



Махачкала,
пр. И.Шамиля, 1е



8 967 402-40-04
8 963 420-43-10



www.vip-kulinariya.ru



Учебная программа по курсу «Программа Идеальной Хозяйки»

Первая неделя – Европейская кухня

Занятие 1

1. Рататуй
2. Сырники
3. Баклажановая закуска

Занятие 2

1. Грибной суп-пюре
2. Оладьи
3. Теплый салат с овощами и с курицей

Занятие 3

1. Мохито
2. Печенюшка – Салат охотничий
3. Суп с домашней лапшой

Занятие 4

1. Блины фаршированные
2. Салат Цезарь
3. Пирог Ягодный

Занятие 5

1. Говяжий стейк с картофелем по-деревенски
2. Кекс апельсиновый
3. Теплый салат

Вторая неделя – Восточно-азиатская кухня

Занятие 1

1. Салат с копченной курицей и сухарями
2. Пицца ассорти
3. Запеченные яблоки

Занятие 2

1. Салат с курицей в соусе терияки
2. Куриная грудка с моцарелло и помидорами черри
3. Пирог ревани

Занятие 3

1. Шекер паре
2. Мясо по-корейски
3. Чечевичный суп по-турецки

Занятие 4

1. Салат с куриной печенью
2. Азу по-татарски
3. Смузи

Занятие 5

1. Плов
2. Голубцы
3. Овощная нарезка

Третья неделя - Дагестанская кухня

Занятие 1

1. Аварский хинкал
2. Слоенный хинкал
3. Кукурузный хинкал

Занятие 2

1. Чуду даргинское
2. Чуду лакское
3. Чуду аварское

Занятие 3

1. Манты
2. Курзе
3. Лакский хинкал

Занятие 4

1. Калмыкский чай
2. Пышки
3. Чак-чак

Занятие 5

1. Мучная халва
2. Кураговая каша
3. Мучари

Четвертая неделя – Кухня мира

Занятие 1

1. Салат сакура
2. Лапша. Яки соба
3. Миндально апельсиновое печенье

Занятие 2

1. Салат паллини
2. Киш Лорен
3. Синабон

Занятие 3

1. Немецкий картофельный салат
2. Жульен с курицей и грибами
3. Суп рассольник

Занятие 4

1. Курица по-арабски
2. Борщ
3. Чесночные пампушки

Занятие 5

1. Блинный торт дрова под снегом
2. Рыба с овощами
3. Сервировка стола салфетками

ПРОГРАММЫ ОБУЧЕНИЯ

онлайн и оффлайн курсы

ПОВАР
КОНДИТЕР
КОНДИТЕР ОФОРМИТЕЛЬ
ЯПОНСКАЯ КУХНЯ
ИДЕАЛЬНАЯ ХОЗЯЙКА

БАРИСТА
ОФИЦИАНТ
АДМИНИСТРАТОР
УПРАВЛЯЮЩИЙ



Выдача диплома
государственного образца



Участие в **международных**
фестивалях и чемпионатах



Топ **100 лучших**
образовательных центров



Наши выпускники работают
в ведущих ресторанах страны



Наставничество при открытии
собственного бизнеса

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР КЛАССЫ ОТ ШЕФ ПОВАРОВ