

kurs kuchni staropolskiej

4 KWIETNIA 2023
BIESZKOWICE

dwudniowy kurs wędzarniczy

18-19 KWIETNIA 2023
BIESZKOWICE

kurs kulinarny dla początkujących kucharzy (od podstaw)

24-28 KWIETNIA 2023
BIESZKOWICE

kurs kuchni staropolskiej

04 KWIETNIA 2023 / BIESZKOWICE

kurs wędzarniczy

18 - 19 KWIETNIA 2023 / BIESZKOWICE

kurs dla początkujących kucharzy (od podstaw)

24-28 KWIETNIA 2023 / 5 DNI / BIESZKOWICE

kursy kulinarne

w kwietniu

Bieszkowice

kurs kuchni staropolskiej

OPIS SZKOLENIA

Czy znasz historię tatara? Jak go przygotować i wyserwować w nowoczesnym stylu? Zrobić czysty, klarowny rosół to jest sztuka. Nie każdy potrafi zrobić także własny makaron. Nie martw się na tym kursie się wszystkiego nauczysz.

A może wiesz jak zrobić królika w śmietanie z nutą jałowca? Jest to danie kuchni staropolskiej serwowane przed wiekami na stołach polskiej szlachty.

A na deser smak dzieciństwa z babcinej kuchni czyli bliny drożdżowe z borówkami okraszone karmelowym sosem.

Wszystkie przedstawione wyżej dania są to klasyczne dania kuchni staropolskiej ale nie jednej osobie mogą sprawiać kłopoty ze względu na technikę wykonania lub obróbkę cieplną. Gwarantujemy, że po kursie będziesz w stanie samodzielnie przygotować każdą potrawę i zabłysnąć podczas niedzielnego obiadu.

kurs kuchni staropolskiej

PROGRAM SZKOLENIA

- Co to jest tatar?
- Siekanie, kalibrowanie i doprawianie surowego mięsa.
- Różne sposoby serwowania tatara i uwzględnieniem różnych dodatków.
- Jak zrobić czysty, klarowny rosół.
- Przygotowywanie własnego makaronu.
- Marynowanie i obróbka termiczna mięsa z królika.
- Technologia przygotowywania białego sosu śmietanowego (zasmażka, przyprawy, obróbka cieplna śmietany).
- Sporządzenie rozczyну na bliny.
- Flambirowanie blinów w sosie karmelowym i serwis zgodny z nowoczesnymi trendami.

kurs kuchni staropolskiej

SZKOLENIE PROWADZI - PIOTR STRZELCZYK

Szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem. Pracował jako kucharz na norweskich statkach offshorowych, gdzie zdobywał wiedzę na temat tradycyjnej kuchni norweskiej. Gotował w 5 gwiazdkowych hotelach m.in. w Szwajcarii i Francji. W Polsce swoje doświadczenie zdobywał w hotelach, restauracjach oraz cateringach, gdzie pracował jako szef kuchni. Specjalizuje się w potrawach kuchni francuskiej w stylu fine dining oraz kuchni śródziemnomorskiej. Swoją pasję do gotowania chętnie dzieli się z innymi m.in. prowadzi zajęcia praktycznej nauki zawodu w jednej z pomorskich szkół hotelarskich, gdzie przygotowuje młodzież do zawodu kucharza. Prowadzi także szkolenia kulinarne swojej własnej firmie Chef United, jest producentem kursów online oraz e-booków kulinarnych gdzie dzieli się wiedzą którą posiadał przez lata swojej pracy.

kurs kuchni staropolskiej

PODCZAS SZKOLENIA ZAPEWNIAMY

- + stanowisko pracy ze wszystkimi niezbędnymi materiałami.
- + certyfikat ukończenia kursu
- + kawę oraz herbatę
- + fartuch
- + obecność profesjonalnej fotografki, która udokumentuje wydarzenie
- + e-book z przepisami dań wykonanych podczas kursu

Zabierzcie ze sobą swoje pojemniki na żywność.

Jeżeli zostanie coś ze wspólnej uczt, będziecie mogli zabrać pyszności do domów.

kurs kuchni staropolskiej

CZAS TRWANIA KURSU

**Kurs kuchni staropolskiej
odbędzie się 4 kwietnia 2023
w godzinach 16:00 – 21:00
w Centrum kultury Gminy Wejherowo w
Bieszkowicach**

kurs kuchni staropolskiej

DANIA

Przystawka

bewszyk tatarski z sarny / pikle / jajko / cebulka / chleb żytni.

zupa

rosół z perliczki z domowym makaronem.

danie główne

królik w śmietanie po kaszubsku z suszonymi śliwkami i jałowcem.

deser

bliny drożdżowe z borówkami flambirowane w sosie karmelowym.