

Преподаватель Пищевого колледжа №33 провел кулинарный мастер-класс

04.06.2021



Преподаватель Пищевого колледжа №33 провел кулинарный мастер-класс. Фото: скриншот с видеохостинга канала Пищевого колледжа №33

Пищевой колледж №33 подготовил для москвичей кулинарный мастер-класс и опубликовал на своем канале на популярном видеохостинге.

Преподаватель образовательного учреждения Олеся Поплевина показала, как приготовить татарские беляши на кефире.

Для блюда понадобились следующие ингредиенты: кефир, мука, мясо, лук, сода пищевая, перец, соль и подсолнечное масло. Олеся Поплевина продемонстрировала, как замешать тесто, какой консистенции оно должно быть и как правильно закрыть и оформить беляши.

Москвичи и студенты колледжа смогут повторить понятные действия за преподавателем с учетом всех рекомендаций.

Посмотреть видеозапись мастер-класса можно по [ссылке](#).

Адрес страницы: <http://chertanovocentr.mos.ru/presscenter/news/detail/10008831.html>

[Управа района Чертаново Центрального города Москвы](#)