



ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ В ФОРМАТЕ КУЛИНАРНОГО МАСТЕР-КЛАССА

КУЛИНАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС

КОЛИЧЕСТВО УЧАСТНИКОВ: ОТ 8 ДО 22 ЧЕЛОВЕК

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ: 3 - 4 ЧАСА

СТОИМОСТЬ: ОТ 3500 РУБЛЕЙ С ПЕРСОНЫ

МИНИМАЛЬНАЯ СТОИМОСТЬ: ОТ 35000 РУБЛЕЙ

ВЫ ВМЕСТЕ С ВАШИМИ ГОСТЯМИ ПРИГОТОВИТЕ УЖИН ИЗ 3-Х ИЛИ 4-Х БЛЮД ПОД РУКОВОДСТВОМ НАШЕГО ШЕФ-ПОВАРА, ТАКЖЕ ПОМИМО УЖИНА МЫ САМОСТОЯТЕЛЬНО ПОДГОТОВИМ ДЛЯ ВАС ПРИВЕТСТВЕННЫЙ ФУРШЕТ ИЗ НЕБОЛЬШИХ ЗАКУСОК, ЧТО БЫ НИКТО НЕ ГОТОВИЛ НА ГОЛОДНЫЙ ЖЕЛУДОК, В ТЕЧЕНИИ ВСЕГО МЕРОПРИЯТИЯ ВАМ БУДУТ ДОСТУПНЫ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ТАКИЕ КАК ДОМАШНИЙ МОРС, ВОДА БЕЗ ГАЗА, ЧАЙ И КОФЕ. АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ВЫ МОЖЕТЕ ПРИНЕСТИ С СОБОЙ БЕЗ КАКИХ-ЛИБО СБОРОВ,

НАШИ ПАРТНЕРЫ СЕТЬ ВИНОТЕК **VINISSIMO** ПРЕДОСТАВЛЯЮТ НАШИМ КЛИЕНТАМ СКИДКУ НА АЛКОГОЛЬ В РАЗМЕРЕ 15%.

КАЖДЫЙ ЧЕТВЕРГ В ВИНОТЕКЕ **VINISSIMO** НА КОРАБЛЕСТРОИТЕЛЯХ 32 К.3 **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СКИДКА +7%** НА ВЕСЬ АССОРТИМЕНТ.

НАЧАТЬ МЕРОПРИЯТИЕ ВЫ СМОЖЕТЕ В ЛЮБОЕ УДОБНОЕ ДЛЯ ВАС ВРЕМЯ, СТУДИЯ РАБОТАЕТ ДО 23:00.

СТОИМОСТЬ

МАСТЕР КЛАСС ИЗ 3-Х БЛЮД:

1. СТАРТОВОЕ БЛЮДО (ЗАКУСКА/САЛАТ/СУП)
2. ОСНОВНОЕ БЛЮДО
3. ДЕСЕРТ

С ПРИВЕТСТВЕННЫМ ФУРШЕТОМ (3 ВИДА МИНИ ЗАКУСОК) И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ БУДЕТ СТОИТЬ 3500 РУБЛЕЙ С ПЕРСОНЫ.

МАСТЕР КЛАСС ИЗ 4-Х БЛЮД:

1. СТАРТОВОЕ БЛЮДО (ЗАКУСКА/САЛАТ/СУП)
2. СТАРТОВОЕ БЛЮДО (ЗАКУСКА/САЛАТ/СУП)
3. ОСНОВНОЕ БЛЮДО
4. ДЕСЕРТ

С ПРИВЕТСТВЕННЫМ ФУРШЕТОМ (3 ВИДА МИНИ ЗАКУСОК) И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫМИ НАПИТКАМИ БУДЕТ СТОИТЬ 4000 РУБЛЕЙ С ПЕРСОНЫ.

ВЫБОР БЛЮД, ОТМЕЧЕННЫХ ОДНОЙ ЗВЕЗДОЧКОЙ (*) ВЕДЕТ К УДОРОЖАНИЮ МАСТЕР-КЛАССА НА 500 РУБЛЕЙ, ДВУМЯ ЗВЕЗДОЧКАМИ (**) НА 1000 РУБЛЕЙ, ТРЕМЯ ВЕЗДОЧКАМИ (***) НА 1500 РУБЛЕЙ.

ВСЕ УЧАСТНИКИ СМОГУТ ПРИНИМАТЬ УЧАСТИЕ В МАСТЕР-КЛАССЕ, ШЕФ БУДЕТ РАСПРЕДЕЛЯТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ЗАДАНИЯ СРЕДИ ВСЕХ УЧАСТНИКОВ (КТО-ТО ЗАЙМЕТСЯ ДЕСЕРТОМ, КТО-ТО СОУСОМ, КТО-ТО ГАРНИРОМ И Т.Д.) ЭТО ВСЕ ПОЗВОЛИТ НАМ НЕ СИЛЬНО ЗАТЯГИВАТЬ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД (1,5 - 2 ЧАСА) ТАК ЖЕ У НАС ЕСТЬ ГОСТИНАЯ (ОБЕДЕННАЯ) КОМНАТА, ГДЕ МОЖНО ПОТОМ ПОСЛЕ МАСТЕР-КЛАССА ПРОДОЛЖИТЬ УЖИН.

УСЛОВИЯ ОПЛАТЫ

ОПЛАТА НАЛИЧНЫМИ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ВНЕСЕНИЕ ПРЕДОПЛАТЫ В РАЗМЕРЕ **20%** ОТ ОБЩЕЙ СУММЫ МЕРОПРИЯТИЯ, ОСТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ ОПЛАЧИВАЕТСЯ В ДЕНЬ МЕРОПРИЯТИЯ.

ОПЛАТА ПО Б/Н, РАБОТАЕМ ПО УСН, БЕЗ НДС, ЗАКЛЮЧАЕМ ДОГОВОР, ОПЛАТА ПО ДОГОВОРУ ПРОИЗВОДИТСЯ В РАЗМЕРЕ **100%** ОБЩЕЙ СУММЫ МЕРОПРИЯТИЯ, НЕ ПОЗДНЕЕ ТРЕХ РАБОЧИХ ДНЕЙ ДО НАЧАЛА МЕРОПРИЯТИЯ.

ЗА ДВА ДНЯ ДО НАЧАЛА МЕРОПРИЯТИЯ, ОБЯЗАТЕЛЬНО СОГЛАСОВЫВАЕТСЯ ТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ГОСТЕЙ, МЕНЮ МЕРОПРИЯТИЯ И ВСЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НЮАНСЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ.

МЕНЮ МАСТЕР-КЛАССА

СТАРТОВЫЕ БЛЮДА

ЗАКУСКИ

ТАРТАР - ВОПРЕКИ РАСПРОСТРАНЕННОМУ МНЕНИЮ, ТАРТАР ГОТОВИТСЯ НЕ ТОЛЬКО ИЗ ГОВЯДИНЫ, А ВОООЩЕ ИЗ ЧЕГО УГОДНО, ДА И ОБОЗНАЧАЕТ, СКОРЕЕ, НЕ САМО БЛЮДО, А СПОСОБ НАРЕЗКИ. МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТАРТАР ИЗ ТУНЦА, ЛОСОСЯ, ИЛИ ОВОЩЕЙ, ДА И ОДНОИМЕННЫЙ ЖЕЛТКОВЫЙ СОУС ПОДРАЗУМЕВАЕТ МЕЛКО НАРУБЛЕННЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК И СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ. НО В АБСОЛЮТНОМ БОЛЬШИНСТВЕ СЛУЧАЕВ РЕЧЬ ПОЙДЕТ О КЛАССИЧЕСКОМ ГОВЯЖЬЕМ ТАРТАРЕ, РОДОМ С СЕВЕРА ФРАНЦИИ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТАРТАРА НЕ ТРЕБУЕТ ВЫДАЮЩИХСЯ КУЛИНАРНЫХ НАВЫКОВ, И СПРАВИТЬСЯ С НИМ МОЖЕТ ЛЮБОЙ ЧЕЛОВЕК, СПОСОБНЫЙ ДЕРЖАТЬ НОЖ В РУКАХ И ОТЛИЧАТЬ ОГУРЦЫ ОТ ЛУКА.

