

16 марта 2017 года в Хабаровском торгово-экономическом техникуме в рамках работы учебно-производственного кластера «Пищевое производство и общественное питание» для студентов специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей был проведен мастер-класс основ кулинарного карвинга. Мастер-класс проводил выпускник ХТЭТ Пролеев Илья, который ознакомил участников с базовыми элементами европейского овощного карвинга. Студенты и преподаватели учились вырезать листья и цветы из тыквы, лобы и моркови. За три часа мастер-класса участники научились из простых овощей вырезать настоящие произведения искусства.





