

Warsztaty kulinarne

W Instytucie Kulinarnym Transgourmet w Warszawie na ulicy Puławskiej w dniu 20 listopada 2024 r. zrealizowaliśmy voucher konkursowy z Grzybobrania wręczony od Bartosza Peter na warsztaty, które prowadzili tylko dla naszych uczennic z klasy 2tż2 Julii Kryszewskiej, Martyny Augustyniak i Roksany Leman: Marek Burkacki, Bartłomiej Gora i Łukasz Wódz- zespół ekspertów/trenerów kulinarnych.

Uczniowie pracowali na nowoczesnej generacji sprzęcie z nowoczesnymi technikami kulinarnymi, (znajomości produktów firmy Selgros) i najnowszych trendów, które pobudzają kreatywność kucharza.

Pod okiem trenerów przygotowywaliśmy m.in. tatar wołowy, tuńczyka, risotto z rybą, kawiori, desery i inne... Instytut jest prawdziwą areną wymiany doświadczeń kulinarnych dla uczniów i dla mnie... nowoczesną bazą szkoleniową i cudowny przekaz. Mieliśmy okazję pracować i wykorzystywać najnowsze urządzenia gastronomiczne, sprzęt i porcelanę do serwisu.

Warsztaty trwały 6 godzin z małymi przerwami na degustacje. To była dla nas niezapomniana lekcja praktyczna pod okiem i wskazówkami ekspertów kulinarnych.

Koordinator: G. Gierszewska











