

# Моя професія “Кухар-кондитер”

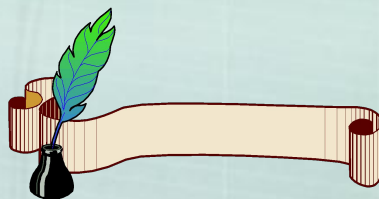


Наше кулінарне кредо : Максимум натурального. Природа вже створила і дала нам все необхідне. Потрібно лише правильно приготувати, подати, а головне – не зіпсувати автентичність смаку

**Професія "кондитер" - складна і потребує не лише естетичного смаку та художніх здібностей від робітника, але багатьох знань та вмінь.**

*Від покоління до покоління передавали люди досвід приготування їжі. Ще в давній Греції був культ Акслепія, міфічного лікаря-цілителя, що мав ім'я Єскулап. Його дочка Гігея вважалась покровителькою науки та здоров'я, а вірною помічницею їх була кухарка Куліна. Вона стала покровителькою кухарської справи.*

*Від цього імені походить і назва професії - кулінар, кондитер.*



Професія кондитера - широка та змістовна, праця клопітка і важка, яка потребує багато зусиль, напруження, натхнення, творчого пошуку.



**Кондитер - це професія, яка передбачає як ручну, так і механізовану роботу за допомогою автоматичних приладів та устаткування: маслорізка, пекарні, змішувачі, ножі, котли, духові шафи, тощо. Проводить дуже багато різноманітних операцій: фільтрацію, вимірювання, виготовлення тіста, випікання, тощо.**



# Характеристика процесу праці кухаря:

Технологічний процес приготування їжі складається з кількох стадій та операцій. Кухар, насамперед, виконує такі операції: прийом сировини, її переробка, зберігання продуктів; приготування холодних закусок, гарячих страв, випічка з борошна; оформлення страв для їх роздачі.







**З давніх-давен українські страви відомі своєю різноманітністю та високими смаковими якостями.**






Борщ - одне з найпопулярніших і давніших  
блюд української кухні. Його готували  
ще тоді, коли в наші краї не завезли ні  
квасоллю, ні картоплю і помідори.



# Рецепт Борщу



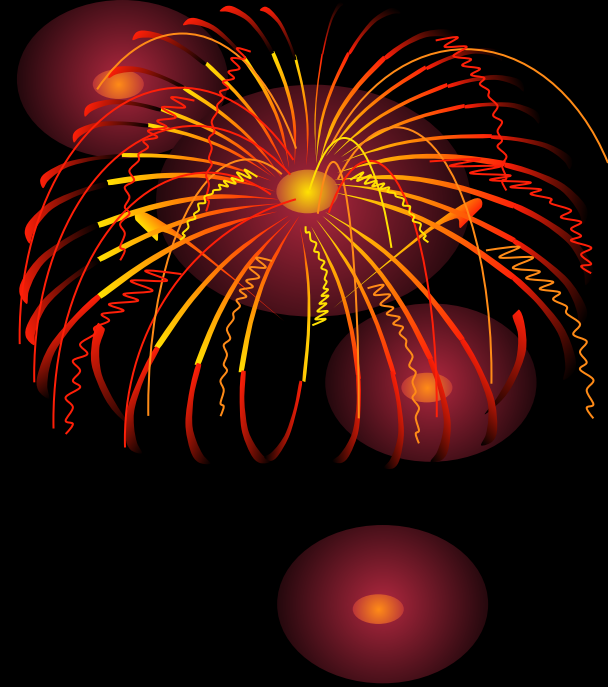
100 грам жирної  
яловичини на  
кісточці,  
50 грам солоного  
сала,  
200 грам картоплі

100 грам квасолі,  
200-300 грам буряка,  
300-400 грам свіжій  
капуста

одна крупна цибулина,  
50 грам моркви,  
50-100 грам томатної  
паста,  
2 болгарських  
солодких перцю,  
зелень, часник.

За бажанням томатну пасту можна замінити свіжими помідорам, а суху квасолю - консервованою. Із зелені особливо хороші петрушка і селера, а ось кріп варто використовувати в меншій кількості.





Дякуємо за увагу