

Мастер-класс по приготовлению пасты в ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли» – прекрасная возможность на практике познакомиться с итальянской кухней, приготовив свежайшую итальянскую пасту собственными руками! Студенты первого курса по специальности Поварское кондитерское дело научились готовить одно из самых любимых и универсальных блюд на все случаи жизни из первых уст – под руководством Призёра VIII Национального чемпионата worldskillsrussia «Молодые профессионалы» 🏆 Марина Рысь Во время мастер-класса студенты

✅ получили краткую теоретическую информацию о видах и истории пасты и о том, как правильно ее есть и подавать,

✅ вручную замесили тесто и раскатали тесто на машинке для приготовления свежей домашней пасты,

✅ научились правильно варить пасту до состояния al dente,

✅ Попробовали пасту, приготовленную во время мастер-класса (а приготовленное собственными руками еще вкуснее!).

