

Indien

Indien € 50
Mi 18.01.2012, 19:00 Uhr

- Dhal Shorba, eine würzige Linsensuppe
- Kesar Murgh, Safran Huhn (Curry)
- Kheera-Tamatar-Raita
- Gurken-Tomaten-Salat
- Gemüsegericht
- Chutney und selbst gemachtes Brot

Indischer Festschmaus € 70
Fr 09.03.2012, 19:00 Uhr
So 20.05.2012, 19:00 Uhr

- Mango Lassi/ Salziges Lassi
- Mutton Curry/ Indischer Lammcurry
- Corom Chatni
- Frisches Mango-Chutney mit Chilil
- Mixed Dhal aus drei Linsensorten
- Saag Aloo
- Spinat mit Kartoffeln
- Gemüse Pakoras mit Minz-Chutney und weitere Gerichte nach Wünschen der Teilnehmer, z. B. Garnelen, Huhn, Fisch, selbst gemachtes Brot

Specials

Wokken mit Cheng – Kulinarische Reise durch Asien € 60
Mi 23.05.2012, 19:00 Uhr

- Kuai Tiao à la Cheng
- Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse
- Garnelen-Toast, ein raffiniertes und leckeres Gericht (Thailand/China)
- Gedämpfter Fisch im Bananenblatt (Indonesien)
- Pfannengerührter Tintenfisch (China)
- Knusprige Hühnerflügel mit Kräutern (Vietnam)

Kochkurs für Pescetarier und deren Freunde € 65
Fr 02.03.2012, 19:00 Uhr
Di 15.05.2012, 19:00 Uhr

- Kokos-Zitronengras-Suppe mit Garnelen Won-ton (Thailand)
- Garnelen mit Zuckerschoten (China)
- Knuspriger Fisch mit Sojasoßen Vinaigrette/Thai Pesto
- Grüner Mango Salat
- Gedämpfte Fisch Röllchen
- Pfannengerührter Tintenfisch mit Paprika (China)

Wok and Roll € 55
Fr 20.01.2012, 19:00 Uhr
So 11.03.2012, 19:00 Uhr
Do 24.05.2012, 19:00 Uhr

- Sie lernen vier verschiedene asiatische Rollen zu wickeln, im Wok zu dämpfen bzw. zu frittieren und die dazugehörigen Dips zu machen:
- **Vietnam:** Sommerrollen mit Garnelen und/oder Huhn, mit Reisnudeln und frischen Kräutern
Dips: Nuoc Cham (sauer, scharf und süß), Hoi Sin (süß und knackig)
- **China:** Shanghai Frühlingsrollen - frittierte Rollen mit einer delikaten Füllung aus Kalbfleisch, Shitake Pilzen und Gemüse. Dazu gibt es eine selbst gemachte Chili-Soße
- **Thailand:** Griab Paak Naw - gefüllte Teigtäschchen aus Reispapier mit einer Erdnuss-Hackfleisch-Füllung, in Salat gehüllt, mit Kräutern und einem feurigen Dip
- **Indien:** Samosas - Vegetarische Teigtaschen mit einer würzigen Kartoffelfüllung, dazu ein Minze-Joghurt-Chutney

Allgemeine Informationen

Die Teilnehmer bereiten 3 bis 6 Gerichte zu und verzehren sie. Jeder Teilnehmer erhält Kopien aller erprobten Rezepte. Die Kurse dauern in der Regel etwa drei Stunden. Anmeldung bitte telefonisch oder mit E-Mail (siehe Titelseite). Kurse für geschlossene Gruppen (Geburts-, Familienfeiern, Betriebe etc.) für 8 bis 20 Personen nach Vereinbarung. Samstage und Termine im Dezember sind vorrangig für Gruppen reserviert.

Teilnahmebedingungen

1. Die Anmeldung wird gültig, wenn 50% des Preises anbezahlt sind. Der Rest wird am Kursabend bar gezahlt.
2. Ein Kurs kommt nur dann zustande, wenn mindestens 6 bzw. bei Festmenüs 8 Anmeldungen vorliegen. Liegen zwei Tage vor Beginn zu wenige Anmeldungen vor, ist Absage am Vortag vorbehalten.
3. Bei kurzfristiger Absage durch den Teilnehmer (erst am Tag des Kursbeginns) werden die anbezahlten 50% einbehalten.
4. Änderungen im angekündigten Programm bleiben vorbehalten. Sie werden nach Möglichkeit rechtzeitig angekündigt.
5. Tee und Wasser sind im Preis inbegriffen. Andere Getränke können vor Ort gekauft werden.

Asiatische Lebensmittel

Zutaten für die asiatische Küche können Sie hier kaufen:

Asia Mekong	Henriette-Herz-Platz 1	10178 Berlin (Mitte)
Won I	Dirksenstr. 35/36 (Alex)	10179 Berlin (Mitte)
Dong Xuan Center	Herzbergstr. 128-139	10365 Berlin (Lichtenberg)
Asia Supermarkt	Kopenhagener Str. 2	10437 Berlin (Pankow)
Tongma Thai Laden	Schönhauser Allee 51	10437 Berlin (Pankow)
Boua Keo	Kantstr. 122	10625 Berlin (Charlottenburg)
Dao's Asia Shop	Kantstr. 122	10625 Berlin (Charlottenburg)
Amazing Asia	Kantstr. 101	10627 Berlin (Charlottenburg)
Asia Foodland	Kantstr. 53	10627 Berlin (Charlottenburg)
Thai Viet Markt	Wilmsdorfer Str. 60/61	10627 Berlin (Charlottenburg)
Vietnam-Center	Krumme Str. 39/42	10627 Berlin (Charlottenburg)
Asia Lebensmittel+Thai Imbiss	Konstanzer Str. 11	10707 Berlin (Charlottenburg)
Me Ya Chinaladen	Duisburger Str. 10	10707 Berlin (Charlottenburg)
Tian Fu Supermarkt	Berliner Str. 15	10715 Berlin (Wilmsdorf)
Asia Might	Kurfürstenstr. 33	10785 Berlin (Schöneberg)
Vinh-Loi	Ansbacher Str. 16	10787 Berlin (Charlottenburg)
Asia Laden	Hauptstr. 134	10827 Berlin (Schöneberg)
Asia Might	Gneisenastr. 6	10961 Berlin (Kreuzberg)
Hoa Shop	Solmsstr.25	10961 Berlin (Kreuzberg)
Grün Asia Markt	Tempelhofer Ufer 1a	10961 Berlin (Tempelhof)
Oriental Shop	Karl-Marx-Str. 12	10967 Berlin (Neukölln)
Wok-Thai	Sanderstr. 1	12047 Berlin (Neukölln)
Asia Supermarkt	Braunschweiger Str. 83	12055 Berlin (Neukölln)
Vinh-Loi	Rheinstr. 45	12161 Berlin (Steglitz)
Timi Asia Supermarkt	Kieler Str. 1-2	12163 Berlin (Steglitz)
Vinh-Loi	Müllerstr. 40	13353 Berlin (Wedding)
Won I	U-Bhf Rathaus Spandau	14052 Berlin (Spandau)
Won I	Berliner Str. 3	14169 Berlin (Zehlendorf)

Stand: 07.12.2011



Kochkurse

Dezember 2011
bis
Mai 2012

Sabine Yü-Cheng Küchler
Katzbachstr. 12 - 10965 Berlin

(030) 78 95 48 87
(0163) 987 25 05

AsiaKochstudio@gmx.de
www.AsiaKochstudio.com

Vietnam / Malaysia

Vietnam I € 50

Do 12.01.2012, 19:00 Uhr
Mi 07.03.2012, 19:00 Uhr
Do 03.05.2012, 19:00 Uhr

- Vegetarische Pho: Feiner Gemüsesalat mit Shitake-Pilzen, serviert mit Reisnudeln und frischen Kräutern
- Sommerrollen (frische Rollen aus Reispapier) mit einer Füllung aus Glasnudeln, Kräutern, nach Wunsch mit Garnelen
- Karamellierte Hühnerflügel mit duftenden Kräutern, serviert mit Duftreis und einem feinen Salat
- Nachtisch: Cashew Muffins

Vietnam II € 50

Mi 25.01.2012, 19:00 Uhr
Do 15.03.2012, 19:00 Uhr
Mi 09.05.2012, 19:00 Uhr

- Garnelen Pho: Feiner Garnelenfond serviert mit Reisbandnudeln und vielen frischen Kräutern
- Cha Gio: frittierte Röllchen mit Salat umhüllt, mit Thai-Basilikum und anderen Kräutern und einem feurigen Dip serviert
- Gebratene karamellierte Auberginen mit schwarzer Bohnensoße, mit Duftreis und Salat serviert
- Nachtisch: gebratene Karamell-Bananen

Vietnam III € 50

Mi 22.02.2012, 19:00 Uhr
Do 22.03.2012, 19:00 Uhr

- Rindfleisch Pho: gehaltvolle Rindfleisch-Suppe, mit Reisnudeln und vielen Kräutern serviert
- Sommer-Rollen frische Rollen aus Reispapier, mit einer Füllung aus Reisbandnudeln, Kräutern, sauren Gurken, serviert mit zwei Dips
- Vietnamesischer Bananenkuchen

Da die Suppe sehr gehaltvoll und arbeitsintensiv ist, habe ich mich entschieden, dieses Menü mit weniger Gerichten anzubieten.

