

Главное управление образования Гомельского облисполкома
Учреждение образования «Костюковский государственный
аграрно-технический профессиональный лицей»

Исследовательская работа
«Формула жизни – моя будущая профессия»
Повар, или профессия со вкусом

Разработала

А. А. Флерко

Гомель 2020

Оглавление

	Стр.
Введение	3
Описание профессии повар ее история	5
Плюсы и минусы профессии повар	8
Популярные направления и специализации	9
Где можно получить профессию повара	12
Куда устроиться на работу	13
Карьерные возможности	13
Социальная значимость профессии повар в обществе	14
Как развиваться уже сейчас	15
Заключение	16
Список использованных источников	18
Приложения	19

Введение

*«Как живопись и музыка,
Так и кухня – искусство.
Живопись очаровывает глаз,
Музыка – слух,
А кулинария – вкус».*

Моруа

Кем быть? Какую же профессию выбрать? Как правильно сделать свой выбор?

Данные вопросы очень сложные, и, конечно же, они имеют огромную важность, волнующую не только молодежь, но и взрослых: учителей, родителей, воспитателей. Социологами, психологами и медицинскими работниками установлено, что значительная часть выпускников школы выбирает профессии путем проб и ошибок. Из этого вытекает огромное количество не самых лучших последствий: неудовлетворительность самого человека и государства, неуверенность в себе, текучесть кадров, низкая производительность труда и дисциплина.

Дарить людям минуты удовольствия от вкусной пищи, здоровье и энергию – что может быть лучше для человека. Знать, что твоя работа приносит настоящую реальную пользу – не об этом ли мечтают многие люди, так и не нашедшие своего призвания, не реализовавшие себя.

Я решила выбрать профессию повара, потому что она мне очень интересна и это одна из самых важных, творческих и увлекательных профессий.

Сейчас в сфере общественного питания работает много женщин. Однако в старину поварами были только мужчины. Да и сейчас в крупных ресторанах повара – мужчины, которые не только не уступают в мастерстве женщинам, но зачастую превосходят их в умении. Да и физически эта работа под стать мужчине.

В этой профессии важна выносливость. На кухне очень жарко, много времени приходится стоять у плиты, плюс ко всему нужно ловко орудовать тяжелыми кастрюлями, противнями и так далее... И еще могу сказать точно – человек, равнодушный к еде, никогда не станет хорошим поваром. Нужно просто любить готовить и иметь к этому способности. Лучшие повара – это гурманы, которые обожают вкусно покушать.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям.

Цель моей работы: описать профессию повара, перспективы развития в этой области и показать осознанность сделанного мной выбора.

Как стать поваром и шеф-поваром? Где учиться на повара, кондитера или технолога общественного питания? И сколько зарабатывают мастера кулинарного дела?

Вы узнаете о тысячелетней профессии повара и кулинарном искусстве, какие бывают повара, где можно учиться и работать, если вы мечтаете накормить, удивить и осчастливить как можно больше людей. А еще поговорим о современных течениях в кулинарии, о звездах Мишлена и что сделать уже сейчас, чтобы в будущем стать хорошим поваром.

Описание профессии повара и ее история

*Кулинария – это язык, с помощью которого
можно передать гармонию, счастье,
красоту, сложность, поэзию, волшебство,
юмор, провокацию, культуру – в общем, все, из
чего складывается наша жизнь.*

*Ферран Адриа,
один из 9 лучших поваров мира*

Повар – это специалист, в чьи обязанности входит приготовление пищи. Помимо самого приготовления, повар отвечает за подготовку продуктов: проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда – тоже задача повара. Ведь в пище важен не только вкус, но и запах, и аппетитный вид.

Скорее всего, слово «повар» произошло от восточнославянского «вар», означавшего кипящую воду и жар.

Профессия «повар» развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать – это древнейшая профессия. Как только пещерные люди приручили огонь и стали жарить мясо на костре, они быстро выяснили, у кого из соплеменников мамонт получается вкуснее и сочнее, и стали доверять эту важную миссию только ему. Так родился первый «шеф-повар».

