DZIENNIK ZACHODNI junior

GASTROMANIAK

Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych
ul. Św. Józefa 30
44-217, Rybnik

Wydanie specjalne 03/16

WWW.JUNIORMEDIA.PL

ORGANIZATOR PROJEKTU POLSKA PRESS GRUPA

PARTNER Fundacja orange

Już dzisiaj w naszej szkole...
... OTWIERAMY DRZWI !

Łukasz Gamoń - szef kuchni

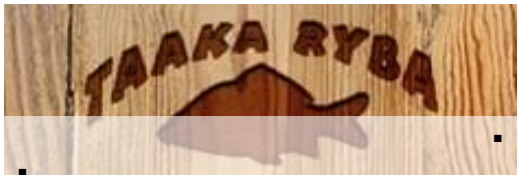
Już dzisiaj będziemy gościć w szkole szefa kuchni z **restauracji "Taaka Ryba" z Suminy -Łukasza Gamonia,** który będzie prowadził warsztaty kulinarne z uczniami rybnickiego ekonomika **"Gotuj jak Master Chef"**. Są to już kolejne takie warsztaty, na których znani kucharze i szefowie kuchni przygotowują potrawy razem z uczniami. Menu zaproponowane na dzisiejsze warsztaty to:

przystawka - tatar z pstrąga piana z rabarbaru
zupa - klarowana zupa grzybowa z sianem z pora
danie główne - filet pstrąga na mchu z sosem krewetkowym
deser - mascarpone z żółtkami, flambirowane owoce, pieguski.

W trakcie warsztatów uczniowie będą mieli okazję sami czyścić i filetować pstrągi, przygotować siano z pora i klarowaną zupę, tatara z świeżego pstrąga z zastosowaniem różnych tekstur, przygotować mech z jaj oraz wykonać deser z wykorzystaniem 3 różnych technik. Warsztaty będą odbywały się przy drzwiach otwartych. Wszystkich chętnych zachęcamy do współpracy przy tworzeniu potraw.

Zapraszamy do odwiedzenia pracowni gastronomicznych, obsługi konsumenta, hotelarskiej

Danie szefa kuchni Łukasza Gamonia



Dzisiaj, w godzinach **od 9.00 do13.00** w pracowniach zawodowych będą odbywały się bardzo ciekawe warsztaty.

Warsztaty "Gotuj jak Master Chef" z szefem kuchni Łukaszem Gamoniem z restauracji "Taaka Ryba" z Suminy(8D)

Warsztaty barystyczne "Barista doskonały" (3D)

Warsztaty hotelarskie "Złoty klucz do hotelu" (SH)

Warsztaty kulinarne z restauracją "Taaka Ryba" i Łukaszem Gamoniem

" GOTUJ JAK MASTER CHEF"

LIVE COOKING

Menu na warsztatach

przystawka: tatar z pstrąga z pianą z rabarbaru
zupa: klarowana zupa grzybowa z sianem z pora
danie główne: filet pstrąga na mchu z sosem krewetkowym
deser: mascarpone z żółtkami, flambirowane owoce, pieguski

*Restauracja Taaka Ryba to nie tylko nowoczesne i przestronne wnętrza, to przede wszystkim **wyśmienita kuchnia** łącząca w sobie elementy tradycji i ekstrawagancji.*
Szef Kuchni Łukasz Szymon Gamoń serwuje dania z pasją i z sercem, dlatego wierzymy, że będą wracali Państwo do nas na swoje ulubione przysmaki.

(Tekst: Taaka Ryba)

Profesjonalna obsługa stworzy przyjazną atmosferę i zatroszczy się o każdy szczegół, tak, aby czuli się Państwo jak u siebie. Zapraszamy do odkrywania nowych doznań kulinarnych, życzymy przyjemnie spędzonych chwil oraz miłych wrażeń w naszym lokalu. (mat.Taaka Ryba)