

Drugie warsztaty kolejnej edycji Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere.

11 października 2023 roku odbyły się drugie warsztaty najnowszej edycji Akademii Mistrzów Smaku, zorganizowane przez markę Belvedere. To wyjątkowe wydarzenie miało miejsce w nowoczesnym Atelier Chefs Culinar, które stało się centrum inspiracji dla młodych pasjonatów sztuki kulinarnej. Tematem przewodnim tych intensywnych zajęć było przygotowywanie wykwintnych dań z wykorzystaniem dziczyzny, kaczki i gęsi.

Dzień w Atelier Chefs Culinar rozpoczął Paweł Gruba, który poprowadził warsztat ekspercki na temat food costu. Uczestnicy mieli okazję zgłębić tajniki zarządzania kosztami w gastronomii, dowiadując się, jak kontrolować wydatki, obliczać koszty składników i optymalizować zyski w restauracji.

„Prowadząc ostatnie warsztaty z food costu wielokrotnie byłem zaskoczony stanem wiedzy i poziomem zaangażowania młodzieży. Potencjalnie trudny temat szybko został rozpoznany i stanowi świetny wstęp do kolejnych zajęć realizowanych przez Akademię Mistrzów Smaku by Belvedere”. – stwierdził Paweł Gruba, ekspert AMS ds. zarządzania gastronomią.

Po części teoretycznej nadszedł czas na warsztaty kulinarne. Poprowadził je sam szef działu kulinarnego Chefs Culinar, Krystian Zalejski, który wraz z zespołem Atelier Chefs Culinar dzielił się swoją niezwykłą wiedzą i umiejętnościami z młodymi adeptami sztuki kulinarnej. Szef Krystian Zalejski wspólnie z utalentowanymi kucharzami takimi jak Michał Karadżow, Damian Nowakowski i Ewelina Wdowińska, poprowadził inspirujące zajęcia dla przyszłych szefów kuchni.

Dwudziestu czterech utalentowanych studentów zostało podzielonych na cztery grupy, gdzie każda z nich stanęła przed zadaniem przygotowania intrygujących potraw z wykorzystaniem głównych produktów takich jak daniel, jeleń, kaczka i żołądki gęsie. Pod czujnym okiem mistrzów kuchni, każdy zespół stworzył wyjątkowe talerze, które wzbudziły zachwyt zarówno swoim smakiem, jak i estetyką podania. Oto pełna lista przygotowanych dań:

1. Comber z daniela, ziemniak, dynia, smardz, demi – glace, oliwa zielona,
2. French racks, śląskie, roladka z buraka i kalarepy, demi – glace z pigwowcem, mech,
3. Pierś kaczki, puree ziemniaczane, kapusta czerwona, sos Perigueux,
4. Żołądki gęsie, sałatka z grzybów marynowanych, okry i cebulki perłowej, jus drobiowe.

Te wykwintne potrawy były prawdziwymi dziełami sztuki kulinarnej. To dowodziło, że warsztaty w Atelier Chefs Culinar to nie tylko zwykłe szkolenie, ale szkolenie, podczas którego powstają prawdziwe kulinarne perełki.

Atelier Chefs Culinar okazało się czymś znacznie więcej niż tylko miejscem warsztatów. To przestrzeń, w której talenty i pasje przenikają się, a doświadczeni kucharze oraz branżowi eksperci dzielą się swoją wiedzą i umiejętnościami. Atmosfera tego miejsca inspirowała zarówno profesjonalistów, jak i amatorów gotowania, co stało się ogromną wartością dodaną dla warsztatów Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere. Młodzi kucharze nie tylko nabywali tu nowych umiejętności, ale także nawiązywali cenne kontakty w branży.

Drugie warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere w Atelier Chefs Culinar były prawdziwym kulinarnym świętem dla młodych pasjonatów gotowania, które połączyło je ze światem profesjonalnej gastronomii. Atelier Chefs Culinar pozostanie zaś w ich pamięci miejscem, gdzie profesjonalna wiedza i pasja spotykają się, tworząc niezapomniane doświadczenia kulinarne.

O Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere:

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to autorski projekt edukacyjny Belvedere Gourmet Group. Misją Akademii jest aktywne wsparcie młodych talentów w rozwoju oraz pogłębianie pasji do kreowania smaków poprzez zetknięcie z doświadczeniem sztuki kulinarnej na najwyższym możliwym poziomie przekazywanym przez wybitnych trenerów i ekspertów: kucharzy, cukierników oraz gości specjalnych Akademii. Co istotne, koncept Akademii jest formułą otwartą. Zakłada nie tylko rozwój jej studentów, ale również jej samej, jako miejsca łaknącego nowych pomysłów, czy koncepcji. Dlatego też Akademia zakłada ewolucję zarówno podczas pierwszej edycji, jak i kolejnych, po to, aby być miejscem wyjątkowym każdego dnia. Jest otwarta na nowych trenerów, kolejnych ekspertów, a także Mecenasów mogących objąć ją opieką.

Więcej informacji o Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere znajduje się na stronie internetowej www.akademiamistrzowsmaku.pl oraz na profilach społecznościowych:

facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku, instagram.com/akademiamistrzowsmaku