

**СДОБНЫЕ ПИРОГИ**

**9 – 10 октября 2025 г.**

**Время занятий с 11:00 до 17:00**

**Преподаватель Елена Шрамко и Владимир Золотухин**

**В ПРОГРАММЕ КУРСА**

* Виды пирогов и традиции.
* Технология приготовления начинок.
* Виды формовки и грамотность исполнения.
* Технология приготовления сдобного теста.
* Сроки хранения и реализации.

**В МЕНЮ КУРСА**

* Сдобный сладкий пирог с вишней и перцем «Чили».
* Сдобный сладкий пирог с яблоком и корицей.
* Сладкий сдобный пирог с тыквой и изюмом.
* Сдобный не сладкий пирог с мясом.
* Сдобный не сладкий пирог с капустой и яйцом.
* Сдобный не сладкий пирог с грибами, луком и творожным сыром.
* Сдобный пирог с семгой.

**В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ**

* 100% рабочие и проверенные рецептуры.
* Полностью практическое обучение. Вы все сделаете своими руками!
* Именной диплом Академии о прохождении курса.

**Стоимость 24 000 р.**

**Запись на курс на нашем сайте** [**www.culinart.ru**](http://www.culinart.ru)

**Наш телефон +7(499) 136-81-29, +7(925) 376-59-91**