

**СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ: ГРЕЦИЯ.
ИСПАНИЯ. ИТАЛИЯ**

16 – 18 ноября 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

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 фокачча.
- Способы приготовления и разновидности средиземноморских соусов.
- Сочетание продуктов
- Современное оформление и подача блюд.
- Технология и секреты приготовления ризотто.

В МЕНЮ КУРСА

- Ризотто с белыми грибами и сыром «Грано подано».
- Классическая паста «Карбонара».
- Севиче из морского гребешка с соусом «Понзу».
- Тар тар из говядины с зеленым «Айоли».
- Тартар из тунца с печеным перцем.
- Гаспачо с гранитой из огурца и компрессионными огурцами.
- Гребешки с полбой и муссом из пармезана.
- Куриный паштет с луковым конфитюром с клубникой и желе из вишни.
- Ростбиф с тонато и жареными каперсами.
- Баскский чизкейк.
- Запеченный карамелизированный баклажан со страчателлой.
- Дзадзыки.
- Взбитая рикотта с оливками.
- Римская фокачча.
- Говяжьи щечки с сырным «Орзо».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 39 900 рублей

Наши контакты

Тел.: +7(499)136-81-29, +7(925)376-59-91

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

Max: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru