



Приятного аппетита!

Профессия

ГОТОВИТЬ С ЛЮБОВЬЮ

Международный день повара, который праздновался 20 октября, дал возможность студентам ДПК проявить свои способности и в который раз доказать, что профессии они выбрали сердцем.

В поварском деле главное - это настрой. Научиться вкусно готовить может каждый, нужно только вкладывать в приготовление блюд душу. Этим словами начался очередной мастер-класс по приготовлению холодных блюд в Донском политехническом колледже.

рабочих профессий «WorldSkills» в номинации «Поварское дело».

Юрий поделился с участниками мастер-класса своими секретами кулинарного мастерства. Например, чтобы лук потерял горечь, и его вкус стал намного нежнее, следует замочить луковицу в холодной воде за 15 минут

корпусе колледжа проходила выставка-дегустиация десертов. Полакомиться сладостями ручной работы смогли дети из социально-реабилитационного центра «Возрождение». Ребята с большим энтузиазмом сами участвовали в приготовлении сладостей, с удовольствием украшали десерты, а затем пробовали свои шедевры на вкус. Восторг от происходящего был написан у воспитанников «Возрождения» на их детских лицах.

Международный День повара особо отмечают студенты отделения «Общественное питание и технология обслуживания» Донского политехнического колледжа. Они разработали большой план мероприятий, которых хватило на целую неделю: кулинарные викторины, выставки-дегустиации, мастер-классы, выездные экскурсии. Все задумки удалось осуществить и сделать неделю по-настоящему праздничной.

Особенно зрелищным и эмоциональным стал кулинарный поединок между будущими поварами. Получилось настоящее вкусное шоу. Каждый участник съедобного поединка должен был приготовить и красиво подать несколько блюд. В итоге, все повара справились с поставленной задачей, а первое место занял студент третьего курса Максим Адоевцев, ведь недаром говорят, что лучшие повара - это мужчины.



Кулинарный поединок в разгаре

Урок мастерства проводил Юрий Катюшин. В настоящий момент Юрий продолжает обучение в колледже и работает, как говорится, по призванию, в одной из самых крупных столовых Новомосковска. В этом году Юрий Катюшин победил в чемпионате

до того, как добавить в салат. Рассказал, что солить салаты лучше перед подачей. И что салат из свежих овощей станет еще вкуснее, если добавить в него щепотку сахара.

Одновременно с этим интересным мероприятием во втором

*Татьяна КУНЦ
Фото предоставлено ДПК*