

Мастер-класс в "Технофлоте"

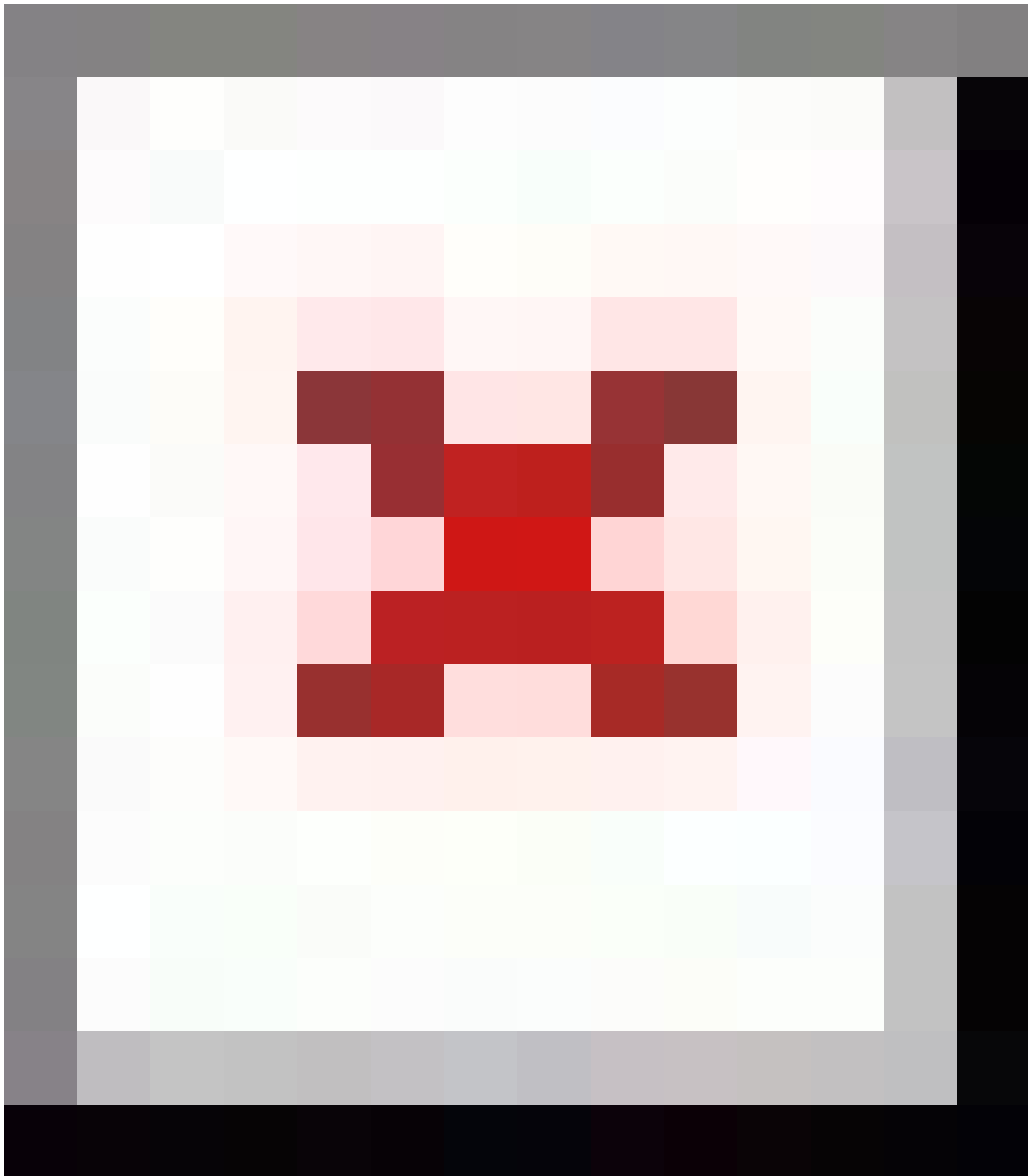


ПОЛИТЕХ

Высшая школа биотехнологии
и пищевых технологий

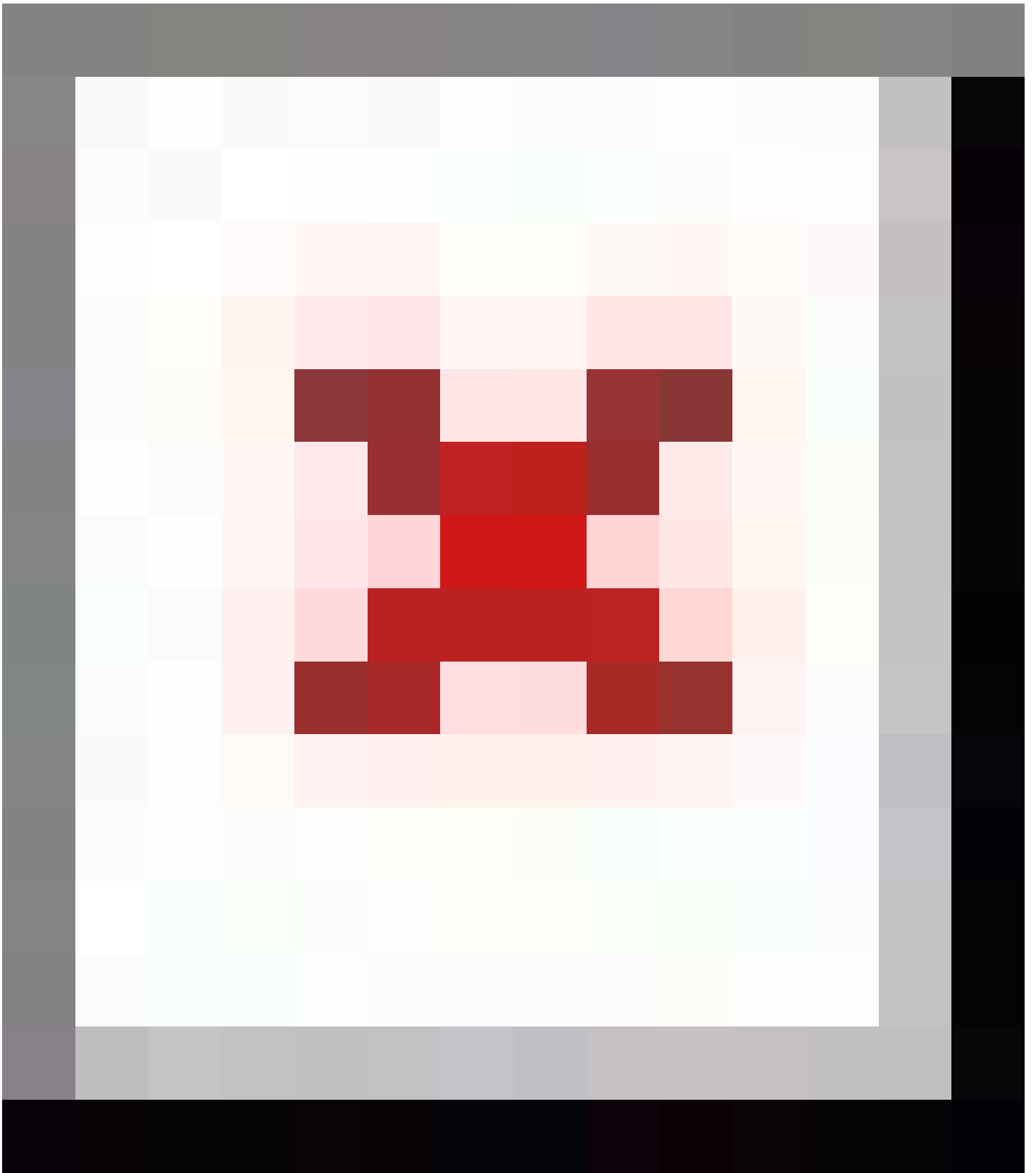
Компания «Технофлот» пригласила студентов **группы 44634/3**, направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» посетить совместное мероприятие с их партнером - компанией **RATIONAL**, которая занимается техническим оснащением предприятий питания по всей России.

