

С 11 по 12 декабря 2015 года в Хабаровском торгово-экономическом техникуме для студентов специальности «Технология продукции общественного питания», преподавателей и рестораторов в рамках учебно-производственного кластера «Пищевое производство и общественное питание» проводился мастер-класс основ кулинарного карвинга. Искусство карвинга требует огромного опыта и мастерства. Опытом этого кулинарного искусства поделился выпускник нашего техникума, а ныне шеф-повар ресторана Пролеев Илья Геннадьевич.

Карвинг в кулинарии - это резьба по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов. Это искусство в наши дни притягивает и любителей, и профессионалов. Уже давно кулинарные выставки, продуктовые шоу, торжественные церемонии и вечеринки не обходятся без украшения их резными композициями из овощей и фруктов.

На теоретической части мастер-класса присутствующие познакомились с историей, основными видами и приемами карвинга, инструментами для карвинга. На практической части были приведены примеры использования карвинга на различных фруктах и овощах, студенты, преподаватели и рестораторы смогли собственноручно применить технику карвинга в нарезке фруктовой тарелки, создании букета из овощей, а также попробовали свои силы в современной технике 3D-карвинга.

В итоге, все участники мастер-класса получили незабываемый опыт и яркие впечатления.







