



# ŠKOLA VAŘENÍ

## S LUŽKEM A TOMEM

**5.5.2016**

**OMÁČKY - ZÁKLAD ČESKÉ KUCHYNĚ**

**1990 Kč**

Jak na klasickou svíčkovou či domácí tatarskou omáčku? Jaký druh masa se hodí k jednotlivým omáčkám?

**26.5.2016**

**ITALSKÁ KUCHYNĚ - TĚSTOVINY**

**1990 Kč**

Které těstoviny jsou kvalitní a jak si je můžete vyrobit sami doma? Co je třeba na klasické boloňské špagety?

**8.6.2016**

**GULÁŠ - NEJEN MAĎARSKÁ SPECIALITA**

**1990 Kč**

Nakolik se liší příprava gulášů v kotlíku a na sporáku? Jak na správný Segedín nebo Vurstguláš?

**22.6.2016**

**GRILL PÁRTY**

**2100 Kč**

Poznáte kvalitní suroviny? Jak na marinády a přípravu studených a teplých omáček? Které maso je nejlepší na burgery?

**VŽDY OD 16:30 DO 20:30 V GASTROCENTRU MORAVIA**

**Optiky 4b, 750 02, Přerov 2**

**Veškeré potřebné vybavení a pomůcky Vám zapůjčíme.  
V ceně kurzu je vždy také certifikát a pracovní zástěra na památku.  
Vhodné pro profesionály, amatérské nadšence nebo jako dárek.  
Na kurzy je nutné se přihlásit a uhradit je předem.**

 Škola vaření s Lužkem a Tomem

[www.gastromorava.cz](http://www.gastromorava.cz)

Pro skupiny nabízíme kurzy vaření na míru, vhodné jako teambuilding či netradiční firemní večírek.