

نیشنریز

آشپزی ایرانی

مدت زمان : ۲ روز

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- دندنه پلو به سبک کردی
- تهچین بره
- قلیه ماهی بوشهری
- بریانی اصفهان
- آش ترخون
- آش دوغا
- حلیم بادمجان
- آگوشت قنید
- خوراک قجری
- قرابیه تبریز
- باقلوا قزوین
- فسنجون به سبک گیلکی و مازنی



قیمت : ۴ میلیون تومان

بینجی

غذاهای ملل

مدت زمان : ۲ روز

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- مرغ ماکانی
- ران بره روغن جوش
- شاورما گوشت
- پیده پنیر
- بورک گوشت
- بابا غنوش
- کبسا
- مقلوبه
- کبه
- اسپانانکوپیتا



قیمت : ۴ میلیون تومان

مدت زمان : ۱ روز

سالاد و سس

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- سس بادام زمینی
- سس انار
- کام بک سس
- سس خردل دودی
- وینی گرت خردل
- سس چیلی تایلندی
- سالاد گردو و گلابی با بیکین کریسمسی
- سالاد تای بیف
- سالاد سزار
- سالاد کینوا با سبزیجات و مرغ سوخاری
- سالاد مرغ با پستوی خامه ای
- سالاد نیسواز فرانسوی
- سالاد تبولة
- هشت نوع سس سالادهای ارائه شده

قیمت : ۱/۵ میلیون تومان



مدت زمان : ۱ روز

غذاهای رژیمی

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- مرغ با سس گردو
- فاهیتای مرغ با سالسای گشنیز
- کباب چوبی با پوره بادنجان
- چاینیز بیف با سس اویستر
- ماهی قزل آلا با سس بادام زمینی
- سینه مرغ پر شده با اسفناج و سس
- چیکن ساتی همراه با سبزیجات و دیپ چیلی
- کباب بره با سس هوسین
- ماهی قزل آلا گریل شده با سس پرتقال و جعفری
- بیف گریل با سس چیلی

قیمت : ۲ میلیون تومان



فست فود

مدت زمان : ۳ روز

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- پیتزا پپرونی
- پیتزا چوربیزو و اسفناج
- برگر مرغ با سالسای آناناس
- برگر ایتالیایی با پنیر موزارلا
- برگر گوشت شکم پر سوخاری
- برگر بوقلمون
- راملی برگر گوشت
- برگر با قارچ و پنیر و سس انبه
- خمیر پیتزا ایتالیایی
- خمیر پیتزا آمریکایی
- خمیر پیتزا نیویورکی
- سس پیتزا
- سس چیپوتل
- پیتزا چیکن باربیکیو
- پیتزا فیله استیک
- پیتزا مرغ با سس پسته
- برگر ساده با سس هالو پینو
- مرغ سوخاری باتر میلک با سس
- مرغ کوردن بلو
- مرغ سوخاری با کورن فلکس
- چیز برگر با طعم فلفل دلمه و سالسای گوجه فرنگی

قیمت : ۶ میلیون تومان



مدت زمان : ۲ روز

استیک و باربیکیو

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- استیک با سس آتراکو
- استیک با سس تریاکی
- افغانی کباب بره
- کباب بلغاری
- میمنی کباب پاکستانی
- جوجه کباب عربی
- کباب فیله گوشت
- کباب جوجه با بیکن و قارچ
- کباب آدنا
- اسکندر کباب
- جوجه کباب مدیترانه ای
- فیله مدادلیوم با قارچ کاراملی
- سس سوییت چیلی
- سس باربیکیو
- سس بمبئی

قیمت : ۶ میلیون تومان



صبحانه

مدت زمان : ۱ روز

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- کرپ با فیلینگ گردو و زیتون
- پن کیک
- املت اسپانیایی
- گل آفتاب گردان
- صبحانه لبنانی شک شوکا
- عدسی
- حلیم
- املت گوجه فرنگی
- کیک صبحانه



قیمت : ۱/۵ میلیون تومان

دسر

مدت زمان : ۱ روز

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- چیز کیک شاتوت
- چیز کیک بلک فارست
- موس شکلات
- تارت میوه ای
- دسر کارامل قهوه
- چیز کیک سن سباستین
- پاریسین فلن
- اسلایس پسته زعفران (پرشین اسلایس)



قیمت : ۲ میلیون تومان

نان

مدت زمان : ۲ روز

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- نان پستو
- پواچو پنیر گردو
- قتلمه
- نان کره بادام زمینی
- نان تست
- نان اتیک
- سیمیت
- بروتشن
- نان شوید سیب زمینی
- پیتا
- رول دارچین
- گاتا
- بربری
- پیراشکی پیچ
- گیریسنی
- فوکاچیا
- کرمندار توت فرنگی
- ارده گردو



قیمت : ۳ میلیون تومان

مدت زمان : ۱ روز

جلسه طلایی با

خانم دکتر سانا ز مینایی و خانم دکتر سانیا شریفی

آنچه در این دوره آموزش داده می شود

- چارت سازمانی آشپزخانه
- خرید و نگهداری و بهینه مصرف کردن در آشپزخانه
- فنون آشپزی
- طعم‌ها و تکنیک‌های محروم‌انه
- مهارت‌های آشپزی
- مهارت‌های مدیریتی در صنعت هتل‌داری، رستوران‌داری، آشپزخانه

قیمت : ۵ میلیون تومان

