

Workshop „Zásady moderní přípravy jídel“

Téma: Sezónní zelenina – chřest na jídelním lístku

Tisková zpráva

V úterý 28. 5. 2019 proběhl na pracovišti odborného výcviku Střední odborné školy v Bruntále Hotelu Hvězda workshop „Zásady moderní přípravy jídel“ na téma Sezónní zelenina – chřest na jídelním lístku. Workshop pořádal spolek UNIHOST Ostrava spolu s Moravskoslezským krajem. Byl určen pro pedagogy a žáky gastronomických škol. Tohoto tematického workshopu, který vedl lektor Tomáš Braczek, se zúčastnilo celkem 12 pedagogů a 12 žáků. Přítomen byl předseda UNIHOSTU Ing. Zdeněk Blinka a vše natáčela televize Polar.

Workshop, v jehož průběhu bylo připraveno čtyřchodové menu za použití čerstvého chřestu, se konal v prostorách gastrocentra a zúčastnění měli možnost zhlédnout přípravu pokrmů podle nejnovějších zásad moderní gastronomie, na které se mohli podílet.

Menu:

Předkrm:

Zelený chřest s holandskou omáčkou, vejce na hniličku, pastrami a tmavé pečivo.

Polévka:

Krém ze zeleného chřestu a mladého špenátu s mléčnou pěnou a pestem.

Hlavní chod:

Hovězí pupek a pečené brambory, bílý a zelený chřest, pomalu pečené rajče, bernská omáčka.

Dezert:

Crème brûlée a ostružina, omáčka z borůvek



Ukázka fotodokumentace:





