

Изобилие кондитерских изделий

Сегодня в ресторане "Ангара" прошла выставка хлебобулочных изделий предприятий общественного питания города. Она приурочена к 340-летию Иркутска. Изобилие кондитерских изделий – торты, пирожные, булочки. Все что так привлекает любителей сладостей - представили сегодня иркутские кондитеры. Многие участники готовились к этой выставке круглые сутки. "Цветочную клумбу с лилиями" – так называется торт одного из крупнейших городских магазинов, кондитеры изготавливали весь прошлый день. Цветы похожи на настоящие. Есть можно даже божью коровку. Торт состоит из бисквитной пропитки с коньяком, масляный крем со сгущенкой с добавлением грецкого ореха, сверху суфле, а цветы из мастики, т.е. обычное молоко и сухое молоко смешивается. Получается вот такое произведение искусства. И, конечно, руки мастера и любовь к своему делу. Без этого ничего не получится. Особый интерес посетителей привлекли австрийские сладости. Их производят в одном из кафе, которое скоро откроется в Иркутске. Чтобы оригинальная технология изготовления пирожных и тортов не нарушалась, в наш город пригласили кондитера из Вены. Господин Карл-Хайц Брокмюллер обучает иркутских коллег, и говорит, что очень доволен своими молодыми учениками. Кроме кондитеров на выставке свои блюда представили шеф-повара известных иркутских ресторанов. Крупная фирма представила специальное блюдо "Сибирская корона". Оно фаршировано рисом, мясом, морковкой и получается блюдо с овощами. Готовиться всего за один час. Один из китайских ресторанов представил национальную кухню. Традиционная восточная изысканность в оформлении блюд сочетается с оригинальным острым вкусом. Все лакомства посетители могли не только посмотреть, но и купить. Так как выставка проходит именно первого июня в День защиты детей. Фирмы-участники намерены многое из своего ассортимента преподнести в подарок детским домам.

Автор: Артур Скальский © <http://www.asbaikaltv.ru/> ИРКУТСК, ИРКУТСК 👁 1633 02.06.2001, 13:17URL: <https://babr24.com/?ADE=64668> Bytes: 1850 / 1850 [Версия для печати](#) [Скачать PDF](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)