

АВТОРСКИЙ КУРС ИЛЬГИЗА ГАЛИЕВА

16 – 18 марта 2026 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель Ильгиз Галиев

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Тенденции современной кухни.
- Технология приготовления соусов, салатов, закусок и горячих блюд.
- Дегидрация и ферментация продуктов. Техника копчения с помощью смокинг-гана.
- Томление на высоких температурах.
- Низкотемпературное приготовление техникой Сю-вид.
- Работа с текстурами.
- Как гармонично сочетать разные даже непредсказуемые ингредиенты.
- Технология приготовления полуфабрикатов. Способы и сроки хранения полуфабрикатов.
- Ресторанная подача блюда.

В МЕНЮ КУРСА

- Баклажан с печёным перцем и каймаком в азиатском соусе.
- Мухаммара со страчателлой и лепёшками Роти.
- Пончики из краба с манго-чили.
- Хумус из авокадо с хурмой и зерновыми чипсами.
- Крустада с тартаром из тунца и имбирным айоли.
- Картофельные пончики с шалфеем и соусом «Мисо»
- Кыстыбый с вяленой уткой и копчёной кониной.
- Сырник из адыгейского сыра с кунжутным мёдом и лимонным курдом.
- Паштет из кролика с хурмой и жемчугом из юзу.
- Салат с морепродуктами со сливочным «Том ям» соусом.
- Салат с телятиной с дюкселем из лесных грибов.
- Салат с крабом и авокадо.
- Пирог из овощей с кремом из вяленых томатов.
- Грибовница из лесных грибов с топинамбуром.
- Крем-суп из баклажана с овощным риетом.
- Тако из сельдерея с уткой конфи и пастернаком.
- Татарский треугольник с телятиной.
- Томлёная телятина с бататом и копчёным соусом.
- Палтус с брокколи в соусе из мидий.
- Котлеты из краба с киноа в кокосовом соусе.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Полностью практическое обучение.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

Стоймость курса 50 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

+7(903) 136-81-29; +7(925)376-59-91