ВАРИАНТЫ:

- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
- ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ
- ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ*
- ТАРТАР ИЗ ТУНЦА*
- ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО КРАБА**

СЕВИЧЕ - БЛЮДО ИЗ РЫБЫ ИЛИ МОРЕПРОДУКТОВ, ЧЬЕЙ РОДИНОЙ СЧИТАЕТСЯ ПЕРУ. БЛЮДО ПОЛУЧИЛО РАСПРОСТРАНЕНИЕ ВО МНОГИХ КУХНЯХ ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИХ СТРАН, ХОТЯ РЕЦЕПТЫ МОГУТ РАЗНИТЬСЯ ЗНАЧИТЕЛЬНО. НАПРИМЕР, В КОЛУМБИИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ТОМАТНАЯ ПАСТА ИЛИ КЕТЧУП. ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ СЕВИЧЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ МЕЛКО НАРЕЗАННУЮ СЫРУЮ РЫБУ РАЗЛИЧНЫХ СОРТОВ, МАРИНОВАННУЮ В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ В СОКЕ ЛАЙМА. ПОСЛЕ ЭТОГО К РЫБЕ ДОБАВЛЯЮТ НАРЕЗАННЫЙ КОЛЬЦАМИ КРАСНЫЙ ЛУК И ИНОГДА РОКОТО (ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ ИЗ ПЕРУ). ЗА СЧЁТ

СОДЕРЖАНИЯ ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ В СОКЕ ЛАЙМА ПРОИСХОДИТ ДЕНАТУРАЦИЯ БЕЛКОВ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В РЫБЕ. РЕЦЕПТ МОЖЕТ ВАРЬИРОВАТЬСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СТРАНЫ ИЛИ РЕГИОНА. ТАК, К РЫБЕ ИНОГДА ДОБАВЛЯЮТ РАЗЛИЧНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ, В ЭТОМ СЛУЧАЕ БЛЮДО ПОЛУЧАЕТ НАЗВАНИЕ *SEVICHE MIXTO*. ЕСЛИ РЫБА И МОЛЛЮСКИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ В СЫРОМ ВИДЕ, ТО ОСТАЛЬНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ (ОСЬМИНОГИ, КАЛЬМАРЫ И ДРУГИЕ) ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРИВАЮТСЯ.

ВАРИАНТЫ:

- СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА ИЛИ ДОРАДО
- СЕВИЧЕ ИЗ ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКИ
- СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА*
- СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА*

ФРЕШ РОЛЛЫ - ИЛИ САММЕР РОЛЛЫ (SUMMER ROLL) ЧУДЕСНАЯ ЗАКУСКА РОДОМ ИЗ ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ, ЭТО БЛЮДО ОТЛИЧНО ПОДХОДИТ ДЛЯ КУЛИНАРНОГО МАСТЕР-КЛАССА, КАЖДЫЙ ГОСТЬ НАУЧИТСЯ ОБРАЩАТЬСЯ С НЕЖНОЙ РИСОВОЙ БУМАГОЙ И СВЕРНЁТ ДЛЯ СЕБЯ СВОЙ УНИКАЛЬНЫЙ РОЛЛ.

ВАРИАНТЫ:

- ФРЕШ РОЛЛЫ С ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
- ФРЕШ РОЛЛЫ С КУРИЦЕЙ
- ФРЕШ РОЛЛЫ С ФОРЕЛЬЮ
- ФРЕШ РОЛЛЫ С КРЕВЕТКАМИ*
- ФРЕШ РОЛЛЫ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ **

НЕМЫ - ЭТО ХРУСТЯЩИЕ АЗИАТСКИЕ ПИРОЖКИ ИЗ РИСОВОГО ТЕСТА, С РАЗНООБРАЗНОЙ НАЧИНКОЙ И СОУСАМИ ИЗ СЛАДКОЙ КУРАГИ И ТАЙСКОЙ ЗАПРАВКОЙ НА ОСНОВЕ СЛАДКОГО ПЕРЦА

ВАРИАНТЫ:

- С ОВОЩАМИ И СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШЕЙ
- С ОВОЩАМИ И КУРИЦЕЙ
- С КРЕВЕТКАМИ*
- С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ **

ПАРМЕДЖАНА - ВСЕМ ИЗВЕСТНОЕ БЛЮДО ИЗ БАКЛАЖАНОВ. МЫ ВМЕСТЕ ПРИГОТОВИМ ЭТУ ЧУДЕСНУЮ ЗАКУСКУ, А ИМЕННО НАРЕЖЕМ И ОБЖАРИМ БАКЛАЖАНЫ, А ПОКА ОНИ БУДУТ ОБЖАРИВАТЬСЯ МЫ СДЕЛАЕМ СОУС ПЕСТО ИЗ СВЕЖЕГО БАЗИЛИКА. ДАЛЕЕ МЫ СОБЕРЕМ БАКЛАЖАНЫ МОЦАРЕЛЛУ И ТОМАТЫ ВОЕДИНО И ЗАПЕЧЕМ ИХ В ДУХОВКЕ.

БУРРАТА* (BURRATA) - ИТАЛЬЯНСКИЙ СЫР, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ПРЕКРАСНЫМ СОЧЕТАНИЕМ МОЦАРЕЛЛЫ И СЛИВОК. ЕГО НАЗВАНИЕ ПРОИСХОДИТ ОТ СЛОВА BURRO, ЧТО ОЗНАЧАЕТ «СЛИВОЧНОЕ МАСЛО». КАЖДЫЙ ШАРИК ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ МЕШОЧЕК ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ, НАПОЛНЕННЫЙ НАЧИНКОЙ. БУДЕМ СОЧЕТАТЬ ЕЕ С ТАКИМИ ПРОДУКТАМИ КАК ТОМАТЫ, БАЗИЛИК, СОУС ПЕСТО, РУККОЛА И ЧИАБАТТА.

ВИТЕЛО ТОНАТО* - БЛЮДО ИЗ ТОНКО НАРЕЗАННЫХ КУСОЧКОВ ОБЖАРЕННОЙ ГОВЯДИНЫ, ПРИПРАВЛЕННЫХ КРЕМ-СОУСОМ, ОДНОЙ ИЗ СОСТАВЛЯЮЩИХ КОТОРОГО ЯВЛЯЕТСЯ ТУНЕЦ. ЯВЛЯЕТСЯ ХОЛОДНЫМ БЛЮДОМ ИЛИ ЗАКУСКОЙ, ТИПИЧНОЙ ДЛЯ РЕГИОНА ПЬЕМОНТ.

СОТЕ ИЗ МИДИЙ ИЛИ ВОНГОЛЕ* - ЭТО ОЧЕНЬ ВКУСНАЯ И ЯРКАЯ ЗАКУСКА. МЫ ПОКАЖЕМ НАСКОЛЬКО ПРОСТО И БЫСТРО МОЖНО ИХ ПРИГОТОВИТЬ. НА МАСТЕР-КЛАССАХ МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ ЖИВЫХ БЕЛОМОРСКИХ МИДИЙ И ВОНГОЛЕ ВЫСОЧАЙШЕГО КАЧЕСТВА, ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ОДИН ИЗ ТРЕХ СОУСОВ:

- В СОУСЕ БЕЛОЕ ВИНО
- В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
- В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ГРЕБЕШКИ* - СО СЛИВОЧНО-ЛИМОННЫМ МУССОМ. ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННЫЙ МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК БУДЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ НЕЖНЕЙШЕЙ КОНСИСТЕНЦИЕЙ И ИЗЫСКАННЫМ ВКУСОМ, ЭТО БЛЮДО СТАНЕТ ВАШИМ ЛЮБИМЫМ, КОТОРОЕ МОЖНО ГОТОВИТЬ НЕ ТОЛЬКО ПО ПРАЗДНИКАМ.

ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА* * - ЭТО НЕ ТОЛЬКО ИЗЫСКАННЫЙ ДЕЛИКАТЕС, НО И ОЧЕНЬ ПИТАТЕЛЬНЫЙ И ВКУСНЫЙ ПРОДУКТ. СПОСОБОВ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕСКОЛЬКО, ПРИ ПОМОЩИ ВАРКИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ДУХОВКЕ ИЛИ НА ГРИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ПАРУ С МАСЛОМ И ТРАВАМИ ИЛИ ДАЖЕ ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ. ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КРАБА ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ С ИМБИРНО-ЛИМОНЫМ СОУСОМ ИЛИ С СОУСОМ АЙОЛИ И БРЮСЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ.

