



Con el objetivo de lograr un servicio de excelencia en restaurantes, bares, heladerías, cafeterías y ranchones familiares tuvo lugar hoy un evento de Técnicas gastronómicas de la Empresa municipal de Gastronomía Bayamo.

A partir de la exposición de platos principales con una variada presentación en su presentación tradicional se mostraron rollitos de primaveras a la cubana con vegetales, abejón de cerdo combinado con miel y piña, cerdo salteado al jugo con vegetales, entre otros.

Roberto Velazco Calzadilla, presidente de la Asociación culinaria de Cuba en Granma, quien fungió como parte del jurado, valoró las propuestas de creativas y refrescantes para la cercana etapa estival.

En la ocasión se dieron cita unidades del sector número 4, entre ellas La Cubana, El Campestre, La Sorpresa, y Las Palmitas.

La actividad, vía de capacitación para perfeccionar el servicio, saluda el aniversario 66 de los asaltos a los cuarteles Moncada, de Santiago de Cuba y, Carlos Manuel de Céspedes, de la Ciudad Monumento, que

Unos 142 centros gastronómicos funcionan en la capital granmense con ofertas especializadas en comidas rápidas y elaboración de alimentos a la orden.

Por: Geidis Arias Peña.

lademajagua.cu/tecnicas-gastronomicas-por-la-excelencia-en-los-servicios-fotos/