mix it with the sesame seeds, spice mix and fish sauce. Heat the oil and put a couple of cloves of garlic in it. We also can use chili as well. Than add the meat and stir fry it well. Serve it with cooked rice.

HANOI MARHAHÚSLEVES (4 főre)

1 kg marhacsont
40 dkg marhahús
csillagánizs, fekete kardamom
1 rúd fahéj
1 friss gyömbér
1 fej hagyma
1 csokor koriander
5 dkg friss kínai zeller
2 csomag újhagyma
só, cukor ízlés szerint

Tegyük fel 3 liter vízben főni a hozzávalókat, majd lassú tűzön 1-1,5 óráig hagyjuk főni.



HANOI BEEF SOUP (4 serves)

1 kg beef bones
40 dkg beef
star anise, black cardamom
1 stick of cinnamon
1 fresh ginger
1 onion
1 bunch of coriander
5 dkg fresh chinese celery
2 bunch of green onions
salt, sugar to taste

Cook all of the ingredients in 3 litre of water for 1-1,5 hours on low heat.

RAGAC SOS RIZSBŐL KÉSZÜLT VIETNÁMI RIZSGOLYÓK JACKFRUIT-TAL (4 főre)

20 dkg ragacsos rizs
10 dkg tisztított mungóbab
10 dkg cukor
0,3 liter olaj
12 dkg jackfruit

A ragacsos rizst ledaráljuk. A mungóbabot vízben készre főzzük, hozzákeverjük a cukrot és egy golyót gyúrunk belőle. Beleforgatjuk a rizsbe és felhevített olajban kisütjük. Megszórjuk szezámaggal. Friss jackfruit-tal tálaljuk.



VIETNAMESE STICKY RICE BALLS WITH JACKFRUIT (4 serves)

20 dkg sticky rice
10 dg mungo bean, washed
10 dkg sugar
0,3 litre oil
12 dkg jackfruit

Ground the sticky rice. Cook the mung-bean well, than add the sugar and make a ball from the mixture. Roll it to the rice, than fry it in hot oil. Sprinkle with sesame seeds and serve it with fresh jackfruit.

Előadó:

LE THI SUN
LE HONG QUE

Phone: 345-0779, +36-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: tc@culinaris.hu

www.culinaris.hu



Villányi Rosé
2009

Előadó:
**LE THI SUN
LE HONG QUE**

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544
Fax: 345-0777
e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
1036 BUDAPEST,
PERC U. 8.
2010. MÁJUS 11–12.



Borospoharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.

STEENBERGS
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.

SIEMENS

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit
a Siemens biztosította.
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu