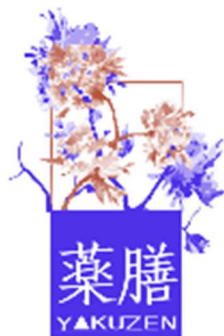


## CUISINE ASIATIQUE

Comme au restaurant !

Tamami Herbinet



Association  
TAMKITCHEN-YAKUZEN



**HERBINET -TAKAMI TAMAMI**

*Enseignante culinaire depuis une quinzaine d'années, notamment au travers de l'association TAMKITCHEN-YAKUZEN.*

## COURS DE CUISINE ASIATIQUE

Comment je peux préparer ceci ? Qu'est-ce qu'il y avait dans ce plat ? Lorsque j'essaie de le faire pourquoi ça ne marche pas... ?! En plus il existe énormément d'épices, de sauces, de pâtes, de légumes ... Tout un univers permettant de varier mes menus quotidiens, sans me décourager...

Bienvenue à tous ceux qui souhaitent faire quelques pas en cuisine asiatique...

En route pour une nouvelle promenade culinaire du panier à l'assiette...

Ces ateliers vont vous faire découvrir les produits que vous ne connaissez peut-être pas encore. Vous y trouverez aussi de nouvelles techniques pour réaliser des plats, permettant ainsi d'enrichir votre table tout en répondant aux questions que vous vous posez sur la cuisine asiatique.

### Date – menu

8 octobre	<b>Keema curry</b>
5 novembre	<b>Ma-bo au vermicelle de soja</b>
10 décembre	<b>Chaomai (bouchée de porc à la vapeur)</b>
7 janvier 2020	<b>Sundubu (soupe coréenne)</b>
4 février	<b>Chirashi sushi</b>
3 mars	<b>Bao bun (burger chinois)</b>
7 avril	<b>Sauté de bœuf aux poivrons</b>
5 mai	<b>Saté (brochette de poulet malaisienne) et sa sauce cacahuète</b>
9 juin	<b>Mi goreng (nouilles sautées indonésiennes)</b>