

Интерактивный урок в студии «Комплекс-Бар Невский»



20 мая студенты группы 34634/2 ВШБТиПТ посетили **ООО «Комплекс-Бар Невский»**, где стали активными участниками интерактивного урока по дисциплине «Технология продукции общественного питания», проведенного на тему **«Работа с технологией кримеров и сифонов в баре и кухне»**.

В качестве преподавателей выступили бренд-шефы студии «Комплекс-бара Невский» **Максим Грошев** и **Андрей Рочев**. Курировали группу преподаватели ВШБТиПТ: доцент **Елисеева Светлана Анатольевна** и старший преподаватель **Беликова Ирина Геннадиевна**.

Во время урока, Максим и Андрей выступили с презентацией на тему **«О новых трендах блюд и напитков»**.



Бренд-шеф Максим Грошев предложил студентам **Кириллу Гирелю, Даниилу Воронцову** и **Аркадию Сергоманову** приготовить крем-суп из свеклы, пюре из репы и куриные сердечки в соевом соусе.







А бренд-бармен Андрей Рочев помог **Полине Анашкиной** и **Евгению Гордон** смешать коктейли.



Все участники интерактива с удивлением узнали старого знакомого под именем «Комбуча», нам больше известного, как «Чайный гриб».



Безалкогольные коктейли на основе комбучи, а также коктейли на основе кофе холодного настаивания **Cold Brew** – становятся альтернативой пиву и алкогольным напиткам, что особенно важно для молодежи и студенчества.



Все блюда и напитки были приготовлены с использованием современных кухонных гаджетов: сифонов и кримеров - инновационных помощниках в современном ресторане.



Все приготовленные блюда и напитки были продегустированы и оценены по достоинству!
По результатам урока все студенты получили сертификаты участников!

После посещения студии «Комплекс-Бар Невский» у всех студентов остались только положительные эмоции и отзывы, а также желание посетить очередной мастер-класс.

Материал подготовили Полина Анашкина и Евгения Гордон, группа 34634/2