

МЕДОВИКИ

28 – 29 августа 2025 г.

Продолжительность: 2 дня

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академических часов: 12

Преподаватель Петр Лапенков



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Виды медовиков. Классические и необычные вкусы.
- Технологию приготовления коржей, кремов и кули.
- Дизайн и оформление медовиков. Классический и современный.
- Сроки и условия хранения. Сроки реализации.

В МЕНЮ КУРСА

- Классический медовик «Рыжик».
- Шоколадный медовик.
- Медовик «Лайм-Бергамот-Имбирь».
- Медовик с облепихой.
- Медовик «Пармезан-персик».
- Пряный медовик «Малиновый пунш».

В РЕЗУЛЬТАТЕ ОБУЧЕНИЯ ВЫ ПОЛУЧИТЕ

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

Стоимость курса 24000 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

Наши телефоны и WhatsApp +7(903) 136-81-29; +7 (925) 376-59-91