



# Gastronomía Thai

La Oficina Comercial de la Embajada Real de Tailandia en Madrid quiere presentar la gastronomía tailandesa en todas sus vertientes, y mostrar la elaboración de algunos de sus platos más populares a jefes de cocina, con el objeto de profundizar en el conocimiento de sus productos y técnicas y así los restaurantes puedan reproducir e innovar partiendo del conocimiento gastronómico tailandés. En colaboración con la Escuela de Hostelería y Turismo va a desarrollar unas jornadas para difundir la gastronomía de este país, considerada una de las mejores del mundo, de la mano de 3 de los restaurantes y chefs más prestigiosos en España y que cuentan con la certificación Thai Select y Thai Select Signature otorgado por el Ministerio de Comercio de Tailandia a nivel mundial al cumplimiento de los estándares de la cocina tailandesa.

El objetivo es capacitar al participante profesional para la elaboración y maridaje de diferentes platos típicos tailandeses y poder reproducirlos fielmente o adaptarlos a sus cartas para dar la mejor oferta gastronómica a sus clientes.

Las sesiones serán armonizadas con coctelería elaborada con productos tailandeses.

## Programa

Las jornadas consisten en 3 sesiones de diferentes tipos de cocina tailandesa, elaboradas por 3 prestigiosos *Chefs* poseedores del certificado *Thai Select* (Thai Cuisine) concedido por el Ministerio de Comercio de Tailandia.

- 20 de mayo
  - \* Street food tailandesa y armonías con coctelería
  - \* Chef Pui - Restaurante Pui Tapas
- 21 de mayo
  - \* Gastronomía gourmet tailandesa y armonías con coctelería
  - \* Chef Chinda - Restaurante Thai Garden
- 22 de mayo
  - \* Gastronomía fusión tailandesa y armonías con coctelería
  - \* Chef Yothin - Restaurante Yothai



Las armonías serán preparadas por **Juan Carlos Muñoz**, coordinador del Curso Superior BarMaster de la Escuela de Hostelería y Turismo y Presidente de la Federación Asociaciones Barman de España.

## Datos Técnicos

- Duración: 9 horas
- Fechas: 20, 21 y 22 de mayo de 2024
- Horario: de 16:30 a 19:30 h
- Matrícula: Asistencia por invitación
- Contacto: 915383514 – [eva.moreno@camaramadrid.es](mailto:eva.moreno@camaramadrid.es)



中歐百貨商場

TODO LO DE ORIENTE EN OCCIDENTE



S. COLOMER CASAS, S.L.