

В колледже «Царицыно» приготовили рождественские напитки

27.12.2017

Мастер-класс, посвященный приготовлению согревающих рождественских напитков со специями, прошел в колледже «Царицыно» в понедельник, 25 декабря.

Представитель австрийской компании по изготовлению специй Надежда Курбатова рассказала о том, как производятся ароматные добавки, как они появились и для чего обычно используются в различных блюдах.

А преподавательница колледжа и член Барменской Ассоциации России Алена Федорова показала учащимся, как применять специи на практике. Так ребята узнали, что акценты в зимних согревающих напитках – это палочки корицы, имбирь, бадьян и пряный кардамон. Весь этот набор подойдет для глинтвейнов, сбитней, безалкогольных яблочных глинтвейнов.

Также учащимся рассказали, что домашние биттеры и настойки можно изготавливать на основе свежей вишни, черной смородины и даже манго, если использовать для этого сладкую паприку, ягоды можжевельника, бадьян и гвоздику.

«Самый рождественский европейский напиток – это Эгг-ног. Алена Федорова научила студентов готовить традиционное лакомство, так напоминающее Гоголь-моголь. Рецепт прост: молоко, яичный желток, сахар, светлый ром, сливки, гвоздика, бурбонная ваниль, корица и мускатный орех.

А кульминационным моментом воркшопа стали трендовые коктейли – пены, эспумы, молекулярный мохито. А завершилась встреча традиционной фотосессией и вручением сертификатов», - [отметили](#) сотрудники колледжа на официальном сайте «Царицыно».

Фото: [колледж "Царицыно"](#)

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/7065484.html>

[Управа района Царицыно](#)