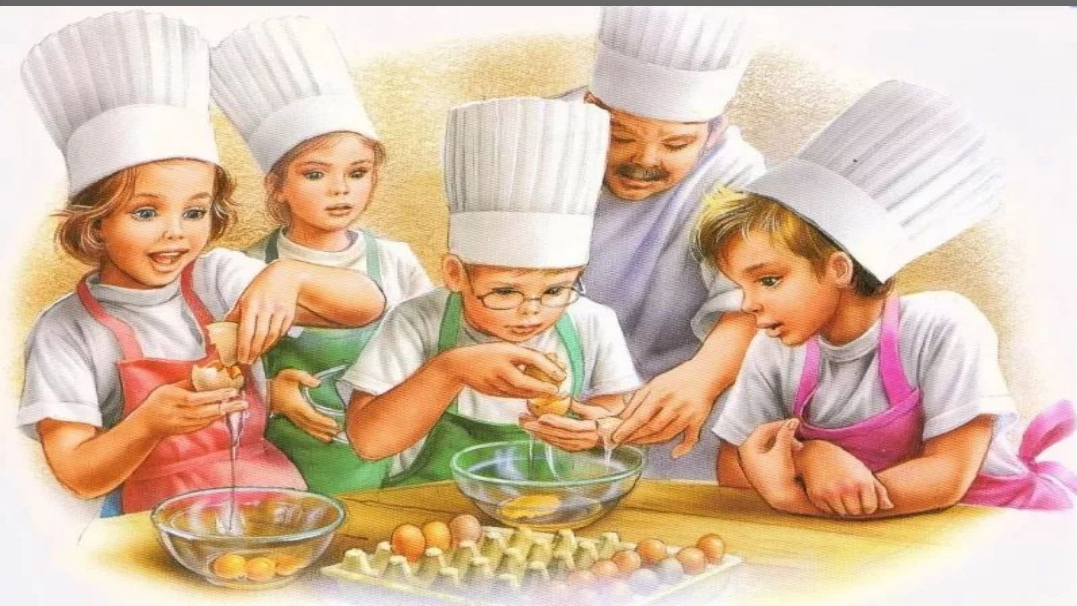


ГБОУ Школа № 1173 «КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»

Наставник: Кукина Ольга
Александровна
Участники: Яицкая Анастасия
Штомпель Егор



Кулинарное дело-

это целое искусство приготовления вкусной и полезной пищи.

Ведь приготовление еды присуще только человеку, который чтобы сделать её вкуснее придумывает всё новые и новые рецепты.

Для того чтобы приготовить блюдо, человек должен обладать множеством знаний обо всех продуктах и как их можно сочетать.

И такой опыт накапливался на протяжении многих лет, даже столетий.

Кулинарное дело, т.е.приготовление еды всегда было и остается актуальным во все времена, потому что кушать людям хочется всегда.

Еда для человека все равно, что бензин для машины. Без неё, например ребенок, не сможет не расти, не развиваться. С ней мы получаем питательные вещества и витамины.



Почему мы выбрали кулинарное дело?

Ответ на этот вопрос прост. В дальнейшем, когда вырастим, мы планируем стать профессиональными поварами, к которым хотелось бы приходить снова и снова, чтоб отведать новое блюдо или съесть то, что уже давно нравится. Ведь приготовить еду, в принципе, может каждый, но не у всех она получается вкусной.

Кулинар без условно должен обладать следующими важными качествами:

- любить свою профессию, потому что еда, пусть даже самая простая, приготовленная с любовью гораздо вкуснее;
- он должен уметь обладать хорошим вкусом;
- уметь сочетать продукты при приготовлении;
- уметь не только приготовить блюдо, но и красиво его подать, чтоб возбудить аппетит и желание его попробовать.

Наши планы на будущее

В будущем мы бы хотели не только освоить множество тонкостей кулинарного дела, но и освоить такой вид кулинарии, как молекулярная кулинария.

Молекулярная кухня рассматривает продукты как сочетание молекул с определенными физическими и химическими свойствами. Повара делят продукты на молекулы и меняют их свойства, в результате чего появляются абсолютно новые по форме и свойствам блюда с необычными для молекулярной кухни будет напоминать скорее научную лабораторию. Где не будет привычных кастрюль и сковородок, зато имеются многочисленные приборы, измерители, пробирки и мензурки.

Мы будем готовить на ряду с уже знакомыми и любимыми блюдами, блюда молекулярной кухни: кофе с чесноком, конфеты из печени, равиоли из банана, бутерброд с икрой из арбуза.

Приходите к нам в гости!