

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Έκλεψαν την παράσταση οι chef του ΙΕΚ ΟΜΗΡΟΣ σε μια βραδιά αφιερωμένη στο ελληνικό σπαράγγι

Το πιο θερμό χειροκρότημα των παρευρισκόμενων - ανάμεσά τους καταξιωμένοι chef, γευσινώστες, επιχειρηματίες του κλάδου, παραγωγοί αγροτικών προϊόντων και στελέχη του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης - απέσπασαν οι chef και οι σπουδαστές μαγειρικής τέχνης του ΙΕΚ ΟΜΗΡΟΣ. Επιμελήθηκαν και δημιούργησαν πιάτα απaráμιλλης γεύσης και αισθητικής με βάση το ελληνικό σπαράγγι που ήταν και το... τιμώμενο προϊόν της εκδήλωσης στο ξενοδοχείο Radisson Blu Park Hotel.

Το πρώτο πιάτο του Asparagus Menu που έκλεψε τις εντυπώσεις των καλεσμένων περιελάμβανε σπαραγγόσουπα βελουτέ με κρόκο Κοζάνης και σαλάτα με φρέσκα χορταρικά, μύτες σπαραγγιών και σάλτσα από εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Κουτσουρελιάς, ενώ το Μοσχαράκι με πολτό τομάτας μεγαλονήσου και πουρέ από σπαράγγι αποτέλεσε το κυρίως πιάτο που απογείωσε τη γαστριμαργική απόλαυση.

Για το επιδόρπιο οι pastry chef του ΙΕΚ ΟΜΗΡΟΣ φρόντισαν να εκπλήξουν ευχάριστα χρησιμοποιώντας ελληνικά προϊόντα όπως είναι το γιαούρτι και η κομπόστα ροδάκινο. Τις γεύσεις διάνθισαν το εκπληκτικό κρασί Κτήματος Γεροδήμου και η φημισμένη γραβιέρα Νάξου.

Η συγκεκριμένη εκδήλωση αποτέλεσε πρώτης τάξεως ευκαιρία για τους σπουδαστές Μαγειρικής Τέχνης του ΙΕΚ ΟΜΗΡΟΣ να εργαστούν υπό επαγγελματικές συνθήκες και να αναδείξουν τόσο το ταλέντο τους όσο και τις γνώσεις που έχουν αποκομίσει μέσα από τη φοίτησή τους στη σχολή.

Πληροφορίες στο τηλ. 210 3806166 ή στο e-mail info@omiros.gr