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ КАЛЬМАР С СОУСОМ БЕР-БЛАН - МЫ НАУЧИМСЯ ОБРАЩАТЬСЯ С ОТЕЧЕСТВЕННЫМ КАЛЬМАРОМ, УЗНАЕМ ТОНКОСТИ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯТ НАМ ДОБИТЬСЯ НУЖНОЙ (НЕЖНОЙ) ТЕКСТУРЫ ПРИ ОБЖАРКЕ И ТАК ЖЕ НАУЧИМСЯ ГОТОВИТЬ ОДИН ИЗ ОСНОВНЫХ ФРАНЦУЗСКИХ СОУСОВ, ПОДХОДЯЩИХ К РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАМ.

ТАТАКИ - МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБЫ ИЛИ МЯСА В ЯПОНСКОЙ КУХНЕ. РЫБА ИЛИ МЯСО БЫСТРО ОБЖАРИВАЮТСЯ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ ИЛИ СКОВОРОДЕ, НЕМНОГО МАРИНУЕТСЯ И РЕЖЕТСЯ ТОНКИМИ ЛОМТИКАМИ, ПРИПРАВЛЯЕТСЯ ИМБИРЕМ, РАЗМОЛОТЫМ В ПАСТУ (ОТСЮДА НАЗВАНИЕ МЕТОДА).

ВАРИАНТЫ:

- ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ
- ТАТАКИ ИЗ ФОРЕЛИ
- ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА*
- ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ*

САЛАТЫ

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ, СВЕЖИМ ШПИНАТОМ, ЯРКИМ РЕДИСОМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ - МЫ ВМЕСТЕ ПОДКОПТИМ ФОРЕЛЬ (НАУЧИМСЯ КОПТИТЬ ВСЕ ЧТО УГОДНО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ), КАЖДЫЙ ГОСТЬ ПРИГОТОВИТ САМОСТОЯТЕЛЬНО ЯЙЦО ПАШОТ, КОТОРОЕ УВЕНЧАЕТ НАШ САЛАТ И ЗАПРАВИМ ПОТРАСАЮЩЕ ВКУСНОЙ ЗАПРАВКОЙ ХАНИ-ЛАЙМ.

ЦЕЗАРЬ - ВСЕМ ИЗВЕСТНЫЙ И ПРОСТОЙ НА ПЕРВЫЙ ВЗГЛЯД САЛАТ. НО МЫ УГЛУБИМСЯ В КОРНИ ПОЯВЛЕНИЯ И ЭВОЛЮЦИИ ЭТОГО ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНОГО САЛАТА. НАМ ПРЕДСТОИТ ПРИГОТОВИТЬ ДАННОЕ БЛЮДО ОТ ЕГО ОСНОВЫ – ДОМАШНЕГО СОУСА ИЗ АНЧОУСОВ, ПАРМЕЗАНА И КАПЕРСОВ И ДО ЕГО НАПОЛНИТЕЛЯ В ВИДЕ ПРЯНЫХ, ЖАРЕННЫХ КРЕВЕТОК, КУРИЦЫ, БЕКОНА ИЛИ АНЧОУСОВ. ВМЕСТЕ МЫ БУДЕМ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ С ОФОРМЛЕНИЕМ И ПОДАЧЕЙ ЭТОГО ЗАМЕЧАТЕЛЬНОГО САЛАТА.

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ - МЫ НАУЧИМСЯ ОБРАЩАТЬСЯ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, ЗАГЛАЗИРУЕМ ЕЕ В БАЛЬЗАМИЧЕСКОМ КРЕМЕ, А В САЛАТЕ БУДЕМ СОЧЕТАТЬ ЕЕ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ, СВЕЖИМ ШПИНАТОМ И ЗАПРАВИМ САЛАТ МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ.

НИСУАЗ* - НИЦИАНСКИЙ САЛАТ ИЗ ТУНЦА И ОВОЩЕЙ
ЭТОТ САЛАТ ОЧЕНЬ ПРОСТ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И НЕ ПРИВЕРЕДЛИВ К ИНГРЕДИЕНТАМ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТУНЦА, НО ТЕМ НЕ МЕНЕЕ ПОЧИТАЕТСЯ ВО ВСЕМ МИРЕ. МЫ ПРИГОТОВИМ ЭТОТ САЛАТ ВМЕСТЕ С ВАМИ И РАССКАЖЕМ ОБО ВСЕХ ТОНКОСТЯХ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ТАЙСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ - ПОЛНЫЙ ВКУСА, БЛАГОДАРЯ ВОСТОЧНЫМ СПЕЦИЯМ И СОУСАМ, САЛАТ С ОБЖАРЕННОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ НИКОГО НЕ ОСТАВИТ РАВНОДУШНЫМ.

САЛАТ С РОСТБИФОМ - КЛАССИЧЕСКОЕ РЕСТОРАННОЕ БЛЮДО, КОТОРОЕ ЛЕГКО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ДОМА. ЭТА ВКУСНАЯ И СЫТНАЯ ЗАКУСКА КРОМЕ МЯСА ВКЛЮЧАЕТ ПРЯНЫЕ ТРАВЫ, ЗЕЛЕНЬ, СВЕЖИЕ ОВОЩИ. ОБЫЧНО КЛАССИЧЕСКИЙ РОСТБИФ ИЗ ГОВЯДИНЫ ГОТОВИТСЯ НА СКОВОРОДЕ-ГРИЛЬ ИЛИ В ДУХОВКЕ. СЕРЕДИНКА У МЯСА ДОЛЖНА ПОЛУЧИТЬСЯ РОЗОВОЙ, А КОРОЧКА РУМЯНОЙ. ИЗ ОВОЩЕЙ ОБЫЧНО ИСПОЛЬЗУЮТ БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ТОМАТЫ, ЛИСТЬЯ САЛАТА. ПОДАЮТ ТАКОЕ БЛЮДО И ГОРЯЧИМ, И ХОЛОДНЫМ.

ЛИОНСКИЙ САЛАТ С СЫРОМ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ И КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ - ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ НЕОБЫЧНЫЕ СОЧЕТАНИЯ, МЫ ПРИГОТОВИМ ЭТОТ САЛАТ ИЗ ОТЛИЧНОГО АЛЬПИЙСКОГО СЫРА И ГРУШИ, КОТОРУЮ МЫ ВМЕСТЕ ЗАКАРАМЕЛИЗИРУЕМ В ПРЯНЫХ СПЕЦИЯХ.

САЛАТ С КИНОА И ХРУСТЯЩИМ БЕКОНОМ - НЕОЖИДАННОЕ СОЧЕТАНИЕ ХРУСТЯЩЕГО БЕКОНА, СОЛЕНОГО СЫРА ФЕТА С КИНЗОЙ И РУККОЛОЙ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И ПОД ЗАПРАВКОЙ ЛИМОННЫЙ МЕД.

СУПЫ

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ - С ПРЯНЫМИ КРЕВЕТКАМИ, ШАФРАНОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ.

МИНЕСТРОНЕ - НЕ ПОДРАЗУМЕВАЕТ НИКАКИХ ПОСТОЯННЫХ СОСТАВЛЯЮЩИХ В СЕБЕ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО ТРАДИЦИОННОГО СУПА ВАЖНА ЛИШЬ ТЕХНОЛОГИЯ. НАМ С ВАМИ ПРЕДСТОИТ УГЛУБИТЬСЯ В ИСТОРИЮ И ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО ЗАМЕЧАТЕЛЬНОГО СУПА. СОСТАВ МИНЕСТРОНЕ, КАК ПРАВИЛО СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ОТЛИЧНЫЙ ОВОЩНОЙ БУЛЬОН. НАМ ПРЕДСТОИТ ВМЕСТЕ ПОДГОТОВИТЬ ВСЕ ОВОЩИ, ОВОЩНОЙ БУЛЬОН, А ТАКЖЕ МЫ НАУЧИМСЯ ГОТОВИТЬ ОТЛИЧНЫЙ ДОМАШНИЙ ПЕСТО - СОУС ИЗ БАЗИЛИКА, ПАРМЕЗАНА И КЕДРОВЫХ ОРЕШКОВ.

