

«Современные тенденции в оформлении бисквитных пирожных»

1 марта 2018 года в учебной мастерской «Кулинарный кондитерский цех» ПФ ОГБПОУ «ТПТ» прошёл мастер-класс по теме: «Современные тенденции в оформлении бисквитных пирожных». Провёл мастер-класс студент 3 курса гр. П-17 Ворончихин Игорь. На мероприятии участвовали ребята из группы ПО-8.

Ни один праздник, ни один день рождения не обходятся без вкусного торта. А изготавливают эти кондитерские изделия кондитера, которые имеют самую сладкую профессию на свете. Но можно приготовить и оформить торт, пирожное своими руками. Ребятам было предложено оформить бисквитные пирожные самостоятельно.

Игорь показал различные варианты оформления пирожных. Обучающиеся гр. ПО-8 с большим интересом принимали участие в творческом процессе.

Затем Ворончихин Игорь оформил праздничный торт.

В конце мероприятия состоялось чаепитие с дегустацией пирожных.