Античный мир знал поваров как людей, способных доставить удовольствие, которое так ценили расточительные римляне и невоздержанные греки. Сначала поварами в римских домах были хозяйки или невольницы. Впоследствии римляне все чаще стали нанимать поваров для того или иного случая, а позже появились и постоянные повара. Первые школы поваров были организованы в Древнем Риме, их отцом стал известный в то время повар и гурман Аптиций.

Греция и Рим были известны своими пирами и кулинарными изысками. При императорах Августе и Тиберии (около 400 года н.э.) в Риме появились первые кулинарные школы. А само слово "кулинария" произошло от латинского "кухня".

Хотите приготовить рыбу по древнегреческому рецепту? В рецепте из греческой энциклопедии II века н.э "Ономастикон" Юлия Поллукса рыбу сначала смешивали с крупой и топленным салом, сыром, желтками и мозгами, затем ее заворачивали фиговым листом, варили в бульоне из козленка и подавали в сосуде с кипящим медом. Это блюдо для ценителей высокой кухни.

В Древней Персии изобретатели новых необычных блюд щедро вознаграждались царем. Бывали, конечно, и исключения – например, привыкшие к суровым условиям жизни спартанцы совершенно не признавали удовольствий от кулинарных изысков, и с презрением относились к профессии повара.

С развитием государственности и в Древнем Египте, и в Древнем Китае должность повара для военных кампаний и для знатных приемов уже существовала. В первых письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока, наряду с описанием религиозных обрядов и военных походов, находятся и записи отдельных кулинарных рецептов.

Считается, что кулинарное искусство мало развивалось в Средневековье, по крайней мере, известно мало информации об изысканных блюдах. Стимулируют развитие кулинарного мастерства отсутствие войн и торговля с заморскими странами, то есть, доступность новых экзотических ингредиентов. Известно о кулинарных достижениях в средневековых монастырях, где монахам необходимо было разнообразить свое скудное меню и накормить братию, поэтому повара придумывали разнообразные рецепты из одних и тех же ингредиентов. Эти рецепты сохранились в монастырских библиотеках.

С течением времени повара все более и более совершенствовались в своем искусстве. Начался обмен рецептами между собой, выходили в путешествия.

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран. В конце XIX века в России одна за другой начинают открываться кулинарные школы, где готовят профессиональных поваров.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.

С XIV века во Франции произошел подъем кулинарного искусства, и с тех пор национальные европейские кухни соперничают между собой. Сейчас трудно выделить какой-то один город в качестве гастрономической столицы мира. Повара Азии, Северной и Южной Америки тоже включились в кулинарную гонку. Например, сейчас наибольшее количество ресторанов со звездой Мишлен находится в японском Токио.

И, кстати, о Мишлене. Вы, вероятно, слышали, что лучшие рестораны отмечают звездами "Красного гида Мишлен". Его придумал в 1900 году тот самый инженер и промышленник, который больше известен своим производством шин. Изначально гид был обычным справочником для автомобилистов, в котором они могли узнать о том, где вкусно поесть по дороге, где заправиться или найти стоянку. Но со временем издатели поменяли политику и сделали его своеобразным мировым рейтингом мест общественного питания. Рейтинг присваивает заведению с выдающейся авторской кухней (и самому шеф-повару) звезду. Максимальные 3 звезды получают крайне редко: во Франции 616 ресторанов имеют Мишленовские звезды и только 27 из них трехзвездочные. Причем, это может быть не

только ресторан высокой кухни, но и просто уличная забегаловка с минимальным счетом и восхитительной едой

Сегодня гордое звание шеф-поваров с тремя звездами носят такие знаменитые рестораторы, как Поль Бокюз (Франция), Гордон Рамзи (Шотландия), Джейми Оливер (Великобритания), Пьер Ганьер (Франция), Жоан Рока (Испания), Томас Келлер (США), Ален Дюкасс (Франция) и др. К сожалению, гид Мишлен еще не пришел в Россию, но нашим поварам уже есть, что предложить его незаметным критикам.

