

## В ВШБиПП состоялся мастер-класс для студенческого объединения YESLAB



**17 ноября 2023 года** в ВШБиПП прошел мастер-класс с дегустацией от Алексея Скобёлкина по итальянской кухне.

Алексей Скобёлкин - шеф-повар ресторана La Biga Italian bistro (Санкт-Петербург).

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

Алексей продемонстрировал приготовление 3 классических блюд итальянской кухни: ризотто с белыми грибами, паста качо э пепе и паста алио-олио. Параллельно рассказывал про свой путь становления шефом, про особенности итальянской кухни и концепцию La Biga Italian bistro.





В начале Алексей приготовил ризотто с белыми грибами, рассказал, как достичь правильной «кремовой» текстуры и дал полезные советы по подготовке риса.





Далее приготовил 2 вида паст пикантную качо э пепе (римскую пасту с пармезаном и свежемолотым черным перцем) и ароматную алио-олио (традиционную неаполитанскую пасту с чесноком и оливковым маслом). Ассистировал шеф-повару студент-технолог 1 курса Борзых Филипп.







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

«Алексей Скобёлкин - очень отзывчивый и открытый шеф-повар, много шутил. Безумно понравилось слушать его жизненные истории. Было увлекательно наблюдать за процессом создания блюд итальянской кухни» - поделилась своими впечатлениями Олексенко Мария, студентка группы 4731904/20001.

«Мастер-класс очень понравился! - отметила Старовойтова Александра, - участница команды «YESLAB». - Мы узнали необычные способы приготовления ризотто, и различных классических видов паст».

Студенты получили новые знания и положительные эмоции! Команда YESLAB выражает искреннюю благодарность Алексею Скобёлкину за проведение мастер-класса!

**Подготовлено студенткой группы 4731904/10401**

**Макаровой Екатериной**

