



Урок 0. Знакомство с экспертом

Рассказ эксперта о себе.

Я Александр Одноворченко, мне 33 года. Я шеф-повар из Санкт-Петербурга, работал здесь более 15 лет в разных местах - от небольших уютных заведений с авторской кухней, до гостиничных ресторанов с посадкой более чем на 200 гостей. За моими плечами стояла команда из 15 профессиональных поваров.

С 2019 года я ушел с профессиональной кухни и начал готовить еду в семьях, параллельно помогая домохозяйкам организовать их домашнюю кухню.

Веду свой блог в соц сетях и передаю свой опыт тем, кто хочет готовить дома быстро и легко, а главное – по-ресторанному вкусно.

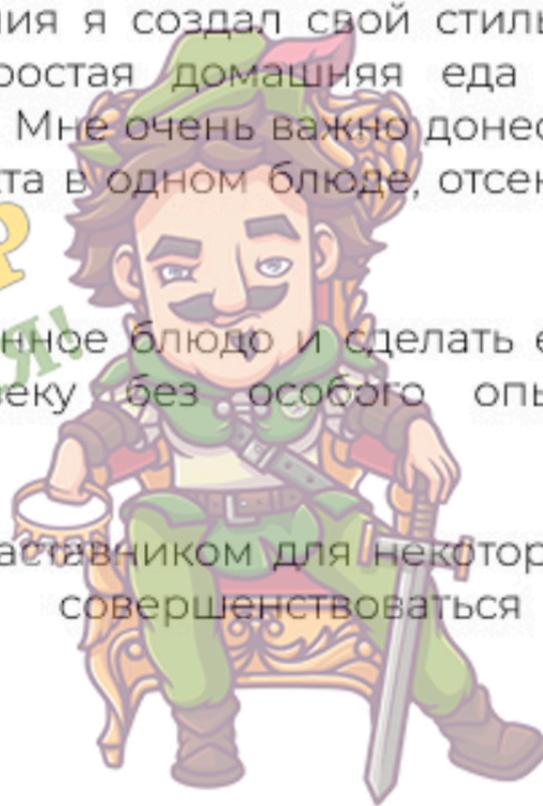


Кейсы/личный опыт эксперта.

За несколько лет онлайн обучения я создал свой стиль в кулинарии - это быстрая и простая домашняя еда из минимального набора продуктов. Мне очень важно донести до учеников суть каждого продукта в одном блюде, отсекая все лишнее и бесполезное.

Я могу упростить любое ресторанное блюдо и сделать его рецепт понятным даже человеку без особого опыта домашней готовки.

Кроме того, я являюсь личным наставником для некоторых своих клиентов, помогая им совершенствоваться в кулинарном деле.



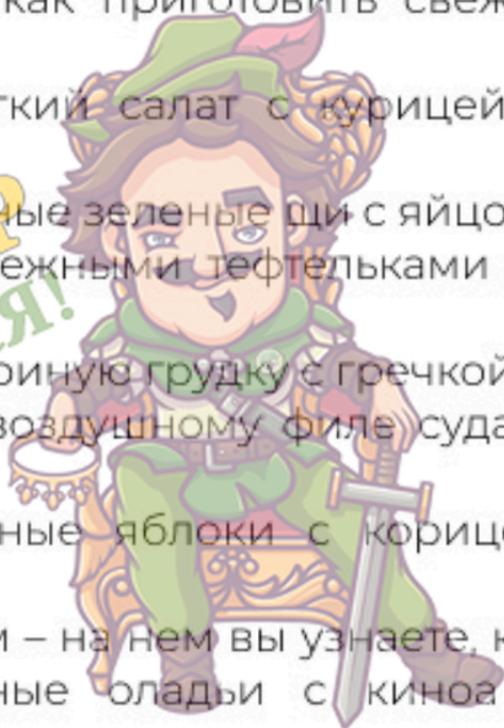
Цели на курс.

Этим видео мы начинаем онлайн-курс. На нем мы разберем рецепты вкусных и полезных блюд домашней кухни. Каждый доведем до идеального вкуса и максимально простой техники.

Я расскажу все возможные лайфхаки о том, как сделать процесс приготовления приятным и достичь наилучшего результата.

Вы научитесь готовить вкусную и здоровую еду! А ждут нас с вами 7 основных уроков и 8, бонусный.

- **На первом уроке** вы узнаете, как приготовить свежее овощное рагу
- **На втором** мы приготовим легкий салат с курицей и грейпфрутом
- **На третьем** нас ждет традиционные зеленые щи с яйцом
- **На четвертом** сделаем суп с нежными тефтельками из индейки
- **На пятом** приготовим сочную куриную грудку с гречкой
- **Шестой урок** будет посвящен воздушному филе судака на подушке из цветной капусты
- **На седьмом** приготовим печеные яблоки с корицей, медом и орешками
- **И восьмой урок** будет бонусным – на нем вы узнаете, как приготовить воздушные овощные оладьи с киноа и греческим йогуртом



Результат курса.

Впереди вас ждут восемь уроков, каждый из них посвящён отдельному блюду. По завершению курса вы сможете сказать, что умеете готовить вкусные здоровые блюда.

Вы сможете приготовить не только классические ПП-блюда, но и попробуете что-то новое, а также попробуете себя в создании непривычных сочетаний.

Салат с курицей и грейпфрутом станет истинным открытием для вас, соединяя в себе легкость и уникальный вкус. А печеные яблоки с корицей, медом и орешками — станут для вас не просто полезным десертом, а раскроют сочетание ингредиентов, которые создадут неповторимый вкусовой букет.