Плюсы и минусы профессии повар

Кажется, что может быть лучше: ты занимаешься интересным и творческим делом, и при этом делаешь что-то очень важное для людей – кормишь их. Кулинария – это жизненно необходимое искусство. Далеко не каждый вид искусства может этим похвастаться. Но давайте разберемся и в положительных и в отрицательных сторонах профессии повара.

Плюсы работы поваром:

- универсальная профессия – умение готовить пригодится и на работе, и дома, и в гостях;
- повара никогда не бывают голодными, в прямом и переносном смысле;
- они нужны в каждом заведении общественного питания: от ресторана мирового уровня до школьной столовой;
- свобода творчества и пространство для экспериментов;
- возможность начать свой бизнес;
- профессия без ограничений по возрасту, в 70 лет повар остается таким же востребованным;
- гибкий график работы.

Минусы профессии повара:

- работа требует много энергии, весь день повар проводит на ногах;

- могут возникнуть проблемы с лишним весом;
- опасные условия труда: повар работает в небольшом помещении кухни, где много сотрудников, жар от плиты, острые ножи и кулинарные инструменты;
- не всегда удобный график работы: обычно повар начинает работу за несколько часов до открытия, а заканчивает – после закрытия, после того, как последний клиент ушел, а кухня вымыта до блеска;
- высокий уровень тревожности, как и в других видах сервиса: из-за ограниченного времени приготовления пищи, ее качества, соблюдения санитарных норм.

Популярные направления и специализации

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню ресторана можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.

Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.

Повар мясного цеха разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.

Пекарь отвечает за хлебобулочные изделия.

Кондитер создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.

Повар-технолог организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона. Разрабатывает

рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров.

Шеф-повар – высшее звено в профессии. Он составляет заявки на необходимые продукты, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Изучая спрос покупателей, формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены. Организует учет и составление отчётности о деятельности предприятия.

На сайтах вакансий вы найдете и такие экзотические названия, как повар-сушист, повар-пиццалист, или пиццаер, или пиццамейкер. Догадаетесь, что делает пекарь-слойщик или тестомес? Им всем противостоит повар-универсал, то есть, мастер на все руки и все блюда.

Если кулинария превращается в массовое производство блюд (хлебозавод, например), то в организацию уже требуется технолог пищевого производства или технолог общественного питания. Это та же должность, что и шеф-повар в ресторане.

Кроме того, повара специализируются на рецептах **конкретных кухонь**:

Национальные кухни – кухни стран и континентов (русская, французская, средиземноморская, вьетнамская, паназиатская и др.).

Вегетарианская и веганская кухни не используют мяса и продуктов животного происхождения.

Высокая кухня (фр. Haute cuisine, Grande cuisine) – кухня роскошных ресторанов и отелей.

Фьюжн - микс из различных кулинарных традиций.

Молекулярная кухня – смесь кулинарии и химии. Повар молекулярной кухни делит продукты на молекулы и меняет их свойства. В результате получаются мусс из бородинского хлеба или икра из апельсина.

Профессиональные обязанности повара:

- прием сырья и его переработка (отбор сырья по ГОСТу, проверка его качества, взвешивание и отмеривание, просеивание, чистка, переработка различных видов сырья);
- подготовка полуфабрикатов;
- хранение продуктов в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами;
- приготовление холодных закусок;
- приготовление горячих блюд;
- оформление блюд перед подачей на стол;
- приготовление и оформление блюд по заказам для торжественных мероприятий;
- дегустация готовой продукции;
- составление меню;
- участие в профессиональных конкурсах;
- повышение квалификации.

Какие качества нужны, чтобы стать хорошим поваром

Способности:

- ручная ловкость;
- выносливый физически;
- тонкие вкусовые ощущение;
- хорошо развитое обоняние;
- хорошее зрительное восприятие цвета;
- хорошо развитый глазомер;
- высокое развитие зрительной, вкусовой, обонятельной и двигательной памяти;
- достаточное развитие долговременной словесно-логической памяти;
- творческое воображение;
- чувство времени.

Личностные качества, интересы и склонности

Чтобы стать хорошим поваром, нужно быть:

- ответственным;
- аккуратным;
- доброжелательным и приветливым;
- оригинальным;
- изобретательным;
- расторопным;
- чистоплотным.

