

Как приготовить поп-корн из гречневой крупы, эспуму из свекольного сока, икру из облепихи, ролы с винегретом узнали студенты 1 и 2 курсов, которых пригласили в гости сразу два студенческих клуба технологов: «Кулина» и «Здоровье».

Андрей Ян-Квансен, победитель региональной кулинарной олимпиады «Гармония вкуса - 2015», студент выпускного курса, провел мастер-класс по использованию элементов молекулярной кухни в традиционной кулинарии. Необычное сочетание вкусов, цвета, приемов подачи блюд произвели неизгладимое впечатление, которое благодарные зрители подкрепили коктейлем «Шоколадный ветер», который Александр Щербаков также приготовил по технологии молекулярной кухни.

Встреча завершилась состязанием «Бутерброд-шоу», в котором приняли участие команды – новички Полигона.

Остальные фотографии третьего дня полигона смотрите в нашей группе [ВКонтакте](#).



