

Szkolenie kulinarne

W dniu 6 grudnia 2024 r w Warszawie w „Culinary Innovaton Studio” uczestniczyliśmy w szkoleniu kulinarnym z użyciem produktów marek: Mutti, Tabasco, Kikkoman i Develery. Tematem przewodnim były potrawy wigilijne w nowoczesnej odsłonie z użyciem nowoczesnych technik kulinarnych.

W szkoleniu brały udział uczennice kl. 2tż 1 Julia Kryszewska, Martyna Augustyniak i Roksana Leman oraz szkoła gastronomiczna z Bydgoszczy (dwie osoby). Po odprawie i instruktażu uczniowie pod okiem p. Gerarda Ryttera - Brand chef Develery Polska i p. Pawła Filipiaka pracownika Studia przygotowywali dania z wykorzystaniem produktów firmy m.in. zupę grzybową z purre z selera i mleczkiem kokosowym, kilka dań z ryb i przystawki.

Po wykonaniu każdy musiał zaprezentować dania i wyciągnąć wnioski.

Wspólna degustacja pozwoliła wyciągnąć cenne uwagi i wnioski pod okiem specjalistów.

Genowefa Gierszewska











