

## Мастер-класс «Современные идеи оформления и подачи холодных блюд и закусок от шеф-повара»

27.02.2018 В ПФ ОГБПОУ «ТПТ» состоялся мастер-класс «Современные идеи оформления и подачи холодных блюд и закусок от шеф-повара».

Цель мастер-класса: передача знаний, кулинарного практического мастерства студентам ПФ ОГБПОУ «ТПТ», обучающимся по профессии «Повар, кондитер» - группа П-17 и «Повар, изготовитель пищевых полуфабрикатов» - группа ПО-8 (ОВЗ).

Подготовили и провели мастер-класс мастер производственного обучения Мариненко Н.Ю. и шеф-повар ресторана «Элегия» Платонова Ю.В.

Вначале Юлия Владимировна озвучила список холодных блюд и закусок:

- Тосты со шпиком
- Куриная грудка с сыром в беконе
- Слайсы из цукини с помидором
- Лимонная нарезочка
- Сырные рафаэло
- Чесночные гренки с ветчиной и бужениной

Затем показала последовательность приготовления холодных блюд закусок по меню. Показ сопровождался подробным объяснением своих действий.

Студенты с интересом слушали и повторяли приемы нарезки, соединения ингредиентов вместе и оформления и подачи блюд. В конце мастер-класса состоялась дегустация приготовленных холодных блюд и закусок.

Мастер-класс прошел на хорошем уровне, студенты ушли с мероприятия заинтересованными.

