

თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების 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 მონივრული მიმდინარეობის ვარსკლავოსანი უცხოელი შეფები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

შინაარსი

თევზეულისა და ზღვის პროდუქტების კერძების მომზადების მასტერკლასის დროს მონივრული შეფი სტეფან იაკინი სამზარეულოს სივრცეში დაამზადებს ოთხ კერძს: მარინადის ტარტლეტი და ანჩოუსის პაშტეტი, ნახევრად მოხარშული ორაგული, გრილზე მომზადებული კრევეტები და ავოკადო, ორთქლზე მომზადებული ზღვის სიბასი.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასი ჩატარდება სამზარეულოს სივრცეში. მას ატარებს საფრანგეთიდან მონივრული შეფი სტეფან იაკინი, რომელსაც ასისტენტობას უწევს ქართველი შეფი ლელა ნიკლაური. მსმენელები აკვირდებიან კერძების დამზადების პროცესს და თითოეული კერძის 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 მონესრიგებულები.

ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი“.

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

ფორუმის ხანგრძლივობა - 4 საათი.

პროგრამა

09:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

10:00-14:00 - თევზისა და ზღვის პროდუქტების კერძების მომზადების მასტერკლასი

- მარინადის ტარტლეტი და ანჩოუსის პაშტეტი
- ნახევრად მოხარშული ორაგული
- გრილზე მომზადებული კრევეტები და ავოკადო
- ორთქლზე მომზადებული ზღვის სიბასი

14:00 - სადილი