

1) Вводный урок

2) Вегетарианская кухня 2000р

1. Навыки составления плана меню на неделю для дома, обработка овощей
2. Теплый салат
3. Гречка с шампиньонами в сливках
4. Пицца вегетарианская

3) Рыба на гриле 4000

1. Общая информация по правильному выбору и хранению рыбы, подбор соуса по вкусовому сочетанию.
2. Обработка рыбы
3. Сибас/дорадо с клюквенным соусом
4. Лосось с соусом беарнес
5. Ры Лэйд с соусом свит чили (горбуша)

4) Стейкхаус основы: Стейки и бургеры 4000

1. Общая информация по хранению мяса, классификация мяса, навыки его первичной обработки.
2. Стейк миньон с медово-горчичным соусом
3. Приготовление котлетной массы для бургера
4. Бургер Крафтовый

5) Кухни мира: супы за 5 минут - 2000

1. Общая информация по супам, краткое введение в особенности вкусовых сочетаний кухонь мира.
2. Гаспачо в чабатте - Испания
3. Крем-суп пшеничный - Чехия
4. Тыквенный суп-пюре с медовым соусом

6) Грузинская кухня 3000

1. Чахохбили
2. Хачапури по аджарски
3. Хинкали
4. Жаренный сулугуни

7) Экспресс-десерты для начинающих 2000

1. Общая информация о кондитерских изделиях
2. Панна-котта или Бланманже, история появления сходства и различия, способы приготовления
3. Бисквит, применение в повседневной кулинарии, навыки выпекания бисквита
4. Фондан (кекс с жидким шоколадом)

8) Японская кухня. Роллы: - 2000

1. Классические роллы;
2. Роллы урамаки - «Филадельфия»;
3. Темпура роллы.
4. Суши: сяки-нигири

9) кулинарное декорирование 2000

5. Правила сочетания цветов и пропорций в подаче
6. Использование соусов в оформлении тарелки
7. Использование зелени и элементов овощей в подаче
8. Способы подачи фламбе

10) вкусовые сочетания и их применение в практике 1000р лекционное занятие

1. Основные принципы сочетания вкусов
2. Составление своей рецептуры

11) Мексиканская кухня - 2000

1. Бурито
2. Фахитос
3. Начос в курином соусе