ЛУКОВЫЙ СУП - ЛЕГЕНДА ИЗВЕСТНАЯ ВСЕМ. МЫ ПРИГОТОВИМ ЕГО ВМЕСТЕ В ИНТЕРПРЕТИРОВАННОМ ВАРИАНТЕ, ТО ЕСТЬ НЕМНОГО УПРОЩЕННЫМ В ОТЛИЧИЕ ОТ КЛАССИЧЕСКОГО РЕЦЕПТА, НО НЕ МЕНЕЕ ИЗЫСКАННЫМ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО УДИВИТЕЛЬНОГО СУПА МЫ ВМЕСТЕ НАРЕЖЕМ МНОГО ЛУКА И ОТТОЧИМ НАВЫКИ ВЛАДЕНИЯ НОЖОМ! ПОСЛЕ НАШЕГО УЖИНА ВЫ СМОЖЕТЕ УДИВЛЯТЬ СВОИХ ДРУЗЕЙ И БЛИЗКИХ ЭТИМ ИЗЫСКАННЫМ БЛЮДОМ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ В ЛЮБОЙ ВЕЧЕР.

БУЙАБЕС ИЛИ МАРСЕЛЬСКАЯ УХА* - СУП КОТОРЫЙ ВАРИТСЯ ИЗ РАЗНЫХ РЫБ И МОРЕПРОДУКТОВ. К ВАШЕМУ ПРИХОДУ МЫ СВАРИМ ОТЛИЧНЫЙ БУЛЬОН ИЗ РЫБЫ И РАССКАЖЕМ, ВСЕ ТОНКОСТИ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ВМЕСТЕ МЫ ПОДГОТОВИМ ВСЕ МОРЕПРОДУКТЫ И РЫБУ - ОЧИСТИМ, ОБЖАРИМ, ОТВАРИМ И ОДНОВРЕМЕННО СДЕЛАЕМ ОТЛИЧНУЮ ТОМАТНУЮ ОСНОВУ ДЛЯ НАШЕГО СУПА!

ХАРЧО - НАЦИОНАЛЬНЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ НА СПЕЦИАЛЬНОЙ КИСЛОЙ ОСНОВЕ — СУШЕНЫХ СЛИВ-ТКЕМАЛИ. СУП ГУСТОЙ, ОЧЕНЬ ПРЯНЫЙ, ОСТРЫЙ, С ОБИЛИЕМ ЧЕСНОКА И ЗЕЛЕНИ. ХАРАКТЕРНЫМ ОТЛИЧИТЕЛЬНЫМ ПРИЗНАКОМ ЭТОГО НАЦИОНАЛЬНОГО ГРУЗИНСКОГО БЛЮДА ОТ ДРУГИХ МЯСНЫХ СУПОВ ЯВЛЯЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ТОЛЬКО ГОВЯДИНЫ (НА ГРУЗИНСКОМ ЯЗЫКЕ «ДЗРОХИС ХОРЦИ ХАРШОТ» ОЗНАЧАЕТ «ГОВЯЖИЙ СУП»). ЧАСТО, ПРИ УКАЗАНИИ РЕЦЕПТА ХАРЧО, КОНКРЕТИЗИРУЮТ, КАКОЙ МЕСТНОСТИ ГРУЗИИ ПРИНАДЛЕЖИТ РЕЦЕПТ (ЕСТЬ СУПЫ-ХАРЧО ПО-ГРУЗИНСКИ, ПО-МЕГРЕЛЬСКИ И Т.Д.), НО ЕГО СУТЬ — ОСТРЫЙ ГОВЯЖИЙ СУП С ТКЕМАЛИ И РИСОМ — ОСТАЕТСЯ НЕИЗМЕННЫМ

ТОМ-ЯМ/ТОМ-КХА - НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫЙ И СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ТАЙСКИЙ СУП. МЫ ПРИГОТОВИМ ЕГО ИМЕННО ТАК, КАК ЕГО ГОТОВЯТ В ТАИЛАНДЕ. ЭТОТ СУП НЕ ОСТАВИТ РАВНОДУШНЫМ НИКОГО, ВЕДЬ СОЧЕТАНИЕ ТАКИХ ПРОДУКТОВ, КАК ЛАЙМ, КОКОСОВОЕ МОЛОКО, КУРИЦА И КРЕВЕТКИ, ЗАСТАВИТ ВАС ПРОЧУВСТВОВАТЬ ВЕСЬ КОЛОРИТ ЭТОЙ ЭКЗОТИЧЕСКОЙ СТРАНЫ.

СУП ФО БО - КЛАССИЧЕСКИЙ ВЬЕТНАМСКИЙ СУП НА ОСНОВЕ ПРЯНОГО ГОВЯЖЬЕГО БУЛЬОНА, СТЕКЛЯННОЙ ЛАПШИ, РОСТКАМИ СОИ, НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ, СВЕЖЕЙ МЯТЫ И ПАЛОЧКАМИ КОРИЦЫ.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПАСТА - ВАМ ПРЕДСТОИТ ОКУНУТЬСЯ В НАСТОЯЩИЕ ИТАЛЬЯНСКИЕ ТРАДИЦИИ ВМЕСТЕ С НАМИ, ДЛЯ ТОГО, ЧТОБ ПРИГОТОВИТЬ НАСТОЯЩУЮ ПАСТУ. МЫ ВМЕСТЕ ПРИГОТОВИМ

ПАСТУ СВОИМИ РУКАМИ ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ. ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ПАСТУ ИЗ НАШЕГО СПИСКА ФАВОРИТОВ, ЛИБО МЫ МОЖЕМ ПРИДУМАТЬ ВАШУ СОБСТВЕННУЮ ВАРИАЦИЮ И ВОПЛОТИТЬ ЕЕ В ЖИЗНЬ ВМЕСТЕ:

ВАРИАНТЫ:

- РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ
- РАВИОЛИ С ТЫКВОЙ
- ЧЕРНЫЕ РАВИОЛИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ, КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ*
- РАВИОЛИ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ**
- ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗЕ
- ТАЛЬЯТЕЛЛИ КАРБОНАРА
- ТАЛЬЯТЕЛЛИ С ФОРЕЛЬЮ, КАПЕРСАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ
- ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ АРОМАТОМ
- ТАЛЬЯТЕЛЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ БИСК*
- СПАГЕТТИ ВОНГОЛЕ*

РИЗОТТО - МЫ ВМЕСТЕ НАУЧИМСЯ ГОТОВИТЬ КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ. ВЫ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, НАСКОЛЬКО ЭТО ПРОСТО И ВКУСНО. ВСЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ РИЗОТТО МЫ МОЖЕМ ВЫБРАТЬ ВМЕСТЕ ИЛИ ПРИГОТОВИТЬ КЛАССИЧЕСКИЕ ИСПОЛНЕНИЯ, КОТОРЫЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ НИЖЕ К ВАШЕМУ ВЫБОРУ.

ВАРИАНТЫ:

- РИЗОТТО С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ АРОМАТОМ
- РИЗОТТО С ТЫКВОЙ И ПАРМЕЗАНОМ
- РИЗОТТО С ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ
- РИЗОТТО С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И МОРЕПРОДУКТАМИ*
- РИЗОТТО С СОУСОМ БИСК И МОРЕПРОДУКТАМИ*
- РИЗОТТО ПО-МИЛАНСКИ С ШАФРАНОМ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ*

ПАЭЛЬЯ* - НАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПАНСКОЕ (ВАЛЕНСИЙСКОЕ) БЛЮДО ИЗ РИСА, ПОДКРАШЕННОГО ШАФРАНОМ, С ДОБАВЛЕНИЕМ

ОЛИВКОВОГО МАСЛА. КРОМЕ ЭТОГО В ПАЭЛЬЮ МОГУТ ДОБАВЛЯТЬСЯ МОРЕПРОДУКТЫ, ОВОЩИ, КУРИЦА. НАЗВАНИЕ ПРОИСХОДИТ ОТ ЛАТИНСКОГО СЛОВА *PATELLA* — «СКОВОРОДА». ПОПУЛЯРНОСТЬ ЭТОГО БЛЮДА В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ОБУСЛОВЛЕНА МНОЖЕСТВОМ ВАРИАЦИЙ В ИНГРЕДИЕНТАХ, АДАПТИРОВАННЫХ К РАЗЛИЧНЫМ РЕГИОНАМ ИСПАНСКОЙ КУХНИ. СУЩЕСТВУЕТ МНОЖЕСТВО РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПАЭЛЬИ. САМИ ИСПАНЦЫ УТВЕРЖДАЮТ, ЧТО ИХ СВЫШЕ ТРЁХСОТ. КЛАССИЧЕСКАЯ ПАЭЛЬЯ, ПОМИМО РИСА, ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ 6—7 ВИДОВ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ, КУРИЦУ, БЕЛОЕ ВИНО, ЗЕЛЕНЬ И СПЕЦИИ. В НЕКОТОРЫХ РЕГИОНАХ ИСПАНИИ ГОТОВИТСЯ ПАЭЛЬЯ ИЗ ФАСОЛИ.

