

4 марта 2016 года в Хабаровском торгово-экономическом техникуме для студентов специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей в рамках учебно-производственного кластера «Пищевое производство и общественное питание» был проведен мастер-класс основ кулинарного карвинга, который проводил выпускник ХТЭТ Пролеев Илья Геннадьевич.

В преддверии Международного женского дня он знакомил участников с базовыми элементами европейского овощного карвинга. Студенты учились вырезать листья и цветы из овощей, но основное внимание акцентировалось на создании композиции в целом, подборе цветовой гаммы, свободном полете фантазии студентов и преподавателей.

За три часа участники мастер-класса вырезали настоящие произведения искусства из редиса, редьки, тыквы, моркови и лука и осознали, что искусство кулинарного карвинга требует терпения, концентрации внимания, хорошего глазомера и твёрдой руки.