Bei Buchung aller drei Kurse (Vietnam I – III) Rabatt von 10%

Vietnamesisches Festmenü € 85

So 22.01.2012, 15:00 Uhr
Fr 20.04.2012, 19:00 Uhr

- Canh Chua Tom: Scharf-saure Suppe mit Garnelen und Ananas
- Banh Xeo: herzchte Crepes aus Reismehl und Kokos serviert mit Huhn, Garnelen und vielen frischen Kräutern
- Bun Thit: Reisbandnudeln mit geschnetztem Rindfleisch, serviert mit Reisfadennudeln und frischen Kräutern
- Fisch-Gericht mit Salat und Duftreis
- Ente mit Ingwersoße
- Nachtisch: Obstsalat mit Ingwerdressing

Gerichte aus malaysischen Garküchen € 55

Do 23.02.2012, 19:00 Uhr

Singapore Laksa: Suppe aus Garnelen-Kokosfond, Nudeln und Beilagen

- Hühnchen Satay mit Erdnuss-Soße, roten Zwiebeln und Gurken serviert
- Penang Rojak: pikanter Obstsalat (mein Lieblings-Salat)
- Otak Otak: Fisch im Bananenblatt gedämpft
- Goreng Ubi atau Pisang: frittierte Bananen

Asiatische Tofu-Gerichte (vegan) € 45

Di 28.02.2012, 19:00 Uhr
Di 27.03.2012, 19:00 Uhr

- Japanische Miso-Suppe mit Seidentofu und Gemüse
- Far Gou Tofu (China)
- Shitake Pilze mit Tofu
- Gado Gado Indonesischer Gemüsesalat mit Tofu und Erdnusssoße
- Tubujorim 2 Geschmorter Tofu mit Sesamsamen (Korea)
- Tempeh Goreng Indonesisch gebratener Tempeh (fermentierter Tofu)

Thailand

Thailand I € 50

Do 08.03.2012, 19:00 Uhr
Fr 11.05.2012, 19:00 Uhr

- Thom Kha Gai: Kokos-Hühnersuppe mit Laoswurzel (oder Champignon)
- Kaeng Phet Rotes Curry mit selbst gemachter Paste und Thai Auberginen, auf Wunsch auch mit Fleisch
- Papaya-Salat: feurig scharfer Salat aus grüner Papaya
- Mit Kokosnuss panierte Bananen mit Karamellsoße

Thailand II € 50

Mi 21.03.2012, 19:00 Uhr

- Zucchini-Kokos-Suppe mit Zitronengras
- Pad Thai: gebratene Reisbandnudeln mit Kuchai Gemüse, auf Wunsch mit Garnelen oder Fleisch
- Frühlingsrollen selbst hergestellt. Die Füllung wird im Wok zubereitet
- Exotischer Obstsalat mit Kokos-Dressing

Thailand III € 50

Do 26.01.2012, 19:00 Uhr
Do 29.03.2012, 19:00 Uhr

- Khao Soi - Chiang Mai Nudelsuppe: Rote Kokos-Curry-Suppe mit Hühnchen, Senfkohl, gebratenem Knoblauch und Beilagen
- Yam Wun Sen II Glasnudelsalat mit Chilis, Zitronengras und Koriander
- Gaeng Keow Wan: Grünes Curry mit selbst gemachter Paste, mit Mini-Auberginen, nach Wunsch mit Rindfleisch oder Tofu, serviert mit Duftreis
- Karamellierte Ananas

Bei Buchung aller drei Kurse (Thailand I – III) Rabatt von 10%

Schnelle Thai-Gerichte für Anfänger und Studenten € 40

Di 21.02.2012, 19:00 Uhr

- Easy Thom Kha Champignon
- Pad Thai: Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse
- Massaman Curry, mit Erdnüssen und Kartoffeln und Rindfleisch
- Swimming Bananas (Bananen gekocht in Kokosmilch)

Thailändisches Festmenü für Hobbyköche € 85

Fr 27.01.2012, 19:00 Uhr
Fr 04.05.2012, 19:00 Uhr

- Thom Yum Kung: säuerlich scharfe Garnelensuppe mit Strohpilzen
- Kaeng Phet Nua
- Rotes Rindfleisch Curry
- Hühner, Koriander-Scheibchen (gedämpft in Nori-Papier)
- Gebratener Fisch (Loup de Mer) mit zweierlei selbst gemachten Dips
- Yam Pohlamai
- Pikanter Fruchtsalat mit Krabben und Hühnerfleisch
- Nachtisch: Gedämpfter Klebreis mit Mango

