

ДНЗ «Ніжинський професійний аграрний
ліцей Чернігівської області»
запрошує на курс



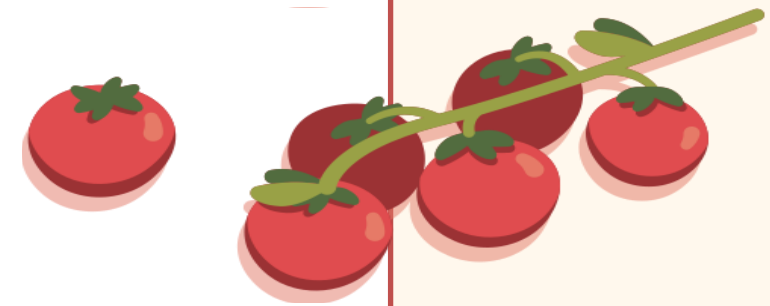
Приготування страв у техніці су-від (sous-vide)

За 16 уроків ви дізнаєтеся як приготувати корисні страви sous-vid вдома навіть не маючи досвіду та спеціального обладнання.

Після навчання ви будете вміти:

- ✓ підбирати необхідну сировину, посуд, інвентар, обладнання;
- ✓ здійснювати попередню підготовку продуктів до використання;
- ✓ готувати страви, соуси та гарніри sous-vid;
- ✓ оформляти та декорувати страви для подачі;
- ✓ будете знати, які можуть виникати помилки, недоліки та шляхи їх вирішення.

Оволодієте новими навичками та знаннями, які залишаться з Вами назавжди!



Контактний телефон
0973308097

Програма курсу

1. Вивчення роботи су-відниці Profi Cook PC-SV 1112.

**Техніка приготування су-від. Особливості приготування страв.
Вивчення обладнання, інвентарю та посуду необхідного для приготування страв.**

2. Ознайомлення з технологічними картками. Вивчення та асортимент маринадів, соусів, гарнірів, які використовують для страв приготованих у су-від.

3. Практичне заняття №1 «Приготування страв з м'яса (на вибір):

- філе качки *Sous vide*,
- курка *Sous vide* з зеленим соусом (за Є.Клопотенко).

Оформлення та декор страви».

4. Практичне заняття № 2 «Приготування страв з риби (на вибір):

- філе дорадо *Sous vide*, з овочами у вершковому соусі,
- стейк з лосося *Sous vide* з овочами та соусом.

Оформлення та декор страви».

