

# **БАНКЕТНЫЕ И ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА**

**9 – 13 ноября 2026 г.**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Преподаватель Виктор Массов**



## **В ПРОГРАММЕ КУРСА**

- Технология приготовления порционных/закусочных блюд и шоу-блюд на банкет.
- Технология приготовления холодных и горячих блюд. Освоение базовых техник, подходящих для приготовления в больших объемах и сохранения качества при сервировке.
- Оптимизация использования продуктов. Как грамотно использовать сырье и минимизировать отходы.
- Сроки и условия хранения. Правила безопасности и сохранения свежести полуфабрикатов и готовых блюд.
- Технология приготовления банкетных мясных и рыбных блюд. Освоение техник работы с разными видами мяса и рыбы, которые требуют особого подхода при приготовлении для больших мероприятий.
- Современные сочетания вкусов. Изучение актуальных вкусовых пар, актуальных для фуршетов и закусок.
- Современные тренды в оформлении и подаче. Работа с текстурами, цветом, декором.
- Как подобрать блюда для фуршета и банкета, чтобы они гармонировали между собой и соответствовали формату мероприятия.

## **В МЕНЮ КУРСА**

**Фуршетные блюда:**

- Крокет из лангустинов с манго и зирой.
- Паштет из куриной печени с джемом из брусники.
- Пате из белых грибов с миндалем.
- Гратен с копченной форелью и огуречным тартаром.
- Утиный хамон с инжиром и горгонзолой.
- Крем из рикотты с печеными овощами.
- Ягодный «Гаспачо» с «Просекко».
- Зеленый «Гаспачо» с лангустинами.
- Хрустящие вонтоны с говядиной и эспумой «Том ям».
- Спринг ролл с гуакамоле.
- Тарталетка «Фри» с муссом из подкопченного лосося.
- Крем «Сабайон» с сезонными ягодами.
- Тарталетка с кремом из топленого молока.

**Банкетные блюда:**

- Угольная треска по-сицилийски.
- Говядина «Веллингтон», пюре «Нуазет» и трюфельный демик.
- Вырезка ягненка с кремом из тыквы и соусом «Кишмиш».
- Рулет из цыпленка, Жу с печеным чесноком, крем из сельдерея.

## **ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА, ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

- Знания, позволяющие грамотно организовать фуршет и банкет.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом Академии установленного образца о прохождении курса.

**Стоимость курса 85 000 рублей**

**Наши контакты**

**Тел.:** +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

**Telegram:** @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

**Max:** +7(925)376-59-91

**Email:** exklyuziv.akademia@yandex.ru