

*Уважаемые коллеги!*

Приглашаем вас посетить уникальный мастер-класс от бренд шефа компании **LAINOX Равиля Тазутдинова**.

Встреча пройдет в формате практического мастер-класса, в ходе которого будут затронуты важнейшие темы :

- 1) История и обзор новых технологий: Multilevel, Just in time, Eco vapor turbo vapor system.
- 2) Применение данных технологий при работе на кухне с целью максимальной оптимизации и систематизирования рабочих процессов.

Практическая часть: приготовление блюд с использованием технологий Multilevel, Just in time, Eco vapor turbo vapor system:

*Рис Жасмин с овощным сое и ароматизированным маслом;  
Гречка пареная с грибами, трюфельным маслом и пармезаном;  
Брокколи по-римски с чесноком, рукколой и горчичной заправкой;  
Стриплойн с крем сыром и цитрусовым терияки;  
Куриная грудка с разнотравьем, сыром Бри, беконом и толчеными ягодами.*

Мастер-класс Равиля Тазутдинова это возможность узнать о новых технологиях в мире пароконвекционного оборудования, интересно провести день, познакомиться с новыми людьми, обменяться новостями индустрии и принять участие в розыгрыше призов.

Место проведения: *Екатеринбург, Татищева 49 А, Кулинарный коворкинг «Свободные кухни»*

Дата проведения мероприятия: *25 апреля 2023, начало в 15:00.*

Количество мест ограничено. Для участия в мастер-классе необходима предварительная регистрация, телефон для записи **+7 932 128 58 28**

