

Что нашли студенты колледжа «Царицыно» в финале конкурса CHEF A LA RUSSE 2018

27.03.2018

Студенты колледжа «Царицыно» Максим Чернигов и Валерия Горбачева выступили на финальном этапе кулинарного конкурса «CHEF A LA RUSSE 2018».

В этом туре вместе выступали и взрослые команды опытных поваров, и юниоры. Задача - за 70 минут приготовить основное горячее блюдо из продуктов, которые обнаружат участники в «черном ящике». 20 минут отводилось, чтобы выбрать дополнительные ингредиенты и составить меню. Остальное время ребята использовали для приготовления самого блюда.

«Нам досталась говяжья печень, молоко и шампиньоны, - делится Максим. - Поэтому мы вымочили кусочки мяса в молоке и поджарили. В качестве гарнира мы выбрали картофельное пюре с тимьяном, цуккини, жареными с грибами, соусом из красного перца и томатов, бальзамического крема».

Студент колледжа отметил, что работала команда настолько слаженно, насколько позволили условия конкурса и постоянные совместные тренировки.

Конкурсное блюдо студентов

«Импровизация – это непросто. Нужно быть холоднокровным и не терять голову, чтобы ничего не мешало мыслить ясно, - рассказывает он. - Ну и, конечно, набираться опыта, общаться, учиться, читать и слушать. Чем больше приемов и тонкостей знаешь, тем проще будет ориентироваться в любой ситуации. И не важно, фехтование это, музыка, борьба или кулинария».

Теперь Максим планирует восстанавливать силы, вливаться в учебу и дальше совершенствовать свои навыки на кухне.

А как ребята прошли в финал – читайте [здесь](#).

Фото предоставил Максим Чернигов

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/7223667.html>

[Управа района Царицыно](#)