

# Jaunākās tendences ēdienu gatavošanā

Nodarbības notiek Restorānu servisa skolā

Valkas iela 1A , Rīga

**Mācību ilgums no 20.septembra līdz 29.decembrim**

**Divas reizes nedēļā no plkst.17:30 līdz 21:30**

KURSU BEIDZOT SAŅEM APLIECĪBU PAR PILNVEIDES KURSU APGUVI.

## Kursu tēmas

- Salāti un to daudzveidība.
- Veģetārie ēdieni un vegānie ēdieni.
- Dārzeņu uzkodas, salāti.  
Sezonālo dārzeņu izmantošana mūsdienu ēdienkartē. Sparģeļu, avokado, pak choi, utt. gatavošana.
- Pirkstiņuzkodas.
- Aukstās gaļas uzkodas.  
Tartari, rostbifs, karpāčo, lēni gatavota mēle, u.c.
- Jūras produktu un zivju uzkodas.  
Tuncis, garneles, mīdijas, kalmāri, u.c.
- Brokastu ēdieni.
- Olu ēdienu daudzveidība, pankūkas un citi brokastu ēdieni gan steidzīgiem, gan mierīgiem rītiem.
- Buljoni un zupas.  
Gatavošanas tehnoloģijas. Buljoni un to vārīšana.
- Zupas un krēmzupas.  
Buljonzupas, krēmzupas, biezzupas, un citu zupu gatavošana.
- Nacionālās zupas.  
Klasiskās pasaules zupas mūsdienu interpretācijā.
- Mērces un to daudzveidība aukstajos ēdienos un pamatēdienos.
- Zivju ēdieni mūsu ēdienkartē.
- Jūras produktu un zivju daudzveidība.
- Latvijas iekšējo ūdeņu zivis un to izmantošana gatavošanā.

- Grilētie ēdieni – zivis un jūras veltes.
- Putnu gaļas ēdieni.  
Vista, pīle, tītars, paipala, utt.
- Medījumu ēdieni.  
Latvijas medījamo dzīvnieku gaļas izmantošana dažādu ēdienu pagatavošanā.
- Steiku daudzveidība un to gatavošanas nianšes.  
Fileja, jērs, liellops, antrekots, dry aged un wet aged, *sous vide* izmantošana.
- Cepeši.  
Svētku cepeši. Pīle, cūkgaļa, zivju cepeši.
- Grilētie ēdieni - gaļas un steiki.
- Maize un maizes izstrādājumi.  
Pašceptas maizes daudzveidība, nianšes un pasniegšana.
- Olbaltummīklas izstrādājumi.
- Plaucēta mīkla.  
Eklēri, vēja kūkas, pildījumi un glazūras.
- Kēksi.
- Mūsdienu deserti.
- Restorānu deserti.
- Pasaules klasiskie deserti.
- Saldētie deserti.  
Parfē. Saldējumi, to pagatavošanas metodes.
- Ieskaite