

СТРИТФУД

6 – 7 июля 2026 г.

Время занятий с 11:00 до 17:00

Академические часы: 15

Преподаватель: Станислав Садовский



В ПРОГРАММЕ КУРСА

- Технология приготовления булочек для бургера. Секреты пышности, мягкости и идеальной формы.
- Технология приготовления бургерных котлет. Котлеты из разных видов фарша (мясо, рыба, птица), техники формовки и правильной прожарки.
- Авторские соусы для бургеров. Приготовление классических и трендовых соусов. Оптимизация и хранение. Правила работы с фаршем, булочками и котлетами, чтобы обеспечить свежесть и безопасность.
- Технология приготовления гунканов. Работа с рисом для суши. Создание разнообразных начинок (тунец, лосось, креветки).
- Технология приготовления шаурмы. Правильный выбор мяса, маринады, секреты приготовления соусов и овощной начинки.
- Современные сэндвичи. Основы создания сбалансированных сэндвичей.
- Современное оформление и подача блюда.

В МЕНЮ КУРСА

- Гункан из жареного риса «Токийский огонь».
- Гункан «Черный дракон».
- Гункан «Трюфельный тунец».
- Гункан «Креветочный вулкан».
- Бургер «Свиная грудинка»
- Бургер «Морской хруст».
- Бургер «Двойной чеддер».
- Стрипсы «Золотая корочка».
- Шаурма «Куриная».
- Шаурма «Говяжья».
- Шаурма «Баранина».
- Сэндвич «Мортаделла - страчателла».
- Сэндвич «Тунец».
- Сэндвич «Курица - пармезан».
- Вафля «Ягоды – соленая карамель».
- Соус «Сырный крем».
- Соус «Азиатский ВВQ».
- Соус «Острый чили».
- Соус «Чесночный айоли».
- Соус «Трюфельный».
- Соус «Йогуртовый с зеленью».

ПО ОКОНЧАНИЮ КУРСА ВЫ ПОЛУЧИТЕ

- Полностью практическое обучение.

- 100% рабочие и проверенные рецептур.
- Именной диплом Академии о прохождении курса.

Стоимость 27 000 руб.

Наши контакты

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

Telegram: @ExclusiveAkademy, @academyExcluzive

Мах: +7(925)376-59-91

Email: exklyuziv.akademia@yandex.ru