

Мастер-класс Павла Дзюбло прошел в центре профессиональных квалификаций «Царицыно»

28.02.2018

Мастер-класс известного шеф-повара Павла Дзюбло «Новый взгляд на классическое приготовление блюд» прошел в центре профессиональных квалификаций «Царицыно» во вторник, 27 февраля.

Выпускник колледжа «Царицыно» рассказал участникам воркшопа, почему нужно уметь готовить «под давлением», как четко организовать свое место для работы и проработать логистику приготовления блюда, для чего повар должен идти в ногу со временем и всегда узнавать что-то новое.

Но одних ответов мало – Павел Дзюбло учил посетителей центра готовить с помощью профессионального аппарата FlexiChef, который соединяет функции сковороды и пищеварочного котла. Вместе с педагогом участники занятия готовили курицу в лимонном соусе овощное соте с подкопченной сметаной и картофель гриль.

А после ученики познакомились с технологиями использования пароконвектомата – с его помощью им удалось приготовить шведские тефтели, курицу в мисо соусе, печеные корни, куриные палочки панко и яйца Sous vide.

«Весь мастер-класс участники не только готовили, но и дегустировали блюда, учились оформлять их. Такой опыт трудно переоценить! Тем более, было вкусно, интересно и эффективно, а для профессионального опыта ребята получили удостоверения из рук шеф-повара», - отметили сотрудники колледжа «Царицыно».

Фото: [колледж "Царицыно"](#)

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/7175529.html>

[Управа района Царицыно](#)