



POUFE.ru | Статьи

## V Международный Кулинарный Салон «Мир Ресторана – 2007». Лосось для профессионалов

24-27 апреля в Москве состоится V Международный Кулинарный Салон «Мир Ресторана – 2007». Помимо общения и обмена опытом участники смогут посетить закрытые мастер-классы по приготовлению блюд японской и европейской кухни из филе норвежского лосося, замороженного по уникальной технологии TRUFRESH®.

Международный Кулинарный Салон «Мир Ресторана» – это масштабное профессиональное мероприятие в области ресторанного бизнеса и гастрономии. Высокий уровень организации, сбалансированная концепция, большое количество участников и качественная аудитория делают Международный Кулинарный Салон «Мир Ресторана» уникальной коммуникационной и рабочей площадкой для российских и зарубежных профессионалов ресторанного рынка.

**Компания «Норге Фиш Москва»** приглашает на закрытые мастер-классы с участием хорошо известного в России главного шеф-повара и директора гастрономического факультета Международной Академии Гастрономии Томаса Мюллера. Господин Мюллер познакомит участников с особенностями приготовления блюд японской и европейской кухни из филе норвежского лосося, замороженного по уникальной технологии TRUFRESH®.

Этот продукт особенно интересен тем, что изготавливается исключительно из свежеевыловленной рыбы. Уже год с этим продуктом успешно работают многие московские рестораны и сети ресторанов японской кухни.

### Особенности технологии TRUFRESH®

Сразу после забоя рыбу разделяют, филетируют, вакуумируют и погружают в специальный химический раствор, в котором в течение 12 минут филе полностью замерзает до температуры -40С, при этом в клетках тканей не успевают образоваться сложные кристаллы льда, разрушающие их структуру. После замораживания поверхность филе становится белёсой, но при оттаивании цвет полностью восстанавливается.



Такая технология заморозки позволяет сохранить все лучшие качественные характеристики только что выловленной рыбы: эластичность, аромат, текстуру, цвет и вкус. Также сохраняются все полезные свойства лосося.

Срок годности замороженного филе при температуре хранения -18С составляет 12 месяцев не теряя своих уникальных качеств.

Продукт рентабелен и имеет много технологических и экономических преимуществ перед филе из охлажденной рыбы:

- минимальные затраты труда при разделке;
- минимальные отходы;
- удобная и компактная упаковка;
- минимальный риск бактериального заражения;
- неизменные качественные показатели при длительном хранении;
- неизменное качество в течение 2-4 дней после оттаивания;
- оптимальный цикл заказов позволяет экономить складские площади.

### Мастер-классы состоятся:

26 апреля 2007 года Тема: «Филе лосося TRUFRESH® в японской кухне». Зал №2.  
Время: 13:30 - 14:30

27 апреля 2007 года Тема: «Филе лосося TRUFRESH® в европейской кухне». Зал №2.  
Время: 12:00- 13:00

Стоимость мастер класса - 1239 руб. (в т.ч. НДС).

По вопросам приобретения билетов обращаться в дирекцию выставки:  
по тел.: (495) 916-58-78. Официальный сайт компании «Норге Фиш»: [www.norgefish.com](http://www.norgefish.com)  
Официальный сайт выставки «Мир ресторана - 2007»: [www.mirrestorana-expo.ru](http://www.mirrestorana-expo.ru)

*ПоУфе.ru*

### Афиша

Выберите событие

□□□ □□□□□□

Выберите день

□□□□□□

Найти события

[расширенный поиск](#)

### Киноафиша

Расписание кино в Уфе:

"Искра ИМАХ", кинокомплекс

"Кинопростор", кинотеатр

"Мегаполис", кинотеатр

"Мир кино", кинотеатр

"Победа", кинотеатр

"Родина", кинотеатр

"Синема Парк" в "Галерее Арт", кинотеатр

"Синема Парк" в ТРК "Семья", кинотеатр

"Смена", кинотеатр

### Форум

Самые свежие темы:

Мечтаешь о сцене? Ты еще сможешь успеть!

Стрип-дэнс. Набор в группы. Одно занятие - 115р.

Студия танцев «Milagros»!!!

Объявления о покупке-продаже карт фитнес-клубов Уфы

Стретчинг/уроки балетной растяжки!

Восточные танцы

Флирт-танец.

ИМАХ в Уфе

Фестиваль горнолыжных фильмов в "Онях Уфы" 24 апреля

Набор в новые группы Рисование для взрослых

Креативное вязание Hand Made

Студия танцев «Milagros»

Запрет на использование пригласительных в кино

Семинары "Алхимия танца" с Гайяватой в г.Уфа 21,22,23 мая.

[расширенный поиск](#)  
[карта сайта](#)

- Бары
- Бильярд
- Боулинг
- Дворцы культуры
- Интернет-кафе
- Кафе, закусовые
- Кинотеатры
- Комп. клубы
- Красота и здоровье
- Музеи, галереи
- Ночная Уфа
- Отдых с детьми
- Пейнтбол
- Развл. комплексы
- Рестораны
- Рестораны доставки
- Стадионы
- Театры
- Фитнес-клубы
- Прочее

**Владельцам и представителям заведений**

### Подписка на новости

Будьте в курсе самых важных событий и мест на карте отдыха Уфы

### Новые заведения

Последние добавленные на ПоУфе.ру заведения:

"Laser Wars", внеаренный лазертаг

"James Green", паб

"Lat-i-no", танцевальный клуб

"Хмельная пинта", служба доставки

"Mon Amie", салон красоты

"Paprika", ресторан

"Ямата", ресторан доставки

"Ёлки-палки", служба доставки

"Пивной рай", служба доставки

"Trattoria Domino", ресторан

### Погода в Уфе

Сб, день	+16..+18 °C	
Сб, вечер	+11..+13 °C	
Вс, ночь	+9..+11 °C	
Вс, утро	+15..+17 °C	

[GISMETEO.RU](http://GISMETEO.RU)



30 апреля - Встреча с  
Мастером Йоги и Веданты  
Сурья Кантом Джи.

Информационный сайт ПоУфе.ru, г. Уфа [WWW.POUFE.RU](http://WWW.POUFE.RU) | E-mail: [947986@mail.ru](mailto:947986@mail.ru) | Разработка: студия интернет-дизайна "Алгоритм", 2003-2010 г.  
Использование информации, размещенной на сайте [www.poufe.ru](http://www.poufe.ru), возможно только с согласия редакции

	РЕЙТИНГ 32440368				
5090438 +4292	25625 4016	60			

Турция



Самое  
где всё начинается