

Программа Форума «Завтрак Шефа»

24 -26 мая, Санкт-Петербург

Условия участия: посещение интерактивных площадок возможно ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ входного билета.

Входной билет – 15 000 рублей.

Пакет на 1 день 24 или 25 мая (4 мастер-класса на любой из площадок Интерактив. Классика или Интерактив. Вдохновение) – 7 500 рублей.

Пакет на 1 день 26 мая (3 мастер-класса на любой из площадок Интерактив. Классика или Интерактив. Вдохновение) – 3 750 рублей.

Билет на 1 мастер-класс – 2 000 рублей.

Внимание! Количество мест ограничено.

<i>Площадка</i> «ИНТЕРАКТИВ. КЛАССИКА»		<i>Площадка</i> «ИНТЕРАКТИВ.ВДОХНОВЕНИЕ»	
24 МАЯ			
11.00-12.30	«Монопродукт как история успеха вашего ресторана» Андрей Красов , Москва	11.00-12.30	«Авторская подача при коммерческом подходе. Баланс искусства и себестоимости» Илья Бурнасов , Санкт-Петербург
13.00-14.30	«Современная итальянская кухня с использованием российского продукта», Антонио Фреза , Санкт-Петербург	13.00-14.30	«Полная безотходность – новый тренд на кухне шеф-повара» Антон Абрезов , Санкт-Петербург
15.00-16.30	«Морепродукты в ресторане: блюда из краба» Юрий Манчук , Санкт-Петербург	15.00-16.30	«Три тар-тара: практика и теория» Антон Исаков , Санкт-Петербург
17.00-18.30	«Русские традиционные рецепты» Максим Сырников , Санкт-Петербург	17.00-18.30	«Альтернативное мышление и выбор продуктов при создании блюд» Сергей Фокин , Санкт-Петербург
25 МАЯ			
11.00-12.30	«Живой хлеб на закваске» Елена Шрамко , Москва	11.00-12.30	«Дичь: искусство приготовить блюдо, сохранив вкус природы» Сергей Ерошенко , Москва
13.00-14.30	«Сдоба, солодовый хлеб, ржаной, безглютеновый, тостовый – хлебная корзина для ресторана» Ольга Шрамко , Москва	13.00-14.30	«Дары Чёрного моря. Одесские традиции» Александр Ёурз , Одесса
15.00-16.30	«Основа под сэндвичи и бургеры. Более 8 видов для фаст-фуда и	15.00-16.30	«Классические русские рецепты в современной подаче» Владимир Щепилов , Санкт-

	подачи в ресторане»		Петербург
17.00-18.30	Павел Васильев , Москва	17.00-18.30	«Уникальные китайские рецепты – вкусы и сочетания» Сергей Югай , Москва
26 МАЯ			
10.00-11.30	«Техника работы с русской кухней» Влад Пискунов , Москва	10.30-11.30	«Морская рыба» Виталий Истомин и Артем Лосев , Москва
12.00-13.30	«Классические грузинские техники» Алмаз Искаков , Санкт-Петербург	12.00-13.30	«Не в своей тарелке: оформление и подача блюд» Тимур Абүзяров , Москва
14.00-15.30	«Уральская кухня» Владимир Олькиницкий , Екатеринбург	14.00-15.30	«Новый подход к локальным продуктам, поиск вдохновения и работа с подачей» Андрей Колодяжный , Сочи