



Leçon gastronomique en Birmanie

1 jour

Points forts :

Notre cours vous présentera une grande variété de menus et de plats pour mieux découvrir la cuisine traditionnelle birmane sur une ½ journée de pratique et de dégustation.

Session : 09h00-13h00

Vous serez conduit au restaurant pour vous familiariser avec les produits frais afin de débiter votre cour de cuisine. Notre chef partagera ses recettes et mettra en transe vos papilles sur une ½ journée. La cuisine birmane classique est un surprenant mélange d'influences birmane, môn, indienne et chinoise. Le riz (htamin), ingrédient culinaire de base, se sert accompagné de divers plats au curry (hin).

Notre chef vous présentera une démonstration de plats traditionnels que vous allez pouvoir préparer. Un livret de cuisine vous sera offert. Avec son aide, vous apprendrez et découvrirez une expérience savoureuse de la cuisine birmane basée principalement sur son curry. Le riz est servi avec de la viande ou du poisson, de la soupe, de la salade et des légumes. La préparation générale est de cuisiner de la viande et du poisson dans l'huile, saisonnés avec des oignons, de l'ail, du curcuma, du chili...et de faire mijoter un masala de curcuma, gingembre, oignons, ail et sel, avec beaucoup d'huile d'arachide et de pâte de crevettes.

Contactez nous pour connaître plus en détail le menu et si vous souhaitez découvrir la gastronomie Birmane. Offrez la possibilité de prendre un cours de cuisine dans une des meilleures tables de Yangon...avant de déguster vos préparations.

Informations

Notre prix comprend :

- Déjeuner,
- Transport,
- Classe de cuisine avec un chef Birman,

Notre prix ne comprend pas :

- Acheminement au Myanmar,
- Visa pour le Myanmar,
- Boisson, pourboire,
- Tout ce qui n'est pas mentionné dans notre rubrique « notre prix comprend ».