



## Программа мастер-классов фестиваля FREE KITCHEN 2021,

8 – 10 июня

Место проведения: Футбольный манеж, пр. Победителей, 20/2

Вход на выставку и фестиваль бесплатный по регистрации на входе или на сайте [www.horecaexpo.by](http://www.horecaexpo.by) Приходите и поддержите наших участников! Ждем Вас!

### 8.06.2021

10.30 – 11.30

Рамазан Адзис, шеф-повар Отеля «Гринголд», г.Кушадасы, Турция

Мастер-класс: **«Рыба с луком-порей и соусом из ежевики»**

12.00-13.00

Костеневич Татьяна Владимировна, техник-технолог, повар. Преподаватель Кулинарной академии KITCHEN.

Мастер-класс: Белорусская кухня: **«Весенний букет из картофельных крокетов на морковно-сливочной подушке»**

13.00 – 13.30

Иньяцио Роза, совладелец и бренд-шеф ресторана итальянской кухни La Scala Trattoria

Мастер-класс: **Копченый майонез из морских гребешков, тартар из морских гребешков с лимонной гра и порошком боттарги с микс салатом**

14.00-14.30

Александр Чикилевский, бренд-шеф ресторанов «Литвины»

Мастер-класс: **«Маринованные грибы с муссом из жареного картофеля, хвойным маслом, пудрой из печеного лука»**

14.30-15.00

Александр Чикилевский, бренд-шеф ресторанов «Литвины»

Мастер-класс: **«Морковь глазированная в ферментированном меде, с кремом из домашнего сметанного сыра с орехами и утиными шкварками»**

## 9.06.2021

10.30-11.00

Рамазан Адзис, шеф-повар Отеля «Гринголд», г.Кушадасы, Турция.

Мастер-класс **«Сырая котлета/eta cigkofte»**

12.00–13.00

Дайнек Артем, профессиональный повар, су-шеф ресторана «Заслонау». Преподаватель Кулинарной академии KITCHEN

Мастер-класс: **«Медальоны из говядины на спарже»**

13.00 – 14.00

Рамазан Адзис, шеф-повар Отеля «Гринголд», г.Кушадасы, Турция.

Мастер-класс **«Декоративное оформление стола и блюд: карвинг из овощей и фруктов».**

## 10.06.2021

14.00-15.00

Денис Светов, начальник производственного отдела службы питания гостиницы «Президент-Отель»

Мастер—класс: **«Блюдо из лосося к праздничному столу»**

Партнер мастер-класса СП «Санта Импэкс Брест»