

KSÜ Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı Öğrencileri Katıldıkları Yarışmada 6 Madalya Kazandı.

Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık Programı öğrencileri 8-9 Mart 2018 tarihleri arasında Muğla ili, Fethiye ilçesinde düzenlenen 8. Şef Mavi Ulusal Aşçılık Yarışması üniversiteler düzeyi 3 Bireysel kategoride 2 altın ve 1 gümüş madalya, üniversiteler düzeyi ekip yarışmasında gümüş madalya kazanarak toplamda 2 altın ve 4 gümüş madalya aldı.

- Üniversiteler düzeyi aşçılar taze makarna kategorisinde Çelebi Ertem Kahramanmaraş'ımızın yöresel lezzetlerinden Tarhana ve Sumak ekşisi kullanarak hazırladığı makarna hamuru ile Altın madalya kazanmıştır.
- Üniversiteler düzeyi aşçılar tatlı tabağı kategorisinde Aysu Ertit Kahramanmaraş yöremizin sevilen tatlarından kadayıfa yaptığı modern yorumla Altın madalya kazanmıştır.
- Üniversiteler düzeyi aşçılar modern Türk Mutfağı kategorisinde Türkan Özdemir Osmanlı mutfağının önemli lezzetlerinden biri olan ördek ciğerini Kahramanmaraş'ımızın övünç kaynağı olan işlemeli bakır tabağı sunumuyla Gümüş madalya kazanmıştır.
- Üniversiteler düzeyi ekip kategorisinde Çelebi Ertem, Aysu Ertit ve Türkan Özdemir Kahramanmaraş'ımızın yöresel lezzetlerinden Ekşili Çorba ,Ana yemek olarak Balık sarma ve çilek dolgulu profiterol tatlısı ile Gümüş madalya kazanmışlardır.

Öğrencilerimizi ve onlarla yarışmaya katılan Öğr. Gör. Seyhan Özdokur hocamızı tebrik eder başarılarının devamını dileriz.









