

FŐZNI MÁRPEDIG KELLI!



A steaksütés fortélyai

A Chefparade Főzőiskola steakestje hosszú idő óta a legnépszerűbb kurzusok egyike. Izgalommal teli várakozással állunk a saját főzőpultunknál, miközben ámulva figyeljük a polcokon sorakozó temérek fűszert. A háttérben kellemes zene szól, Papp János séf instrukcióit követve, szakszerűen megtanulunk hagymát aprítani, húst hártványzni, miközben észrevétlenül el is készül az első fogás, a tatár bifsztek. Az este második felében megismerkedünk a steak fajtáival, a vérestől a jól átsütöttig. Nincs más hátra, mint hogy az elméletet a gyakorlatban

is tökéletesítsük. A húshoz steakburgonyát és zöldbors-mártást készítünk, amellyel a párunkat garantáltan levesszük a lábáról, majd – az egyéni ízlés szerint megsütött steak mellé – grillzöldség-köretet. Mindeközben séfünk kulisszatitkokkal és tanácsokkal segít, hogy a végén elégedetten és magabiztosan távozhassunk. A jó hangulat és a finom ízek garantáltak, a szakmai segítség pedig utolérhetetlen. Észre sem vesszük, és már be is iratkoztunk a következő tematikus estre, amelyet 10% kedvezménnyel foglalhatunk le.

CHEFPARADE FŐZŐISKOLA

1094 Bp., Páva utca 13., tel.: 210 6042, www.chefparade.hu

A steakest nem csak a nők körében népszerű; aki szereti a húskételeket, jól teszi, ha megtanulja elkészíteni őket

