

# WARSZTATY KULINARNE DLA KLASY 1aBSG

W

RATIONAL Sp. z o.o.

dystrybutora profesjonalnych urządzeń  
gastronomicznych



## Warsztaty kulinarne dla klasy o profilu kucharz 1a Branżowej Szkoły Gastronomicznej

- 15.02.2018 r. klasa 1 a BSG pod opieką Pani Moniki Grabowskiej odbyła warsztaty kulinarne w Firmie Rational.
- Warsztaty dotyczyły pokazania wpływu obróbki termicznej żywności na jakość i czas przygotowania surowców i półproduktów.
- Warsztaty prowadził Piotr Słoński - absolwent naszej szkoły a obecnie Szef kuchni Akademii Rational.

# Uczniowie z klasy o profilu kucharz 1a Branżowej Szkoły Gastronomicznej przyprawiają steki



Steki dla porównania czasu trwania obróbki termicznej  
smażone są na patelni i przygotowywane profesjonalnych  
urządzeniach wielofunkcyjnych firmy RATIONAL.





Trzy rodzaje steków: wysmażony, średnio wysmażony i krwisty.





Antek i Arek kroją warzywa, które będą grillowane.





Emir i Dmytro robią chickenburgery





