



Об Академии

Наши Курсы

Фотогалерея

Контакты



**5 сентября
Международная
Академия
Гастрономии
(МАГ) с
Компанией
Норге Фиш
Москва провела
мастер-класс**

**Международная
Академия
Гастрономии (МАГ)
с Компанией Норге
Фиш Москва**

провела мастер-класс по приготовлению блюда японской кухни из филе лосося, замороженного с использованием технологии Trufresh. Мастер-класс прошел 5 сентября 2006 года в ресторане «Китай город» в рамках официальной презентации компании **Норге Фиш Москва**. Участникам мастер-класса было наглядно продемонстрировано, насколько разнообразные блюда и закуски могут быть приготовлены из филе. Свое мастерство продемонстрировал Томас Мюллер,



Новости

>> **РАСПРОДАЖА!!!**

>> Международная Академия Гастрономии приняла участие в Чемпионате на Кубок Forester...

>> 5 сентября Международная Академия Гастрономии (МАГ) с Компанией Норге Фиш Москва провела мастер-класс...

>> Международная Академия Гастрономии провела выездной семинар в Екатеринбурге...

>> С 13 июня в Международной Академии Гастрономии начинаются занятия на факультете Управления...

>> Международная Академия Гастрономии приняла участие в кулинарной школе «ШЕФ» в г. Новосибирске...

>> Международная Академия Гастрономии приняла участие в IV Международном кулинарном салоне «Мир Ресторана»...

>> 13 декабря 2005 года состоялась торжественная церемония открытия Международной Академии Гастрономии (МАГ)...

>> Высшая Национальная Школа Кондитерского Искусства подписала соглашение о сотрудничестве с Международной Академией Гастрономии...

Реклама



директор
гастрономического
факультета, главный
шеф-повар
**Международной
Академии
Гастрономии (МАГ).**
Также
**Международная
Академия
Гастрономии**
может провести
мастер-класс и для
Вас!

