

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

Утверждаю

Директор ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»

Ю.А. Митько

«01» августа 2023г.



Серии мастер-классов

(на платной основе – включена стоимость продуктов)

**ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
2023 год.**

Дата проведения мероприятия	Название мастер-класса	Описание мероприятия	Срок обучения	Стоимость, руб./чел.
По предварительной записи.	<u>Мастер – классы «Поварское мастерство»</u> стоимость групповых мастер-классов от 5-25 чел. обсуждается индивидуально.			
	1. «Карвинг. Современный дизайн стола»	Украшаем блюдо цветами из фруктов и овощей	1 день	1 500,00
	2. «Pizza Land»	Удивительные открытия в Мире пиццы	1 день	700,00
	3. Паста по - итальянски с соусом Болоньезе	Научимся сами делать макароны разной формы и цветные	1 день	1 500,00
	4. Технология «Су-вид»	Учимся готовить нежнейшую утиную ножку с картофельным gratenom и взбитыми сливками	1 день	1 500,00
	<u>Мастер – классы «Кондитерское мастерство»</u>			
	1.Торт «Эстерхази»	Авторское исполнение «Ореховое безумие! Старинный венгерский рецепт»	1 день	2 500,00
	2.Торт «Красный Бархат»	Авторское исполнение «Не просто десерт, а настоящий шедевр»	1 день	2 000,00
	3.«Шоколадный брауни»	Приготовление шоколадного кекса - традиции и вариации	1 день	1 200,00
	4. Гато «Песочный с ягодным муссом и гляссажем»	Авторское исполнение «Не просто десерт, а настоящий шедевр»	1 день	1 500,00
5. «Меренговый рулет Charri»	Безе – по французски – поцелуй. Готовим безе в оригинальной подаче.	1 день	1 600,00	

	6. «Кейк-попс»	Торт на палочке от Энджи Дадли.	1 день	700,00
	7. Пирожное «Картошка»	Авторское исполнение «Может быть оно картошкой, только вовсе не пюре»	1 день	1 000,00
«Фьюжн – кухня»				
	1.«Плов по-узбекски»	Плов по всем канонам и традициям узбекской кухни	1 день	1 500,00
	2. «Шурпа классическая»	Традиционный узбекский суп с мясом и картофелем	1 день	1 700,00
	3. «Хоккиен-ми»	Жареная лапша по-сингапурски с мясом и креветками	1 день	1 900,00
	4. «Фыдчин»	Фыдчин, значит осетинский пирог с мясом!	1 день	1 200,00
	5. Хачапури по-Имеретински	Традиции грузинской кухни	1 день	1 200,00
«Блин, оладушка лучше, чем у бабушки» - серия мастер-классов, посвященных разнообразной выпечке				
	1.Блины, оладушки – такие вы не ели	Учимся готовить блины и оладушки по старинным, современным и классическим рецептурам	1 день	1 000,00
	2.Профитроли и эклеры	Готовим изделия из заварного теста разнообразные и не только сладкие	1 день	1 200,00
	3.Осетинские пироги	Готовим домашние пироги! - 7 начинок - на выбор или все сразу.	1 день	1 600,00
	4.Добрые руки-добрый хлеб	Почувствуем разницу между фабричным хлебом и изделиями ручной работы: каравай, булочки, печенье, хлебцы своими руками.	1 день	1 500,00
	5. «Имбирный пряник» - тематические изделия	Расписные пряники и пряничные домики в индивидуальном исполнении.	1 день	900,00

Экономист

Бохан П.Т.

Контактные данные:

Гурьева Светлана Валерьевна, ответственный за профессиональное обучение, 898270551941, sgureva767@gmail.com