



ESPECIAL COCINA TAILANDESA

Régimen Media pensión.

Día 1 · Bangkok

Traslado desde el aeropuerto internacional de Bangkok a la ciudad. **Cena y alojamiento.**

Día 2 · Bangkok

Desayuno, día libre en el que se recomienda la visita artística al Grand Palace. Conjunto de más de un centenar de edificios que representan 200 años de historia. **Cena y alojamiento.**

Día 3 Bangkok · Chiang Mai

Traslado al aeropuerto a la hora convenida, **vuelo Bangkok – Chiang Mai, traslado al hotel cena y alojamiento.**

Día 4 · Chiang Mai

Desayuno y curso de cocina thai I. Por la mañana presentación en la escuela y visita al mercado para conocer los principales ingredientes de la cocina tailandesa. Aprenderemos a elaborar 3 platos diferentes cada uno de los días de clase. Tailandia y el arroz, algo tan simple y tan esencial en la gastronomía tailandesa. En Tailandia existen muchos tipos de arroz y desde la década de los 60, el país es uno de los principales exportadores mundiales. El más apreciado es el arroz de jazmín, de grano largo y aromático y es tan apreciado que hasta se habla de un comercio clandestino. **Almuerzo y alojamiento.**

Día 5 · Chiang Mai

Desayuno y este día tendremos una **visita de día completo** consistente en las siguientes actividades. Ride en elefante, rafting en balsas de bambú, trekking, visita a cascadas y tribus de la zona, pequeñas aldeas ubicadas en plena jungla. **Almuerzo y alojamiento.**

Día 6 · Chiang Mai

Desayuno y curso de cocina thai II. El término thai gaang se traduce muchas veces por curry, pero en realidad designa cualquier plato con abundante líquido, por lo que puede referirse tanto a sopas como a los clásicos y afamados curries picantes. La cocina tailandesa se compone básicamente de tres tipos de curries. El curry muy picante y su color rojo intenso proviene de una abundancia de guindillas secas, hay un curry mucho más suave gracias a la presencia de cacahuets triturados y



el curry verde que sale básicamente de las guindillas verdes y frescas que sustituyen a las rojas y con el que se suelen emplear especias secas como el comino y el cilantro. **Almuerzo y alojamiento.**

Día 7- Chiang Mai

Desayuno y curso de cocina III. Durante estos días nos enseñaran a preparar aperitivos como por ejemplo la ensalada de papaya, sopas como la sopa de coco de marisco, curries como Noodles (tipo de pasta) al estilo de Chiang Mai (especialidad local) o postres, como el delicioso y sabrosísimo mango con "sticky rice". **Almuerzo y alojamiento.**

Día 8 - Chiang Mai

Curso de cocina IV. Otro de los clásicos de Tailandia son los salteados. Introducidos en el país por los chinos, famosos en el mundo entero por su capacidad de saltear un banquete entero en un solo wok, instrumento que será una de las herramientas de trabajo de estos días. La lista de salteados es infinita. **Almuerzo y alojamiento.**

Día 9 - Chiang Mai - Bangkok

Traslado al aeropuerto, vuelo Chiang Mai - Bangkok. Traslado al hotel cena y alojamiento.

Oportunidad para realizar últimas compras o visitar por la noche Chinatown, una de las zonas con más bullicio nocturno en toda la ciudad.

Día 10 - Bangkok

Traslado al aeropuerto a la hora prevista y fin de nuestros servicios.

Nota: vuelos con llegada después de las 17.00 el primer servicio que tendrán será alojamiento.
Curso de cocina con profesores de habla inglesa, resto del circuito con guía en español.

- POSIBLE EXTENSIÓN PLAYA KOH CHANG 4 días / 3 noches (1 Bkk, 2 Koh Chang).
- POSIBLE EXTENSIÓN PLAYA KRABI 4 días / 3 noches.



PRECIO CIRCUITO

720€ por pax sujeto a modificaciones en tarifas aéreas.

Precio extensión Koh Chang o Krabi a parte.

Salidas: a elegir salida (tiene que salir todo el grupo en la misma fecha) de junio, julio o agosto de los siguientes días: 1, 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25 y 28.