

КУРС «ПОВАР-УНИВЕРСАЛ»

Студия творчества и кулинарии «FARTUK»

Программа курса «Повар-универсал»

Стоимость курса – 8000 грн.

Цена разового посещения МК указана в описании

0677704863

<http://fartuk.in.ua>

1. Пиццайолам посвящается – 800 грн.

- Маргаритта.
- Неаполитанская.
- Неро.

2. Аппетайзеры – 700 грн.

- Пате из печени.
- Мясные рулеты с ягодным кули.
- Идеальные брускеты .

3. Морской клуб – 800 грн.

- Кальмар фаршированный.
- Черноморские мидии в сливочном соусе.
- Паэлья.

4. Мясной клуб – 800 грн.

- Свиные ребра в ромовом соусе.
- Филе миньон с креветочным соусом.
- Микс салат с тар-таром из телятины.

▪ 5. Гарниры – 500 грн.

- Табуле с кус-кусом.
- Киш-лорен с капустой брокколи.
- Гратен де Фенуа.

6. Супы – 700 грн.

- Французский суп «Буйабес» с морепродуктами.
- Японский суп «Рамен» со свининой и имбирем.
- Тыквенный крем-суп с фундуком в карамели.

7. 7. Паста – 700 грн.

- Лазанья мясная.
- Паста «Карбонара».
- Паста Алла Норма.

8. 8. Мясо на кости – 800 грн.

- Цыплёнок табака.
- Оссобуко из телятины томленое в красном вине.
- Утка с облепиховым соусом.

9. Азия – 700 грн.

- Калифорния ролл тобико с лососем.
- Мисо – суп с жареным тофу.
- Теплый салат с телятиной и омлетом «Томаго».

10. УКРАИНА – 700 грн.

- Деруны с 3-мя видами соусов.
- Свекольный холодный суп с языком.
- Томленная баранья голень с овощами.

11. Выпускной.

- Самостоятельное приготовление 1-го блюда.
- Вручение свидетельств.