САЛЬТИМБОККА* - (ИТАЛ. *SALT' IM BOSSA!*, БУКВ. «ПРЫГНИ В РОТ!») — ПОПУЛЯРНОЕ ВО ВСЁМ МИРЕ БЛЮДО РИМСКОЙ КУХНИ. САЛЬТИМБОККА ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ТОНКИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЛОМТИКОМ ПРОШУТТО И ШАЛФЕЕМ. МЯСО МАРИНУЕТСЯ В ВИНЕ ИЛИ СОЛЁНОЙ ВОДЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕГИОНА И ЛИЧНЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНОГО ВАРИАНТА САЛЬТИМБОККИ — *SALTIMBOSSA ALLA ROMANA* — ТОНКИЙ ПЛАСТ ТЕЛЯТИНЫ ОТБИВАЮТ, СВЕРХУ КЛАДУТ ЛОМТИК ПРОШУТТО (ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ) И ЛИСТЬЯ ШАЛФЕЯ. ДАЛЕЕ ШНИЦЕЛЬ ОБЖАРИВАЕТСЯ В МАСЛЕ И ЖАРИТСЯ ДО ГОТОВНОСТИ

ОССОБУККО - ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО ИТАЛЬЯНСКОГО УЖИНА. МЫ ПРИГОТОВИМ ЭТО ТРАДИЦИОННОЕ БЛЮДО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛЯШКИ, СОБЛЮДАЯ ВСЕ ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ - ДЛЯ НАЧАЛА МЫ ПРИГОТОВИМ ОТЛИЧНЫЙ СОУС ИЗ ТОМАТОВ, ЛУКА, СЕЛЬДЕРЕЯ И РАЗЛИЧНЫХ ПРЯНОСТЕЙ С ВИНOM, ОДНОВРЕМЕННО ОБЖАРИМ МЯСО ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ, ДАЛЕЕ БУДЕМ ЗАПЕКАТЬ МЯСО С СОУСОМ В ДУХОВКЕ. ГУРМАНАМИ ОСОБЕННО ЦЕНИТСЯ МОЗГОВАЯ КОСТОЧКА, КОТОРАЯ ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ОССОБУККО. ИМЕЯ В СВОЕЙ КОЛЛЕКЦИИ ТАКОЙ ИЗЫСКАННЫЙ РЕЦЕПТ, ВЫ СМОЖЕТЕ УДИВИТЬ СВОИХ ДРУЗЕЙ И РОДСТВЕННИКОВ.

БЕФСТРОГАНОВ - ИНТЕРНАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО С РУССКИМИ КОРНЯМИ. МЫ С ВАМИ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ЭТО БЛЮДО, КАК

ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ, ТАК И СО СВЕЖИМ ВЗГЛЯДОМ НА РУССКУЮ КУХНЮ. НАПРИМЕР – МЫ СДЕЛАЕМ СТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ПОЛБОЙ В СТИЛЕ РИЗОТТО. ТАКЖЕ МЫ СМОЖЕМ РАЗРАБОТАТЬ ВАШ СОБСТВЕННЫЙ УНИКАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ БУДЕТ ОТЛИЧНО ДОПОЛНЯТЬ ВАШ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ОПЫТ.

УТИНАЯ ГРУДКА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ* – ПОИСТИНЕ ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ – ЭТО ИДЕАЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА, ГАРНИРОМ МОЖЕТ ВСТУПИТЬ КАК ТЫКВЕННОЕ ИЛИ МОРКОВНОЕ ПЮРЕ ТАК И КРЕМ МУСС ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ. ЭТО БЛЮДО ПОСЛЕ МАСТЕР-КЛАССА МОЖЕТ СТАТЬ ВАШИМ ФИРМЕННЫМ.

ФИЛЕ-МИНЬОН* – СТЕЙК ИЗ САМОЙ ЦЕННОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ЧАСТИ - ВЫРЕЗКИ СОДЕРЖИТ МИНИМУМ ЖИРА И ОЧЕНЬ НЕЖЕН, ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ.

ГОВЯДИНА ВЕЛИНГТОН* - ЭТО ОЧЕНЬ ПРАЗДНИЧНОЕ БЛЮДО, ПОЛЬЗОВАЛОСЬ СУМАСШЕДШЕЙ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ НА ФРАНЦУЗСКИХ БАНКЕТАХ XIX ВЕКА И ПО СЕЙ ДЕНЬ ОСТАЕТСЯ АКТУАЛЬНЫМ. ЭТО ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ПРИПРАВЛЕННАЯ СПЕЦИЯМИ, ГРИБНЫМ ПАШТЕТОМ, ЗАПЕКАЕТСЯ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ И ПОДАЕТСЯ С МЯСНЫМ СОУСОМ.

КАРЕ ЯГНЕНКА* – В КОРОЧКЕ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА С ПАРМЕЗАНОМ, С МЯТНЫМ КОНФИТЮРОМ, ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С ГАРНИРОМ ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА И ПРЯНОГО КАРТОФЕЛЯ.

ФИЛЕ СИБАСА С СОУСОМ БЕАРНЕЗ - КАЖДЫЙ САМ ДОБУДЕТ СЕБЕ ФИЛЕ, ШЕФ ПРОДЕМОНСТРИРУЕТ ПРОСТОЙ СПОСОБ РАЗДЕЛКИ, ФИЛЕ МЫ СМОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ НА ГРИЛЕ, ЗАПЕЧЬ ИЛИ ПРИГОТОВИТЬ НА ПАРУ. ГАРНИР МОЖНО ПОДОБРАТЬ ЛЮБОЙ, НО МЫ РЕКОМЕНДУЕМ ОТЛИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ ГРИБОВ ВЕШЕНОК И ШПИНАТА.

ФИЛЕ ДОРАДО В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ НА ПОДУШКЕ ИЗ ЦУКИНИ - ЗАМЕЧАТЕЛЬНО БЛЮДО АЗИАТСКОЙ КУХНИ, МЫ ТАКЖЕ УЗНАЕМ ПРОСТОЙ СПОСОБ РАЗДЕЛКИ РЫБЫ И БЫСТРОЕ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, А ТАК ЖЕ УЗНАЕМ О СОЧЕТАНИЯХ РАЗНООБРАЗНЫХ СОУСОВ И СПЕЦИИ ТАЙСКОЙ КУХНИ.

ФИЛЕ ФОРЕЛИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С МЯТОЙ - БЕССМЕННАЯ КЛАССИКА, НО ОНА НИКОГДА НЕ ОСТАВИТ ВАС РАВНОДУШНЫМИ. МЫ НАУЧИМ ВАС ГОТОВИТЬ ЛОСОСЬ ТАК, ЧТО ОН БУДЕМ СОЧНЫМ, МЯГКИМ, РАССКАЖЕМ ПРО РАЗНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

КОМАНДОРКИЙ КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ КУСКУСОМ И ПАПРИКОЙ С АПЕЛЬСИНОМ - ОТЛИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ, ЭФИРНЫЕ МАСЛА АПЕЛЬСИНА ДОБАВЛЯЮТ ОСОБОЙ ПИКАНТНОСТИ БЛЮДУ, НУ И ПОСЛЕ ЭТОГО МАСТЕР-КЛАССА ВАШ КАЛЬМАР ВСЕГДА БУДЕТ НЕЖНЫМ.

