Полигон технологов «перевалил» экватор. В мировом ресторане – день немецкой кухни. На смену французским и итальянским деликатесам пришли теплый салат с брюссельской капустой, баварские сосиски, яблочный штрудель, вишневый трайорл и многое другое. Среди студентов и педагогов уже выявились лояльные клиенты, а родители впервые смогли оценить профессиональное мастерство стажеров.

Особенностью Полигона этого учебного года стали ежедневные профессиональные пробы стажеров: «Завтрак Бенедикта», «Украшение мастикой», «Крио-шоу», включающее в себя технологии классической и молекулярной кухни.

Полный фото-отчет смотрите в наших группах Вконтакте и Facebook .