აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

სოუსების მომზადების მასტერკლასი

04.12.2023 - 04.12.2023

ტრენინგის შესახებ

ბათუმის პირველი საერთაშორისო გასტრონომიული ფორუმის ფარგლებში წარმოდგენილი მასტერკლასები განკუთვნილია აჭარის რეგიონში მოქმედი მზარეულებისათვის. მასტერკლასებს ატარებენ სპეციალურად მოწვეული მიშლენის ვარსკლავოსანი უცხოელი შეფები.

მასტერკლასებზე მსმენელთა რაოდენობა შეზღუდულია.

შინაარსი

საწებლების იგივე სოუსების მომზადების მასტერკლასის დროს ბელგიიდან მოწვეული შეფი როლან დებუსტი სამზარეულოს სივრცეში დაამზადებს ოთხი სახეობის სოუსს: წიწაკის სოუსი, ნაღების სოუსი მორელის სოკოთი, დაშის ბულიონი პონზოს სოუსით, სოუსი შეფის რეცეპტით.

განრიგი და ფორმატი

მასტერკლასი ჩატარდება სამზარეულოს სივრცეში. მას ატარებს ბელგიიდან მოწვეული შეფი როლან დებუსტი, რომელსაც ასისტენტობას უწევს ქართველი შეფი ლელა წიკლაური. მსმენელები აკვირდებიან სოუსების დამზადების პროცესს და თითოეული სოუსის დამზადების შემდეგ უსვამენ შესაბამისს კითხვებს შეფს. მასტერკლასის სამუშაო ენა ინგლისურია და განხორციელდება ქართულად თანმიმდევრული თარგმანი.

მასტერკლასის მონაწილე მზარეულებს აუცილებლად უნდა ეცვას თეთრი ფერის უნიფორმა და უნდა იყვნენ შესაბამისად მოწესრიგებულები.

ჩატარების ადგილი: სასტუმრო „ქორთიარდ ბაი მერიოტ ბათუმი".

მისამართი: ქ. ბათუმი, შერიფ ხიმშიაშვილის 5, მეორე სართული.

ფორუმის ხანგძლივობა - 4 საათი.

პროგრამა

14:30 - მონაწილეთა რეგისტრაცია

15:00-19:00 - საწებლების (სოუსების) მომზადების მასტერკლასი

- წიწაკის სოუსი
- ნაღების სოუსი მორელის სოკოთი
- დაშის ბულიონი პონზოს სოუსით
- სოუსი შეფის რეცეპტით

19:00 - მსუბუქი ვახშამი