ВОК (КАНТОН) - ЭТО НАЗВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОЙ СКОВОРОДЫ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ С ДРЕВНИХ ВРЕМЕН В ЮЖНОМ КИТАЕ, А В НЫНЕШНЕЕ ВРЕМЯ ВО ВСЕЙ АЗИИ. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ВОКЕ НАЗЫВАЕТСЯ СТИРФРАЙ. МЫ ВМЕСТЕ ИЗУЧИМ ЭТУ ТЕХНОЛОГИЮ В ДЕТАЛЯХ И ПРИГОТОВИМ СВОЙ ВОК. ВЫ СМОЖЕТЕ ПОДОБРАТЬ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ САМИ ИЛИ ВЫБРАТЬ ГОТОВЫЕ КОМБИНАЦИИ С НАШЕЙ ПОМОЩЬЮ. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДАННОГО БЛЮДА ОТЛИЧАЕТСЯ ПРОСТОТОЙ, А ЗНАЧИТ БУДЕТ ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ОПЫТА.

СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ - ОДНО ИЗ ЛУЧШИХ, НА МОЙ ВЗГЛЯД, БЛЮД НОВОГО СВЕТА. ЗА ДЕНЬ ДО ВАШЕГО ПРИХОДА МЫ НАЧНЕМ ГОТОВИТЬ РЕБРА – ТОМИТЬ ИХ В ТЕМНОМ ПИВЕ НА НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В ДУХОВКЕ. А В РАМКАХ НАШЕГО УЖИНА МЫ ВМЕСТЕ ПРИГОТОВИМ СОУС ВВQ ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ И ОБОЖЖЕМ РЕБРА НА ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, А ЗАТЕМ НЕМНОГО ПОДКОПТИМ. ВКУС И НАСЫЩЕННОСТЬ ЭТОГО БЛЮДА ВАС ПРИЯТНО УДИВИТ И НЕ ОСТАВИТ РАВНОДУШНЫМ НИКОГО.

БУРГЕР - ЭТО ЦЕЛОЕ ИСКУССТВО. ГРАМОТНО ПОДОБРАННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ПРАВИЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕ ОСТАВЯТ РАВНОДУШНЫМ НИКОГО. ХОРОШИЙ БУРГЕР, МОЖЕТ СТАТЬ ПОЛНОЦЕННЫМ И ОЧЕНЬ ЯРКИМ УЖИНОМ. МЫ ВМЕСТЕ ПРИГОТОВИМ МЯСНОЙ ФАРШ, СОУС И ГАРНИР. ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ САМИ ИЛИ ПОЛОЖИТЬСЯ НА НАШ ВКУС.

ХИНКАЛИ - ЭТО НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ ИХ НЕ СТОИТ СРАВНИВАТЬ С ПЕЛЬМЕНЯМИ, ЭТО КАРДИНАЛЬНО ДРУГОЕ БЛЮДО, ОДНОВРЕМЕННО СОСТОЯЩЕЕ ИЗ ПЕРВОГО И ВТОРОГО БЛЮДА. ПОТЯСАЮЩЕ ВКУСНАЯ ВЕЩЬ! ХИНКАЛИ ГОТОВЯТСЯ ИЗ ТЕСТА (МУКА, СОЛЬ, ВОДА), С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЛИ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЯИЦ. НАПОЛНИТЕЛЕМ (НАЧИНКОЙ) ХИНКАЛИ ЯВЛЯЕТСЯ РУБЛЕННОЕ ИЛИ ПРОКРУЧЕННОЕ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ ПРЯНОЕ МЯСО (ГОВЯДИНА, БАРАНИНА), В ОТДЕЛЬНЫХ СЛУЧАЯХ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ГРИБЫ, ЛИБО СЫР, ЗЕЛЕНЬ И ПРИПРАВЫ (КИНЗА, ЛУК, ЧЕСНОК, ПЕТРУШКА, ЗИРА, КОРИАНДР, МЯТА). НЕКОТОРЫЕ ВИДЫ ПРИПРАВ ИЗГОТАВЛИВАЮТСЯ ИЗ ТРАВ, КОТОРЫЕ ПРОИЗРАСТАЮТ ТОЛЬКО В ГРУЗИИ.

ВОНТОНЫ - ЭТО РАЗНОВИДНОСТЬ ПЕЛЬМЕНЕЙ В КИТАЙСКОЙ КУХНЕ. ВОНТОНЫ ОБЫЧНО ПОДАЮТСЯ В СУПЕ, НО ИНОГДА И ЖАРЯТСЯ. ИХ ЗАПРАВЛЯЮТ НЕ ТОЛЬКО МЯСОМ, НО И ГРИБАМИ СЯНГУ И СТЕБЛЯМИ МОЛОДОГО БАМБУКА. СУП С ВОНТОНАМИ ОСОБЕННО ПОПУЛЯРЕН НА НОВЫЙ ГОД, ТАК КАК СЧИТАЕТСЯ, ЧТО ЛАПША В НЁМ СИМВОЛИЗИРУЕТ ДОЛГОЛЕТИЕ. ОБЖАРЕННЫЕ ВОНТОНЫ МОГУТ ПРОДАВАТЬСЯ И ОТДЕЛЬНО, КАК СВОЕГО РОДА ФАСТФУД (ОСОБЕННО В ГОНКОНГЕ). МЫ ГОТОВИМ ИХ ИЗ КРВЕКТОК СО СВИНИНОЙ, ГРИБАМИ МОЭР И ПОДАЕМ ИХ В ИЗУМРУДНОМ БУЛЬОНЕ.

СТЕЙКИ - ЭТО НАСТОЯЩЕЕ ПОГРУЖЕНИЕ В МИР ПРАВИЛЬНОГО МЯСА, МЫ РАССКАЖЕМ ВАМ О ВСЕХ ВИДАХ СТЕЙКОВ, ИХ ОТЛИЧИЯХ ДРУГ ОТ ДРУГА И НАУЧИМ ВАС ГОТОВИТЬ СТЕЙКИ ИДЕАЛЬНО.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ:

