

## Рецептом «призового» блюда поделились студенты колледжа «Царицыно»

25.01.2018

Отборочный этап Открытого Всероссийского кулинарного чемпионата Chef A la Russe прошел в колледже «Царицыно» в среду, 24 января.

В конкурсе приняли участие 11 команд учащихся по специальности «Технология продукции общественного питания». Работы студентов оценивало строгое жюри: соучредители, шеф-повары и технологи крупных мастерских и учреждений питания.

Победителями и призерами «кулинарного поединка» стали Максим Чернигов и Валерия Горбачева – их команда заняла первое место, Андрей Бахтатзе и Сергей Епихин, завоевавшие «серебро», а также Олег Яковлев и Наталья Янина – ребята стали обладателями бронзовой награды.

Студенты колледжа «Царицыно» Наталья Янина и Олег Яковлев предложили нашим читателям приготовить «призовое» блюдо и поделились рецептом азиатской фаршированной курицы в кляре с цитрусовой лапшой и овощами.

«Для того, чтобы приготовить необычное блюдо, нужно замешать тесто для яичной лапши (или купить уже готовую) и добавить туда цедру лимона. Куриное бедро важно замочить в маринаде из соевого соуса, меда, сахара и чеснока. А фаршируем мясо мы кружком кабачка, обжаренного с чесноком. После этого курицу нужно опустить в кляр и пожарить в масле.

Для гарнира мы обжариваем нарезанные соломкой перец, лук, морковь и чеснок, туда же добавляем вареную лапшу и тушим это в соевом соусе. Кабачки нарезаем кружками, опускаем в панировку из муки и специй, обжариваем и выкладываем на тарелку. На кабачок кладем курицу, а после – выкладываем овощи и лапшу.

Украсить блюдо можно соусом из пассированных и пробитых блендером болгарского перца, помидоров черри, лука, чеснока, соевого соуса и специй», - рассказали «Царицынскому вестнику» призеры.

Также Наталья Янина рассказала о своем впечатлении от участия в конкурсе в газете "[Борисовские пруды](#)".

Фото: [колледж "Царицыно"](#)

---

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/7108454.html>

---

[Управа района Царицыно](#)