

15 ноября на кафедре индустрии питания проведен мастер-класс на тему: "Мясные и банкетные блюда". Мастер-класс провел Дмитрий Рубцов, студент 3 курса заочной формы обучения. Помимо приготовления блюда, студенты освоили оригинальную подачу банкетных блюд с дегустацией.

Свинина, запечённая целиком под сливочным соусом с томатами и картофелем, - беспроигрышный вариант праздничного блюда. Ароматный соус - просто бесподобен: во время запекания он пропитывает предварительно замаринованное мясо и делает их мягчайшими, очень сочными и нежными.



Особенностями мастер-классов являются: работа в малых группах; создание условий для включения всех участников мастер-класса в активную деятельность; демонстрация приёмов, раскрывающих творческий потенциал как мастера, так и участников мастер-класса; активизация познавательной деятельности всех участников работы мастер-класса.



