

ОТКРЫТЫЙ МАСТЕР-КЛАСС «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАКУСОК И БЛЮД ИЗ БОБОВЫХ ОВОЩЕЙ»

В мероприятие принимали участие студенты 1 (гр.233К) и 4 (гр.203) курсов.

Мастер-класс состоял из двух частей. В исторической части студенты 4 курса рассказали об истории появления бобовых культур (чечевица, соя, фасоль, горох, бобы). Наталья Владимировна обратила внимание участников на то, что бобовые культуры обладают высокой пищевой ценностью, что это питательная, вкусная и полезная пища.

В практической части студенты 4 курса под руководством Натальи Владимировны показали наглядно алгоритм приготовления хумуса, панкейков из бобовых и арахисов, японских кондитерских изделий – моти. Затем предложили студентам 1 курса отработать приемы приготовления этих закусок и блюд, а потом продегустировать приготовленные изделия.







