

## ОТКРЫТЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОТИ»

Мастер-класс состоял из двух частей. В исторической части студенты 4 курса рассказали об истории появления моти (японский вид рисового теста; моти впервые появились в Японии в начале VIII века, тогда они считались едой настоящих аристократов, ведь лакомства готовятся из специального риса мотигомэ, который в то время был в дефиците), о его разновидностях (ботамоти-моти, варабимоти-моти, гюхт, дайфуку, данго, касивамоти и др.) об использовании специальной муки с высоким уровнем клейковины и важности обработки поверхности при работе с рисовым тестом. В практической части студенты 4 курса под руководством Юлии Сергеевы и Анастасии Сергеевны показали наглядно алгоритм приготовления моти с различными начинками, затем предложили студентам 2 курса выбрать варианты начинок, заполнить ею специальные формы, охладить, а потом продегустировать десерт.







