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

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

|  |  |
| --- | --- |
| **ЗАЛ №1** | **ЗАЛ №2** |
| 9:00-12:00Мастер-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)  | 9:00-12:00Мастер-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 ЮрьевичПрезидент 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  | 12:30-15:30Мастер-класс – ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ РЕЖИМ**«Овощные и фруктовые оладьи на длинном тесте»**- Приготовление разного теста-Выпекание блинов, демонстрация различных техник выпекания.**Специалист:**Едлин Максим ЮрьевичПрезидент 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 ЮрьевичПрезидент 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** |
| 9:00-11:30Мастер-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 ЮрьевичПрезидент союза ремесленных пекарей и мукомолов. г.Москва | 15:00-18:00Мастер-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 АнатольевнаМастер-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 АнатольевнаМастер-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 ЮрьевичПрезидент союза ремесленных пекарей и мукомолов. г.Москва |  |