

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

26 – 28 ноября 2025 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель Андрей Лапшинов



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Итальянская кухня. Традиции и секреты.
- Технология приготовления холодных и горячих закусок, салатов.
- Секреты приготовления итальянской пасты ручной работы и пиццы.
- Технология приготовления теста для пасты и пиццы.
- Способы приготовления и разновидности итальянских соусов.
- Как гармонично сочетать ингредиенты.
- Способы формовки пиццы и пасты.
- Основы оформления и украшения блюд.
- Секреты ресторанной подачи блюд.

В МЕНЮ КУРСА

- Брускетта с тунцом и пюре авокадо.
- Брускетта с томатами и анчоусом.
- Закуска из тунца с обожжёнными томатами и базиликом.
- Брускетта с лососем, свежим огурцом и каперсами.
- Тар тар из тунца с авокадо.
- Ризотто с креветками и соусом «Биск».
- Ризотто 4 сыра и груша.
- Равиоли с картофелем и белыми грибами.
- Лингвини с вонголе и петрушкой.
- Тальятелле с лососем и трюфелем.
- Пицца с креветками, рукколой и соусом «Песто».
- Пицца с томатами и страчателлой.
- Пицца грибная с жареными вешенками и трюфелем.
- Пицца анчоусы, страчателла, вяленые томаты.
- Пицца с маринованным перцем «Рамиро», цуккини гриль и рикоттой.
- Пицца с баклажаном гриль и копченой «Скаморца».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Полностью практическое обучение.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом Академии установленного образца о прохождении курса.

Стоимость курса 36 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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