



Kuchařský tým MAKRO

Kulinářský kurz

MAKRO vaří ve Vaší jídelně

Naši šéfkuchaři Vás interaktivní formou zasvědí do přípravy pokrmů, které si sami vyberete z níže uvedené nabídky. Připravíme s Vámi dvě jídla a polévku pro běžný den ve školní jídelně. Pokrmy jsou připraveny tak, aby splnily limity Vašeho denního spotřebního koše. Všichni účastníci kurzu obdrží certifikát společně s kalkulacemi připravovaných pokrmů.

Polévky:

1. Šumavská bramboračka
2. Boršč
3. Brokolicový krém
4. Kulajda s hříbký
5. Květáková polévka s lososovým kapáním
6. Kuřecí vývar se zeleninou a smaženým hráškem
7. Japonský zeleninový vývar s tofu
8. Zelná s klobásou

Hlavní jídla:

9. Zapékané brambory s brokolicí
10. Pečená vepřová plec s červeným zelím, bramborové strapačky
11. Mexické fazole s hovězím masem
12. Pečené kuřecí stehýnko s celerovo-bramborovou kaší
13. Tmavá treska na páře s rajčatovou omáčkou a špagetami
14. Nádivka z pečené žemle s vejcem a koprovou omáčkou
15. Pečený sekaný řízek s lepenicí
16. Sekaná na smetaně s houskovými knedlíky
17. Halušky se špenátem, slaninou a vejcem
18. Tortilla s hovězím masem a fazolemi, salát
19. Smažené kuřecí paličky, zelný salát s jogurtem a jablky
20. Houbovo-bramborové ragú s bylinkovým kuskusem
21. Osmahnutá rýže s kuřecím masem
22. Kuřecí soté po orientálsku s rýží

Sladké pokrmy:

23. Rýžová kaše s vanilkou a višněmi
24. Hrozinkový trhanec s lesními plody a strouhaným tvarohem
25. Kynuté švestkové knedlíky s mákem
26. Tvarohové koblížky s ovocnou omáčkou
27. Krupicová kaše s višněmi



Kulinářský kurz je určen pouze pro kuchaře/kuchařky školních jídelen. Počet kuchařů na kurz je 6–10 osob a mají možnost vařit spolu s šéfkuchaři MAKRO. Kurzovné činí na osobu 499 Kč (bez DPH).

Neváhejte a rezervujte si svou účast po dohodě se svým obchodním zástupcem MAKRO. V případě jakéhokoliv dotazu se obraťte na obchodní zástupce nebo pracovníky Pultu služeb partnerům přímo ve velkoobchodním středisku MAKRO.

m.gastronomie

www.makro.cz

makro
Partner profesionálů