



Kuchařský tým MAKRO

Kulinářský kurz

Mezinárodní pokrmy z ryb

Naši šéfkuchaři Vás interaktivní formou zasvědí do moderní přípravy různých druhů pokrmů z ryb. Naučí Vás různé triky při jejich přípravě a prezentaci, které okamžitě ocení Vaši hosté, a zároveň Vám mohou pomoci i s ekonomikou provozu.

Čím začneme?

- Ceviche z lososa a citrusových plodů
- Sečuánskou rybí polévkou

Dále si připravíme:

- Šafránové rizoto s mořskými plody
- Opečenou kambalu a mangoltové špece s italskou slaninou
- Pečeného mořského vlka s rýží a luštěninovým indickým kari
- Pošírovaného mořského d'asa s chřestem a ravioli plněné rajčaty



Kulinářský kurz je určen pro registrované HoReCa partnery velkoobchodních středisek MAKRO. Kurz probíhá za účasti max. 10 osob, které mají možnost aktivně vařit ve dvojicích společně se šéfkuchaři MAKRO. Kurzovné činí 1 499 Kč (bez DPH). Jedna přihlížející osoba ke každému aktivnímu účastníkovi kurzu je zdarma!

Neváhejte a rezervujte si svou účast po dohodě se svým obchodním zástupcem MAKRO. V případě jakéhokoliv dotazu kontaktujte pracovníky obchodního týmu MAKRO, příp. pracovníky Pultu služeb partnerům.

m.gastronomie

www.makro.cz

makro
Partner profesionálů