

В ВШБиПП состоялся очередной кулинарный мастер-класс с участием студентов



18 мая 2023 года в ВШБиПП прошел интерактивный мастер-класс с дегустацией от Дениса Прохорова на тему «Современный взгляд на паназиатскую кухню».



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».

Денис Прохоров продемонстрировал нам приготовление 4 блюд: утку по-пекински, пад-тай, севиче из лосося и десерт «Моти», с применением различного технологического оборудования. Параллельно рассказывал о своем пути становления шефом и продвижения по «гастрономической лестнице». В начале Денис со своими помощниками Муслимом и Исламом показали полный процесс приготовления утки по-пекински: подготовку продукта, фарширование, надувание, ошпаривание и т.д. Далее приготовили вместе со студентами лепешки к утке и Денис показал правильный способ, как употреблять это блюдо, заворачивая утку и соус в лепешку.



Потом ребята смогли попробовать севиче из лосося с паровыми булочками Бао, свежайший лосось и отличный соус идеально сочетались в этом блюде! Следующим шагом Денис Прохоров приготовил в пароконвектомате классическую рисовую лапшу. А Ислам вместе с

активными студентами готовил на сковороде вок известное блюдо тайской кухни - пад-тай.





В конце мастер-класса каждый желающий вместе с Муслимом мог приготовить японский десерт «Моти», правильно раскатать тесто, наполнить начинкой из крема на маскарпоне и клубничного конфи и сформировать пирожные. Десерт получился очень нежным и сочным!

Студенты получили новые знания и положительные эмоции! Команда YESLAB выражает искреннюю благодарность Денису Прохорову и его помощниками Исламу и Муслиму за проведение мастер-класса!



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

«Мне все безумно понравилось, начиная от команды участников и заканчивая проведением мастер-класса. Очень здорово, что Денис предоставил возможность всем ребятам поучаствовать в процессе приготовления блюд. Больше всего запомнилось, как надували утку по-пекински, действительно, увлекательный процесс» - поделилась своими впечатлениями Олексенко Мария, студентка группы 4731904/20002

«Мастер-класс очень понравился! - отметила Плотникова Екатерина, - участница команды «YESLAB». - Денис Прохоров делился своими секретами приготовления блюд, рассказывал интересные факты о культуре и традициях азиатских стран. Я узнала много нового и интересного, а также получила массу удовольствия от процесса приготовления и дегустации блюд».

Подготовлено студенткой группы 4731904/10001 Макаровой Екатериной.

