

НОВОСИБИРСК ЭКСПОЦЕНТР

г. Новосибирск ул. Станционная, 104, 1 этаж, Зал В (правый)

19-21 ноября 2025 года

Территория «КУЛИНАРЫ СИБИРИ»

Территория стенда «Атланта-Сервис»

Кофейные тренды (19 - 21 ноября в течении дня)

- **Суперавтоматическая кофемашина Jetinno- кофейное меню для шведского стола**
- **Автоматическая рожковая кофемашина La Pavoni – кофейное меню для баров отеля и ресторана**

Выпечка на пароконвектомате SMEG (19 - 21 ноября в течении дня)

Территория мастер-классов «Атланта-Сервис»

№	Время	19 ноября 2025 года (среда)
1	10:00 - 11:00	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис» <u>Завтрак от 1 минуты: возможности приготовления различных блюд на высокоскоростной печи Oracle и пароконвектомате Lainox Naboo</u> Проводит Сергей Захаров - Бренд-шеф Arach и Дмитрий Черников - Бренд-шеф Lainox (г. Москва).
2	11:00-13:00	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»: <u>Русская классика от Максима Сырникова. Выпечка с медом на конвекционной печи Lainox Puff</u> Проводит Почетный президент Сибирской Гильдии шеф-поваров, Бренд-шеф магазинов русской кухни Добрянка, телеведущий программы "Монастырская кухня" - Сырников Максим Павлович
3	13:00-14:30	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»: <u>Томленая дичь в Русской кухне. Приготовление в пароконвектомате Lainox Naboo</u> • <u>Томленая лосятина с кашей Тихвинской в ресторанной подаче</u> • <u>Мясо в тесте на "английский" манер с гороховым пюре</u> Проводит Дмитрий Черников - Бренд-шеф Lainox (г. Москва) с использованием продукции «Дикоед».
4	14:30-15:10	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»: <u>Идеальный стейк «medium well» в пароконвектомате Lainox Naboo</u> Проводит Дмитрий Черников - Бренд-шеф Lainox и Сергей Захаров - Бренд-шеф Arach (г. Москва).

5	15:10-16:30	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»: <u>Сибирский муксун - основа утреннего и дневного меню на современном оборудовании</u> Проводит Мурашов Роман - шеф-повар ресторана локальной кухни "Бор" и Сергей Захаров - Бренд-шеф Arach (г. Москва).
№	Время	20 ноября 2025 года (четверг)
1	10:00-11:00	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис» <u>Сибирские блины, французские вафли и итальянская пицца</u> Проводит технолог Сергей Сафронов, менеджер по развитию продаж Наталья Рааг компании ТРИЭР и Сергей Захаров - Бренд-шеф Arach (г. Москва).
2	11:00-12:00	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»: <u>Сибирский гастрономический сет-завтрак с использованием оборудования Arach и Lainox</u> • <u>Адаптация традиционных рецептов из локальных продуктов для меню шведского стола.</u> • <u>Создание гастрономического сет-завтрака для передачи колорита региона, а также представление его на фестивалях и конкурсах.</u> Коробкин Андрей - вице-президент Сибирской Гильдии шеф-поваров и шеф-кондитеров, бренд-шеф «Сосновый бор» и Сергей Захаров - Бренд-шеф Arach (г. Москва).
3	12:00-13:30	Обучающая презентация компании «Атланта-Сервис»: <u>Деликатесы русской кухни на оборудовании Lainox</u> • <u>Стейк из лосося, с тремя видами овощного пюре, с ягодным взваром и сублимированными фруктами</u> • <u>Крылья ската печенные с гороховым киселем и стружкой рыбы</u> Проводит Бердников Евгений - Бренд шеф повар «Дикоед» (г. Москва) и Сергей Захаров - Бренд-шеф Arach (г. Москва).
4	13:30-14:00	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»: <u>Блюда А-ля-Карт от 1 минуты: круассаны и пицца на высокоскоростной печи</u> Проводит Дмитрий Черников - Бренд-шеф Lainox и Сергей Захаров - Бренд-шеф Arach (г. Москва).
5	14:00-16:00	Обучающий мастер-класс компании «Атланта-Сервис»: <u>Как развивать хлебную полку эффективно? Один ингредиент для безграничного ассортимента с конвекционной печью Lainox Puff</u> Проводит Технолог компании "Саф-Нева" Ильина Алена Анатольевна, Захарова Наталья

Новосибирск Экспоцентр, ул. Станционная, 104

LAINOX **Arach**

