

Технологи СФУ собрали всё «золото» китайского конкурса

Студенты Торгово-экономического института СФУ стали победителями международного конкурса кулинарного мастерства среди китайских и русских студентов, который проходил 1-2 июля 2014 года в Харбинском коммерческом университете и был приурочен к первой русско-китайской выставке [ЭКСПО](#).

Помимо команды ТЭИ СФУ Россию представляли студенты-кулинары Новосибирска, Урала и Дальнего Востока. Китай делегировал на конкурс 8 команд.

Команду ТЭИ составили 4 студента. К выступлению ребят полтора месяца готовили преподаватели института: декан факультета технологии общественного питания, доцент, д-р пед. наук **Татьяна Камоза**, директор центра здорового питания ТЭИ, доцент, канд. техн. наук **Татьяна Сафронова** и доцент, канд. экон. наук **Ольга Медведева**.



*«У нас есть опыт участия в международных конкурсах, и мы знаем, что главное — это комфорт в команде, чувство локтя, поддержка и взаимовыручка, — говорит куратор команды **Татьяна Сафронова**. — К конкурсу подготовили презентацию блюд и специально сшили новую форму с эмблемой СФУ».*



*«На приготовление блюда на конкурсе давалось 90 минут, — рассказывает **Кристина Сутормина**, — готовили в двух экземплярах: для жюри и для выставки, много внимания уделяли дизайну. И, конечно, к каждому традиционному блюду добавили свою „изюминку“».*

В номинации «Русская кухня» в индивидуальном зачёте студенты СФУ завоевали 3 золотые и 1 серебряную медали конкурса:

- с блюдом «Свинина „Щедрая Сибирь“» **Анатолий Четвертаков** стал лучшим в номинации «Горячее блюдо»;
- в номинации «Холодная закуска» **Кристине Суторминой** золотую медаль принесла «Сельдь под шубой»;
- в номинации «Мучное блюдо» золотую медаль получила **Анастасия Харланович**, приготовившая русские блины с икрой, серебряную — **Антонина Безъязыкова** с «Хворостом».

Также ребятам за лучший результат в номинации «Русская кухня» вручили командную награду — кубок «Золотая медаль».

Добавим, что в номинации «Русская кухня» соревновались не только российские, но и китайские

команды.

*«Китайцы готовили различные виды жареного мяса, предложили интересные овощные гарниры, очень много сладких блюд. Предварительно студенты стажировались в Европе, поэтому и блюда получились больше европейскими, чем русскими», — поделилась впечатлениями **Татьяна Николаевна**.*

[Пресс-служба СФУ](#), 10 июля 2014 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/14101>