

# Targi Gastronomiczne Ptak Warsaw Expo

Uczniowie mieli okazję zapoznać się z pełną i różnorodną ofertą produktów, usług i rozwiązań dla gastronomii. Prezentowane nowości rynkowe to przede wszystkim urządzenia stanowiące wyposażenie lokali gastronomicznych, akcesoria gastronomiczne oraz produkty spożywcze dla gastronomii.

Dużą popularnością cieszyła się STREFA UCZNIA - niezwykle lekcje, które poprowadzili specjaliści z zakresu techniki i technologii gastronomicznej. Były to m.in.:

- omówienie działania i możliwości pieców konwekcyjno-parowych,
- dynamiczna obróbka żywności,
- systemy informatyczne dla gastronomii - praktyczne wskazówki,
- wykorzystanie ziół w kuchni,
- kawa - właściwości i rodzaje, a także jej zastosowanie w kuchni,
- dietetyka jako nauka przyszłości - pomiary składu ciała.

Ponadto niezwykle interesujące były:

- pokazy oraz warsztaty w przygotowywaniu sushi - prowadzone przez specjalistę, który jest sędzią na zawodach sushimasterów
- pokaz rozbioru tuńczyka błękitnopłetwego
- pokazy gotowania świeżej brytyjskiej jagnięciny prowadzone przez Kevina Aistona
- pokaz kulinarny „Co jedzą Polacy z Internetu?”