**Направления мастер-классов**

**для самозанятых и субъектов малого и среднего предпринимательства**

 **Дата проведения:** с 1 по 30 ноября 2021 года

 **Место проведения:** г.Новосибирск, Красный проспект, д. 17/1, здание БЦ «Бутон», 3-й этаж (вход слева, открытая лестница)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование мастер-класса | Содержание мастер-класса |
| **Мастер-класс «СУШИ»****9-10 ноября 2021 г.****16-17 ноября 2021 г.****25-26 ноября 2021 г.** | 1. Техника варки риса (техника промывания, соотношение риса и воды, время приготовления, особенности варки)2. Техника замеса риса (техника очистки, замешивания, остывания)3. Техника приготовления соуса для миксования риса4. Приготовление базовых соусов: соевый, спайси, кунжутный, терияки 5. Разделка рыбной тушки6. Разделка рыбного филе7. Различие нарезки: saisake, tokio, hiroshima, kobe 8.Техника приготовления Гункан суши: кани/сяке/унаги/тако/магура/эби 9.Техника приготовления хосомаки: сяке/тэка/унаги/каппа/авокадо |
| **Мастер-класс «ВЫПЕЧКА, ХЛЕБА»****4-5 ноября 2021 г.****16-17 ноября 2021 г.****23-24 ноября 2021 г.** | 1. Выпечка сдобная дрожжевая2. Выпечка бездрожжевая3. Пироги (тесто дрожжевое/пирожковое)4. Французский багет 5. Итальянские гриссини6. «Артизан»7. Фокачча |
|  **Мастер-класс «МЯСО»****11-12 ноября 2021 г.****29-30 ноября 2021 г.** | 1.Работа с альтернативными отрубами 2.Приготовление английского ростбифа3.Приготовление мясных соусов |
| **Мастер-класс «КОНФЕТЫ. ДЕКОР. ШОКОЛАД»****6-7 ноября 2021 г.****18-19 ноября 2021 г.****25-26 ноября 2021 г.** | 1. Трюфель с темным шоколадом. 2. Трюфель с молочным шоколадом. 3. Трюфель с белым шоколадом4. Темперирование шоколад5. Пластичный шоколад6. Декор из изомальта7. Декор из глюкозы |
| **Мастер-класс «ТОРТЫ. СБОРКА ТОРТОВ»****4-5 ноября 2021 г.****20-21 ноября 2021 г.****23-24 ноября 2021 г.** | 1. Бисквит классический
2. Бисквит морковный
3. Бисквит шоколадный
4. Бисквит «Брауни»
5. Бисквит сметанный
6. Сборка тортов
7. Крем
8. Мусс
9. Желе
 |