Thai Menü für Vegetarier (mit Fischsoße) € 45

Do 26.04.2012, 19:00 Uhr

- Würzige Kokos-Kürbis-Suppe
- Schwiegersohn-Eier, frittierte Eier mit Tamarindsoße
- Curry mit Kartoffeln und Auberginen serviert mit Duftreis
- Pomelo-Salat

Ziel-Fisch € 55

So 15.01.2012, 14:00 bis 18:00 Uhr
So 26.02.2012, 14:00 bis 18:00 Uhr

Die Ziel-Fischer Malte und Thomas stellen heimische Fischarten vor, die wir gemeinsam ausnehmen und filetieren. Auch werden wir Berliner und asiatische Gerichte zubereiten.

- Taud Man Plah Thai-Fischbuletten
- Berliner Fisch Frikadellen
- Fisch gedämpft nach kantonesischer Art
- Fisch paniert und gebraten mit Thai Pesto und Remoulade
- Dazu zweierlei Gurkensalate – asiatisch und Berliner Art
- Bratkartoffeln nach indischer und Berliner Art

China / Japan

Feurig-würzige Szechuan-Küche € 55

Do 01.03.2012, 19:00 Uhr
Mi 02.05.2012, 19:00 Uhr

- Wonderful Tasting Chicken
- Gurkensalat mit Szechuanpfeffer
- Ma-Po Tofu
- Suanla Zha Jiangmien
- Nudeln mit Schweinefleisch/Tofu in scharf-saurer Suppe
- Gong Bao Niu Liu
- Rindfleisch mit Möhren und Chilis Szechuan Art

Chinesische Klassiker € 55

Fr 27.04.2012, 19:00 Uhr

- Won-Ton Suppe: Chinesische Ravioli in einer delikaten selbst gemachten Brühe mit Pak Choy
- Löwenköpfe aus Peking
- Ente Kuchai Hua und Paprika
- Butterzarter Tintenfisch mit Austernsoße
- Seidentofu mit Austernsoße
- Gemüsegericht nach Jahreszeit und Lust und Laune der Köchin

Chinesische Seafood-Gerichte € 70

Mi 28.03.2012, 19:00 Uhr

- Gedämpfter Loup de Mer mit Kräutersoße (kantonesisch)
- Garnelentoast
- Muscheln mit schwarzer Bohnensoße
- Gan Shao Da Xia: Pikante Garnelen im Wok pfannengerührt
- Tintenfisch-Blumen mit Paprika
- Suppe mit Pak Choy-Gemüse
- Weitere Beilagen: noch ein Tofu- und ein Gemüsegericht nach Laune

Peking-Enten-Menü € 75

Fr 13.01.2012, 19:00 Uhr
Fr 30.03.2012, 19:00 Uhr

Sie lernen die Vor- und Zubereitung der Peking-Ente. Anschließend wird die Ente in mehreren Gerichten verspeist:

- Knusprige Haut in Pfannkuchen mit Frühlingszwiebel-Pinseln, Gurkenstreifen und Hoisin-Soße
- Entenfleisch mit Brokkoli und Cashewnüssen gebraten
- Ente auf Rucola mit Litschis, jungem Ingwer und einem süß-sauer-scharfen Dressing
- Gehaltvolle Entensuppe mit eingelegten Pflaumen und Tomaten

Sushi Kochkurs mit Shoko Kono € 55

Mi 29.02.2012, 19:00 Uhr
Mi 25.04.2012, 19:00 Uhr

- Misosiru: Miso-Suppe mit Gemüse
- Age-Sushi: frittierte Seetangrolle
- Nigiri-Sushi: Fischscheiben auf Reishäppchen
- Uraaki-Sushi: umgedrehte Seetangrolle mit Fisch, Ei und Gemüse
- Eis mit Tee-Sahne

Dim Sum € 55

Di 14.02.2012, 19:00 Uhr

- Jautze: Chinesische Ravioli
- Gedämpfte Won-Ton mit Garnelenfüllung
- Klebereis mit 5 Kostbarkeiten in Lotusblättern gedämpft
- Gedämpfte Rippchen mit schwarzer Bohnensauce
- Gebratene Glasnudeln mit Wasserkastanien und Gemüse
- Tsja Siu Paw: Gedämpfte Hefeklößchen mit süßer Fleischfüllung
- Frittierte Won Ton mit süßer Bohnenpaste