

## ТЕМАТИЧЕН ПЛАН ЗА ПРОВЕЖДАНЕ НА ЗАНЯТИЯТА В КУРС „МАСТЪР КЛАС ЗА ГОТВАЧ”

№	Наименование на разделите и темите	Брой часове
<b>1-ви ден</b>	<b><i>Приготвяне на салати, дресинги и винегрети</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Свез салатен микс с мариновано в анасон патешко магре, лешниково-балсамов крокан, манго бруноаз и лимонов винегрет</li> <li>➤ Салата от рукола с карамелизирани кайсии и ядки, декорирана с домашно приготвена гризина, в прегръдката на прошуто и билков винегрет</li> <li>➤ Салата „Нисоаз“</li> <li>➤ Салата от авокадо, фенел, поширана круша, пушена съомга и медено-горчичен дресинг</li> <li>➤ Деконструирана Шопска салата</li> </ul>	<b>5</b>
<b>2-ри ден</b>	<b><i>Приготвяне на предястия (студени и топли)</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съомга карпачо, в компанията на блини, с бита сметана и микро салата от селъри и праз</li> <li>➤ „Суши“ от гъши дроб, манго чътни, конфи от лук и балсамова редукция</li> <li>➤ „Наполеон“ от раци, тартар от риба тон, гуакамоле и крем фреш</li> <li>➤ Бонбони от пушена съомга с краставица и мариновани аспержи, със сладък чили сос и песто</li> </ul>	<b>5</b>
<b>3-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на супи, бульони и консумета</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Пилешки бульон с притурка от тънка паста</li> <li>➤ Телешко консуме, поднесено със сферифициран жълтък</li> <li>➤ Супа „Вишисоаз“</li> <li>➤ Супа „Риболита“ – типична тосканска супа с богат набор от зеленчуци, бял боб и пармезан</li> <li>➤ Крем супа от горски гъби с маскарпоне и чипс от бекон</li> </ul>	<b>5</b>
<b>4-ти ден</b>	<b><i>Приготвяне на основни ястия от месо</i></b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Фаршировани агнешки котлети с козе сирене и рикота, поднесени със зеленчуков милфьой</li> <li>➤ Торнедо „Росини“ – печено телешко филе миньон, с парфюм от гъши дроб, гарнирано с глазирани зеленчуци, рисоле и Мадейра сос</li> <li>➤ Салтимбока а ла Романа, гарнирана с паста фреска, със сос Песто и чери домати</li> <li>➤ Пилешки котлет, поднесен с рагу от круши, бейби царевички и фъстъчен сос</li> </ul>	<b>5</b>

<b>5-ти ден</b>	<b>Приготвяне на основни ястия от риба</b>	
	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Лапсанг съомга върху мус от целина, глазирано брюкселско зеле и Порвайн сос</li><li>➤ Съомга а ла Уелингтън</li><li>➤ Филе от бяла риба с билково-лешникова гремулата върху спаначено ризото с перли от моркови</li><li>➤ Буклета от пъстърва с ябълкова плънка, поднесени върху sweet corn whiskey сос</li></ul>	<b>5</b>

*Всеки ден завършва с окачествяване и дегустация на готовите ястия и органолептичен анализ.*

*Изготвил: шеф-готвач Галина Василева*

**По време на всяко занятие се анализират и попълват всички необходими документи при входящия контрол на хранителните продукти, тяхното съхранение и потока на продуктите към клиента. Разглеждат се в детайли мениджърските похвати при управлението на процесите в кухнята.**