



ДИЗАЙН КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ



Многие кулинары говорят о том, что декоративное украшение блюд является настоящим искусством, возникшим в далекие времена. На протяжении веков оно изменялось, и сейчас, к сожалению, блюда украшают только по праздникам или семейным торжествам.

В обычные дни увидеть и отведать пышно украшенный салат или горячее можно только в ресторане. Однако не стоит забывать, что красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, сосредотачивает внимание гостей на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи.

В рамках данной программы Вы сможете овладеть различными техниками дизайна кулинарной продукции и стать настоящим мастером, создающим гастрономические шедевры.

Цель программы – получение практических умений и навыков использования в оформлении блюд и кулинарных изделий полуфабрикатов и декоров с соблюдением технологических требований к блюдам и качеству готовой продукции.

Объем программы – 16 часов.

Продолжительность обучения – до 1 месяца.

Форма обучения – без отрыва от основной деятельности.

Документ по окончании – сертификат.

Стоимость обучения одного слушателя – 2970 руб.

Содержание программы:

- Современные требования и новые формы подачи блюд.
- Оформление блюд с использованием гарниров и соусов.
- Декор из овощей и фруктов. Чипсы и цукаты. Декор из живых цветов.
- Приемы декорирования тарелок для подачи блюд. Приёмы декорирования с использованием сливочного масла.
- Приёмы декорирования с использованием шоколада.
- Изготовление декора из заварного, сахарного теста, теста «тюлип», воздушного полуфабриката.
- Использование солёного теста.

Качество обучения – наш главный аргумент!