



Махачкала,
пр. И.Шамиля, 1е



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



www.vip-kulinariya.ru



Учебная программа по курсу «Японская Кухня»

Занятие 1

Теория «Азы Японской Кухни»

Практика: Разновидности Маки

1. Капа Маки
2. Эби Маки
3. Сяке Маки
4. Унаги Маки

Занятие 2

Теория. Заготовки.

Практика: Холодные роллы

1. Филадельфия Шик
2. Калифорния с лососем
3. Запеченный ролл

Занятие 3

Теория. Заготовки.

Практика: Горячие роллы

1. Цезарь с курицей
2. Цезарь с креветкой
3. Япоша
4. Пицца-Ролл

Занятие 4

Теория. Заготовки.

Практика: Сложные роллы

1. Ойси
2. Канада
3. Сливочный Угорь

Занятие 5

Практика: Самостоятельная работа

Занятие 6

Теория «Нигири и Гунканы»

Практика: 1. Разновидности Маки
2. Нигири
3. Гунканы

Занятие 7

Теория. Заготовки.

Практика: Холодные роллы

1. Калифорния (разновидности)
2. Ролл Цезарь Холодный
3. Запеченный ролл «Самурай»

Занятие 8

Теория. Заготовки.

Практика: Горячие роллы

1. Цезарь
2. Горячий ролл «Темпура»
3. Горячий ролл «Токийский»
4. Пицца-Ролл

Занятие 9

Теория. Заготовки.

Практика: Сложные роллы

1. Шахматный ролл
2. Ролл «Мозаика»
3. Ролл «Сырный»

Занятие 10

Самостоятельная работа

Занятие 11

Теория «Горячие блюда»

Практика: 1. Китайская Лапша
2. Рис «Шкатулка»

Занятие 12

Самостоятельная работа

Занятие 13

Теория. Заготовки.

Практика: 1. Ролл «Овощной Ясай»
2. Блинный ролл

Занятие 14

День импровизации

Занятие 15

Аттестация

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