

Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie zorganizowało w terminie 06-12.02.2016 r. seminarium wyjazdowe dla nauczycieli przedmiotów gastronomicznych "Kuchnia włoska regionu Trydent". W projekcie tym uczestniczyła nauczycielka naszej szkoły - Anna Borychowska. Program szkolenia obejmował następującą tematykę:

- filozofia kuchni włoskiej, tajemnice jej smaku
- specyfika składników kuchni włoskiej, zasady stosowania
- typowe potrawy kuchni regionu Trydent
- sposoby sporządzania potraw wysokiej jakości zdrowotnej i smakowej
- rozwiązania technologiczne, proekologiczne sprzyjające efektywności i jakości produkcji gastronomicznej
- technologie stosowane w branży winiarskiej
- technologie stosowane w branży serowarskiej
- technologia produkcji oliwy z oliwek
- różne sposoby sporządzania makaronów i przyrządzania mięs, ryb, jaj, warzyw w kuchni włoskiej
- sekrety palenia ziarna kawy, sposoby uzyskania optymalnego smaku i aromatu.

W wolnym czasie uczestnicy mogli podziwiać okolice Trydentu m.in. przepiękne widoki nad Jeziorem Garda.

Więcej informacji na [www.kcer.pl](http://www.kcer.pl)