

СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ: ГРЕЦИЯ. ИСПАНИЯ. ИТАЛИЯ

24 - 26 февраля 2026 г.

Продолжительность: 3 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 18

Преподаватель Станислав Садовский

В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Традиции и секреты Средиземноморской кухни.
- Технология приготовления холодных и горячих закусок, салатов.
- Технология приготовления теста для домашней пасты и для фокача.
- Способы приготовления и разновидности средиземноморских соусов.
- Сочетание продуктов
- Современное оформление и подача блюд.
- Технология и секреты приготовления ризотто.

В МЕНЮ КУРСА

- Ассорти тапасов. С креветками и тартаром из авокадо. Со сливочным сыром и слабосоленым лососем. С тунцом, печеным перцем и базиликом.
- Ризотто с белыми грибами и сыром «Грано подано».
- Гаспачо с компрессионными огурцами в зеленом масле.
- Классический «Греческий» салат.
- Домашняя паста с креветками в сливках с икрой «Тобико».
- Классическая паста «Карбонара».
- Соус «Биск».
- Паста с томатами и страчателлой.
- Кальмары в томатах с халапеньо.
- Тирамису от бабушки Бруно.
- Севиче из сибаса с соусом «Понзу».
- Фокача «Римская».

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