

# Cuisine asiatique

Avec Tamami HERBINET

## Adultes

*Aucun des cours ne demande de prédisposition technique ou un quelconque niveau de qualification, ils sont donc ouvert aussi bien aux débutants, qu'aux personnes souhaitant s'enrichir de nouvelles connaissances.*

Cuisine coréenne, chinoise, vietnamienne, thaïlandaise, indonésienne, indienne et malaisienne

L'objectif de ce cours, est d'entrevoir et/ou, utiliser des ingrédients méconnus en France. La réalisation des plats classiques vous permettra de découvrir le secret des saveurs orientales.

## Le cours

Sous forme d'atelier convivial de 10 personnes maximum.

Un 1<sup>er</sup> temps est consacré à la présentation des ingrédients et de la recette.

Elle est suivie d'une partie pratique pour se terminer par une dégustation.

## Horaires

1 cours par semaine, 1 recette tous les 15 jours.

Lundi, de 14h00 à 16h00 [Calendrier des dates et recettes](#)

Lundi, de 18h30 à 20h30 [Calendrier des dates et recettes](#)

# Tarif

Forfait annuel : 213 euros + carte d'adhésion

Forfait de 5 séances : 81 euros (sur réservation) + carte d'adhésion

# Matériel

De quoi écrire

# Galerie photos



Ailerons de poulet au vinaigre

# Informations complémentaires

Tamami Takami-Herbinet...

... a travaillé dans de nombreux restaurants gastronomiques comme cuisinière et pâtissière, elle explore l'univers de

la cuisine depuis longtemps ce qui la conduit vers le Yakuzen. Elle en étudie les fondements pendant quelque temps avant d'obtenir un diplôme lui ouvrant notamment le droit d'enseigner.

Elle poursuit aujourd'hui, son parcours professionnel par le biais notamment des cours qu'elle donne au sein des associations de Caen.

TAMKITCHEN-YAKUZEN >> <http://tamkitchen.canalblog.com>