

ООО «Донпродукт+» приглашает Вас на мастер-класс
«Мексика – актуальный кулинарный тренд»,
от компании «Мишн Фудс» в рамках специализированной выставки HoReCaDon 2018



15 ноября 2018 г., с 11:30 – 13:30 в ДонЭкспоцентре (г. Ростов-на-Дону, пр. Нагибина 30)

На мастер-классе Вы познакомитесь с традиционными блюдами мексиканской кухни, а также научитесь готовить оригинальные банкетные блюда и закуски с использованием тортилий и других продуктов из Мексики и США. Во время проведения мастер-класса:

- Шеф-повар покажет и объяснит процесс приготовления, подачу и сервировку блюд
- Ответит на Ваши вопросы по продуктам, технологии приготовления блюд и оборудованию
- У Вас будет возможность продегустировать блюда
- Всем участникам предоставляются технологические карты

Шеф повар – Роберто Хакомино

Член Национальной Гильдии шеф-поваров России

Участник телепроектов “Телекафе”, “Кулинарный поединок”, «Рецепты от Роберто» и др.

Роберто работал в известных ресторанах Москвы - Паб Ло Пикассо», «Латинский квартал» La Cantina, Hola Mexico, El Gaucho, «Ацтека», «Эль Гаучито», «Бизон», Porta.

В настоящее время - Бренд-шеф ресторана Тапас Марбелья. Является БРЕНД шефом компании MISSION.

