Эксперименты – это частичка нашего класса

21 сентября к нам в гости приехали «Эксперименташи» и под их руководством мы изготавливали продукты нано кухни. А вы пробовали создавать подобное меню?

А МЫ ПОПРОБОВАЛИ!!!

Молекулярную кухню часто называют футуристической или авангардной кулинарией, и это звание вполне заслуженно. В молекулярных ресторанах создаются новые сочетания вкусов и текстур, применяются новейшие технологии обработки и создается кулинарный дизайн будущего. Эта «кухонная отрасль» остается весьма дорогой и в известном смысле элитарной, а подчас и вовсе «деконструирует» привычную нам пищу, доводя результат до абсурда. Нано-кухня призвана удивлять, раздвигать границы познания и вкусовых ощущений.

Нам же удалось самим попробовать создать подобные блюда. И хочется сказать, что у нас все получилось.

В процессе приготовления получались шедевры «высокой» кухни…

Рестораны мирового уровня ждут нас ☺