



ООО «Донпродукт+», ресторан «Uncle Frank» и компания «Образ жизни Алтай» приглашает Вас на мастер-класс в рамках специализированной выставки HoReCaDon 2018

«Продукты Алтай – свежий взгляд на классическую русскую кухню»

15 ноября 2018 г., с 16:30 до 18:00 зона мастер-классов «ДонЭкспоцентр» (г. Ростов-на-Дону, пр. Нагибина 30)

На мастер-классе вы узнаете, как разнообразить меню оригинальными блюдами русской кухни из привычных нам продуктов с использованием современных подходов в кулинарии, а также будут рассмотрены продукты из Алтайского края как полезный и здоровый инструмент расширения ассортимента блюд:

- Сублимированные проростки – инновационный ингредиент для разнообразия блюд;
- Смузи: суперфуд по-русски, применяем проростки в напитках;
- Льняная мука в лепешках: полезно и вкусно;
- Зеленая гречка и молочные продукты: классические русские сочетания вкусов;
- Полба – возвращаемся к истокам.

Во время мастер-класса будет показан процесс приготовления блюд и напитков, дана информация по продуктам и техникам приготовления с возможностью продегустировать блюда и получить на них ТТК.

Шеф повар – **Сергей Курапов**, ресторатор, владелец ресторана Uncle Frank



Участие в мастер-классе – бесплатное, но для гарантированного бронирования мест просим заранее подтвердить его Вашему менеджеру компании «ДонПродукт+» _____