

Студенты ВШБиПП стали участниками интерактивного практического занятия по дисциплине «Гастрономическое страноведение»



20 сентября студенты группы **4731904/70401** ВШБиПП посетили **ООО «Комплекс бар Невский»**, где стали активными участниками интерактивного практического занятия по дисциплине «**Гастрономическое страноведение**», проведённого на тему «Работа с технологией кримеров (сифонов) и су-вида».

Экскурсия, организованная на предприятие «Комплекс-бар Невский» наглядный показатель того, что на базе ВШБиПП проводятся мероприятия, нацеленные на получение студентами практических навыков и максимального интегрирования в сферу общественного питания.

В качестве преподавателей выступили бренд-шефы студии «Комплекс-бара Невский» **Максим Грошев** и **Андрей Рочев**. Курировала группу доцент ВШБиПП **Елисеева Светлана Анатольевна**.

Во время занятия Максим и Андрей выступили с презентациями на тему «Современное оборудование в баре и на кухне» и «О технологии су-вид».



Бренд-шефы предложили нам разделиться на две команды и применить на практике свои знания, полученные на лекциях.

Одной команде было предложено приготовить «Салат из овощей с курицей су-вид», «Овощной крем-суп», а также коктейли: «Кровавая Мэри» и «Масала чай».



Другая команда приготовила «Тайский салат из курицы», «Крем-суп из тыквы», напитки «Тики» и «Апероль шприц безалкогольный».



Все блюда и напитки были приготовлены с помощью современного кухонного оборудования: кримеров и аппарата для су-вида.



Посетив предприятие «Комплекс-бар Невский», мы наглядно смогли увидеть, как на практике применяются знания, полученные нами на лекциях.

Особенно увлекательно было продегустировать блюда и напитки, приготовленные своими руками!







Подготовила студентка группы 4731904/70401 Полина Каханова

