

ضمن دروس الطهي الاحترافية برعاية "الإسلامي للأغذية"

الشيف هيمانشو من مطعم "تريسند" يعلم الحضور كيفية صنع "الشاي بالفطر"

دبي، 10 مارس 2016: قدمت فعالية سلسلة دروس الطهي الاحترافية العديد من الفوائد للمشاركين حيث مكنتهم من تعلم أساليب الطهي الحديثة مع وصفات جديدة ومبتكرة على يد أشهر وأمهر الطهاة العالميين، كما أنها أتاحت للعديد من المطاعم المحلية فرصة المشاركة في المهرجان من خلال فعالية دروس الطهي برعاية "الإسلامي للأغذية".



وضمن هذا الإطار، قدّم الشيف هيمانشو من مطعم "تريسند" دروس طهي في مدرسة "سكافا" لفنون الطهي، حيث تمكن الجمهور خلالها من تعلم وصفات جديدة، مثل وصفة صنع الشاي بالفطر، بالإضافة إلى كيفية عمل طبق الكاري بالجمبري، إلى ذلك فقد أجاب الشيف على أسئلة الحضور التي تتعلق بإعداد الأطباق الصحي وأساليب الطهي العالمية.



يذكر أن دروس الطهي الاحترافية، برعاية "الإسلامي للأغذية"، تستمر حتى اليوم 11 مارس، حيث يتمكن الحضور بفضلها من تعلم أساليب طهي ومهارات عديدة.