

| Наименование Мастер-класса |
|--|
| 1. Мастер-класс: Сладкая выпечка! |
| Учимся готовить сдобную булочку Бриошь с изюмом и творожным кремом, ватрушки с вишневым джемом и печенье сдобное! |
| 2. Мастер-класс: Легендарный торт - Наполеон! |
| Два вида наполеона: классический и шоколадный. |
| 3. Мастер-класс: Домашняя выпечка! |
| Готовим курник с курицей и грибами и кулебяка с рыбой и овощами . |
| 4. Мастер-класс: Ох, уж эти Блины! |
| Готовим 2 вида блинов: банановые панкейки и классические кружевные блинчики и три вида начинки для них: грибной жульен, пряное яблоко, лесная ягода. |
| 5. Мастер - класс: Русские традиции: лепим пельмени! |
| Делаем тесто и начинку своими руками, лепим пельмени мясные и вареники с вишней. |
| 6. Мастер - класс: Мясной класс: Стейк Рибай с ягодным соусом! |
| Учимся готовить стейк Рибай с ягодным соусом и делаем на гарнир салат Коу Слоу. |
| 7. Мастер - класс: Моя идеальная пицца! |
| Делаем два вида теста (тонкое и толстое) к ним две базы (сливочная и томатная) и предлагаем ассорти начинок. Готовим закрытую пиццу - кальцоне. |
| 8. Мастер - класс: Обед для друзей! |
| Делаем паштет из цыплёнка с брусничным желе и подаем на хрустящих гренках. Маринуем ростбиф, выпекаем его и готовим к нему малиновый соус. |
| 9. Мастер - класс: Десерты в стакане! |
| Готовим Панакота с малиновым соусом, Классический Тирамиссу и делаем торт в стакане - банан с карамелью, сливочным кремом и шоколадным бисквитом. |
| 10. Мастер - класс: Мороженое! |
| Делаем 3 вида мороженого с базиликом и перцем, лимонное и манговое! |
| 11. Масте-класс: Школа вина! |
| Дегустация вин под сет из легких закусок! |