



5.5.2016 16:30-20:30
GASTROCENTRUM MORAVIA, OPTIKY 4B, PŘEROV
OMÁČKY – ZÁKLAD ČESKÉ KUCHYNĚ
1990 Kč

**ŠKOLA
VĚŘENÍ**
S LUŽKEM A TOMEM

Co se naučíte:

Používat vhodné suroviny. Připravit vývar demi-glace, který je základem pro přípravu omáček. Přípravu základních teplých omáček a jejich kombinování s různými druhy masa. Jak si vyrobit domácí majonézu.

Připravíme si:

Vepřovou plec na smetaně
Houbovou omáčku
Povidlovou omáčku
Koprovou omáčku
Pepřovou omáčku
Tatarskou omáčku
Ďábelskou omáčku

Veškeré potřebné vybavení a pomůcky Vám zapůjčíme. V ceně kurzu je i malé občerstvení-nápoje a welcome drink. Každý účastník také obdrží certifikát o absolvování kurzu a zástěru na památku.

Na kurzy je nutné se přihlásit předem. Přihlásit se můžete zasláním emailu na bil@gastromorava.cz a obratem Vám zašleme číslo účtu a variabilní symbol. Částku uhradte co nejdříve. Místo v kurzu máte zajištěno až po zaplacení, do té doby budete vedeni jako náhradníci. Místa v kurzu jsou omezena, aby byl zaručen osobní přístup.