

МАСТЕР-КЛАСС ПО ОФОРМЛЕНИЮ БАНКЕТНЫХ БЛЮД С ЭЛЕМЕНТАМИ КАРВИНГА

Однодневное интенсивное обучение по оформлению банкетных блюд с элементами карвинга: (для заинтересованных лиц).

В программе предусмотрено оформление:

- Фруктовой тарелки
- Мясной тарелки
- Овощной тарелки
- Сельдь по русский

Занятия предполагают мастер класс преподавателя по элементам оформления, нарезки с элементами карвинга, подбор посуды, подбор продуктов. Современные направления в оформлении блюд .

Предполагается тренинг по оформлению блюд и нарезки элементов оформления. Практические рекомендации.

Участникам курсов будут предложены технико-технологические карточки по приготовлению некоторых блюд современной кулинарии, банкетных блюд.

Время проведения – 8 часов.



МАСТЕР-КЛАСС

ПО СЕРВИРОВКЕ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Однодневное интенсивное обучение по сервировке праздничного стола, и складыванию салфеток. (для всех заинтересованных лиц)

В программе:

- Презентация современных тенденций в оформлении банкетных, праздничных и тематических столов.
- Правила подачи блюд и напитков, виды посуды и приборов. подбор посуды.
- Сервировка стола на завтрак, обед и ужин, банкеты и фуршеты, кофе брейк, шведский стол.
- Составление меню праздничного стола. Подбор вино-водочных напитков.
- Складывание салфеток

Занятия предполагают практическую отработку знаний, сервировку столов, складывание салфеток.

Время проведения – 8 часов.



СПОСОБЫ СКЛАДЫВАНИЯ САЛФЕТОК



МАСТЕР-КЛАСС ПО КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ

Однодневное интенсивное обучение кондитерскому делу, приготовление мастики (для всех заинтересованных лиц)

В программе:

- Основы технологии приготовления мастики
 - Изготовление элементов оформления из мастики для кондитерских изделий (тортов и пирожных)
 - Изготовление элементов рисовальной массы для оформления кондитерских изделий;
 - Дополнительно будут проведены консультации по приготовлению медового, заварного, слоено-дрожжевого теста, а также ответы на все интересующие вопросы
- Занятия предполагают практическую отработку знаний.

Участникам курсов будут предложены технико-технологические карточки по приготовлению тортов, пирожных.

Время проведения – 8 часов.



МАСТЕР- КЛАСС

ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЧАК-ЧАКА, БАУРСАКА, ХВОРОСТА

Однодневное интенсивное обучение по приготовлению изделий из теста башкирской кухни. (для всех заинтересованных лиц)

В программе:

- Изучение основ технологии приготовления разновидностей фигурного хвороста (урама, чельпек, кош-теле и др.)
 - Приготовление чак-чака
 - Приготовление баурсака
 - Приготовление тиражного сиропа
 - Оформление, подача
 - Дополнительно будут проведены консультации по приготовлению сладких изделий из теста башкирской кухни, а также ответы на все интересующие вопросы
- Занятия предполагают практическую отработку знаний.

Участникам курсов будут предложены технико-технологические карточки по приготовлению чак-чака, баурсака и хвороста

Время проведения – 8 часов.



МАСТЕР-КЛАСС ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ЭЛЕМЕНТАМИ УКРАШЕНИЯ

Однодневное интенсивное обучение кондитерскому делу, по приготовлению изделий из дрожжевого теста с элементами украшения. (для всех заинтересованных лиц)

В программе:

- Основы технологии приготовления дрожжевого сдобного теста.
 - Основы технологии приготовления различных начинок и фаршей для пирогов.
 - Изготовление элементов оформления из теста для мучных кондитерских изделий (пироги и пирожки)
 - Правила выпечки изделий из теста. Секреты мастерства;
 - Дополнительно будут проведены консультации по приготовлению слоено-дрожжевого теста, пресно-сдобного теста, а также ответы на все интересующие вопросы
- Занятия предполагают практическую отработку знаний.

Участникам курсов будут предложены технико-технологические карточки по приготовлению пирогов и пирожков разнообразного ассортимента.
Время проведения – 8 часов.

