



BRUKWICKI
Z miłości do kuchni

WARSZTATY KULINARNE

1 sierpnia - 12 sierpnia

Finansowane przez
Fundację Saluto Culina



Harmonogram zajęć

- 01.08.2022** Kim jest kucharz? Bezpieczeństwo i higiena żywności. Organizacja miejsca pracy w kuchni.
9.00-14.00
Miejsce: Akademia Rozwoju Kulinarnego
- 02.08.2022** Sztandarowe dania kuchni włoskiej (przystawka, zupa, danie główne, deser).
9.00-14.00
Miejsce: Akademia Rozwoju Kulinarnego
- 03.08.2022** Różnice w kuchni wegetariańskiej a wegańskiej (przystawka, zupa, danie główne, deser).
9.00-14.00
Miejsce: Akademia Rozwoju Kulinarnego
- 04.08.2022** Matka wszystkich kuchni świata - dania kuchni francuskiej (przystawka, zupa, danie główne, deser).
9.00-14.00
Miejsce: Akademia Rozwoju Kulinarnego
- 05.08.2022** Kulinaryny challenge - gotowanie z przygotowanych składników przez prowadzącego, nieznanymi przez uczestników (Live na TikTok).
9.00-14.00
Miejsce: Akademia Rozwoju Kulinarnego
- 08.08.2022** Wspólne przygotowanie i przeprowadzenie wraz z prowadzącym warsztatów kulinarnych "Mały Pizzerman" dla dzieci.
9.00-14.00
Miejsce: Restauracja Ekspresja
- 09.08.2022** Pokochaj makarony - Makarony z różnych zakątków świata (przystawka, zupa, danie główne, deser).
9.00-14.00
Miejsce: Akademia Rozwoju Kulinarnego
- 10.08.2022** Potrawy regionu Kujaw i Pomorza. Co jadano w naszej małej Ojczyźnie? (przystawka, zupa, danie główne, deser).
9.00-14.00
Miejsce: Akademia Rozwoju Kulinarnego
- 11.08.2022** Moje własne menu degustacyjne. Tworzenie i próby technologiczne przygotowywania dań.
9.00-14.00
Miejsce: Akademia Rozwoju Kulinarnego
- 12.08.2022** Podsumowanie. Menu degustacyjne serwowane dla zaproszonych gości.
12.00-17.00
Miejsce: Restauracja Ekspresja/ Akademia Rozwoju Kulinarnego (w zależności od pogody)



Harmonogram zajęć

Każdego dnia zajęcia będą podzielone na 2 części.

I - Krótka część teoretyczna, gdzie omawiamy zastosowanie przygotowanych produktów. Max. 1 godzina.

II - Dłuższa część praktyczna, gdzie uczestnicy zgłębią sztukę kulinarną ucząc się od podstaw procesów technologicznych w przygotowywaniu potraw.

Podczas tych dwóch tygodni wspólnie dotkniemy takich zagadnień:

- przyprawy i zioła,
- zupy,
- potrawy z mąki, kasz, jaj i sera,
- potrawy z warzywami i grzybami,
- potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu,
- potrawy z ryb i owoców morza,
- ciasta i desery.

Warunkiem udziału w bezpłatnych warsztatach kulinarnych jest zgoda na utrwalenie i wykorzystanie wizerunku w mediach społecznościowych i na stronie internetowej organizatora oraz podmiotów bezpośrednio z nim powiązanych. Materiały foto plus audio-wideo będą wykorzystane tylko w celach integracyjnych oraz marketingowych Akademii Rozwoju Kulinarnego oraz Fundacji Saluto Culina.