

Шеф-повара московских ресторанов проведут мастер-классы на фестивале «Путешествие в Рождество»

26.12.2016



Москвичам раскроют секреты лучших блюд и закусок — пирога эмпанадас, салата из киноа с моцареллой, испанской тортильи и других.

Серию кулинарных мастер-классов на окружных площадках [фестиваля «Путешествие в Рождество»](#) проведут шеф-повара столичных ресторанов.

В [Кузьминках](#) под руководством шефа Сергея Жиркова научат печь блины. Всех желающих ждут 25 декабря, с 15:00 до 17:00.

Блинные мастер-классы также пройдут в [Зеленограде](#). На урок блинопёков известной сети ресторанов приглашают 25 декабря, с 12:00 до 14:00.

В [Троицке](#) 25 декабря испекут ароматное домашнее печенье. Кулинарные секреты раскроет шеф-повар Антон Пискулин. Мастер-класс пройдёт с 12:00 до 14:00.

Н а [Сокольнической площади](#) шеф-повар Саид Фадли представит особое, испанское меню. 24 декабря гости приготовят авторский десерт в 15:00, а в 16:00 испекут пирог эмпанадас. 25 декабря, в 15:00, здесь будут делать салат из киноа с моцареллой, в 16:00 — тортилью.

Фестивальная площадка на [Ленинградском проспекте](#) приглашает на занятия, посвящённые холодным закускам. Участников мастер-классов под руководством шеф-повара ждут 25 декабря, с 12:00 до 14:00.

Информация и фото официального сайта Москвы mos.ru.

Адрес страницы: <http://novogireevo.mos.ru/presscenter/news/detail/4533297.html>

[Управа района Новогиреево](#)