

Мастер-класс по приготовлению японской рыбы провел известный шеф-повар

23.10.2017

Преподаватель колледжа «Царицыно» Ирина Котова приняла участие в эксклюзивном «японском» мастер-классе шеф-повара Дэмиена Дювио 18 октября.

На мероприятии присутствовали и представители страны восходящего солнца: советник посольства Японии, первый секретарь экономического отдела посольства, сотрудники Ассоциации морской аквакультуры.

Во время мастер-класса шеф-повар рассказал об особенностях приготовления японской рыбы, а также представил дегустационный набор блюд. Гости встречи попробовали угря с фуа-гра и соусом из маракуйи, берикс на подушке из мисо ризотто с икрой ментайко и белым трюфелем, татаки из желтохвоста и красного пагра с соусом.

Дэмиен Дювио родом из Франции, в 17 он начал работать ассистентом шеф-повара в городе Тулуза. Затем работал в «мишленовских» ресторанах Лондона, с 2010 – в Дубае, а после – в России.

Фото: [колледж "Царицыно"](#)

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/6932746.html>

[Управа района Царицыно](#)