В ВШБиПП прошел Мастер-класс по приготовлению соусов

ПОЛИТЕХ
Высшая школа биотехнологий
и пищевых производств

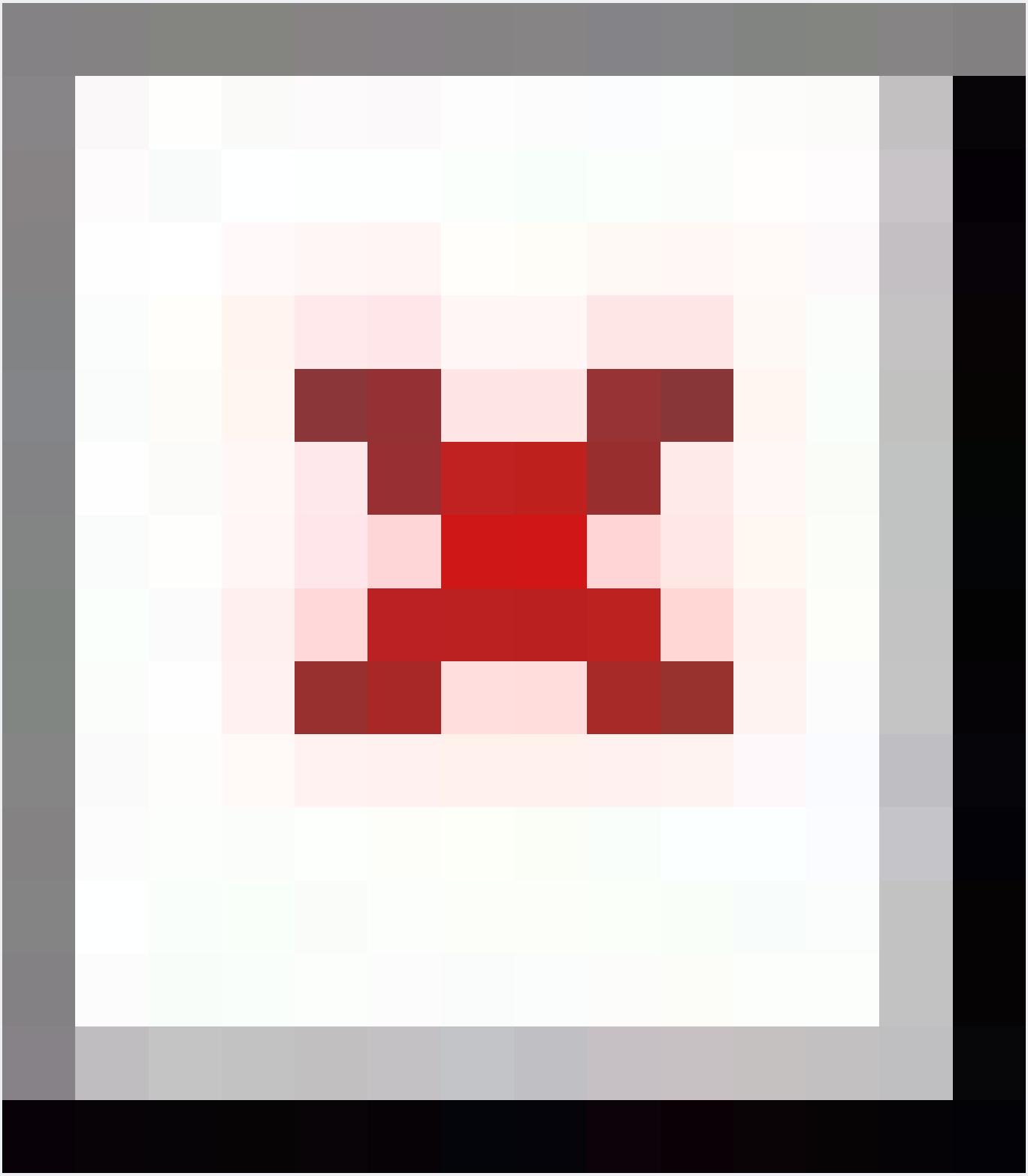
14 марта 2023 года в ВШБиПП прошел мастер-класс с дегустацией от Евгения Николаевича Иришкина на тему «Разнообразие текстур соусов».

Е.Н. Иришкин шеф-повар, международный эксперт компетенции «Поварское дело» World Skills Russia, национальный эксперт WSR и по совместительству преподаватель ВШБиПП.

