



Weekly Cooking Class Program - 2020

Morning session

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| MON | Tod Man Plaa ทอดมันปลา Crispy Thai fish cake | Yam Woon Sen ยำวุ้นเส้น Spicy & sour vermicelli salad | Koong Nam Makham กุ้งนํ้ามะขาม Prawns with tamarind sauce | Kaeng Karee Kai แกงกะหรี่ไก่ Yellow chicken curry |
| TUE | Crispy Golden Triangle สามเหลี่ยมทองคำ Triangular spring roll & spicy chicken filling | Soup Nua Samoon Prai ซุปลี้อสมุนไพร์ Spicy beef soup with herbs | Phad Thai Koong Sod ผัดไทยกุ้งสด Stir fried Thai rice noodle with prawns | Kaeng Keaw Waan Kai แกงเขียวหวานไก่ Green curry with chicken |
| WED | Thoong Thong Kiew Wan ถุงทองเขียวหวาน Green curry golden bag | Tom Yam Koong ต้มยำกุ้ง Hot & sour soup with prawns | Pla Rad Prik Kee Nhu Bai Horapha ปลาราดพริกขี้หนูใบโหระพา Crispy fish with bird's eye chili & sweet basil | Muek Phad Phong Karee ปลาหมึกผัดพริกขี้หนู Stir fried squid in yellow curry paste |
| THU | Koong Ob Woon Sen กุ้งอบวุ้นเส้น Baked glass noodle with prawns | Nua Yang Chim Jaew เนื้อย่างจิ้มแจ่ว Grilled beef & chili dipping sauce | Som Tam ส้มตำ Green papaya salad | Kaeng Phed Kai Saparod แกงเผ็ดไก่สับปะรด Red chicken curry with pineapple |
| FRI | Yam Mah Muang Koong Sod ยำมะม่วงกุ้งสด Mango salad with prawn | Tom Kha Kai Hed Fang ต้มข่าไก่ใส่เห็ด Coconut milk soup with chicken | Ngob Plaa งอบปลาใส่กุ้ง Grilled fish soufflé in banana leaf | Hed Phad Prik Thai Dum เห็ดผัดพริกไทยดำ Stir fried mushrooms and black pepper |
| SAT | Yam Ok Ped Lynchee ยำอกเป็ดลิ้นจี่ Duck breast salad with lychee | Kua Kling Kai คว่ำคลิ้งไก่ Spicy chicken & Southern curry paste | Koong Phad Kratiem Prik Thai กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย Stir fried prawns with garlic & black pepper | Chu Chee Plaa Tub Tim Neung จู๋ปลาทับทิมนี้้ง Steamed Red Tilapia with red curry sauce |
| SUN | Sen Chan Kee Mao Kai เส้นจันทรชี้เมาไก่ Stir fried rice noodle holy basil&chieken | Koong Nam Chantr กุ้งนํ้าจันทร Coconut milk soup with prawns | Kaeng Nua Fak Thong แกงเนื้อฟักทอง Red curry with beef and pumpkin | Plaa Jiean Ta-Krai ปลาเจียนตะไคร้ Steamed Sea bass with lemongrass sauce |
| ** SUNDAY no market trip, additional 1 menu - MANGO AND STICKY RICE ** | | | | |

*** Please note that the above menus could be changed without notice subject to the availability of ingredients & raw materials***

*** Preferably please make your reservation at least 1 day in advance***

Morning Class : 0845 - 1300 hrs (Rates at Baht 2,800++ = Baht 3,296 net per person) - including trip to the market

All classes are conducted in English. All ingredients are provided by us.

Tel. No. 02-673-9353 -8

Email: cooking.school@blueelephant.com



Weekly Cooking Class Program - 2020

Afternoon Session

| | | | | |
|------------|--|---|--|--|
| MON | Yam Nua Yang ยำเนื้อย่าง Spicy beef salad | Krapaow Kai กระเพราไก่ Stir fried chicken with holy basil | Kaeng Phed Ped Yang แกงเผ็ดเปิดย่าง Red curry with roasted duck | Koong Hom Pha กุ้งหมี่ผ้า Crispy paper prawn |
| TUE | Yam Som-O ยำส้มโอ Pomelo salad | Tom Kamin Plaa Kapong ต้มขมมันปลากะพง Sea bass soup with tumeric | Kaeng Massaman Kai แกงมัสมั่นไก่ Massaman curry with chicken | Kao Niew Mamuang ข้าวเหนียวมะม่วง Mango and sticky rice |
| WED | Kaeng Ched Luk Ngok แกงจืดลูกเงาะ Soup with stuffed rambutan | Plaa Neung Maa Nao ปลาหนึ่งมะนาว Steamed Sea Bass with lime dressing | Phad Prik Khing Koong ผัดพริกขิงกุ้ง Stir fried prawns with chill paste | Woon Krati Mah Prao Orn วุ้นกระทิเนื้อมะพร้าวอ่อน Jasmine coconut jelly |
| THU | Chicken Satay สะเต๊ะไก่ Chicken satay with peanut sauce | Tom Klong Plaa Kapong ต้มโคล้งปลากะพง Spicy Sea Bass Soup | Phad Ped Nua Makeua Puong ผัดเผ็ดเนื้อโหระพามะเขือพวง Stir fried beef with pea eggplant | Koey Tiew Koong Lue Suan ก๋วยเตี๋ยวกุ้งลุยสวน Cool Prawn Spring Rolls |
| FRI | Paneang Kai แพนงไก่ Paneang red curry with chicken | Mee Korat ผัดหมี่โคราช Stir fried noodle Korat Style | Plaa Taab Tim Sam Rod ปลาทับทิมสามรส Crispy Red Tilapia in 3-flavored sauce | Taab Tim Krob ทับทิมกรอบ Water chestnut in sweet coconut milk |
| SAT | Plaa Phaow Samoonprai ปลาเผาสมุนไพร์ Grilled Sea Bass with Thai Herbs | Tom Saeb Kai ต้มแซ่บไก่ Spicy ginger soup with chicken | Yam Ma-Khua Yao Koong Sod ยำมะเขือยาวกุ้งสด Grilled long eggplant salad with prawns | Raveng Nua Keaw Waan ระวางเนื้อเขียวหวาน Stir fried beef with green curry paste |

*** Please note that the above menus could be changed without notice subject to the availability of ingredients & raw materials***

*** Preferably please make your reservation at least 1 day in advance ***

Afternoon Class : 1330 - 1630 hrs (Rates at Baht 2,500++ = Baht 2,943 net per person)

All classes are conducted in English. All ingredients are provided by us.

Tel. No. 02-673-9353 -8

Email: cooking.school@blueelephant.com