

სოუსების მომზადების მასტერკლასი

04.12.2023 - 04.12.2023

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის პირველი საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმის ფარგლებში წარმოდგენილი მასტერკლასები განკუთვნილია აჭარის რეგიონში მოქმედი მზარეულებისათვის. მასტერკლასებს ატარებენ სპეციალურად მოწვეული მიშლენის ვარსკლავოსანი უცხოელი შეფები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

შინაარსი

სანებლების იგივე სოუსების მომზადების მასტერკლასის დროს ბელგიიდან მოწვეული შეფი როლან დებუსტი სამზარეულოს სივრცეში დაამზადებს ოთხი სახეობის სოუსს: წინაკის სოუსი, ნაღების სოუსი მორელის სოკოთი, დაშის ბულიონი პონზოს სოუსით, სოუსი შეფის რეცეპტით.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასი ჩატარდება სამზარეულოს სივრცეში. მას ატარებს ბელგიიდან მოწვეული შეფი როლან დებუსტი, რომელსაც ასისტენტობას უწევს ქართველი შეფი ლელა ნიკლაური. მსმენელები აკვირდებიან სოუსების დამზადების პროცესს და თითოეული სოუსის დამზადების შემდეგ უსვამენ შესაბამის კითხვებს შეფს. მასტერკლასის სამუშაო ენა ინგლისურია და განხორციელდება ქართულად თანმიმდევრული თარგმანი.

მასტერკლასის მონაწილე მზარეულებს აუცილებლად უნდა ეცვას თეთრი ფერის უნიფორმა და უნდა იყვნენ შესაბამისად მოწესრიგებულები.

ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი“.

მისამართი: ქ. ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის 5, მეორე სართული.

ფორუმის ხანგრძლივობა - 4 საათი.

პროგრამა

14:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

15:00-19:00 - სანებლების (სოუსების) მომზადების მასტერკლასი

- წინაკის სოუსი
- ნაღების სოუსი მორელის სოკოთი
- დაშის ბულიონი პონზოს სოუსით
- სოუსი შეფის რეცეპტით

19:00 - მსუბუქი ვახშამი