

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ С УЧАСТИЕМ ИЗВЕСТНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ ИГОРЯ МОЛОДКИНА И ОЛЕГА РЫБАКОВА

Мастер-классы начинают свою работу в 13:00 ежедневно и завершают её в 17:40. Участие в мастер-классах происходит в порядке живой очереди. Вместимость каждого мастер-класса – до 10 человек. Дети старше 5 лет допускаются с родителями. Для вашего удобства на каждой мастерской, в которых проводятся мастер-классы, есть подробное расписание.

6 ИЮЛЯ, СУББОТА



13:00–13:40

Крылья по-краснодарски
в пикантном маринаде



15:00–15:40

Пряные кусочки
из индейки по-тамбовски



17:00–17:40

Курица по-дагестански
с горчичным маслом

7 ИЮЛЯ, ВОСКРЕСЕНЬЕ



13:00–13:40

Отбивная по-карельски
с соусом из морошки



15:00–15:40

Булочка с колбаской
с сыром по-московски

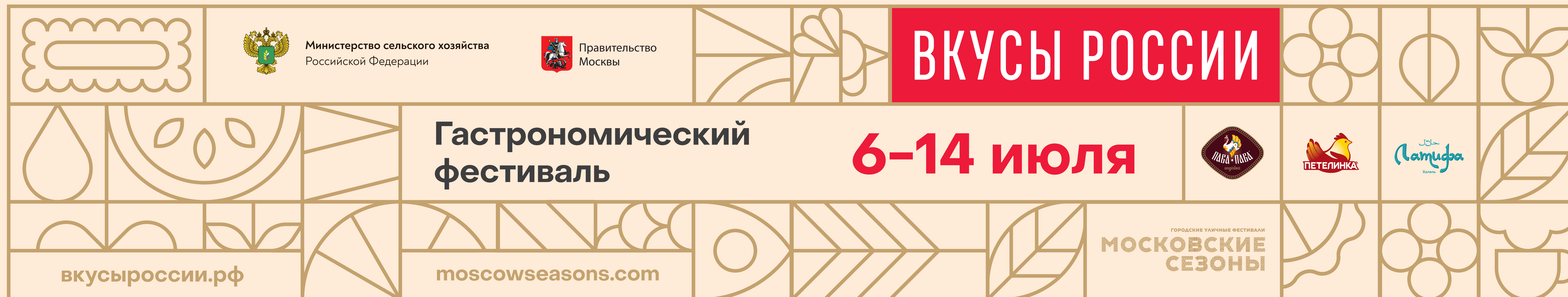


17:00–17:40

Азу по-кабардински
из курицы с горной мятой

Информационные партнеры:





КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ С УЧАСТИЕМ ИЗВЕСТНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ ИГОРЯ МОЛОДКИНА И ОЛЕГА РЫБАКОВА

Мастер-классы начинают свою работу в 15:00 ежедневно и завершают её в 17:40. Участие в мастер-классах происходит в порядке живой очереди. Вместимость каждого мастер-класса – до 10 человек. Дети старше 5 лет допускаются с родителями. Для вашего удобства на каждой мастерской, в которых проводятся мастер-классы, есть подробное расписание.

8 ИЮЛЯ, ПОНЕДЕЛЬНИК



15.00 – 15.40

Котлеты по-шадрински из курицы



17.00 – 17.40

Гедлибже из курицы по-кабардински

9 ИЮЛЯ, ВТОРНИК



15.00 – 15.40

Псковские пироги из филе грудки индейки



17.00 – 17.40

Хакаские пирожки с начинкой из курочки

10 ИЮЛЯ, СРЕДА



15.00 – 15.40

Магаданские оладьи из курицы



17.00 – 17.40

Ингушский даттараш из индейки

11 ИЮЛЯ, ЧЕТВЕРГ



15.00 – 15.40

Рязанский курник

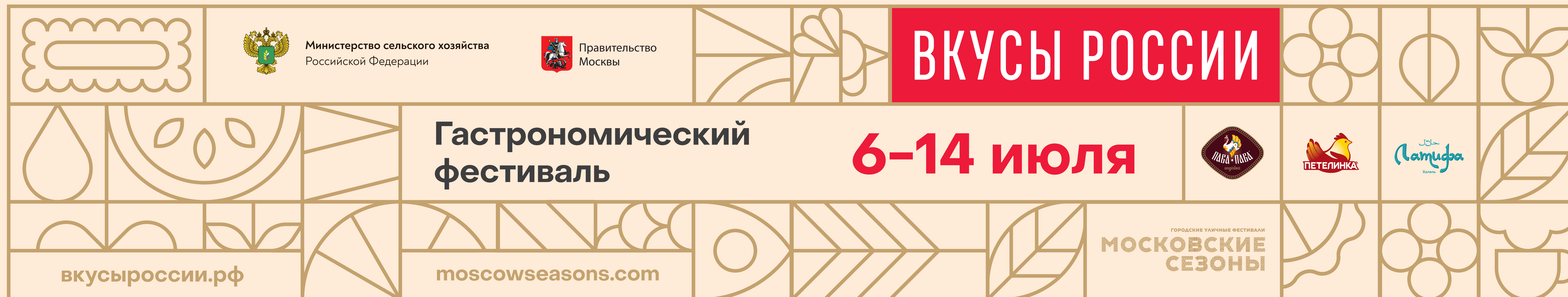


17.00 – 17.40

Татарский эчпочмак с курицей

Информационные партнеры:





КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ С УЧАСТИЕМ ИЗВЕСТНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ ИГОРЯ МОЛОДКИНА И ОЛЕГА РЫБАКОВА

Мастер-классы начинают свою работу в 13:00 ежедневно и завершают её в 17:40. Участие в мастер-классах происходит в порядке живой очереди. Вместимость каждого мастер-класса – до 10 человек. Дети старше 5 лет допускаются с родителями. Для вашего удобства на каждой мастерской, в которых проводятся мастер-классы, есть подробное расписание.

12 ИЮЛЯ, ПЯТНИЦА



13:00–13:40

Рулет по-кавказски из курицы со сладким перцем и аджикой



15:00–15:40

Эскалоп из филе грудки по-южному с томатной сальсой



17:00–17:40

Филе-медальон с сыром и зеленью из Костромы

13 ИЮЛЯ, СУББОТА



13:00–13:40

Салат с куриной грудкой по-владимирски



15:00–15:40

Дагестанский чуду с индейкой и зеленью



17:00–17:40

Эскалоп по-московски из индейки

14 ИЮЛЯ, ВОСКРЕСЕНЬЕ



13:00–13:40

Филе ароматное по-суздальски



15:00–15:40

Филе грудки по-сибирски с белыми грибами



17:00–17:40

Татарский плов с курицей

Информационные партнеры:

