

Школа «ЕДЫ»

Курс «Современная домашняя кухня» — это:

14 недель обучения (3 блока по 4 недели + 2 недели на экзамен)

30 уроков

8 кулинарных разделов

57 рецептов

1 экзамен и тест (по желанию)

Программа курса:

Курс разбит на уроки, сгруппированные по темам

СОУСЫ

6 уроков, 7 блюд

Виталий Тихонов: «Соусы — важнейшая составляющая многих блюд. Они придают блюдам финальный и зачастую важнейший оттенок вкуса. Соус — душа блюда!»

ЧТО ГОТОВИМ:

4 основы для соусов: ру и бульоны из телятины, курицы и овощей (бульоны важны также и как основа для супов).

7 соусов: майонез, соус на основе майонеза, сметанный соус, сырный, бешамель, сабайон, голландский.

7 блюд: омлет с майонезом, салат «Оливье», крутите с соусом дор-блю, овощной салат с соусом райта, рыба в кляре со сметанным соусом, лазанья с курицей и яйцо-пашот с голландским соусом и спаржей.

СУПЫ

1 урок, 3 блюда

Виталий Тихонов: «Мы изучили, как готовить бульоны, в разделе про соусы, а сейчас они пригодятся нам и в приготовлении супов».

ЧТО ГОТОВИМ:

грибной суп-пюре, куриная лапша и гуляш

МЯСО И ПТИЦА

5 уроков, 7 блюд

Виталий Тихонов: «Мясо и птица — важнейшие для человека источники белка. Я научу вас общим принципам работы с этими ингредиентами, а закрепим знания на конкретных рецептах».

ЧТО ГОТОВИМ:

Бургер, ростбиф, пиккпойс, запеченная курица со специями с начинкой из чечевицы с моцареллой, куриная ножка, фаршированная куриным филе с соусом дор-блю и овощами, шейный карбонад с луком и вешенками, свиная вырезка в пряном маринаде с баклажанами и чатни из чернослива. Отдельный урок посвящен тщательному изучению обжарки мяса и птицы.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

3 урока, 6 блюд

Виталий Тихонов: «Море, реки и озера дают нам качественный и легко усваиваемый белок. Рыба и морепродукты должны присутствовать на столе как минимум два раза в неделю. Я расскажу в том числе, как работать с блюдами из сырой рыбы».

ЧТО ГОТОВИМ: 2 блюда с морепродуктами: салатные листья с жареными тигровыми креветками в соусе терияки с кунжутными семенами и смёрребрёд с креветками 2 блюда из красной рыбы: рыба алла массимилиано и гравлакс 2 блюда из белой рыбы: севиче и филе судака с соусом тартар

ГАРНИРЫ И КАШИ

2 урока, 5 блюд

Виталий Тихонов: «Этот раздел я посвятил корнеплодам и крупам, из которых можно сделать как гарниры, так и полноценные блюда».

ЧТО ГОТОВИМ:

Пюре из сельдерея, картофельное пюре, пюре из батата, овсянка со свежими ягодами и сухофруктами; ризотто алла миланезе.

ПАСТА И ПЕЛЬМЕНИ

3 урока, 7 блюд

Виталий Тихонов: «Все мы любим пасту и пельмени. Я покажу вам, что нет ничего сложного в работе с тестом, — и готовить их будет для вас проще простого».

ЧТО ГОТОВИМ:

Тальятелле и равиоли с курицей и маскарпоне, вареники с вишней, с творогом, с картошкой, пельмени с говядиной и свиной и с судаком и луком, лазанья с курицей.

ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

3 урока, 6 блюд

Виталий Тихонов: «В этом разделе я продолжаю рассказ о работе с тестом — на примере открытых и закрытых пирогов».

ЧТО ГОТОВИМ:

Киш лорен киш с лососем и сельдереем, пирожки с мясом и с вишней, пирог из слоеного теста с овощами и индейкой, шарлотка с яблоками.

ХЛЕБ

1 урок, 2 блюда

Виталий Тихонов: «Чтобы испечь вкусный хлеб, не требуется никаких суперспособностей. Хлеб — это вообще очень древнее изобретение. И не вижу никаких причин, чтобы он у вас не получился».

ЧТО ГОТОВИМ:

Фокачча и серый хлеб с грецкими орехами.

ПЕЧЕНЬЕ

2 урока, 4 блюда

Виталий Тихонов: «Наконец, четвертый раздел, посвященный работе с тестом: печенье, как сладкое, так и несладкое».

ЧТО ГОТОВИМ:

Сырные палочки и песочное печенье, шоколадное печенье, овсяное печенье.

ДЕСЕРТЫ

4 урока, 9 блюд

Виталий Тихонов: «В кондитерском деле точность в рецептурах важнее, чем в супах, гарнирах, закусках. Я расскажу вам, как делать разные типы десертов — и мороженое, и шоколадные конфеты, и десерты сливочные».

ЧТО ГОТОВИМ:

Гранита из апельсина, облепихи и маракуйи, малиновое сорбе, манный мусс с клюквой, клубничный мусс с авокадо и фисташками, мармелад из лимона, классические трюфели, соленая карамель, крем из козьего сыра с имбирем и лимоном, панна-котта с острым клубничным кули.

ЭКЗАМЕН

Студенты, которые выполнили не менее 80% заданий курса, 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).

Вторая — приготовление одного из 4 блюд на выбор. Порядок выполнения этого задания аналогичен курсовым — разница лишь в том, что нет подсказки в виде обучающего мастер-класса и рецепта, а есть только название, фотография и список ингредиентов. Вам нужно будет использовать изученные на курсе техники. На это дается одна попытка.