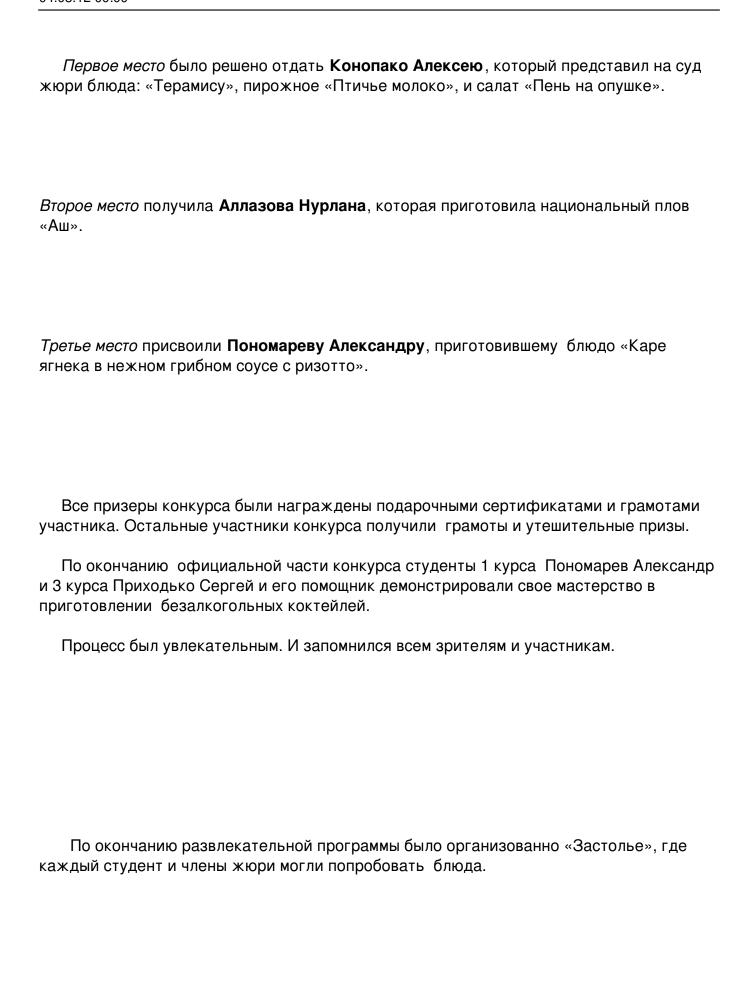
28 февраля 2012 года в Ростовском филиале «МГУТУ имени К.Г. Разумовского» прошел конкурс «Кулинарный фестиваль». В нем принимали участие студенты очной формы обучения 1,2,3 курсов по специальностям: 080100 «Экономика» профиль подготовки «Экономика организации»; 260800 «Технология продукции и организации общественного питания»; 080502 «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)».
Участникам предстояло за час сотворить свое коронное блюдо.
Блюда, представленные на суд наших экспертов, были одно другого оригинальнее и вкуснее. Так, например, <b>Пономарев Александр</b> приготовил <i>«Каре ягненка под нежным грибным соусом с ризотто»</i>
Негодаева Евгения приготовила необыкновенный «Курник».
Локтионов Никита трудился над кулинарной импровизацией «Курица в томатном соусе».
Явруев Григорий приготовил красную рыбу под названием «Полет бабочки».

Тулушев Олег преподнес жюри «Фитучини в сливочном соусе с морепродуктами».
Так же были приготовлены кондитерские изделия: Авраменко Анна приготовила традиционный «Наполеон», над которым трудилась долгое время и вложила в него всю душу.
Конопако Алексей приготовил «Терамису» и пирожное «Птичье молоко».
В конкурсе были представлены и национальные блюда: Амаликян Мария приготовила долму и национальный каравай, который традиционно подают на свадьбах.
Аллазова Нурлана приготовила плов «Аш» с фруктами и курицей.
По мнению уважаемого жюри, рецепты всех финалистов были достойны высшей награды, поскольку уровень подготовки участников превзошел все ожидания (презентация, оформление блюд, а также соблюдение технологических норм).
Однако, конкурс есть конкурс, и призовых мест только три. В такой ситуации жюри оказалось перед сложным выбором.



## Конкурс «Кулинарный фестиваль» 04.03.12 00:00