

## طلاب أكاديمية الإمارات لإدارة الضيافة يبدعون في فنون الطهي في كانتين الشاطئ

دبي 8 مارس 2016: تلعب مؤسسة دبي للمهرجانات والتجزئة دوراً حيوياً في توفير منصة ملائمة للطلاب الطهاة والمواهب الموسيقية في كانتين الشاطئ برعاية اتصالاتوقد أدهشت فرق الطهاة من أكاديمية الإمارات لإدارة الضيافة الحضور بإبداعاتهم المتنوعة.



وقدمت أكاديمية الإمارات لإدارة الضيافة اثنين من أفضل فرق الطلاب الطهاة في كانتين الشاطئ هذا العام: 'توري ماتزوري' و'برجربرينت' والذان تميزا بتقديم مفاهيم جديدة في الطهو.

وركز فريق 'توري ماتزوري' اهتمامه على تطوير مطبخ مستوحى من الثقافتين اليابانية والمتوسطية. وقد عمل الفريق، بقيادة الطالب باسل العطييات، على تقديم أطباق ذائعة الصيت

كطبق نودلز بالقمح والواسابي مع جبنة حلومي المقلية إلى جانب آيس كريم بنكهة الشاي المتلج مع صلصة الشوكولاتة الحارة.



فيما اجتهد فريق 'برجربرينت'، في تقديم كعكات بنكهات مختلفة من جميع أنحاء العالم بأسلوب مرح ومميز، واستخدم المواد الطبيعية لتلوين الكعكات بلون الطعام الطبيعي فالسبانخ لتلوين طبق 'كينوو' باللون الأخضر والحبار الأسود لتلوين كعكة 'وات ذا فيش'. وقد صبت هبة البلوشي، قائدة الفريق، اهتمامها على ضمان تقديم مأكولات صحية وبأسلوبٍ مرح.



وتعدّ أكاديمية الإمارات لإدارة الضيافة مدرسة رائدة في قطاع إدارة الأعمال والضيافة توفر تعليماً مرموقاً بمستوى الجامعات في قطاع الضيافة وترتبط بالمدرسة الفندقية في لوزان في سويسرا. كما تعدّ برامجها في الإمارات العربية المتحدة معتمدةً بشكلٍ كاملٍ من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي. وتعليقاً على ذلك، قال ميشيل كيتس، مدير فنون الطهو: "نحن سعداءٌ جداً بكوننا جزءاً من 'كانتين الشاطئ برعاية اتصالات' حيث احتفل طلابنا بالنكهات بطرقٍ استثنائية. إنها فرصة مثالية لاختبار قدراتهم في ابتكار مفاهيم طهو جديدة وتعزيز خبراتهم العملية في الطهو المباشر وتقديم أفضل الأطباق للعملاء من خلال العمل كفريق. سيحظى الفريق الفائز بفرصة زيارة مهرجان المأكولات الشعبية في بلدٍ آخر".