

Блинная станция



Когда-то блин считался символом солнца, поэтому выпекая блины, люди благодарили солнце за жизнь и тепло, которые оно дарит. Именно с тех пор и идет традиция праздновать масленицу. Наш мастер-класс станет изюминкой масленичных мероприятий. Во время кулинарной мастерской гости будут учиться самостоятельно выпекать блины. Поверьте, что это под силу и маленьким и взрослым, ведь тем, кто никогда этого не делал, поможет наш опытный мастер. После того, как блин подрумянится на сковородке, в него можно добавить вкусную начинку: мед, сметану, сгущенку или варенье. Есть и другой формат проведения блинной станции – наш повар выпекает блины сам, а гости участвуют только в трапезе. Мы уверены, что выездной мастер-класс понравится каждому участнику и доставит гостям массу удовольствия.

Продолжительность:
3-5 минут

Проходимость:
30-40 чел. в час

Возраст:
От 7-ми лет

Как проходит мастер-класс:

- Все участники получают необходимые инструменты, посуду, продукты;
- Мастер рассказывает о способах выпечки блинов;
- Под руководством повара каждый участник создает свой собственный блин;
- В блин добавляется начинка;
- Завершается мастер-класс веселой трапезой!

Какие материалы предоставим мы:

- Необходимые продукты для приготовления блинов — мука, яйца, молоко;
- Начинки: мед, сгущенка, варенье, сметана — из расчета 100 гр. на участника;
- Посуда для готовки;
- Электрическая плита или блинница;
- Одноразовая столовая посуда и приборы;
- Фартуки, поварские колпаки или банданы;
- Миксер;
- Все расходные материалы – одноразовые скатерти, перчатки, салфетки бумажные и влажные, мусорные пакеты и т.п.

Что потребуется от заказчика:

- Открытая или закрытая площадка для проведения мастер-класса.
- Доступ к воде.

- Большой стол прямоугольной формы не менее 1,8 м в длину.
- Стулья – 8-10 шт.
- Электрическая розетка 220 вольт на расстоянии не далее 30 м.