

Выездное практическое занятие по дисциплине «Холодильная технология и техника»



22 октября 2020 г состоялось выездное практическое занятие по дисциплине «Холодильная технология и техника» в компании «Комплекс бар»

Для ознакомления с современными технологиями и практическим использованием оборудования и инвентаря группа № 4731904/80402 посетила выставочный зал и студию компании «Комплекс-бар». Выездное занятие организовано доц. **Елисейевой Светланой Анатольевной**.

Уже не первый год опытные специалисты-практики компании приглашают наших студентов-технологов в свою студию для ознакомления с современными технологиями, новыми видами оборудования и актуальными направлениями в индустрии питания.

Студенты активно участвуют в выездных практических занятиях и с удовольствием отзываются о результатах их проведения.

Очередное занятие прошло 22 октября 2020 г. Сперва для студентов провели экскурсию по выставочному залу компании, где расположено огромное количество профессионального

оборудования, инвентаря и посуды.







Затем ребятам рассказали о работе заведения и провели мастер класс по латте-арту, изобразив в кофейной чашке тюльпан, сердце, розетку и очень милого медведя.



Далее группа разделилась на две команды, каждая из которых должна была приготовить два блюда и два подходящих напитка.



Первая команда готовила «Кускус с печеной тыквой и копченой сметаной» и «Татаки стриплоин», напитки: «Осенний твист на апероль шприц» и «Пряная смородина».



Вторая команда удивляла дегустаторов «Тайским салатом с рисовой лапшой» и «Тыквенным крем-супом с копченым творогом», напитки: «Твист на безалкогольный глинтвейн» и «Лимонад - травяная клубника».

1 КОМАНДА

- Осенний Twist на Апероль Штрик
1. 150мл. клубника Магда
20мл. апероль Mokin
5мл. таба спайс - Mokin.

Прямая смесь

2. Смородиновой смесь 300мл
Вода - ~~100мл~~
Розмарин
Сироп лим - 50мл

2 команда

1. Twist на б/а гинтвейн
вишневый сок 0,2л
Сироп пряной смеси - 35мл
апельсик
яблоко
специм
лимон

2. Лимонад травяная клубника
сок 1/2 лайма
клубнич. пюре - 20мл
сироп лайма - 15мл
сироп апельсиновый - 35мл
сироп тархун - 30мл
апельсик
мята
яблоч. сок - 100мл.



Своими впечатлениями поделилась **Анастасия Овчар:**

Экскурсия была очень насыщенной и интересной. Отличные мастера, качественные продукты, мастер класс, лекция и инструктаж по работе с оборудованием - всё было организовано на высшем уровне. Нами был получен незаменимый опыт и много приятных воспоминаний.

Хотим выразить благодарность площадке «Комплекс-бар Невский» за предоставленную экскурсию по выставочному залу, интереснейшую лекцию по латте-арту, за возможность приготовить и креативно оформить блюда и напитки в осенней тематике. Это бесценный опыт работы в команде, который обязательно пригодится мне в дальнейшей работе на предприятиях индустрии питания. Обязательно зайдём к вам ещё послушать лекции и поучаствовать в новых мастер-классах

Подготовлено студ. гр. 4731904/80402 А. Овчар