

В ВШБиПП состоялось интерактивное мероприятие в рамках «Теории вкусов»



12 мая на площадке Высшей школы биотехнологий и пищевых производств состоялся мастер-класс Артёма Гребенщикова.

Шеф-повар прочитал интерактивную лекцию на тему "Теория вкусов". Студенты узнали о том, какие вещества и их физико-химические изменения влияют на вкус, аромат и текстуру. Инициаторами и организаторами мероприятия выступили участники кулинарного объединения «YesLab».



После завершения своей лекции Артём показал приготовление двух авторских блюд – «Утиная грудка с пюре из моркови» и «Филе палтуса с пюре из корня сельдерея». Для их подачи шеф использовал множество разных дополнительных компонентов – от зелёного

масла до веточек аниса и филе мандарина. Этим гастрономическим ходом Артём показал слушателям, как можно разнообразить текстуру, цвет и вкус блюда. Ассистировал шеф-повару студент-технолог 1 курса Карманов Иларион.



После мастер-класса состоялась общая дегустация блюд и фотосессия. Также, активные участники мероприятия получили подарки от Euro Foods.



Подготовлено студентом гр. 4731904/20002 И. Кармановым