

ТРЕНДОВЫЕ ЗАВТРАКИ

18 – 19 мая 2026 г.

Продолжительность: 2 дня

Академических часов: 12 часов

Время занятий с 11:00 до 17:00

Преподаватель: Виктор Массов

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Блюда из яиц, сэндвичи, боулы и оладьи.
- Как из обычной каши сделать ресторанное блюдо.
- Технология приготовления бриоши.
- Сырники сладкие и не сладкие.
- Технология приготовления полуфабрикатов. Сроки и условия хранения.
- Красивый завтрак. Ресторанная подача блюда.

В МЕНЮ КУРСА

- Шакшука с хариссой и рикоттой.
- Круассан с грудкой Су-вид и трюфельным соусом.
- Скрембл с крабом.
- Несладкие сырники с копченым сулугуни.
- Креп сюзет из вчерашнего круассана.
- Взбитый творог с апельсиновым медом и сезонными фруктами.
- Кукурузная каша с манго и халвой.
- Злаковая гранола с домашним топленным молоком.
- Зелёные оладьи с яйцом пашот и муссом из авокадо.

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания, позволяющие приготовить вкусный, красивый и полезный завтрак.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом установленного образца об обучении в Академии.

Стоимость курса 32 000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru и по телефонам

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