

Студенты и педагоги Барнаульского кооперативного техникума оказали практическую помощь в проведении Дня японской кухни, который состоялся 24 мая в кафе «Сибирячка» Усть-Пристанского РПС. Многочисленные посетители кафе могли в течение целого дня заказывать блюда, приготовленные по оригинальным японским рецептам, причем не только традиционные сашими, суши и ролы, но и разнообразные салаты, супы, горячие блюда из рыбы, свинины и птицы, а также гарниры и десерты. Японское меню было составлено под руководством преподавателя технологических дисциплин Т.Д.Яшиной, а готовили блюда совместно студенты выпускного курса техникума и работники кафе. Большой интерес местных кулинаров вызвал мастер-класс студентов Виктора Шмуиловича и Евгения Гольца. Принимали заказы и разносили готовые блюда официантки в национальных японских костюмах, что стало для гостей настоящим сюрпризом.

Это не первый опыт сотрудничества техникума и общепита райпотребсоюза. В начале мая в кафе «Грезы» преподаватели Т.Н.Позднякова и Т.Д.Яшина организовали мастер-класс «Современные тенденции в кулинарии». Теплые салаты с нерыбными продуктами моря и грудкой утки, а также изысканные десерты (чизкейк, апельсиновое тирамису ) получили самые высокие оценки технологов и всех, участвовавших в дегустации.



