



счастье живет на кухне
АКАДЕМИЯ УСПЕШНЫХ ПОВАРОВ

“Кулинарная магия СУХОГО ЛЬДА”

Содержание программы:

1. Распространение аромата



2. Газирование фруктов.



3. Замороженные фрукты для коктейлей.



4. Вспенивание молочных продуктов.

5. Сохранение трюфелей и листовых салатов.



6. Изготовление мороженого.

7. Эффективное газирование напитков.



8. Туманные эффекты в интерьере

9. Создание условий для транспортировки продуктов.



10. Хранение сухого льда.

11. Техника безопасности при работе с сухим льдом

12. Поставщики сухого льда в городах Украины.

