

Повар. Грузинская кухня. Курсы, сертификат, работа для выпускников



Херсон, Україна

Грузинская кухня занимает заслуженное место на кулинарном Олимпе. Грузинские рецепты гоми, лобио, харчо, чахохбили, чанохи и многие другие давно готовятся за пределами Грузии. Хачапури и сациви, чахохбили и ткемали, лобио и харчо — нам известны и названия грузинских блюд, и то, что под ними подразумевается.

В целом, в современной грузинской кухне ни один из видов мяса не имеет преобладающего значения. Большинство овощных блюд готовят из фасоли, баклажанов, кочанной и цветной капусты, свеклы, помидоров. Часто в рецептах лобио фасоль приправляют приправами, которые, в зависимости от рецепта, меняются. В других рецептах изменяется состав овощей, а приправы и соусы остаются неизменными, например, мхали и борани. Остается только выбрать, что именно из грузинской кухни вы хотели бы соорудить. Блюда грузинской кухни необыкновенно вкусные, яркие, колоритные.

Price: **800 грн.**

Тип оголошення:
Послуги, пропону

Торг: --

Трушкова Оксана

0994636575

просп. Ушакова 50 офіс 27