



NIEZBĘDNIK KULINARNY – PROFESJONALNIE DLA POCZĄTKUJĄCYCH

Zapraszamy na wyjątkowy, czterodniowy kurs podstaw klasycznej kuchni, pod okiem Szefa Kurta Schellera. W programie ponad 50 przepisów! Od wywarów i sosów, przez mięsa i ryby, po ziemniaki, ryże i makaron, że o deserach nie wspomnimy.;

Niezbędnik kulinarny to szkolenie dla tych, którzy chcą uniknąć podstawowych błędów w kuchni. Każdy Uczestnik przejdzie indywidualny trening krojenia warzyw, czy oprawiania mięs i ryb. Podczas szkoleń stawiamy na praktykę - Uczniowie będą przygotowywać dania od samego początku, aż do finalnego wyłożenia na talerz.

Mała grupa Uczestników (maksymalnie 8 Uczestników) to gwarancja, że Szef znajdzie czas dla każdego, skoryguje indywidualne błędy, da praktyczne rady.

INFORMACJE PRAKTYCZNE

- Każdy z Uczestników otrzyma komplet przepisów na dania wykonywane podczas warsztatów, jednak zalecamy notowanie i dokumentowanie sposobów przygotowania dań w trakcie szkolenia.
- **Program nie zawiera kompletnej listy nazw ryb czy innych produktów. Szef robiąc zakupy wybiera najlepsze świeże ryby dostępne danego dnia w ofercie dostawcy. Uczestnicy będą pracować ze świeżymi produktami sezonowymi.**
- Program realizowany jest w trakcie czterech dni szkoleniowych.
- Na czas szkolenia Uczestnicy otrzymują fartuch ochronny oraz wszelkie niezbędne narzędzia.
- W cenę warsztatów wliczone są napoje w trakcie szkolenia.
- Każdy uczestnik otrzyma certyfikat ukończenia warsztatów oraz fartuch.

Cena szkolenia za osobę: 2 550,00 zł brutto

**Zapraszamy wszystkich, którzy zaczynają przygodę z gotowaniem oraz tych,
którzy chcą pogłębiać swoją wiedzę pod okiem Mistrza.**

KURT SCHELLER ACADEMY SP. Z O.O.

www.schelleracademy.pl

www.kurtscheller.pl



PROGRAM

KNIFE SKILLS - nauka posługiwania się nożami w kuchni.

Krojenia warzyw i owoców, rozbiór drobiu, czyszczenie i filetowanie mięs i ryb przy użyciu odpowiednich technik i zastosowaniu właściwych typów noży.

WYWARY, ZUPY I SOSY

Wywar drobiowy – Consommé

Sos brązowy

Demi glace

Wywar z ryb na zupę

Wywar z ryb na sos

Majonez

Sos tatarski

Sos Hollandaise

Sos Bernaise

Sos beurre blanc

Dressing francuski

Dressing Cezar

Sos Bolognese

Sos Alfredo

Sos Carbonara

Sos Chimichurri

Sos pieprzowy

Cafe de Paris

RYBY - czyszczenie i filetowanie ryb płaskich i okrągłych. Przygotowanie dań z ryb przy zastosowaniu technik: duszenia, gotowania na parze, smażenia, grillowania, marynowania, pieczenia elementów i ryb w całości.

Okoń smażony w głębokim tłuszczu

Kulebiak z łosia

Terryna z ryb po śródziemnomorsku

Steki z łosia noisette

Ceviche

OWOCE MORZA - krewetki

MIĘSA – nauka rozbioru na elementy, czyszczenia, pieczenia, duszenia, wysmażania.

kurczak

kaczka – foie gras

wołowina – polędwica, antrykot

jagnięcina – biodrówka, żeberka

wieprzowina – polędwiczka

cielęcina – polędwiczka lub górka cielęca

ZIEMNIAKI, MAKARON, RYŻ

Ziemniaki – purée, croquette, duchesse

Makaron - tagliatelle

Ryż pilaf

Risotto

Arancini

JAJA – omlet francuski z ziołami, jajko w koszulce

DESERY

Mus czekoladowy

Mus owocowy

Crème brulée

Krem karmelowy

Sable szwajcarskie

Sable bretońskie

Beza szwajcarska

Beza francuska

Beza włoska

Suflet

KURT SCHELLER ACADEMY SP. Z O.O.

www.schelleracademy.pl

www.kurtscheller.pl