Где можно получить профессию повара

Дорогу к кулинарному мастерству можно начинать после 9 класса в ПТО или ССО своего региона. Далее приведен перечень учреждений образования по Гомельской области, где можно получить профессию повара:

- учреждение образования «Гомельский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»;
- учреждение образования «Жлобинский государственный профессионально-технический колледж»;
- учреждение образования «Гомельский государственный профессиональный лицей речного флота»;
- учреждение образования «Приборский государственный профессиональный аграрно-технический лицей»;
- учреждение образования «Костюковский государственный аграрно-технический профессиональный лицей»;
- учреждение образования «Наровлянский государственный профессиональный лицей»;
- учреждение образования «Октябрьский государственный профессиональный лицей»;

- учреждение образования «Хойникский государственный профессиональный лицей»;
- учреждение образования «Калинковичский государственный профессиональный аграрно-технический лицей»;
- учреждение образования «Чечерский государственный профессиональный лицей»;
- учреждение образования «Лельчицкий государственный профессиональный лицей».

Продолжить образование можно в учреждении образования «Могилевский государственный университет продовольствия».

Куда устроиться на работу

Повара требуются в столовых, кафе, ресторанах и барах. Кроме того, есть места специального питания в образовательных учреждениях, на предприятиях, в больницах. Некоторым нравится работать личным поваром в домах зажиточных людей. Заработная плата повара зависит от его разряда. Разряд повышается параллельно времени успешной работы. Карьерный рост весьма возможен: от помощника повара до шеф-повара. Кроме того, можно закончить ВУЗ и стать технологом. Говорят, что хороший повар не готовит, а творит, причём везде и всегда, плохой же – работает, и только на работе.

Карьерные возможности

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам. Правда, среди знаменитых шеф-поваров очень мало женщин. Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:

1. После лицея или колледжа можно устроиться в кафе или ресторан быстрого питания. Можно быть поваром-кассиром в "фастфуде", поваром-сушистом или пиццером, делать полуфабрикатные заготовки в компаниях, доставляющих еду на дом.

2. С опытом работы от 1 года можно устроиться поваром-стажером в кафе хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу в холодном цеху или стать помощником повара.

3. Следующей ступенью в карьере может стать горячий цех или даже су-шеф в небольшом ресторане.

4. Су-шеф - это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню.

5. Самая высокая ступень - шеф-повар. А еще лучше шеф-повар своего ресторана или даже сети ресторанов.

Социальная значимость профессии повар в обществе

Социальная значимость профессии повар в обществе заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом солидном заведении работает сразу несколько поваров. В последнее время особую популярность получили всевозможные фастфуды и пиццерии, требующие непрерывной работы поваров.

Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу как начинающему повару, так и высококвалифицированному, которому с удовольствием предложат место в престижном и дорогом ресторане.

Профессия всегда будет востребованной до той поры, пока человеку будет хотеться кушать в особой атмосфере. Удавшийся банкет считается тот, где хорошо кормили – будь то день рождения, свадьба или корпоратив. Еда давно стала частью бизнеса. Партнёров нужно вкусно накормить в хорошем ресторане, а потом решать важные вопросы.

Как развиваться уже сейчас

Если вы твердо решили стать поваром, то начинать можно с самого детства:

- Помогайте маме и папе на кухне, изучайте рецепты и свойства продуктов. Ходите вместе с родителями в магазин и на рынок, чтобы научиться выбирать только свежие продукты.
- Пробуйте готовить сами и заведите книгу самых классных рецептов. Изучайте блюда разных кухонь.
- Уделите внимание химии, так как кулинария и особенно молекулярная кухня - это раздел химии.
- Изучайте биографии поваров как зарубежных, так и российских (Андрей Махов, Анатолий Комм, Эльшан Шафиев, Юрий Рожков, Владимир Мухин, Артем Гребенщиков). Обратите внимание, что некоторые из них - повара в 4-5 поколении, а некоторые получили совершенно непрофильное образование и пришли в кулинарию в возрасте 40 лет.
- Подпишитесь на Youtube-каналы, паблики в Instagram и Facebook, которые ведут знаменитые повара со всего мира. Это настоящий кладёзь кулинарных рецептов и поварских секретов.
- Перед поступлением в кулинарный колледж, лицей или вуз читайте отзывы о том, насколько он оснащен, какие стажировки ожидаются и обеспечивает ли учебное заведение трудоустройство.