- **МАЧЕТЕ ИЛИ ОН ЖЕ СКЕРТ СТЕЙК*** БЕРЕТСЯ С НИЖНЕЙ ЧАСТИ РЕБЕР МОЛОДОГО БЫЧКА. ПОЛУЧИЛ НАЗВАНИЕ ЗА ВЫТЯНУТУЮ ФОРМУ МЫШЦЫ, КОТОРАЯ НАПОМИНАЕТ КЛИНОК МАЧЕТЕ. В ЭТОМ СТЕЙКЕ ЖИРОВЫЕ ПРОЖИЛКИ НАХОДЯТСЯ ВНУТРИ МЫШЦЫ, КАК И В ПРЕМИАЛЬНЫХ СТЕЙКАХ. ТО ЕСТЬ, ЭТО – МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА ПО ЦЕНЕ АЛЬТЕРНАТИВНОГО СТЕЙКА. ЕГО ОСОБЕННОСТЬ – МЫШЕЧНЫЕ ВОЛОКНА ПРОХОДЯТ ПОЧТИ ПОПЕРЕК ОТРУБА. ПОЭТОМУ СОВЕТ: НАРЕЗАЙТЕ СТЕЙК МАЧЕТЕ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ПОД УГЛОМ 50 ГРАДУСОВ К ВОЛОКНАМ.
- **ПИКАНЬЯ*** ЛЮБИМЫЙ ОТРУБ В БРАЗИЛИИ. БЕРЕТСЯ ИЗ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЫКА, ИМЕЕТ ВЫСОКУЮ СТЕПЕНЬ МРАМОРНОСТИ. ОСОБЕННОСТЬ СТЕЙКА, ИЗ-ЗА КОТОРОЙ ЕГО ОТНЕСЛИ К АЛЬТЕРНАТИВНЫМ – ТРЕУГОЛЬНАЯ ФОРМА, КОТОРУЮ НАДО УЧИТЫВАТЬ ПРИ ГОТОВКЕ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕРАВНОМЕРНОЙ ПРОЖАРКИ. ПО БОКУ СТЕЙКА ПИКАНЬЯ ПРОХОДИТ ПОЛОСКА ЖИРА, КОТОРУЮ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ НАДО УДАЛЯТЬ – САМЫЙ ВКУСНЫЙ ЖИР У БЫКА НАХОДИТСЯ ИМЕННО ЗДЕСЬ.
- **ФЛАНК*** БЕРЕТСЯ ИЗ ПАШИНЫ – НИЖНЕЙ ЧАСТИ БЫКА. ИМЕЕТ УДИВИТЕЛЬНО НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС И АРОМАТ – В ЭТОМ ЕМУ УСТУПАЮТ МНОГИЕ ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ. ПО ФОРМЕ – ТОНКАЯ И ДЛИННАЯ МЫШЦА. ВАЖНО ПОНИМАТЬ, ЧТО ОНА АКТИВНО УЧАСТВУЕТ В ДВИЖЕНИИ, ПОЭТОМУ ФЛАНК – ДОВОЛЬНО ЖЕСТКИЙ СТЕЙК. ЭТО НАДО УЧИТЫВАТЬ ПРИ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИИ. ОБЯЗАТЕЛЬНО МАРИНУЙТЕ ЕГО НЕ МЕНЕЕ ЧАСА, И НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПЕРЕСУШИВАЙТЕ.
- **ЧАК РОЛЛ*** ОН БЕРЕТСЯ ИЗ ТОЙ ЖЕ МЫШЦЫ, ЧТО ПРЕМИАЛЬНЫЙ РИБАЙ, НО ИЗ ШЕЙНО-ЛОПАТОЧНОЙ ЕЕ ЧАСТИ, С ПЕРВЫХ ТРЕХ РЕБЕР. ПО ВКУСУ ЧАК РОЛЛ ПОХОЖ НА РИБАЙ, НО ЭТО МЯСО ЖЕСТЧЕ, ЧЕМ У ЗНАМЕНИТОГО ПРЕМИАЛЬНОГО СТЕЙКА. ПОЭТОМУ ЕГО НАДО НЕ БЫСТРО ПРОЖАРИВАТЬ, А ДЛИТЕЛЬНО ГОТОВИТЬ – ТУШИТЬ, ЗАПЕКАТЬ ИЛИ ДЕЛАТЬ ИЗ ЧАК РОЛЛА ШАШЛЫКИ. ЕСЛИ ВЫ ВСЕ ЖЕ РЕШИЛИ ЖАРИТЬ ЧАК РОЛЛ, ТО ПЕРЕД ПРОЖАРКОЙ ЕГО СТОИТ ПРОМАРИНОВАТЬ.
- **ТОП БЛЕЙД*** БЕРЕТСЯ С ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ЛОПАТКИ БЫКА. МРАМОРНОЕ МЯСО. ЛЮБИТ СЛАБУЮ ПРОЖАРКУ, ГОТОВИТСЯ МОМЕНТАЛЬНО, ПОТОМУ ЧТО МЯСО ОЧЕНЬ НЕЖНОЕ, ЗА ЧТО ЕГО НАЗЫВАЮТ «СТЕЙК-МИНУТКА». ЭТОТ СТЕЙК ТАКЖЕ НАЗЫВАЮТ «КРЫЛЬЯ БАБОЧКИ» ИЗ-ЗА ОСОБЕННОГО, КРАСИВОГО РАСПОЛОЖЕНИЯ ЖИРОВЫХ ПРОСЛОЕК. ПО ЦЕНТРУ СТЕЙКА ПРОХОДИТ ХРЯЩЕВАЯ ПРОЖИЛКА, КОТОРУЮ ОБЫГРЫВАЮТ ПРИ ПОДАЧЕ. СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ МЯСО, КОТОРОЕ ВАЖНО НЕ ПЕРЕСУШИВАТЬ.

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ:

- **РИБАЙ**** ПРЕМИАЛЬНЫЙ И САМЫЙ МРАМОРНЫЙ В ТУШЕ СТЕЙК. СПИННАЯ ЧАСТЬ, С 5 ПО 12 РЕБРО. СОЧНЫЙ, ЖИРНЫЙ, АРОМАТНЫЙ И ОЧЕНЬ НЕЖНЫЙ. ГОТОВИТЬ ЕГО СЛЕДУЕТ ДО СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ MEDIUM ИЛИ MEDIUM RARE, ЧТОБЫ РАСТОПИТЬ КАК СЛЕДУЕТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИРОВЫХ ПРОСЛОЕК. ТЕМ БОЛЕЕ, ЧТО ПЕРЕСУШИТЬ ЕГО ТРУДНО.
- **СТРИПЛОЙН**** ПРЕМИАЛЬНЫЙ СТЕЙК ИЗ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ НАД ХРЕБТОМ – «ТОНКОГО КРАЯ» ИЛИ «СТРИПЛОЙНА». ИМЕЕТ СИЛЬНО ВЫРАЖЕННЫЙ ГОВЯЖИЙ ВКУС, МРАМОРНОСТЬ И УНИКАЛЬНУЮ ОСОБЕННОСТЬ – ЖИРОВУЮ ПРОСЛОЙКУ ПО КРАЮ. ЕЕ ПРИ ЖАРКЕ НАДО ОТДЕЛЬНО ДОПОЛНИТЕЛЬНО ПРОЖАРИВАТЬ, ЧТОБЫ ЭТОТ ЖИР НЕ ОСТАЛСЯ ПОЛУСЫРЫМ. ЛУЧШЕ НЕ УСЕРДСТВОВАТЬ СО СПЕЦИЯМИ И НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МАРИНАДАМИ, ЧТОБЫ НЕ ЗАГЛУШИТЬ СОБСТВЕННЫЙ БОГАТЫЙ ВКУС ОТРУБА.
- **ТИ-БОН***** ПРЕМИАЛЬНЫЙ СТЕЙК НА КОСТИ. БЛИЗКИЙ СОСЕД ПОРТЕРХАУСА. БЕРЕТСЯ ИЗ СПИННОЙ ЧАСТИ, НА ГРАНИЦЕ С ПОЯСНИЦЕЙ. В НЕМ МЕНЬШЕ ФИЛЕ-МИНЬОН (ТЕНДЕРЛОЙНА), НО СТРИПЛОЙН ОБЛАДАЕТ БОЛЬШЕЙ СТЕПЕНЬЮ МРАМОРНОСТИ. MEDIUM RARE ИЛИ MEDIUM – ВОТ ЛУЧШИЕ ДЛЯ НЕГО СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ. И, КОНЕЧНО, НЕ ЗАБЫВАЙТЕ СЛЕДИТЬ ЗА ЕЕ РАВНОМЕРНОСТЬЮ. ГРИЛЬ, ОТКРЫТЫЙ ОГОНЬ, ДУХОВКА НАДЕЖНО ЭТО ОБЕСПЕЧАТ.

ДЕСЕРТЫ

ЛИМОННЫЙ ТАРТ С ИТАЛЬЯНСКОЙ МЕРЕНГОЙ - ПОТЯСАЮЩИЙ ДЕСЕРТ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ, ПРИВЛЕКАЕТ СВОЕЙ НЕЖНОЙ ТЕКСТУРОЙ ЛИМОННОГО КРЕМА В СОЧЕТАНИИ С ХРУСТЯЩЕЙ ПЕСОЧНОЙ ОСНОВОЙ И ВСЕ ЭТО ДОПОЛНЯЕТ ВСЕМИ ЛЮБИМАЯ, ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА.

ТИРАМИСУ - КОНТРАСТ, ОЛИЦЕТВОРЯЮЩИЙ ИТАЛИЮ. МЫ ПРИГОТОВИМ ЭТОТ НЕЗАБЫВАЕМЫЙ ДЕСЕРТ ВМЕСТЕ, ПРОБУЯ И СОЗДАВАЯ БАЛАНС, ДЛЯ КАЖДОГО ИНГРЕДИЕНТА. ЭТО ПОЗВОЛИТ ВАМ В БУДУЩЕМ ГОТОВИТЬ ТИРАМИСУ ДОМА, НЕ ПРИВЯЗЫВАЯ СЕБЯ К РЕЦЕПТАМ И ДЕФИЦИТУ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ. ДЛЯ ЭТОГО МЫ УГЛУБИМСЯ В САМУ ИДЕЮ СОЗДАНИЯ ДЕСЕРТА.