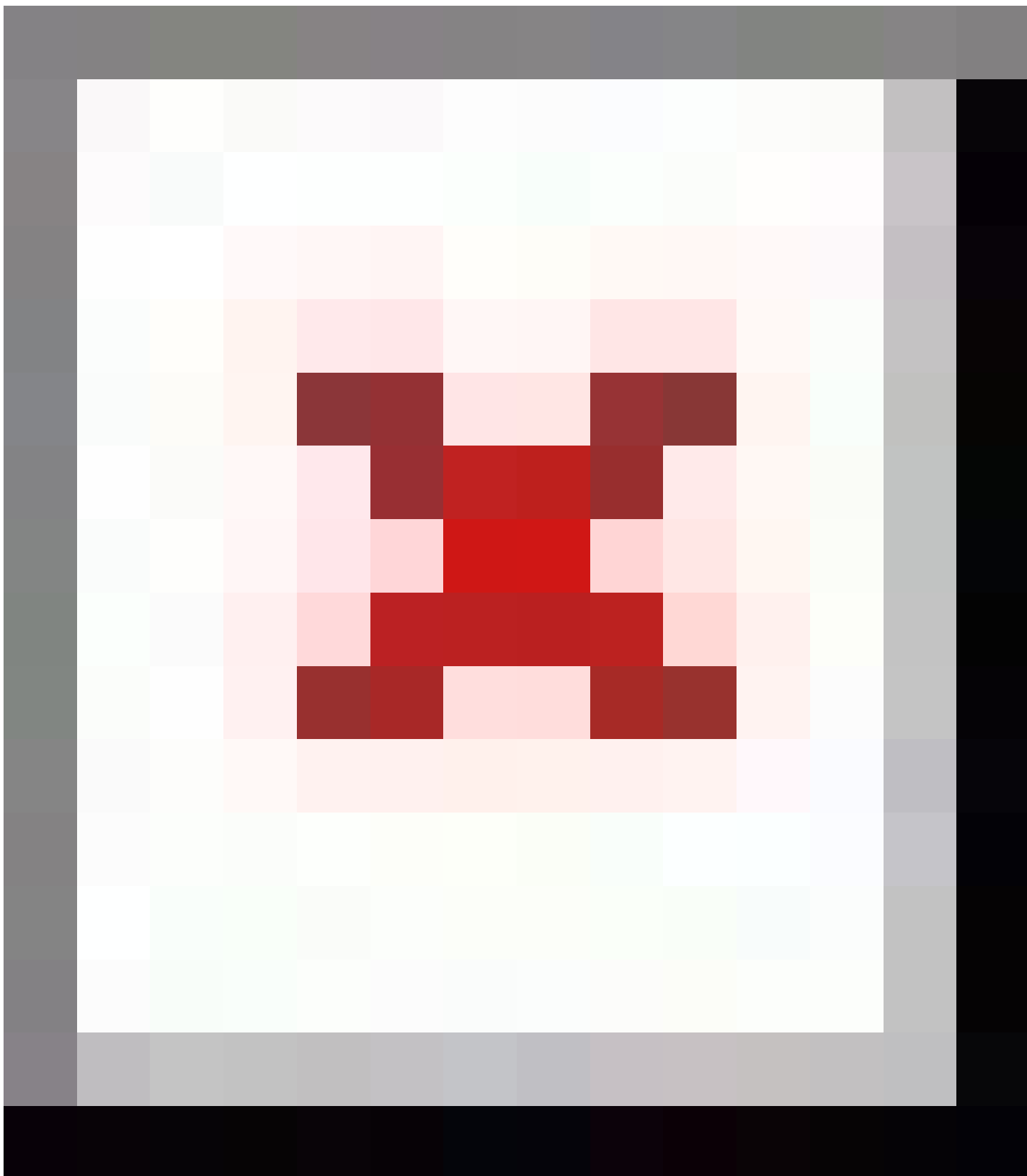
Мы посетили мастер-класс, посвященный теме «**Маленький пароконвектомат с большими возможностями**».



Под руководством бренд-шефа компании RATIONAL **Алексея Игорев** мы узнали о возможностях современного высокотехнологичного теплового оборудования и эффективных способах работы с ним.

Чтобы все было не только на словах, но и на деле, на наших глазах были приготовлены и сервированы различные блюда и изделия: **круасаны, ростбиф, стейки, рыба, филе куриное, брокколи на пару.**





Использование современного теплового оборудования – пароконвектомата на производстве предприятий различных типов и мощности позволяет максимально разгрузить персонал на кухне. Продукция быстро готовится, обеспечивается высокое стабильное качество блюд и, при этом, экономится время, энергия, так как все программы можно предварительно ввести в систему, чтобы упростить использование данного оборудования.

От всей группы благодарим наших преподавателей и представителей компании «Технофлот» за предоставленную возможность посетить данное мероприятие и узнать много нового и интересного, что в дальнейшем обязательно нам поможет в освоении

профессии технолога общественного питания.

Подготовлено студ. **Анной Лихачевой**, группа 44634/3.