

## 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 греческого 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 получиться. 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, 13:17

URL: <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](mailto:irkbabr24@gmail.com)

### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.посы: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

Эл.посы: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](https://t.me/bur24_link_bot)

Эл.посы: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

Эл.посы: [irkbabr24@gmail.com](mailto: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](#)