



KOPĀ GATAVOŠANAS MEISTARKLASES

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

Mācību sākums: 30. septembris.

Mācību ilgums: kopā kursa ietvaros ir 30 meistarklases, 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 PROFESIONĀLĀS
PILNVEIDES IZGLĪTĪBAS APGUVI.

Kursu tēmas:

- | | |
|---|---|
| ▪ Karstās uzkodas | ▪ <i>Street food</i> |
| ▪ Pirkstiņuzkodas | ▪ Pastas, ravioli |
| ▪ Gaļas uzkodas | ▪ Ēdieni svētku galdam |
| ▪ Zivju uzkodas | ▪ Svētku cepeši |
| ▪ Salāti un mērces rudens gaumē | ▪ Brokastu ēdieni |
| ▪ Zupu gatavošana | ▪ Maize un maizes izstrādājumi:
Pašceptas maizes daudzveidība,
nianses un pasniegšana |
| ▪ Dažādas rudens veltes | ▪ Sālās maizītes |
| ▪ Viss par un ap pīles gatavošanu:
Fileja, zupa, cepetis, utt. | ▪ Olbaltumu deserti |
| ▪ Viss par un ap medījumu
gaļas gatavošanu | ▪ Plaucēta mīkla |
| ▪ Putnu gaļas ēdieni.
Vista, pīle, tītars, paipala, utt. | ▪ Eklēri, vēja kūkas, pildījumi
un glazūras |
| ▪ Liellopa gaļas ēdieni | ▪ Kēksi |
| ▪ Gaļas un steiki | ▪ Mūsdienu deserti |
| ▪ Cūkgaļas ēdieni | ▪ Restorānu deserti |
| ▪ Zivis un citi jūras produkti | ▪ Kokteiļi un uzkodas |
| ▪ Latvijas upes zivis | ▪ Ieskaite |

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