



AL-BA COOK FŐZŐISKOLA **MENÜSOR**

*

*Ételérzékenységedet kérlek előre
jelezd a bejelentkezéskor.*

Várunk sok szeretettel!





STEAK 1.0

Bélszín steak/Csirkemell steak, mediterrán pirított burgonya, zöldbors mártás (közönség kedvenc)

STEAK 2.0

Hátszín steak/Tonhal steak, tökéletes burgonya chips, friss kevert sali, citrus dresszing(új)

STREAK 3.0

Flank steak, kukoricakása, grillezett zöldségek, kápia jus(új)

BURGERMÁNIA

- Classic hamburger: Marhahús, sali, zöldségek, fokhagymás aioli, mézes dijoni dresszing, marinált lilahagyma
- Csirke burger: Pankós csirke, sali, coles law, kovi ubi

TÁVOL-KELET ÍZEI

Tom Yam Gong(garnélás thai leves) - Pad Thai by: Alex

SUSHI

*Futomaki, Uramaki, Gunkun, Nigiri
(Füstölt lazac, tigris rák, tonhal, surimi/uborka, avokádó, répa)*

KÖZEL-KELETI "SZTEREOTÍPIA"

Shakshuka-Izraeli lecsó - Zaatar Oldalas, lencse saláta

MEXICO

Töltött paradicsomok Morita szószban - Nacho "Lasagne"

OLASZ TÉSZTA 2.0

*Céklás Tagliatelle, bazsalikomos sajtmártás
- Ricottás Tortellini, paradicsom mártás*

OLASZ TÉSZTA 3.0

*(közönség kedvenc)Konfitált kacsacombbal töltött Tortellini, korianderes vajmártás
- Spenótos Papardelle, Grana Padano, grillezett csirke*

GYERMEK-SZÜLŐ PÁROS FŐZÉS

*Zöldborsós Rizotto, grillezett gyöngytyúk mell
- Pohárkrém- lime,citrom,málna,mascarpone*





MACARON

A francia és a svájci macaron között technológiában van különbség. Nagyon kezdőknek a francia módszert javasoljuk! Tanfolyamunkon 4 féle töltelékkel fejenként 25-30 db macaront készít

PITE

Ezen a tanfolyamon fejenként 2 db – egy sós húsos-zöldséges és egy édes citromos pite készül

ALAP TORTA

Piskóta készítés mesterfokon, csokoládé krém, töltés és díszítés is van a tanfolyamban

BONBON

Csokoládé temperálás, korpusz készítés, töltelékek, trüffel golyók készülnek fejenként kb 30-40 db bonbon. (A menü változtatás jogát fenntartjuk)

MENTES TORTA

Tej, tojás, glutén, hozzáadott cukor mentes citrusos-gyümölcs torta készül akár vegán változatban is

