

# MASTERCLASS

by



## MASTERCLASS SESSIONS

Friday and Saturday Lessons

Learn to cook 4 traditional Thai recipes and enjoy them over lunch with Chef Vichit.

Classes of 4-10 persons (min. 4 persons)

from 11.00 - 14.00 at 3,500/pax

Private group sessions are available.

Please contact us for more details.

## SAMPLE RECIPES



กระต๊อง (Minced chicken in pastry shell)

หมี่กรอบ (Crispy herb flavoured noodles)

ปอเปี๊ยะปู้ (Deep fried crab spring roll)

ยำส้มโอ (Traditional pomelo salad)

ยำหีวปลี (Banana blossom salad)

ส้มตำ (Papaya salad)

ยำเนื้อย่างงุ่น (Spicy grilled beef and grapes salad)

ยำถั่วฝักยาวโบราณ (Traditional wing beans salad)

ลาบเป็ด (Minced duck salad)

ทอดมันปลา (Deep fried Thai fish cakes)



- ต้มยำโบราณ (Traditional Tom Yum soup)  
แกงเขียวหวานไก่ (Chicken green curry)  
ไข่ลวกเซย (Fried eggs with sweet and sour tamarind sauce)  
พริกขิงกรอบ (Crispy herbs with bitter leaves)  
หอยปู (Shredded crab cooked in coconut cream)  
ผัดไทยกุ้ง (Pad Thai noodles with prawns)  
ห่อหมกปลา (Steamed fish curry mousse)  
ข้าวทอดแหม่มสด (Deep fried spicy minced pork wrapped with curry rice)  
หลนเนื้อเค็ม (Shredded dried beef cooked in coconut cream)  
น้ำพริกกะปิกุ้งแห้ง (Chilli dip with shrimp paste and dried shrimp)  
แกงคั่วสีปะรดกุ้ง (Red curry with prawns and pineapple)  
แกงเผ็ดเนื้อปูใบชะพลู (Red curry with crab and bitter leaves)  
จู้ฉี่ปลาเนื้ออ่อน (Red curry with whisker sheatfish)  
ขนมจีนน้ำเงี้ยว (Thai vermicelli noodles with codiments)  
ข้าวซอยไก่ (Northern style Thai vermicelli noodles with minced pork)  
แกงเผ็ดเปิดอย่าง (Northern style egg noodles with chicken curry sauce)  
ไก่กระเพราโบราณ (Stir fried minced chicken with chilli and hot basil leaves)  
ปลาตุ๋นฟูผัดพริกขิง (Stir fried fluffy crispy catfish with red curry paste)  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง (Stir fried chicken with cashew nuts)



- หยกมณี (Emerald tapioca with shredded coconut)  
กล้วยแขก (Battered deep fried banana)  
ขนมตัวแปบ (Sweet yellow bean pocket)  
บัวลอย (Sticky rice dumplings in warm coconut milk)  
ทับทิมกรอบ (Water chestnut ruby with sweet and salty coconut milk)

\*\* If your favourite dish is not on our list, please kindly contact us and we will try our best to accommodate