

# Восточный

Мастер -класс

## ВОСТОЧНЫЙ

Вы наверняка пробовали когда-то настоящий плов, когда один вид рассыпчатых зерен риса, пропитанных ароматом мяса, морковью и зирой, вызывает восторг. Вкус настоящего плова нельзя спутать ни с одним другим блюдом. А пробовали ли сами приготовить именно такой? Мы предлагаем Вам постигнуть секреты приготовления этого кулинарного шедевра, которые Вы сможете виртуозно применять при выезде на природу компанией и дома.

**Восточный мастер-класс** поможет Вам погрузиться в атмосферу востока, почувствовать и научиться воссоздавать пряный насыщенный колорит, присущий блюдам среднеазиатской кухни, и, возможно, Вы сможете отыскать свой собственный секрет приготовления этого яства, ту изюминку, которая и превращает все его ингредиенты в изысканное кушанье.



**Максимальное количество участников:** до 100 человек,  
деление на команды по 15-25 чел.

**Длительность мастер класса:** от 1.0 до 1,5 часов.

## КАК БУДЕТ ПРОХОДИТЬ МАСТЕР – КЛАСС:

На столах размещены заготовленные сырые порезанные продукты - мясо (в зависимости от выбранного Вами варианта) - курица, свинина, баранина, говядина а также овощи, зелень и специи.

У каждой команды свой модератор- повар , который профессиональными советами и рекомендациями поможет и контролирует процесс приготовления блюда.

Процесс приготовления:

- \* В начале нарезаются овощи и вместе с мясом закладываются в чан для тушения;
- \* После того как готовы овощи, добавляем в чан пряности и рис;
- \* По готовности плов отставляется на 10-15 минут, чтобы настояться, а в это время можно слегка подкрепиться кофе-паузой с самсой, мясом и пахлавой;
- \* И, наконец, готовый плов раскладывается всем участникам , а далее совместная дегустация, награждение победителей и отдых;



## Стоимость мастер-класса (тимбилдинга): от 375 грн. (с НДС) и включает в себя:

### 1) Старт-набор на 1персону на выбор (один из 4):

ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ	Выход,гр	Оборудование
<b>ВАРИАНТ №1-375,00 грн.</b>		
Плов из курицы	500	Доска, фартук, перчатки, колпак, нож
рис басмати, курица, морковь, лук,масло растительное, нут, специи, чеснок		
<b>ВАРИАНТ №2-420,00 грн.</b>		
Плов из свинины	500	
рис басмати, свинина, морковь, лук,масло растительное, нут, специи, чеснок		
<b>ВАРИАНТ №3-450,00 грн.</b>		
Плов из баранины	500	
рис басмати, баранина, морковь, лук,масло растительное, нут, специи, чеснок		
<b>ВАРИАНТ №4-420,00 грн.</b>		
Плов из говядины	500	
рис басмати, говядина, морковь, лук,масло растительное, нут, специи, чеснок		

**2) Салат овощной с красным луком** - помидоры,огурцы,болгарский перец,лук красный, масло растительное (250 гр)

**3) Кофе-пауза** - фильтр -кофе натуральный или чай (с молоком или с лимоном) (50/200 гр), сок (150 гр), самса с мясом (50 гр.), пахлава с орехами и медом (50 гр.)

**4) Обслуживание** официантами **10%**

## Дополнительно оплачиваются:

• **Опытный шеф-повар (не менее 1 на группу от 25 человек) - 840 грн. (с НДС) /1 шеф-повар.**

• **Напитки к мастер классу:**

Минеральная вода	500 гр	20,00 грн
Водка Немиров оригинал	500 гр	160,00 грн
Коньяк «Ной» 3* (Армения)	500 гр	820,00 грн
Вино Палавани Цианандали сухое белое (Грузия)	750 гр	300,00 грн
Вино Палавани Саперави сухое красное (Грузия)	750 гр	300,00 грн

