

ПОЛУФАБРИКАТЫ И ЗАМОРОЗКА: КАК СОХРАНИТЬ КАЧЕСТВО И СНИЗИТЬ ПОТЕРИ

20 – 22 мая 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Продолжительность: 3 дня

Академических часов: 18 часов

Преподаватель Станислав Садовский



В ПРОГРАММЕ КУРСА

Технология приготовления мучных полуфабрикатов:

- Технология приготовления сдобного теста для бургерных булочек. Формовка булочек, заморозка. Как правильно размораживать полуфабрикаты из сдобного теста.
- Секреты приготовления свежей итальянской пасты. Лучшие способы ее заморозки.
- Приготовление начинки для пельменей и вареников, лепка и правильная заморозка, без слипания.

Технология приготовления мясных полуфабрикатов:

- Технология приготовления котлет. Формовка котлет и заморозка, с сохранением сочности и формы.
- Технология приготовления шницелей. Техника панировки и заморозки сырых шницелей.
- Технология приготовления ароматной рваной свинины. Методы порционной заморозки.
- Технология приготовления мясной заготовки для биф бургиньона. Заморозка без потери глубины вкуса и нежности мяса после разморозки и разогрева.

Технология приготовления полуфабрикатов для соусов и заправок

- Технология приготовления соуса «Песто». Как заморозить и хранить соус, предотвращая окисление и сохраняя яркий цвет и аромат трав.
- Технология приготовления универсальную заготовку из зеленого масла. Порционная заморозка для удобного использования.
- Секреты приготовления и заморозки свежего хумуса с зеленью. Нюансы его заморозки, чтобы сохранить кремовую текстуру.

Сроки хранения и использования готовых полуфабрикатов.

В МЕНЮ КУРСА

- Булочки для бургеров (дрожжевое тесто). Технология приготовления дрожжевого теста, этапы замеса, ферментации и формовки идеальных булочек.
- Домашняя итальянская паста (пресное тесто). Приготовление классического итальянского пресного теста для пасты и различные способы ее нарезки. Секреты ингредиентов для пасты: какие должны быть мука и яйца.
- Пельмени из свинины с говядиной. Приготовление эластичного теста для пельменей и сочного фарша. Правильное соотношение свинины и говядины. Как сделать пельмени сочными и ароматными. Формовка и лепка.
- Вареники с картофелем и томленным луком. Бездрожжевое пресное тесто для вареников и нежная ароматная начинка. Техники лепки и заморозки.
- Шницель из куриного бедра. Подготовка куриного бедра, удаление костей, формовка шницеля. Правильная панировка для сохранения сочного мяса.
- Бёф бургиньон. Выбор правильного мяса для тушения и его подготовка. Дегазированные мяса для сохранения сочности и аромата. Обработка овощей. Тушение.

- Котлеты из индейки. Технология приготовления нежных и сочных котлет из фарша индейки. Приготовление фарша, использование специй. Формовка котлет.
- Рваная свинина. Освоить технику медленного приготовления свинины до состояния, когда она легко "рвется" на волокна, с сохранением максимальной сочности. Выбор мяса. Томление и правильная заморозка.
- Креветки в темпуре. Выбор и обработка креветок. Приготовления кляра для хрустящей корочки.
- Соус «Песто». Приготовление классического итальянского соуса песто с сохранением яркого вкуса и аромата. Выбор ингредиентов для соуса. Техника измельчения. Достижение правильной консистенции и баланса вкуса. Правила хранения для сохранения цвета и свежести.
- Зеленое масло. Выбор зелени (петрушка, укроп, шпинат и др.). Техника бланшировки зелени для сохранения яркого цвета. Правила хранения.
- Зеленый хумус. Гладкая и воздушная структура паштета из бобовых. Использование специй.
- Правильная оттайка грибов. Методы оттайки грибов, чтобы сохранить их текстуру, вкус и предотвратить потерю качества.

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА, ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Знания и практические навыки по приготовлению и хранению полуфабрикатов.
- 100% рабочие и проверенные рецептуры.
- Диплом Академии установленного образца о прохождении курса.

Стоимость курса 39 900 рублей

Запись на курс на нашем сайте www.culinart.ru

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