

17 февраля 2016 года шеф-повар компании RATIONAL Александр Чернышев в рамках работы учебно-производственного кластера «Пищевое производство и общественное питание» провел обучающий семинар для студентов Хабаровского торгово-экономического техникума специальности «Технология продукции общественного питания» и рестораторов г. Хабаровска. В рамках семинара студенты ознакомились с правилами эксплуатации и работой пароконвектомата фирмы RATIONAL в разных режимах. В результате семинара шеф-поваром и студентами были приготовлены следующие блюда: телятина с овощами, буженина маринованная, курица и рыба копченые, пицца и слойки с яблоками.







