22.01 прошёл биг мастер по приготовлению Антреме.

**Биг мастер**– это форма учебного процесса, при которой происходит передача практического опыта от мастера к студентам. Мастер-классы различной тематики становятся все популярнее с каждым годом. Такой формат работы для мастера - отличный способ поделиться опытом. Студенты подобного мероприятия смогут раскрыть свои творческие способности получить новые идеи для вдохновения.

Свою работу мы начали с подготовки рабочего места, выпекли бисквит, приготовили гляссаж, муссы. Во время работы рассказала студентам о тонкостях и нюансах приготовления антреме. Результат работы оставил благоприятное впечатление, цели и задачи достигнуты. В завершении хочу отметить, что кондитеры –это опытные мастера кулинарного искусства. Производство изысканных сладостей требует высокого уровня знаний и практического мастерства.

,