

18 октября 2018 года в Хабаровском торгово-экономическом техникуме шеф-повар компании RATIONAL Александр Чернышов в рамках работы учебно - производственного кластера «Пищевое производство и общественное питание» для студентов и преподавателей техникума, а также для рестораторов провел мастер класс на тему: «Подготовка к новогодним банкетам, копчение как вспомогательный вид кулинарной обработки на пароконвектоматах RATIONAL».

В ходе мастер-класса было продемонстрировано приготовление различных блюд:

- Авторские десерты;
- Буженина;
- Копченое мясо птицы, овощей и тд.