Заключение

20 октября кулинары всего мира отмечают, свой профессиональный праздник.

Мы славим дело наше трудное,
То дело, что попробуй заменить.
Ведь главная задача повара –
Людей всех вкусно накормить.

Повара кормят нас почти всю нашу жизнь, начиная с детского сада и школьной столовой. Став взрослыми, мы питаемся в кафе, ресторанах и других заведениях общественного питания, где царит на кухне волшебник вкусов и ароматов – повар. Эта профессия имеет свою многовековую историю и обширное географическое разнообразие.

Повар – востребованная профессия – повсеместность точек общепита предоставляет много рабочих мест поварам. Освоить эту профессию сможет каждый человек, ведь приготовление пищи – это насущная необходимость человечества. Любой из нас сможет приготовить что-нибудь съестное, но только повар превратит результат своей работы в искусство.

Я выбрала эту профессию, потому что в нашей области она очень востребована, а также эта профессия интересная, здесь можно проявить творчество, проводить эксперименты по приготовлению различных блюд, оформлению и художественному дизайну.

Я очень горжусь тем, что я пришла в лицей получать знания на такую замечательную профессию, мне очень нравится здесь учиться и достигать поставленных целей.

Сегодня все больше людей стараются перейти на здоровое питание и ответственно подходят к выбору продуктов, чтобы обезопасить себя и своих детей от негативных последствий употребления низкокачественных продуктов. В мире уже давно существует движение противоположное фастфуду – это slow food (с английского – медленная еда), которое

подразумевает питание на основе натуральных продуктов. В странах СНГ оно только набирает обороты. Мне очень интересно это направление и в дальнейшем я мечтаю принимать активное участие в развитии slow food в нашей стране.



Список использованных источников

1. Резапкина Г.В. Секреты выбора профессии, или Путеводитель выпускника. М.: Генезис, 2005.
2. Сборник профессиографических описаний основных массовых профессий. Брянск, 1994
3. Технология. Профессиональное самоопределение / А.Н. Бобровская. Волгоград: Учитель, 2007.
4. Симоненко В.Д. Технология основных сфер профессиональной деятельности: учебник для учащихся 9 класса. М.: Вентана-Граф. 2006.
5. Чистякова С.Н., Умовская И.А., Родичев Н.Ф. Твоя профессиональная карьера. Просвещение, 2000.

Интернет-ресурсы:

<http://uchim66.ru/articles/professiya-povar>

http://www.obrazovanie66.ru/main_prof.php?profid=346

<http://infourok.ru/sbornik-vneklassnih-meropriyatiy-po-proforienacii-mir-professiy-glazami-detey-719151.html>

<http://www.uchportal.ru/load/192-1-0-31685>

<https://www.livemaster.ru/topic/182067-o-professii-povar-istoriya-iskusstvo-interesnye-fakty-i-t-d>

Пословицы

Аппетит приходит во время еды.

Всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузов кладут.

Всякому овощу свое время.

Если хороши щи, так другой пищи не ищи.

Ешь больше рыбки — будут ножки прятки.

На ужин кефир нужен.

Не мы хлеб носим, а хлеб нас.

Прежде жуй, а потом глотай.

Сытый голодного не разумеет.

Ужин не нужен, был бы обед дружен.

Хлеб, соль и вода — молодецкая еда.

Чем больше пожешь — тем больше проживешь.

Щи да каша — пища наша.



Притча о профессии повара "Почему ученик вернулся"

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал: – Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится. – Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ. – Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ. Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома. – Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара. – Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди готовь обед, – рассердился хозяин. Ученик молча вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам. Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство». Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик. – Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.