ПАННА КОТА - ЭТО В ПЕРЕВОДЕ С ИТАЛЬЯНСКОГО ВАРЕННЫЕ СЛИВКИ. НО ЭТО, ТОЛЬКО ОСНОВА, КАК МУКА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ. МЫ СМОЖЕМ РАСКРЫТЬ СВОИ ТВОРЧЕСКИЕ ИДЕИ В ЭТОМ ДЕСЕРТЕ В ПОЛНОЙ МЕРЕ, ТАК КАК НАМ ПРЕДСТОИТ САМИМ ПРИДУМАТЬ ВКУСОВУЮ ОСНОВУ, СОЗДАТЬ БАЛАНС ВКУСА И ТЕКСТУР, А ТАКЖЕ ПРИДУМАТЬ ГАРНИР. ВСЕ ЖЕ МЫ МОЖЕМ ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КЛАССИЧЕСКИМИ СОЧЕТАНИЯМИ И УДИВИТЬСЯ ИХ СБАЛАНСИРОВАННОСТИ И ПРОДУМАННОСТИ ИЛИ ПРОСТО ВДОХНОВИТЬСЯ ОТ НИХ ДЛЯ БУДУЩЕГО ТВОРЧЕСТВА.

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН - ЭТО ТОТ САМЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА С ЖИДКОЙ НАЧИНКОЙ, СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ ПРЕКРАСНО ДОПОЛНИТ ЕГО.

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ С ЯГОДАМИ - ЭТО ФРАНЦУЗСКИЙ ДЕСЕРТ, ПРИДУМАННЫЙ В ДАЛЕКОМ 1850 ГОДУ НА ОКРАИНЕ ПАРИЖА. ОН МОЖЕТ ВСТУПАТЬ КАК СОСТАВЛЯЮЩЕЕ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ДЕСЕРТОВ, ТАК И КАК САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ БЛЮДОМ.

КРЕМ-БРЮЛЕ - ВСЕМ ИЗВЕСТНАЯ КЛАССИКА. МЫ ВМЕСТЕ ПРИГОТОВИМ ЭТОТ ДЕСЕРТ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ КОРОЛЯ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ ОГЮСТА ЭСКОФЬЕ. ВАС УДИВИТ НАСКОЛЬКО ПРОСТ ЭТОТ ДЕСЕРТ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ИЗУМИТЕЛЕН НА ВКУС, И ВЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОВТОРИТЕ ЭТО ДОМА!

ГРУША, СВАРЕННАЯ В ВИНЕ С СОУСОМ АНГЛЕЗ - ЭТО УДИВИТЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ. ГРУША, СВАРЕННАЯ В ВИНЕ, ПРИОБРЕТАЕТ СОВЕРШЕННО НОВЫЙ ВКУС И АРОМАТ, А СОУС АНГЛЕЗ ПРЕКРАСНО С НЕЙ СОЧЕТАЕТСЯ. СОУС МЫ ПРИГОТОВИМ ВМЕСТЕ, КАК И ГРУШУ. ЭТОТ ДЕСЕРТ НЕ ОСТАВИТ РАВНОДУШНЫМ НИКОГО.

ПРОФИТРОЛИ ИЛИ ЭКЛЕРЫ - ЭТО НЕЗАМЫСЛОВАТЫЙ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ ДЕСЕРТ. ЕГО СОВМЕСТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТЛИЧНО СБЛИЖАЕТ ЛЮДЕЙ, ТАК КАК ЗАНЯТЫ В НЕМ БУДУТ ВСЕ БЕЗ ИСКЛЮЧЕНИЙ, А РЕЗУЛЬТАТ ЗАВИСИТ ОТ КАЖДОГО. МЫ ПРИГОТОВИМ ВМЕСТЕ ВСЕ, НАЧИНАЯ С ТЕСТА И ЗАКАНЧИВАЯ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ.

БАНАНОВЫЙ/ГРУШЕВЫЙ/ЯБЛОЧНЫЙ ТАРТ-ТОТЕН - ПОТРЯСАЮЩИЙ ТАРТ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОТОРОГО НАМ ПРИДЕТСЯ ФЛАМБИРОВАТЬ И КАРАМЕЛИЗИРОВАТЬ ФРУКТЫ, ПОДАЕТСЯ СО СЛИВОЧНЫМ МОРОЖЕННЫМ.

АНАНАС В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ - НА ГРИЛЕ С АЗИАТСКИМИ СПЕЦИЯМИ, ЧИЛИ ПЕРЦЕМ И МОРОЖЕННЫМ.

МОРОЖЕНОЕ* - СЛИВОЧНЫЙ ВКУС МОРОЖЕНОГО БЫЛ ОТКРЫТ ФРАНЦУЗАМИ ПРИ НАПОЛЕОНЕ III. СВОЁ ОТКРЫТИЕ ГУРМАНЫ СДЕЛАЛИ В ГОРОДЕ ПЛОМБЬЕР-ЛЕ-БЕН, ОТ НАЗВАНИЯ КОТОРОГО И ПРОИЗОШЛО НАИМЕНОВАНИЕ «ПЛОМБИР».

АВСТРАЛИЙЦЫ СТАЛИ ДОБАВЛЯТЬ В МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАД, ЧТО СДЕЛАЛО ЭТО ЛАКОМСТВО БОЛЕЕ ИЗЫСКАННЫМ. В ИТАЛИИ ОХЛАЖДАЮЩИЙ ДЕСЕРТ СТАЛИ ПОДАВАТЬ С ОРЕШКАМИ, ЛИКЁРОМ, ФРУКТАМИ И ДАЖЕ ЦВЕТАМИ. В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ СУЩЕСТВУЕТ ОГРОМНОЕ МНОЖЕСТВО РАЗНОВИДНОСТЕЙ МОРОЖЕНОГО, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ УГОДИТЬ АБСОЛЮТНО ЛЮБЫМ ВКУСОВЫМ И ЭСТЕТИЧЕСКИМ ПРЕДПОЧТЕНИЯМ.

МОРОЖЕНОЕ МЫ ПРИГОТОВИМ САМИ С ПОМОЩЬЮ ЖИДКОГО АЗОТА*

ЧИЗКЕЙК* - ОТЛИЧНЫЙ ТРАДИЦИОННЫЙ ДЕСЕРТ, ОДИН ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ В МИРЕ. ВЕРОЯТНО, ВСЕ ЕГО ПРОБОВАЛИ, НО НЕ ВСЕ ЗНАЮТ, КАК ПРОСТО И НЕЗАТЕЙЛИВО ПРИГОТОВИТЬ ЭТОТ ДЕСЕРТ. МЫ ВАМ ПОКАЖЕМ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО ОТЛИЧНОГО ТОРТА, НУ А КАКОЙ ОН БУДЕТ НА ВКУС – РЕШАТЬ ВАМ. ЭТО МОЖЕТ БЫТЬ ЯРКИЙ ЦИТРУСОВЫЙ ВКУС ИЛИ ЯГОДНЫЙ С НОТАМИ ХВОИ, КОФЕЙНЫЙ ИЛИ КРЕМ-БРЮЛЕ, А МОЖЕТ БЫТЬ КЛАССИЧЕСКИЙ НЬЮ-ЙОРК.



WELCOME СТАНДАРТНЫЙ, НА ВЫБОР 3 ВИДА ЗАКУСОК:

- ~ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ;
- ~ХУМУС С КОПЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ, ПИТОЙ И ОВОЩНЫМИ ПАЛОЧКАМИ;
- ~БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ, БАЗИЛИКОМ И ПАРМЕЗАНОМ;
- ~БРУСКЕТТА С ВЕШЕНКАМИ, БРЫНЗОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ;
- ~БРУСКЕТТА С МУССОМ ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ;
- ~БРУСКЕТТА С ОЛИВКОВЫМ ТОПЕНАДОМ И ПАРМЕЗАНОМ;
- ~БРУСКЕТТА С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ И ГОРГОНЗОЛОЙ;
- ~БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНОЙ ТЫКВОЙ, МЯГКИМ СЫРОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ;
- ~БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ
- ~КАНАПЕ С ИНДЕЙКОЙ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ
- ~МИНИ КАПРЕЗЕ
- ~КАНАПЕ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