

Именитый шеф-повар научил новосибирцев правильно использовать пиво для приготовления мяса

Настоящее гастрономическое удовольствие получили участники кулинарного мастер-класса в МВК «Новосибирск Экспоцентр». 27 ноября в рамках IV Новосибирского агропродовольственного форума известный шеф-повар научил всех желающих готовить мясо с черным пивом и таежными пряными травами.

Серия кулинарных мастер-классов прошла 27 декабря в рамках IV Новосибирского агропродовольственного форума. В эти дни в МВК «Новосибирск Экспоцентр» ведущие производители и поставщики России, Дальнего и Ближнего зарубежья демонстрируют современную сельскохозяйственную технику, оборудование и материалы для животноводства, растениеводства, оборудование для переработки, хранения и упаковки сельскохозяйственной продукции, инновационные технологии в сельском хозяйстве. В агропродовольственном форуме принимают участие более 170 компаний из 35 российских регионов, а также производители и поставщики техники и оборудования из Германии, Италии, Дании, США, Франции, Белоруссии, Казахстана, Монголии и других стран. Мероприятие проходит при поддержке Министерства сельского хозяйства Российской Федерации. Организаторами выступают Правительство Новосибирской области и министерство сельского хозяйства Новосибирской области при поддержке Сибирской федерации рестораторов и отельеров.

На одном из первых кулинарных мастер-классов в рамках агрофорума шеф-повар гастрономического театра «PurrenHaus» Георгий Белянкин, обладатель Большого международного кубка Кремля, многократный победитель и призёр Чемпионатов России по кулинарии и международных Чемпионатов ПиР, представил участникам мероприятия необычный рецепт, который может стать настоящей изюминкой новогоднего стола. Одним из основных ингредиентов для блюда под названием «Швайнбайн по-сибирски из фермерской свиньи с таежными черным пивом, мёдом и пряными травами» стал тёмный сорт пива «Балтика 6 Портер».

Это темное пиво варится по старинным английским рецептам и сочетает до 6 оттенков вкуса: от легкой солодовой сладости до кофейной горчинки в послевкусии. Соус с использованием портера делает мясо особенно ароматным, а послевкусие – насыщенным, но мягким. В завершении мероприятия гости смогли попробовать готовое блюдо и убедиться, что правильно подобранный сорт пива не только помогает раскрыть вкус мясного блюда, но и добавляет ему необычные оттенки и новые ароматы.

Иван Николаевич, зритель кулинарного мастер-класса в «Новосибирск Экспоцентре»:

«Я и раньше знал, что пиво – напиток многогранный, и его можно с успехом использовать в кулинарии. Ведь пиво может улучшить любое блюдо, придав ему тот или иной необычный оттенок вкуса и аромата. Сегодня на мастер-классе ещё раз в этом убедился. Очень благодарен организаторам мероприятия за возможность узнать много нового и попробовать много вкусного!»

Пивоваренная компания «Балтика», часть Carlsberg Group — лидер российского рынка пива, один из крупнейших производителей товаров народного потребления России. «Балтике» принадлежат 8 заводов в России, широкий портфель брендов. Компания является значительной частью Carlsberg Group, и ее региона Восточная Европа, к которому также относятся Азербайджан, Беларусь, Казахстан и Украина. Пивоваренная компания «Балтика» — ведущий экспортер российского пива: продукция компании представлена в более чем 75 странах мира. Благодаря высокому качеству бренды «Балтики» являются обладателями более 670 российских и международных наград профессиональных и потребительских конкурсов. Узнать больше о компании можно на [сайте](#) или на [официальной странице](#) компании ВКонтакте.

«Балтика-Новосибирск» — одно из самых современных и крупных предприятий пивоваренной отрасли в Сибирском федеральном округе. Осуществляет свою деятельность с 2008 года. Производственная мощность предприятия составляет 4,6 млн гл пива в год. На заводе действуют шесть линий розлива продукции: линия розлива в стеклянную бутылку, линия розлива в алюминиевую банку, две линии розлива в ПЭТ-упаковку, кеговая линия, линия ПЭТ-кег. Филиал «Балтика-Новосибирск» выпускает более 50 ассортиментных единиц пива региональных, федеральных и лицензионных торговых марок. Продукция предприятия поставляется в регионы Поволжья, Урала, Сибири, Дальнего Востока, а также экспортируется в Монголию и в Китай.

За дополнительной информацией по мастер-классу обращаться к Малетиной Анастасии + 7 (383) 230-14-02, доб. 15-44, maletina_av@baltika.com, www.baltika.ru
pr@baltika.ru