

## Мастер-класс «Оформление пасхальных пряников»

**Место проведения:** лаборатория № 2, учебный класс

**Дата проведения:** 23 апреля 2019 г.

**Участники:** студенты колледжа групп 30 пов, 34 пов, 24 пов и 65-66.

**В ходе мастер-класса участники**

- узнали историю приготовления пасхальных пряников,
- рецептуру и приготовление глазури «айсинг» (3 вида),
- способы приготовления декора из глазури,
- научились расписывать пряничные изделия глазурью,
- проявили свой творческий потенциал при оформлении изделий.

По итогам мастер-класса каждый участник получил брошюру с рецептурами имбирного пряничного теста и глазури «айсинг» (3 видов), знания и умения по оформлению пряничных изделий, расписанные пряники в подарок и... *хорошее настроение* 😊



**Результатами труда студенты оформили витрину малого зала ресторана «Углич».**



**Организаторы: Логинова Н.М., Ефремова Е.С.**