

16 марта 2017 года Хабаровский торгово-экономический техникум посетили представители компании Rational в рамках работы учебно-производственного кластера «Пищевое производство и общественное питание» с целью проведения мастер-класса для студентов и преподавателей техникума, а также рестораторов города.

Компания «Rational» специализируется на производстве и продаже оборудования для термической обработки продуктов питания по всему миру. При производстве своего оборудования компания использует самые передовые технологии, облегчающие процесс приготовления блюд. По традиции, о возможностях оборудования «Rational» рассказывали официальный представитель компании по Сибири, Дальнему Востоку и Казахстану Дмитрий Григорьев, шеф повар фирмы Rational Александр Чернышев и технический менеджер фирмы Александр Солонский.

В ходе проведения мастер-класса были приготовлены различные блюда и кондитерские изделия, с использованием новейшей техники компании и передовых технологий приготовления блюд.

В меню мастер-класса вошли:

- шашлычки из гребешка;
- стейки из семги и свинины;
- соус ягодный;
- изделия из слоеного теста;
- булочки из дрожжевого теста с беконом;
- копченые сыр, курица, рыба, мясо.





