

cours de cuisine coréenne

Bonjour, Je vous propose d'assister à des cours de cuisine coréenne les deuxièmes ou troisièmes mercredis de chaque mois de 15h30 à 17h, Venez vous régaler et apprendre dans la bonne humeur ! Tarifs: 30 € / personne, inscription au 06 52 62 35 53

<p>14 mars 2018</p>		<p>bulgogi viande marinée puis grillée, généralement du bœuf ou du porc. Les préparations et les modes de cuisson varient suivant le goût ou la texture recherchés.</p>
<p>11 avril 2018</p>		<p>Japchae un plat coréen à base de dangmyeon(nouille de patate douce), qui peut être mangé froid ou chaud. Autrefois, le japchae était un plat destiné au roi et aujourd'hui, c'est un plat servi lors des fêtes traditionnelles coréennes ou lors des occasions spéciales.</p>
<p>16 mai 2018</p>		<p>Bibimbap Un mets très populaire en Corée. La plupart du temps, il s'agit d'un mélange de riz, de viande de bœuf, de légumes sautés ou blanchis, ensuite assaisonnés, et d'un œuf sur le plat, le tout relevé par de la pâte de piment coréenne fermentée (<i>gochujang</i>), généralement servi ensemble ou séparément afin de laisser aux convives le soin de ne mettre que la quantité désirée.</p>
<p>13 juin 2018</p>		<p>Kimbap un en-cas ou un repas très populaire en Corée. Il est fait de riz blanc (<i>bap</i>), d'huile de sésame grillé et divers autres ingrédients, l'ensemble étant roulé dans une algue séchée (<i>Gim</i>) du genre <i>Porphyra</i>, servi froid et coupé en tranches de la taille d'une bouchée. Le <i>gimbap</i> est souvent mangé lors des pique-niques ou d'événements en extérieur, ou comme un déjeuner léger avec du <i>kimchi</i>.</p>
<p>11 juillet 2018</p>		<p>Andong-jjimdak un plat originaire de la province de Gyeongsangbukdo de la ville d'Andong. En 1980, au marché au poulet de la ville du même nom les cuisiniers commencèrent à ajouter une variété d'ingrédients au poulet rôti, le Andong-jjimdak était né.</p>

