

Фондан и ризотто научит готовить Павел Дзюбло студентов коллежа «Царицыно»

10.10.2018

Мастер-класс для студентов колледжа «Царицыно» проведёт педагог известной кулинарной школы, знаменитый шеф-повар Павел Дзюбло. Воркшоп пройдёт в четверг, 18 октября.

Вместе с мастером учащиеся попробуют своими руками создать оригинальные и классические деликатесы, а после - угостятся сделанными ризотто с грибами, бургером с мясной котлетой и греческим бургером с картофелем, спагетти Карбонара, свиным шницелем с соусом из брусники и шоколадным фонданом с ананасами и мороженым.

Ребята познакомятся не только с авторскими рецептами и методиками, но и с тепловым оборудованием MKN, которое повара называют универсальным помощником во время приготовления различных блюд.

Кстати, занятия с шеф-поваром Павлом Дзюбло (и, между прочим, выпускником колледжа «Царицыно») стали уже доброй традицией образовательного учреждения - в прошлом году преподаватель рассказывал учащимся, как приготовить курицу в лимонном соусе, и поделился рецептами овощного соте с подкопченной сметаной и картофеля-гриль.

Фото: [колледж «Царицыно»](#)

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/7626991.html>

[Управа района Царицыно](#)