

Студенты Пищевого колледжа №33 показали школьникам, как приготовить мороженое при помощи жидкого азота

12.12.2019

Современные технологии в сфере кондитерского искусства, которые больше похожи на шоу-программу, продемонстрировали студенты Пищевого колледжа №33. В учебном учреждении состоялся мастер-класс для школьников в среду, 11 декабря. Фотоотчет мероприятия опубликован на официальном [сайте](#) колледжа.

Участниками кулинарного шоу стали учащиеся школы № 1861 «Загорье». Дети впервые попробовали "азотное мороженое", которое приготовили при помощи технологии криозаморозки. Повара смешали классические продукты такие как, например, молоко и сливки, но главный ингредиент - жидкий азот - добавили в самую последнюю очередь. Уникальный компонент превратил сладкую заготовку в прохладительный десерт. Вкусовые достоинства мороженого оценили главные дегустаторы мероприятия - школьники.

Кулинарные мастер-классы уже стали традиционной программой Пищевого колледжа. В ноябре учащиеся и преподаватели учебного учреждения показывали детям, [как готовить татарские лепешки и печь хлеб](#).

Фото: Пищевой колледж №33

Адрес страницы: <http://chertanovocentr.mos.ru/presscenter/news/detail/8562359.html>

[Управа района Чертаново Центральное города Москвы](#)