

# Школа «ЕДЫ»

БАЗОВЫЙ ПОВАРСКОЙ  
Курс  
АЛЕКСЕЯ ЗИМИНА

## Что такое базовый поварской курс Алексея Зимина в «Школе «Еды»

Базовый курс — это:

- 12 недель обучения
- 30 уроков
- 22 часа видеоуроков
- 97 блюд
- 97 домашних заданий
- 1 экзамен и тест (по желанию)

Весь курс поделен на 3 части. Каждая часть рассчитана на 4 недели и состоит из 10 уроков.

### Программа курса:

#### Первый месяц обучения

- 1 модуль
- 10 уроков, 34 блюда.

Алексей Зимин:

*«В первый месяц изучаем основы французской кухни: бульоны, основные сочетания продуктов и специй, базовые соусы и их вариации, виды нарезки, техники приготовления мяса, рыбы, птицы и овощей. Поговорим о подаче блюда и поймем как внешний вид готового блюда предопределяет выбор продуктов для него».*

### **Что готовим:**

**6 основных бульонов**, а также консоме;

**5 закусок и салатов**. В том числе: зеленый салат с заправкой винегрет, деревенский паштет из свинины, рьет из скумбрии, дуэт маринованных лососей.

**7 супов**. В том числе: крем дю Бари, французский луковый суп, рыбный суп в марсельском стиле.

**8 основных блюд из мяса и птицы**. В том числе: кассуле из баранины, свинина с чатни из инжира в кармане, стейк рибай с картофелем пон нёф и соусом бордолез, курица в вине с глазированными овощами и пюре из сельдерея.

**8 десертов**. В том числе: клафути Мишеля Герара, крем в горшочках, круша в слоеном тесте с кремом «вильямин».

### **Второй месяц обучения**

2 модуль

10 уроков, 30 блюд

Алексей Зимин:

*«Углубляемся в изучение сочетаний вкусов, экспериментируем с текстурами, осваиваем привычные продукты в новом прочтении. Работаем с более сложными продуктами, требующими точности и сноровки. Продолжаем изучать техники и сочетать несколько в одном блюде. Оттачиваем навыки подачи».*

### **Что готовим:**

**8 салатов и закусок**. В том числе: куриный паштет с мармеладом из портвейна, пирамида из свекольного тартара и мусса из картошки и гуакамоле, ремулад из корня сельдерея с виноградом и яблоком.

**14 основных блюд**. В том числе: ореховый сабайон, утка и рыба конфи, муть мариньер, корейка ягненка под корочкой из орехов, порк белли, ризотто а ля миланезе, утиная грудка с вишней.

**8 десертов**. В том числе: стики-тоффи, яблочный крамбл, шоколадный фондан, компот из сезонных ягод.

### **Третий месяц обучения**

3 модуль

10 уроков, 33 блюда

1 экзамен и тест (по желанию)

Алексей Зимин:

*«Стремимся к балансу вкусов в каждом блюде. Доводим до совершенства подачу. Работаем с соусами. Экспериментируем с разнообразием продуктов и их сочетаниями. Используем уже изученные техники в различных комбинациях для достижения высокого результата».*

**Что готовим:**

**9 закусок, салатов и завтраков.** В том числе: омлеты, яйца бенедикт, салат из пшеницы и киноа с морскими гадами и вялеными помидорами, мусс из авокадо со сливками.

**17 основных блюд.** В том числе: говяжий бургер с тройной картошкой, телячья печень с тыквенным винегретом, баранина с анчоусами и картофельным gratin, бургундский голубец, чечевица де пюи с голубым сыром, лосось в зеленом панцире с грибным соусом.

**7 Десертов.** В том числе: крем-карамель, клубничный суп, груша в красном вине.

**Про экзамен.** Студенты, которые выполнили не менее 80% заданий по курсу, получают возможность сдать экзамен, состоящий из двух частей: первая — это тест из 4 вопросов с вариантами ответов (случайный выбор из 48 вопросов по пройденному материалу, которые будут доступны всем в качестве тренировки своих знаний), и вторая — приготовление одного из 4 блюд на выбор, описание которых состоит из названия, фотографии и списка ингредиентов. Порядок выполнения этого задания такой же как на курсе, только у вас не будет обучающего видео и рецепта. Приготовление блюд включают в себя изученные техники. На тест дается одна попытка.