



Kuchařský tým MAKRO

## Kulinářský kurz

# Pokrmů z ryb a mořských plodů

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

### Čím začneme?

- Marinováním krevet, chobotniček a kalamár pro přípravu salátů a předkrmů
- Pečenou polévkou ze sladkovodních ryb

### Dále si připravíme:

- Vařeného candáta s houbami a zapečenými těstovinami
- Zauzeného pstruha s houbovou smaženicí a bramborovými plackami
- Šafránové rizoto s mořskými plody
- Opečenou kambalu a mangoltové špecle s italskou slaninou



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](http://www.makro.cz)

**makro**  
Partner profesionálů