

Мастер – класс «Суши и ролы»

22 июня состоялся мастер – класс по приготовлению суши и ролов. Провел его шеф-повар кафе «Империя суши» Ухов Дмитрий Владимирович. Обстоятельно, спокойно, доходчиво и понятно Дмитрий объяснил каждый этап составления блюда Филадельфия маки. Интересной была информация об истории японской кухни, ее достоинствах и сбалансированности компонентов.

Как оказалось, учатся искусству приготовления блюд японской кухни недолго – 2 недели, а потом совершенствуются всю жизнь. Дмитрий познакомил детей с различными видами особых приправ, продемонстрировал икру тобико и масаго, объяснил, чем различаются сорта сыра, показал обсыпки, рассказал о видах рыб и овощей, которые используются в японской кулинарии.

Как результат – дети лакомились суши.

Мастер – класс очень понравился нашим воспитанникам, сердечная благодарность хозяевам кафе «Империя суши» братьям Уховым Александру и Дмитрию.





