

A top-down view of a wicker basket filled with fresh vegetables. Inside the basket are several green zucchinis, a bunch of green beans, a halved purple cabbage, and several tomatoes in various stages of ripeness (green, yellow, and red). The basket sits on a dark, textured surface. Surrounding the basket are more vegetables: a large piece of orange pumpkin on the left, a red bell pepper and some green olives on the right, and more green beans and olives at the bottom left. A small metal bowl is visible in the top left corner.

BOOK&COOK

www.bookandcook.com.pl



Warsztaty firmowe online



W obecnej sytuacji bardzo ważne są relacje międzyludzkie. Podtrzymywanie kontaktów, wspieranie się oraz wzajemne porozumienie pozostają niezmiennie, również w obrębie własnej firmy.



Wiemy, że czas spędzony na wspólnym gotowaniu to świetna forma integracji, która sprzyja budowaniu pozytywnych relacji w zespole.



Teraz możemy gotować razem, również online! Obiecujemy, że Wasze wysiłki nagrodzone zostaną prawdziwą ucztą smaków!



Oferujemy dla Was



Interaktywne warsztaty
kulinarne online do 50 os:

- Wspólne gotowanie
- Wskazówki udzielane na bieżąco
- Sesja pytań i odpowiedzi
- Prezentacja dań



Koszt spotkania:
2 500zł netto



Warsztaty z Szefem
Kuchni

Czas: **do 2 godzin**



Przepisy i praktyczne
porady w formie
elektronicznej



Zakup produktów
**+100-150zł netto/osobę
+dowóz**



„Azja na talerzu”

- Green curry z batatami i zieloną fasolką z ryżem jaśminowym (możliwa opcja mięsna)
- Sticky rice z mango – ryż z brązowym cukrem i mlekiem kokosowym i mango

Bartosz Snecz Dębski



Zakochany w azjatyckich smakach, czerpiący inspiracje z całego świata. Pochodzący z Łodzi kucharz, który pracował w wielu restauracjach, zarówno w Łodzi jak i w Warszawie.

Współtworzył menu w znanych miejscach fast casualowych (Pizza Boyz, dogidog, Mañana Tex-Mex Bar, Pho Shop). Jako instagramer prowadzi „Snecz Gotuje”, gdzie silnie propaguje fuzję kuchni azjatyckiej z europejską.



Bartek Goliński



Szef kuchni i właściciel restauracji House of Sushi. Kuchnia japońska nie ma przed nim tajemnic, ale równie chętnie sięga po inspiracje z innych zakątków Azji: Tajlandii, Wietnamu czy Chin. Kilukrotny zwycięzca i laureat Festiwalu Dobrego Smaku, zwycięzca Ramen Festival 2017, prowadzący warsztaty z zakresu kuchni azjatyckiej.

„Tajniki Sushi”*

Przybliżenie kultury oraz historii sushi. Omówienie i zapoznanie się z produktami do sushi. Lekcja szacunku do noża i produktów. Lekcja jedzenia pateczkami.

- Przygotowanie produktów: płukanie, gotowanie ryżu (w warunkach domowych i przy użyciu garnka ciśnieniowego), przygotowanie zalewy octowej, zaprawianie, studzenie i przechowywanie ryżu, krojenie ryb oraz warzyw.
- Tworzenie sushi – hosomaki, futomaki, california roll
- Techniki krojenia i prezentacji sushi

Przykładowe składniki do sushi: łosoś, awokado, paluszki krabowe, kampyo, oshinko, wodorosty, sałata, ogórek, ryż, sezam, imbir marynowany, ocet, chrzan wasabi, serek śmietankowy, sos sojowy.

*wycena zależna od wyboru menu



Adam Kozanecki



Wyjątkowy, charyzmatyczny szef kuchni BOOK&COOK. Finalista IV edycji programu MasterChef.

Miłośnik kuchni polskiej oraz łączenia tradycji z nowoczesnością. Jego dania są nieskomplikowane i wyjątkowo wykwintne. W swoich przepisach mocno nawiązuje do tradycji wyniesionych z domu, wskrzesza zapomniane receptury, które urzekają prostotą. Podczas wspólnego gotowania, zabierze nas w niezapomnianą podróż, po niemalże każdym regionie radując nasze podniebienia.

„Domowa Naleśnikarnia” – świetna zabawa rodziców z dziećmi

Na warsztatach pokażemy, jak przygotować ciasto podstawowe. Jakich trików użyć, aby naleśniki były cieniutkie i elastyczne. Dodatkowo poznacie przepyszne pomysły na naleśniki w wersji na słodko i na słono. Zdrowo, pysznie i prosto! Takie gotowanie, to my lubimy.

Menu:

- Zielone naleśniki bazyliowe nadziewane smażoną pierśią z kurczaka, siekaną młodą marynowaną kapustą z rzodkiewką, zielonym ogórkiem i sosem jogurtowym
- Czekoladowe naleśniki z domową nutellą i bakaliami



Joanna Banad



Od niemal 4 lat współpracuje z łódzkim studium kulinarnym BOOK&COOK. Prowadzi warsztaty kulinarne dla dorosłych i dla dzieci oraz szkolenia dla firm z branży gastronomicznej. Stara się ciągle rozwijać swoje umiejętności i pielęgnować zainteresowania. Uwielbia nowoczesną kuchnię polską, europejską i fusion. Stawia na niebanalne potęczenia i kreatywność podania.

Z wykształcenia dietetyk kliniczny, z zamiłowania pasjonatka sztuki cukierniczej, znana jako POSYPANE.

„Ginger shot bar”

Odporność, czyli fakty i mity o tym co związanego z odżywianiem realnie wpływa na naszą odporność.

Menu:

- Ciastka lemon curde, czyli kremem cytrynowo-miodowo-imbirowym

W paczce dla klienta:

- Przygotowana mieszanka produktów na spód
- Pozostałe produkty
- Gadżety: forma prostokątna, tarka mini, wyciskarka do cytrusów, różga



„Winter Cocktails”

Rozgrzewające napoje alkoholowe – do wyboru 2 rodzaje

Menu:

- Grzane białe wino z gruszką i imbirem
- Buttered rum – połączenie rumu, soku pomarańczowego i grzanego wina
- Canchanchara – drink na bazie rumu, miodu i cytryny
- Gloog – grzane wino z dodatkiem brandy, miodu, cynamonu i kardamonu
- Hot Toddy – rozgrzewający napój z whisky, miodem, herbatą i cytryną

W paczce dla klienta*:

- Alkohol + produkty
- Wyciskarka do cytrusów metalowa
- Shaker (opcjonalnie)

*wycena zależna od wyboru menu



BOOK&COOK

STUDIO KULINARNE

OFF Piotrkowska budynek 6, piętro I
Roosevelta 10, 90-056 Łódź

Justyna Serwacińska
Project Manager BOOK&COOK

justyna.serwacinska@bookandcook.com.pl
+48 664 984 135

www.bookandcook.com.pl

BOOK&COOK

„Bardzo dobrze prowadzony webinar, dobra organizacja całej ekipy. Do tego przyjemna atmosfera, jakby spotkać się ze znajomymi i razem gotować. A same potrawy wychodzą przepyszne”.

„Genialne warsztaty online z Book&Cook:) Super przyjazna atmosfera, bez żadnego skrępowania. Kucharz i pomocnicy świetnie dali radę”.

„Wspaniała atmosfera, profesjonalny SzeF Kuchni, doskonała organizacja i ogrom pozytywnych emocji”.

