**Дата: 27 февраля 2020 Форум традиций гостеприимства**

**Место : Амурский колледж сервиса и торговли. Ул.Ленина,297**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАЛ №1** | **ЗАЛ №2** |
| 9:00-12:00  Мастер-класс – ПРАКТИКУМ. Количество обучающихся не более 15 человек.  **«Выпечка традиционных сдобных полбяных пирогов с брусничной начинкой**.  **Основные этапы мастер-класса**:  - Ознакомление с полбяной мукой, ее особенностями и полезными свойствами. --Свойства и особенности цельнозерновой муки и работы с ней  - Создание рецепта, замес теста  - Подготовка начинки  - Сборка пирога, заплетания косички  - Выпечка . Дегустация. Ответы на вопросы  **Специалист:**  Нижник Николай Александрович Основатель сети семейных пекарен ''Николай Каравай'', разработчик авторской технологии производства ремесленных пирогов из полбы, пекарь-технолог. Автор и ведущий обучающих мастер-классов по бездрожжевой выпечке. (г. Москва) | 9:00-12:00  Мастер-класс – ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ РЕЖИМ. Количество обучающихся не более 30 человек.  **«Традиционные русские блины с припёком»**  **«Блины без молока и яиц (веганские)»**  **Основные этапы мастер-класса**:  - История блинов, русские традиции связанные с блинами  - Приготовление разного теста  -Выпекание блинов, демонстрация различных техник выпекания.  **Специалист:**  Едлин Максим Юрьевич  Президент союза ремесленных пекарей и мукомолов. (г.Москва) |
| **12:00-12:30 ОБЕД** | **12:00-12:30 ОБЕД** |
| 12:30 -15:30  Мастер-класс - ПРАКТИКУМ. Количество обучающихся не более 15 человек.  «**Выпечка традиционных сдобных растягаев из полбяной муки с грибной начинкой**  **Основные этапы мастер-класса**:  - Ознакомление с полбяной мукой, ее особенностями и полезными свойствами. Свойства и особенности цельнозерновой муки и работы с ней  - Создание рецепта, замес теста  - Подготовка начинки  - Сборка растягаев, заплетания косички  - Выпечка  - Дегустация  - Ответы на вопросы  **Специалист:**  Нижник Николай Александрович Основатель сети семейных пекарен ''Николай Каравай'', разработчик авторской технологии производства ремесленных пирогов из полбы, пекарь-технолог. Автор и ведущий обучающих мастер-классов по бездрожжевой выпечке. г.Москва | 12:30-15:30  Мастер-класс – ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ РЕЖИМ  **«Овощные и фруктовые оладьи на длинном тесте»**  - Приготовление разного теста  -Выпекание блинов, демонстрация различных техник выпекания.  **Специалист:**  Едлин Максим Юрьевич  Президент союза ремесленных пекарей и мукомолов. Г.Москва  **16:00-18:00**  Мастер-класс ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ РЕЖИМ  **«ЦАРСКИЙ СБИТЕНЬ»** безалкогольный напиток на меду специях ягодах  **Основные этапы мастер-класса**:  - Приготовление первой части напитка  - Приготовление второй части напитка  - Соединение двух частей напитка  -Дегустация (ответы на вопросы)  **Специалист:**  Едлин Максим Юрьевич  Президент союза ремесленных пекарей и мукомолов. г.Москва |

**Дата: 28 февраля 2020. Форум традиций гостеприимства**

**Место : Амурский колледж сервиса и торговли. Ул.Ленина,297**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАЛ №1** | **ЗАЛ №2** |
| 9:00-11:30  Мастер-класс. ПРАКТИКУМ. Количество обучающихся не более 15 человек. **«Выпечка традиционного ржаного хлеба на натуральной дикой закваске»**  **Первая часть:**  -Особенности ведения натуральной дикой закваски,(теоретические основы) - 1 ч.  -Создание рецепта , замес теста– 1 ч.  - Формовка - 20-25 мин.  **Специалист:**  Едлин Максим Юрьевич  Президент союза ремесленных пекарей и мукомолов. г.Москва | 15:00-18:00  Мастер-класс. ПРАКТИКУМ. Количество обучающихся не более 15 человек.  **« Флористика на медовых кексах»**  **«Роспись, украшения и декор Имбирных пряников»**  Приготовление глазури по одному из рецептов.  Отработка основных техник росписи.  Все основные техники росписи.  Рецепт крема для создания цветов.  Создание композиции из кремовых цветов.  **Специалист:**  Канчикова Наталья Анатольевна  Мастер-кондитер и технолог-разработчик по натуральному декорированию кондитерских изделий. г. Москва |
| **11:30-12:00 ОБЕД** |  |
| **12:00-15:00**  Мастер-класс. ПРАКТИКУМ. Количество обучающихся не более 15 человек.  **«Имбирные пряники, Медовые кексы»**  **« Флористика на медовых кексах»**  **«Роспись, украшения и декор Имбирных пряников»**  **Часть1**  Работа с тестом и выпечка. Работа с пряничными досками и скалками.  **Специалист:**  Канчикова Наталья Анатольевна  Мастер-кондитер и технолог-разработчик по натуральному декорированию кондитерских изделий. г. Москва  **16:30-18:00**  Мастер-класс. ПРАКТИКУМ. Количество обучающихся не более 15 человек.  **«Выпечка традиционного ржаного хлеба на натуральной дикой закваске»**  **Вторая часть:**  - Выпечка  -Созревание (остывание хлеба)  - Ответы на вопросы  **Специалист:**  Едлин Максим Юрьевич  Президент союза ремесленных пекарей и мукомолов. г.Москва |  |