ОДА ПОВАРАМ

Р. Рождественский

Земля еще и потому щедра,
Что в мире существуют повара!...
Благословенны их простые судьбы,
А руки, будто помыслы чисты.
Профессия у них добра по сути:
Злой человек не встанет у плиты.
Я знаю, что древнее всяких библий
Крутые глыбы кулинарных книг...
Зазывный запах – терпкий и обильный –
На улице, как музыка, возник...
Пыхтят в духовке блюда – недотроги.
И флотский борщ волнуется впотьмах.
И расцветает блин на сковородке.
И смачно пузырится бешбармак.
Зеленый перец затевает с мясом
общение в серебряном дыму.
Наука сочетается с шаманством
И торжествует вопреки всему!
Свершается!
Сейчас бы грянуть маршам...
А повар – белоснежная гора –
Среди больших кастрюль
стоит, как маршал,
и говорит решительно: «Пора!...»
Он все сказал вам. Он не ждет награды,

Во взгляде – вопрошающий озноб...
И странный отблеск театральной рампы
Вдруг заполняет кухню до основ.
Пускай твердят про вечность летописцы,
Пусть трагик воспевает пыль эпох.
А я – О прозе. О еде. О пище.
Ведь, если где-то существует Бог,
Его я вижу у плиты великой, -
Распаренного, с черпаком в руке.
С загадочною, доброю улыбкой.
И – непременно – В белом колпаке.



Советы от лучших шефов на каждый день

Добиться, чтобы шеф открыл вам свои профессиональные секреты очень непросто. Тем не менее, редакторы кулинарного канала Food Network выудили нужную информацию у лучших поваров Америки с тем, чтобы обнародовать список из ста гастрономических советов на каждый день. С какой же стороны подходить к кухне и ингредиентам, чтобы все получалось, как у настоящих профи?

Шеф-повар Рик Трамонто:

"Храните пряности в прохладном, темном месте, а не на полочке над плитой. Влажность воздуха, свет и тепло приведут к тому что, травы и специи потеряют свой аромат".

Шеф-повар Маркус Самуэльсон:

"Если вы собираетесь готовить для особенного случая - будь-то ужин для вашего босса или обед в честь даты - никогда не полагайтесь на новый рецепт и на новый ингредиент".

Шеф-повар Жерар Крафт:

"После работы с чесноком энергично потрите руки над раковиной в кухне в течение 30 секунд. Затем помойте руки. Так уберете чесночный запах".

Шеф-повар Гай Фиери:

"Рассол, дети мои, рассол! Чтобы ваша птица была суперароматной, всегда замачивайте ее в рассоле".

Шеф-повар Джон Чанг:

"Когда вы мелко нарежете травы, бросьте на разделочную доску немного соли. Она будет удерживать зелень от скольжения".

Повара - роботы

В наш век высоких технологий появились и повара-роботы. Ниже о некоторых из них:

Необычный повар приступил к работе в одном из ресторанов японского города Нагойя. Это робот Fua-Men, который может выполнять как второстепенные кухонные работы, например мытье посуды или нарезка и шинкование продуктов, так и исполнять роль шеф-повара, готовя основные блюда и закуски с напитками для них. Скорость работы Fua-Men такова, что необычный повар может приготовить до 80 комплексных обедов в сутки.

Робот Motoman SDA10, созданный компанией Toyo Riki из Осаки, умеет жарить национальные японские лепёшки окономияки так, что повара-гомосапиенсы рискуют вскоре остаться без работы. Как и человек, робот Motoman SDA10 при приготовлении окономияки пользуется парой рук — только механических. Motoman SDA10 обжаривает лепёшки с обеих сторон, переворачивая их при помощи тех же лопаточек, а затем выкладывает их на блюдо, интересуясь при этом у клиента, какие соус и приправы он предпочитает. О том, насколько результат получается съедобным, не сообщается.

Инженеры японской компании Suzumo Machinery представили своего нового робота Shari, который занимается приготовлением, причем делает это крайне быстро. Во время часовой демонстрации он приготовил 3,6 тысячи классических роллов — это значит, что его производительность составляет 1 ролл в секунду.

Ну и наконец о главном: 20 октября кулинары всего мира отмечают свой профессиональный праздник — День повара, который был учрежден конгрессом Всемирной ассоциации кулинарных сообществ в 2004 году.