

Najlepiej uczyć się od mistrzów - Szkolenie branżowe

„Nowe trendy i innowacje w branży gastronomicznej”

W sobotę 12 września grupa nauczycieli gastronomii zrealizowała program szkolenia branżowego w Hotelu Bristol Tradition & Luxury w Rzeszowie. Tematem pierwszej części szkolenia było zastosowanie piwa w przygotowaniu potraw dlatego Stary Browar Rzeszowski – zarówno serce browaru czyli warzelnia i fermentownia jak i kuchnia to doskonałe miejsca do realizacji tematu zarówno w teorii jak i w praktyce. Piwo może być składnikiem wielu potraw, podczas warsztatów było m.in. składnikiem pysznych lodów. Nowoczesna gastronomia polega na użyciu surowców wysokiej jakości, stosowaniu techniki sous vide czy kuchni molekularnej. Nie mniej ważna jest również aranżacja i dekoracja talerza. Zasady platingu to m.in. wyróżnienie głównego składnika potrawy, dobór kolorów, kształtów i tekstur poszczególnych składników dania, dobór odpowiedniej wielkości talerza oraz tzw. „drugi plan” czyli dodatki np. sos i elementy dekoracyjne. Podczas części warsztatowej uczestniczki szkolenia wykonywały zarówno operacje obróbki wstępnej surowców np. filetowanie ryb, jak i procesy technologiczne oraz czynności związane z porcjowaniem i dekoracją potraw.

Druga część szkolenia dotyczyła zasad i technik przygotowania sushi – potrawy z gotowanego ryżu oraz dodatków w postaci surowych ryb, owoców morza, wodorostów nori, marynowanych warzyw czy grzybów. Sushi to potrawa, która powinna być spożywana bezpośrednio po przygotowaniu. Uczestniczki szkolenia ćwiczyły i opanowały techniki sporządzania futomaków, uramaków, hosomaków oraz nigiri.

Warsztaty z mistrzem sztuki kulinarnej, ćwiczenia z mistrzem sushi oraz lekcja technologii z mistrzem piwowarstwa to bezcenne doświadczenie zawodowe oraz źródła inspiracji.

Uczestniczki sobotniego szkolenia serdecznie dziękują **Panu Januszowi Pyra** szefowi kuchni oraz załodze Restauracji Folk w Hotelu BRISTOL & TRADITION LUXURY w Rzeszowie za poznanie nowych trendów i innowacji w branży gastronomicznej.

Serdecznie dziękujemy **Panu Marcinowi Jędrzejewskiemu** mistrzowi piwowarstwa w Starym Browarze Rzeszowskim za świetną lekcję technologii na żywo.

Serdecznie dziękujemy **Panu Stefanowi Hural** sushi masterowi w Restauracji Zensei Sushi za pyszne orientalne warsztaty.

Szczególne podziękowania kierujemy do **Pani Bożeny Wojciechowskiej** za pomoc w organizacji doskonalenia zawodowego.

U. Machaj