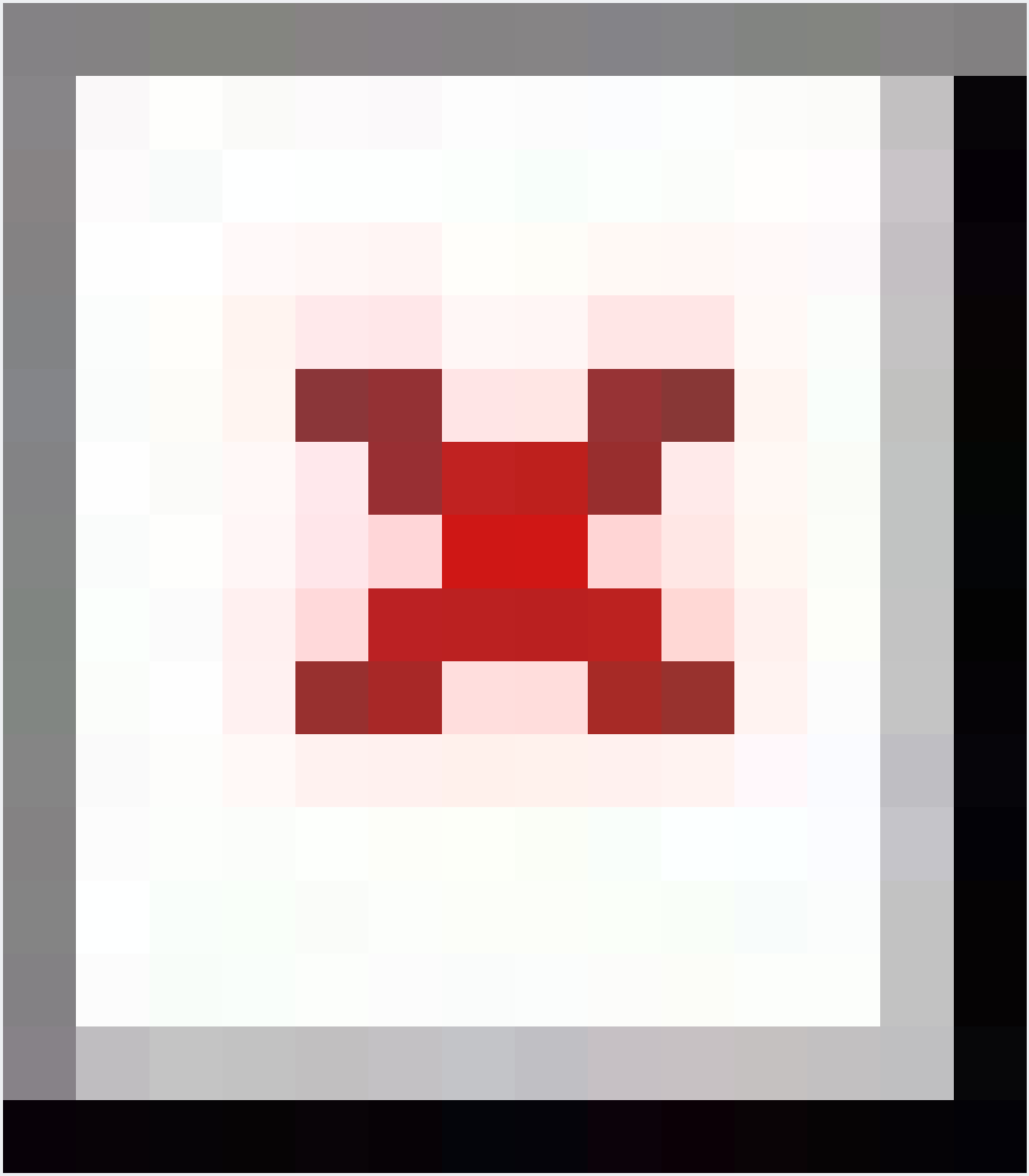
Мероприятие проводилось для студентов ВШБиПП и участников команды «YESLAB». На мастер-классе раскрывались основные направления научно-кулинарного обьединения «YESLAB», такие как «Food pairing» и «Zero waste».

Евгений Иришкин продемонстрировал нам приготовление более 10 видов соусов, с применением различного технологического оборудования. Также рассказывал какие существуют классические соусы и их разновидности, и показал приготовление некоторых из них. В начале нам представили голландез и продемонстрировали его подачу через кулинарный сифон, благодаря которому можно легко и быстро создать воздушный соус. Далее нам представили соусы из картофеля, печеного чеснока, на основе рыбного бульона, майонез с зеленым луком и даже соус из халвы!

Большинство студентов поразил соус из риса и сливок с добавлением базилика, приготовленный в термомиксе – приборе для одновременного нагревания и перемешивания продуктов. Этот соус получился невероятно нежный и легкий на вкус. Также участникам запомнился майонез из красной икры, ведь его можно приготовить из 2 ингредиентов: икры и растительного масла, без добавления яиц. Особое внимание следует уделить необычному соусу из картофельных очисток, который характеризует направление «Zero waste».



Студенты получили новые знания и положительные эмоции! Команда YESLAB выражает искреннюю благодарность Евгению Николаевичу Иришкину за проведение мастер-класса!



А вот какие впечатления остались у студентов от мастер-класса:

«Евгений Николаевич рассказал нам, как приготовить вкусно и легко более 10 видов соусов. Самым удивительным и запоминающимся для меня стал майонез из красной икры и растительного масла! Также нам продемонстрировали работу такого оборудования, как сифон (сосуд для приготовления пены), с помощью него соус становился более воздушный. В общем, это был очень увлекательный мастер класс, где я узнала много нового и интересного.» - поделилась своими впечатлениями Громова София, участница команды «YESLAB».

«Мастер-класс очень понравился! - отметила Боброва Юлия, студентка группы 4731904/10001. - Я узнала много действительно полезной информации о процессах и нюансах приготовления соусов, их применении на конкретных примерах и способах подачи. Несмотря на использование простых и доступных продуктов, все соусы имели интересный и изысканный вкус.»

При поддержке поставщика продуктов EuroFoods

Подготовлено студенткой группы 4731904/10001 Макаровой Екатериной.