

15 ноября 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 города 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:

- Копчение рыбы птицы, сыра, овощей и т.д.



