

KUCHAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ KURZY

Chcete zdokonalit své kuchařské či cukrářské umění?

Přihlaste se na prakticky zaměřené kurzy a využijte možnost podělit se o své zkušenosti s profesionály. Vše si můžete prakticky vyzkoušet a získat novou inspiraci a řadu receptur. Co si během kurzu upečete nebo uvaříte, to si odnesete s sebou domů. Navíc získáte přístup k e-learningovému kurzu a elektronickou publikaci (CD) s řadou praktických rad a receptů.

■ SLANÉ DORTY

(23. 1. 2016, 1 600 Kč)

Aspikové dorty a dorty ze slaných druhů těst (vekové, chlebové...).

■ ZDOBNÍ CHLEBÍČKŮ, KANAPEK A SÝROVÉ ROLÁDY

(6. 2. 2016, 1 500 Kč)

Příprava vhodných salátů a pomazánek, zdobení sýrem, zeleninou, uzeninami i ovocem.

■ PŘÍPRAVA ZÁKUSKŮ A DEZERTŮ

(13. 2. 2016, 1 600 Kč)

Šlehané hmoty, základní máslové a smetanové náplně, práce se želatinou.

■ VAŘÍME ZE ZVĚŘINY

(13. 2. 2016, 1 600 Kč)

Příprava pokrmů ze zvěřiny doplněných vhodnými přílohami.

■ STUDENÉ MASOVÉ ROLÁDY A ZÁVITKY

(5. 3. 2016, 1 600 Kč)

Příprava studených masových rolád a závitků plněných fásemi z mletých mas.

■ BEZMASÉ POKRMY DLE RECEPTŮ NAŠICH BABIČEK

(12. 3. 2016, 1 500 Kč)

Příprava zdravých pokrmů ze zeleniny, vajec, hub, těstovin a dalších surovin.

■ VELIKONOČNÍ PERNÍČKY A TRADIČNÍ PEČIVO

(19. 3. 2016, 1 400 Kč)

Pečení a zdobení perníčků, výroba jidášů a mazanců.

■ JEMNÉ A BĚŽNÉ PEČIVO S NÁPLNÍ I BEZ

(2. 4. 2016, 1 500 Kč)

Zhotovené pečením i smažením, kynuté pečivo, příprava náplní (sladkých i slaných).

■ SLAVNOSTNÍ DORTY

(16. 4. 2016, 1 500 Kč)

Příprava korpusů, ukázka plnění a zdobení různých druhů slavnostních dortů, potahování modelovací hmotou.



Kapacita každého kurzu: 10 osob

Délka trvání kurzu: 8 hod.

Lektorské zajištění: učitelé odborného výcviku
SŠZP, Klatovy

Místo konání: Klatovy, Na Zemědělce
(restaurace, pekařství a cukrářství)

Informace a přihlášky: ÚHLAVA, o.p.s.

Plánická 174, Klatovy, tel. 724 020 906

E-mail: vondracek@uhlava.cz, www.uhlava.cz



ÚHLAVA
obecně prospěšná společnost