

## Workshop „Moderní restaurační moučníky“

Ve čtvrtek 27. ledna 2022 se v Cukrářském centru Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm uskutečnil workshop pro žáky oboru Cukrář a Stravovací a ubytovací služby ze spolupracujících škol na výstupech projektu „Cukrářské centrum Hotelové školy, Frenštát pod Radhoštěm“. 7 žáků a 2 učitelé odborného výcviku ze Střední školy gastronomie, oděvnictví a služeb, Frýdek – Místek a Střední školy hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy v Opavě využívali ke své práci nejmodernější vybavení cukrářského centra. Tématem workshopu byly moderní restaurační moučníky. Žáci se naučili připravovat francouzské větrníčky choux nebo smetanovou tartaletku s ovocným želé. K sestavení celého restauračního moučníku připravili i další náplně a omáčky.

