Школа «Еды»

БАЗОВЫЙ ПОВАРСКОЙ КУРС АЛЕКСЕЯ ЗИМИНА

Что такое базовый поварской курс Алексея Зимина в «Школе «Еды»

Базовый курс — это:
12 недель обучения
30 уроков
22 часа видеоуроков
97 блюд
97 домашних заданий
1 экзамен (по желанию)
2 прямых эфира с Алексеем Зиминым

Весь курс поделен на 3 части. Каждая часть рассчитана на 4 недели и состоит из 10 уроков. Каждые 6 недель будет проведена видеовстреча в виде прямого эфира с Алексеем Зиминым.

Программа курса:

Первый месяц обучения
1 модуль
10 уроков, 34 блюда.

Алексей Зимин:
«В первый месяц изучаем основы французской кухни: бульоны, основные сочетания продуктов и специй, базовые соусы и их вариации, виды нарезки, техники приготовления мяса, рыбы, птицы и овощей. Поговорим о подаче блюда и поймем как внешний вид готового блюда предопределяет выбор продуктов для него».

Что готовим:
6 основных бульонов, а также консоме;
5 закусок и салатов. В том числе: зеленый салат с заправкой винегрет, деревенский паштет из свинины, риет из скумбрии, дуэт маринованных лососей.
7 супов. В том числе: крем дю Бари, французский луковый суп, рыбный суп в марсельском стиле.
8 основных блюд из мяса и птицы. В том числе: кассуле из баранины, свинина с чатни из инжира в кармане, стейк рибай с картофелем пон нёф и соусом бордолез, курица в вине с глазированными овощами и пюре из сельдерея.
8 десертов. В том числе: клафути Мишеля Герара, крем в горшочках, груша в слоеном тесте с кремом «вильямин».

Второй месяц обучения
2 модуль
10 уроков, 30 блюд
1 прямой эфир с Алексеем Зиминым

Алексей Зимин:
«Углубляемся в изучение сочетаний вкусов, экспериментируем с текстурами, осваиваем привычные продукты в новом прочтении. Работаем с более сложными продуктами, требующими точности и сноровки. Продолжаем изучать техники и сочетать несколько в одном блюде. Оттачиваем навыки подачи».

Что готовим:
8 салатов и закусок. В том числе: куриный паштет с мармеладом из портвейна, пирамида из свекольного тартара и мусса из картошки и гуакамоле, ремулад из корня сельдерея с виноградом и яблоком.
14 основных блюд. В том числе: ореховый сабайон, утка и рыба конфи, муль мариньер, корейка ягненка под корочкой из орехов, порк белли, ризотто а ля миланезе, утиная грудка с вишней.
8 десертов. В том числе: стики-тоффи, яблочный крамбл, шоколадный фондан, компот из сезонных ягод.

Третий месяц обучения
3 модуль
10 уроков, 33 блюда
1 итоговый прямой эфир с Алексеем Зиминым
1 экзамен (по желанию)

Алексей Зимин:
«Стремимся к балансу вкусов в каждом блюде. Доводим до совершенства подачу. Работаем с соусами. Экспериментируем с разнообразием продуктов и их сочетаниями. Используем уже изученные техники в различных комбинациях для достижения высокого результата».

Что готовим:
9 закусок, салатов и завтраков. В том числе: омлеты, яйца бенедикт, салат из пшеницы и киноа с морскими гадами и вялеными помидорами, мусс из авокадо со сливками.
17 основных блюд. В том числе: говяжий бургер с тройной картошкой, телячья печень с тыквенным винегретом, баранина с анчоусами и картофельным гратеном, бургундский голубец, чечевица де пюи с голубым сыром, лосось в зеленом панцире с грибным соусом.
7 Десертов. В том числе: крем-карамель, клубничный суп, груша в красном вине.

Про экзамен. Студенты, которые выполнили не менее 80% заданий по курсу, получают возможность сдать экзамен, состоящий из двух частей: первая — это тест из 4 вопросов с вариантами ответов (случайный выбор из 48 вопросов по пройденному материалу, которые будут доступны всем в качестве тренировки своих знаний), и вторая — приготовление одного из 4 блюд на выбор, описание которых состоит из названия, фотографии и списка ингредиентов. Порядок выполнения этого задания такой же как на курсе, только у вас не будет обучающего видео и рецепта. Приготовление блюд включают в себя изученные техники. На тест дается одна попытка.