

На фестивале "Золотая осень" приготовят 350 литров ухи из ската

07.10.2016

8 октября, в 12.00, на площадке "Городской рынок" (площадь Революции) знаменитый московский шеф-повар Константин Ивлев сварит 350 литров ухи. Такого количества вкуснейшего рыбного супа хватит не меньше, чем на полторы тысячи порций. Приготовление ухи и тематический кулинарный мастер-класс займут порядка двух часов.

В состав супа войдет дальневосточная рыба – кижуч, нерка и чавыча. Ну, а самым необычным ингредиентом станет мясо ската! Рыбу и морепродукты для приготовления супа представит один из участников "Рыбной недели" – компания "Русская рыбная фактория".

Приготовление большой ухи – добрая традиция московских "Рыбных недель". На предыдущем фестивале, который прошел в мае, Константин также приготовил для посетителей "Городскую уху с дальневосточными вкусами": тогда в рецепт вошли нерка и мясо краба-стригуна.

Адрес страницы: <http://fair.mos.ru/presscenter/news/detail/3910322.html>

[ГБУ "Московские ярмарки"](#)