



PROGRAM AUTORSKI

## WĘDROWNICZKOWY MASTER CHEF - MENU

DZIEŃ 1	<b>WPROWADZENIE DO ZAJĘĆ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Techniki BHP podczas zajęć</li><li>• BHP technik krojenia</li><li>• Savoir-vivre przy stole – od dekoracji po poprawne nakrycie</li></ul>
DZIEŃ 2	<b>MAKA, WODA, JAJKO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Naleśniki</li><li>• Pancake</li><li>• Gofry na słodko i wytrawnie</li></ul>
DZIEŃ 3	<b>KANAPKI NA CIEPŁO I NA ZIMNO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pieczywo tostowe</li><li>• Pieczywo świeże</li><li>• Rodzaje chleba</li></ul>

DZIEŃ 4	<p><b>PIEROGI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zielone ravioli</li> <li>• Żółte Von Ton</li> <li>• Czerwone ruskie</li> </ul>
DZIEŃ 5	<p><b>ZUPA NA CIEPŁO I NA ZIMNO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krem z pomidorów</li> <li>• Ministrone - włoska zupa</li> <li>• Pesto</li> <li>• Gaspaccio</li> <li>• Krem z kukurydzy z popcornem</li> </ul>
DZIEŃ 6	<p><b>HAMBURGERY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hamburger - amerykański klasyk + frytki</li> </ul>
DZIEŃ 7	<p><b>DOMOWA SPIŻARNIA - smak lata w słoiku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kamiańskie ogórki</li> <li>• Domowy kompot owocowy</li> <li>• Konfitura owocowa</li> </ul>
DZIEŃ 8	<p><b>ZDROWY DESER</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Granita owocowa</li> <li>• Lody klasyczne</li> <li>• Mini tarty czekoladowe</li> <li>• Galaretka owocowa</li> </ul>
DZIEŃ 9	<p><b>PIZZA, PASTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Margarita classic</li> <li>• Spaghetti bolonese</li> </ul>
DZIEŃ 10	<p><b>BLACK BOX</b></p> <p>Test wiedzy kulinarnej</p>