

На Всероссийском фестивале профессиональных проб выступил колледж «Царицыно»

19.04.2018

Преподаватели и студенты колледжа «Царицыно» провели кулинарные мастер-классы на Всероссийском фестивале профессиональных проб «Вкус профессий» во вторник, 17 апреля.

Встреча объединила тысячи школьников из разных регионов нашей страны, сотни учителей, сотрудников по работе с молодежью и представителей бизнеса и учебных заведений.

Мастер-класс по приготовлению закуски проводили Виктор Мошков и студентка Екатерина Супрунова, а готовить десерты учила Светлана Кургина.

- Этот фестиваль проводится не впервые: его задача – показать профессии, на которые ребята хотят поступать, - рассказал «Царицынскому вестнику» педагог Виктор Мошков. – Мы готовили куриный галантин с микс салатом, свекольной икрой и картофелем пай, а Светлана – безе с красителями и вкусовыми добавками. Научили всех желающих, как лучше делать вяленые томаты и картофель – вообще в блюде достаточно интересные вкусовые сочетания. Многие пробовали готовить, всем было интересно. Тем более, каждый может приготовить это дома!

Рецепт безе:

Для этого рецепта нам понадобится три ингредиента :белок (100 гр); сахарная пудра 200 (гр) (Сахарной пудры надо в 2 раза больше ,чем белка)

Разбиваем яйцо ,отделяем белок от желтка очень аккуратно,чтобы не попало ни капли желтка.

Белок взбиваем до пышной массы, добавляем щепотку лимонной кислоты.

Постепенно по одной ложке высыпая просеянную сахарную пудру. Продолжаем взбивать до жестких пиков ,кладем массу в кондитерский мешок и можно приступать к отсаживанию наших безе.

Фото: [колледж "Царицыно"](#)

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/7279046.html>

[Управа района Царицыно](#)