**«Центр обучения кулинарному искусству» ВИП МЮ**

**367012, РД, г. Махачкала, пр Шамиля 1е Тел.: 8 (967) 402 40 04,  8 (963) 420 43 10,**

**mkumsiiat@mail.ru www. vip-culinary.ru//**

**Учебная программа по курсу «Идеальная хозяйка»**

**Первая неделя – Европейская кухня**

**Занятие 1**

1. Сырники.
2. Рататуй.
3. Мясной соус.

**Занятие 2**

1. Оладьи.
2. Паста фетуччини с курицей и грибами.
3. Теплый салат с овощами и с курицей.

**Занятие 3**

1. Салат с хрустящим баклажаном.
2. Рыба с овощами.
3. Суп с домашней лапшой.

**Занятие 4**

1. Рагу с гарниром.
2. Салат Цезарь .
3. Пирог Ягодный.

**Занятие 5**

1. Пирожки с картошкой.
2. Крабовый салат.
3. Венские вафли с бананом

**Вторая неделя - Восточно-азиатская кухня**

**Занятие 1**

1. Грузинский слоенный салат.
2. Пицца.
3. Кофейные зерна печенье.

**Занятие 2**

1. Салат с курицей в соусе терияки.
2. Куринная грудка с моцареллой и помидорами.
3. Шарлотка с яблоками.

**Занятие 3**

1. Брауни.
2. Мясо по-корейски.
3. Чечевичный суп по-турецки.

**Занятие 4**

1. Морс ягодный.
2. Лагман.
3. Котлеты с пюре.

**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. Тыква. Мясо. Зелень-творог.
3. Хычины картошка – сыр.

**Занятие 3**

1. Манты.
2. Курзе.
3. Тонкий 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. Творожные треугольники с сахаром.

**Занятие 2**

1. Киш Лорен.
2. Сдобные булочки с орехом.
3. Салат «Паллини».

**Занятие 3**

1. Кекс апельсиновый.
2. Жульен с курицей и грибами.
3. Харчо.

**Занятие 4**

1. Курица по-арабски.
2. Борщ.
3. Фруктовый чай.

**Занятие 5**

1. Легкий Наполеон.
2. Чаепитие. Разновидности чая.
3. Этикет. Сервировка стола.