



RESTORĀNU SERVISA SKOLA

## KOPĀ GATAVOŠANAS MEISTARKLASES

Nodarbības notiek Restorānu servisa skolā, Valkas iela 1A, Rīga.

**Mācību sākums:** 22.februāris.

**Mācību ilgums:** kopā kursa ietvaros ir 30 meistarclases, kā arī ieskaite un izlaidums.

**Mācības notiek divas reizes nedēļā – otrdienās un ceturtdienās – no plkst.17:30 līdz 21:30.**

KURSU BEIDZOT SAŅEM APLIECĪBU PAR PILNVEIDES KURSU APGUVI.

### Kursu tēmas:

- Karstās uzkodas
- Pirkstiņuzkodas
- Gaļas uzkodas
- Zivju uzkodas
- Salāti un mērces (2x)
- Buljoni un zupas
- Krēmzupas
- Viss par un ap pīles gatavošanu:  
Fileja, zupa, cepetis, utt.
- Viss par un ap medījumu  
gaļas gatavošanu
- Putnu gaļas ēdieni.  
Vista, pīle, tītars, paipala, utt.
- Gaļas un steiki
- Grilētie ēdieni – zivis un jūras veltes
- Grilētie ēdieni – gaļas un steiki
- Zivis un citi jūras produkti (2x)
- Latvijas upes zivis
- Viss par un ap foreli/lasi:  
Uzkodas, buljoni, zupas, pamatēdieni
- *Street food*
- Pastas, ravioli
- Ēdieni svētku galdam
- Maize un maizes izstrādājumi:  
Pašceptas maizes daudzveidība,  
nianses un pasniegšana
- Smilšu mīklas izstrādājumi
- Olbaltummīklas izstrādājumi
- Plaucēta mīkla
- Eklēri, vēja kūkas, pildījumi  
un glazūras
- Kēksi
- Mūsdienu deserti
- Restorānu deserti
- Pasaules klasiskie deserti
- Kafija un konfektes
- Ieskaite

*\*Tēmas var tikt mainītas, pielāgojoties audzēkņu atsauksmēm un vēlmēm!*