

Предприятиями в текущем году выпущено около 300 новых видов продуктов питания. В преддверии новогодних и рождественских праздников сразу несколько товаропроизводителей презентовали свою продукцию в рамках кулинарного мастер-класса, который состоялся в лаборатории Барнаульского кооперативного техникума, оборудованной современной кухней, техникой и приборами для проведения учебных занятий и мастер-классов.

Под руководством преподавателя технологии продукции общественного питания, эксперта академии WorldSkills B.B. Астроушко были приготовлены сразу три блюда к новогоднему столу: хумус с зеленью и гренками; утиная грудка с фруктами фламбе; мороженое с суфле, печеньем и домашней карамелью.

□ Основой кулинарных шедевров стали новинки барнаульских производителей: ржаной хлеб с клюквой, маринованная утка, морс, творожные сыры для диетического питания, батончики из ягод и орехов, мороженое на сливках с печеньем, маринованные белые грибы, бальзамы и травяные чаи, салатные масла с различными добавками, хумус.

«Если надоели «шуба» и оливье, самое время подумать о новых рецептах, которые точно смогут удивить гостей. Для их приготовления достаточно зайти в ближайшие супермаркет и приобрести продукты местных производителей», — отмечает шеф-повар Владимир Астроушко.



