

29 марта 2018 года в Хабаровском торгово-экономическом техникуме шеф-повар компании RATIONAL Александр Чернышев для студентов и преподавателей техникума, а также для рестораторов города провел семинар на тему: «Копчение мясных и рыбных продуктов с использованием пароконвектомата фирмы RATIONAL». Семинар проводился в рамках учебно-производственного кластера «Пищевое производство и общественное питание». Проводить семинар помогала студентка 4 курса специальности «Технология продукции общественного питания», победитель V Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в компетенции «Поварское дело» Старикова Любовь.

В ходе семинара было продемонстрировано копчение различных мясных и рыбных продуктов, а также выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий с использованием фирменного оборудования.







