



WYWARY, SOSY I... UCZTA

Te intensywne i bardzo esencjonalne warsztaty to kwintesencja tego, co w kuchni ważne i niezbędne. Podczas czterodniowego szkolenia, Szef Kurt Scheller odsłoni przed Uczestnikami tajemnice najlepszych wywarów i sosów, których odpowiednie przygotowanie to dowód prawdziwego kunsztu kucharza. Przed nami ponad 30 przepisów na wyvary i sosy oraz kompletne dania, do których pasują najlepiej!

Program warsztatów zawiera także najważniejsze aspekty techniczne, w tym pełną obróbkę warzyw, owoców, ryb, owoców morza i mięs. Praktyka czyni mistrza, a tej na pewno nie zabraknie podczas intensywnych dni nauki i kosztowania najlepszych dań razem z Mistrzem.

INFORMACJE PRAKTYCZNE

- Każdy z Uczestników otrzyma komplet przepisów na dania wykonywane podczas warsztatów, jednak zalecamy notowanie i dokumentowanie sposobów przygotowania dań zawartych w poniższym programie szkolenia.
- Program realizowany jest w trakcie czterech dni szkoleniowych.
- Na czas szkolenia Uczestnicy otrzymują fartuch ochronny oraz wszelkie niezbędne narzędzia.
- W cenę warsztatów wliczone są napoje, soki, kawa, herbata oraz woda.
- Każdy uczestnik otrzyma certyfikat ukończenia warsztatów oraz zestaw przypraw.

Cena szkolenia za osobę: 2 400,00 zł brutto

Zapraszamy zarówno amatorów, jak i osoby doświadczone, pragnące pogłębiać swoją wiedzę i zdobywać nowe doświadczenia.

KURT SCHELLER ACADEMY SP. Z O.O.

www.schelleracademy.pl

www.kurtscheller.pl



PROGRAM

WYWARY

Wywar rybny
Wywar na sosy rybne
Wywar drobiowy
Sos brązowy drobiowy
Demi glace
Consomme

SOSY

serowy z kalafiozem
aioli z ziemniakami
cytrynowo-szafranowy z selerem
pesto rosso z makaronem
z orzechów włoskich z gnocci
z orzeszków ziemnych z sate
hollandaise z rybą
beurre blanc z rybą
piwny z sandaczem
musztardowo-miodowy z łososiem
zabajony z borowikami z rybą w cieście
rakowy z solą
z czerwonych buraków ze śledziem
azjatycki z małżami św. Jakuba
bishop z krewetkami
nantua z homarem
bearnaise z wołowiną
pieprzowy z dziczyzną
diabelski z drobiem
paprykowy z dzikim drobiem
morelowy z jagnięciną i fasolą
cytrynowy z eskalopkiem cielęcym
cytrynowo-pomarańczowy vinaigrette
z pomarańczami
wiśniowy ze smażonym mlekiem
kokosowy z frittersami ananasowymi
cynamonowy z parfait czekoladowym
waniliowy z sufletem
karmelowy z tartą

KURT SCHELLER ACADEMY SP. Z O.O.

www.schelleracademy.pl

www.kurtscheller.pl