Кулинарный мастер-класс

По странам Средиземномовья

Кулинарный мастер-класс по странам Средиземноморья

Сегодня: Италия, Франция, Израиль.

Конечно в каждой стране свои гастрономические предпочтения и вкусы. Чтобы все изучить и попробовать приготовить, нужны месяцы или даже несколько лет.

- **Время занятий (3-4 часа)**

Для начала я выбрал блюда недорогие, с низкой себестоимостью продуктов, быстрым временем приготовления, чтобы каждый студент мог попробовать приготовить блюдо

- **Условия для проведения мастер-классов:**
- Наличие производственного помещения,
- Кухонный инвентарь, печь, плита, мойка, посуда для приготовления, посуда для подачи готовых блюд, сервировочная посуда, салфетки, фартуки, фольга, пищевая пленка
- Вода питьевая (для студентов)
- Ассистент (из желающих студентов)

Кулинарный мастер-класс по странам Средиземноморья

<u>Блюдо из Италии</u>

Равиоли, Каннеллони

- мука – 1 кг
- яйца – 3 шт
- оливковое масло – 200 мл
- шпинат (мороженый) – упаковка
- говяжий фарш – 1 кг
- лук репчатый – 500 г
- помидоры - 1 кг
- соль, перец

Кулинарный мастер-класс по странам Средиземноморья

Блюдо из Франции

Попьет (мини-рулет) из куриного бедра

Картофель «Буланжер»

- картофель – 1,5 кг
- куриное бедро – 1 кг
- лук репчатый– 1кг
- яблоки зеленый – 500 г
- яйца – 4 шт
- мускатный орех

Соус «Бешамель»

- молоко – 1 л
- мука – 4 ст. л
- масло сливочное - 150 г
- моль
- мускатный орех
- пряные сухие травы

Кулинарный мастер-класс по странам Средиземноморья

Блюдо из Израиля
Фалафель

- горох нут - 500 г
- лук - 1 кг
- петрушка –160 г
- кинза – 100 г
- чеснок – 80 г
- соль, перец, куркума, кориандр, кумин
- лимонный сок

Грибы с хумусом

- шампиньоны – 1 кг
- лук репчатый – 250 г
- хумус – 300 г