



Команда технологов общественного питания Барнаульского кооперативного техникума на выставочной площадке X Международного молодежного управленческого форума «Алтай. Точки Роста - 2018» организовала мастер-класс «Секреты молекулярной кухни: алтайские продукты, современные технологии, новый вкус». Студенты выпускного курса Боев Никита и Мотылин Савелий под руководством педагогов демонстрировали использование техники сверификации и пенообразования, приемы работы с сухим льдом при приготовлении десертов. Многочисленные посетители выставки отметили не только изысканный вкус, но и оригинальное оформление блюд. Сладкая яичница и легкий мусс из тыквы понравились всем! Спасибо педагогам О.Ю. Фоменко, Л.В. Сновицкой, В.В. Астроушко, эффективно внедряющим инновации в подготовку специалистов.