

## 2 – «Юный кулинар» – ПРОДВИНУТЫЙ

Стоимость разового посещения мастер-класса – 300 грн.

Курс, состоящий из 14-ти мастер-классов стоит 3500 грн.

2 программа курса «Юный кулинар» – продвинутый

МК №1. Австрийская кухня.

- История кухни
- Круассан

МК №2. Немецкая кухня.

- История кухни
- Медальон из говядины с картофелем пай

МК №3. Английская кухня.

- История кухни
- Корниш пасти

МК №4. Европейская кухня.

- История кухни
- Фиш – энд – чипс

МК №5. Испанская кухня.

- История кухни

– Паэлья

МК №6. Греческая кухня.

– История кухни

– Мусака (порционная)

МК №7. Турецкая кухня.

– История кухни

– Пахлава

МК №8. Молдавская кухня.

– История кухни

– Суп «Зама» с домашней лапшой

МК №9. Японская кухня.

– История кухни

– Ролл «Филадельфия» с лососем

МК №10. Грузинская кухня.

– История кухни

– Хачапури по – аджарски

МК №11. Марокканская кухня.

– История кухни

– Кускус с пряной курицей

МК №12. Американская кухня.

– История кухни

– Гамбургер

### МК №13. Украинская кухня.

- История кухни
- Вареники с картофелем

### МК №14. Грузинская кухня.

- Самостоятельное приготовление 1-го блюда
- Вручение свидетельств об окончании курса.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ  
+38(067)770-48-63

---

## **3 - «Юный кулинар» – ПРОФИ**

Стоимость одного мастер-класса – 300 грн.

Курс, состоящий из 14-ти мастер-классов стоит 3500 грн.

3 программа курса «Юный кулинар» – профи

### Мастер-класс №1

- [Пицца «Кальцоне»](#).

### Мастер-класс №2

- Рыба запеченная в соляном панцире.
- Технология филирования рыбы.

### Мастер-класс №3

- Клубничный тирамису.

### Мастер-класс №4

– Суп с домашней лапшой и сырными ньоками.

#### Мастер-класс №5

– Свиные ребрышки BBQ.

#### Мастер-класс №6

– Овсяное печенье с шоколадной крошкой.

#### Мастер-класс №7

– Борщ Львовский с галушками.

#### Мастер-класс №8

– Пирожное «Пинчер».

#### Мастер-класс №9

– Мясные боллы tulip.

#### Мастер-класс №10

– Мясные колбаски.

#### Мастер-класс №11

– Скумбрия запеченная на углях.

#### Мастер-класс №12

– Курица Souse vide с соевой икрой.

#### Мастер-класс №13

– Шоколадные капкейки с карамельной начинкой и крем – чизом.

#### Мастер-класс №14

– Самостоятельное приготовление 1-го блюда

– Вручение свидетельств об окончании курса.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ  
+38(067)770-48-63

---

## 4 - «Юный кулинар» - СПЕЦИАЛИСТ

Стоимость курса – 4000 грн.

Стоимость мастер-класса – 350 грн.

### 1. Аппетайзеры

- Пате из печени.
- Брускетты с вяленными томатами.

### 2. День в Италии

- Виды, способы приготовления пасты в домашних условиях.
- Паста Алла Норма.

### 3. Пиццайолам посвящается

- Пицца «Маргаритта».
- Пицца «Неро».

### 4. Морской клуб

- Микс салат с тунцом в сырной подаче.
- Рыба со шпинатом, имбирем и перцем Чили.

### 5. Здоровое питание

- Творожно – морковное суфле.
- Гранола [French Kiss](#).

### 6. Мясной клуб

- Стейк Топ Бленд.
- Гратен де Фенуа.

#### 7. Дух Франции

- Луковый суп с сырными гренками и грибным припеком.
- Терин из белой рыбы с цитрусовой глазурью.

#### 8. Ароматные пироги

- Булочки «Синабон».
- Хлеб цитрусовый.

#### 9. Мясо птицы

- Соус «Гуакамоле» с хлебными чипсами.
- Перепелка с ягодным ганашем.

#### 10. Япония завораживает

- Калифорния в кунжуте с лососем.
- Мисо – суп.

#### 11. УКРАИНА

- Деруны с мясом и соусом.
- Гуцульский банош.

#### 12. Американский стрит-фуд

- Черный бургер.

#### 13. Десерты

- Шоколадное печенье «Дабл-американец».
- Десерт «3 молока».

#### 14. Выпускной.

- Самостоятельное приготовление 2-х блюд.
- Вручение свидетельств.

ВСЕ ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛЕФОНУ

+38(067)770-48-63