

ПАСТА И ПИЦЦА

13 -14 октября 2025 г.

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Андрей Лапшинов

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Секреты приготовления итальянской пасты ручной работы и пиццы.
- Технология приготовления теста для пасты и пиццы.
- Способы приготовления и разновидности итальянских соусов.
- Способы формовки пиццы и нарезки пасты.
- Как гармонично сочетать ингредиенты.
- Основы оформления и украшения блюд.
- Секреты ресторанной подачи блюд.

В МЕНЮ КУРСА

Итальянская паста ручной работы:

- Паста с артишоками, кедровыми орешками и соусом «Песто».
- Паста «Ала-норма» с рикоттой и подкопченными баклажанами.
- Паста с вялеными томатами и цыпленком.
- Паста с креветками и шпинатом в сливочно-устричном соусе.
- Паста в винном соусе, с вонголе, томатами и петрушкой.

Итальянская пицца:

- Пицца «Маргарита».
- Пицца «Кватро Формаджи».
- Пицца «Пепперони».
- Пицца «Страчателла, томаты и анчоусы».
- Грибная пицца с копченым сыром «Скаморца».
- Пицца с морепродуктами и томатами «Черри».
- Кальцоне с моцареллой, ветчиной и оливками «Таджаски».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 25 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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