

Удивительная профессия повар, кондитер!



Исполнитель:



Новожилова Л.В.

Дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название "кулинария".



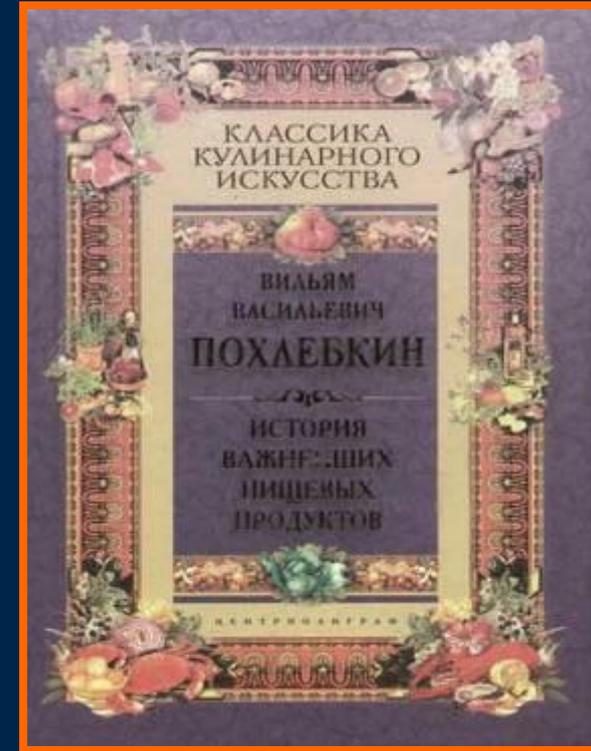
Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания.



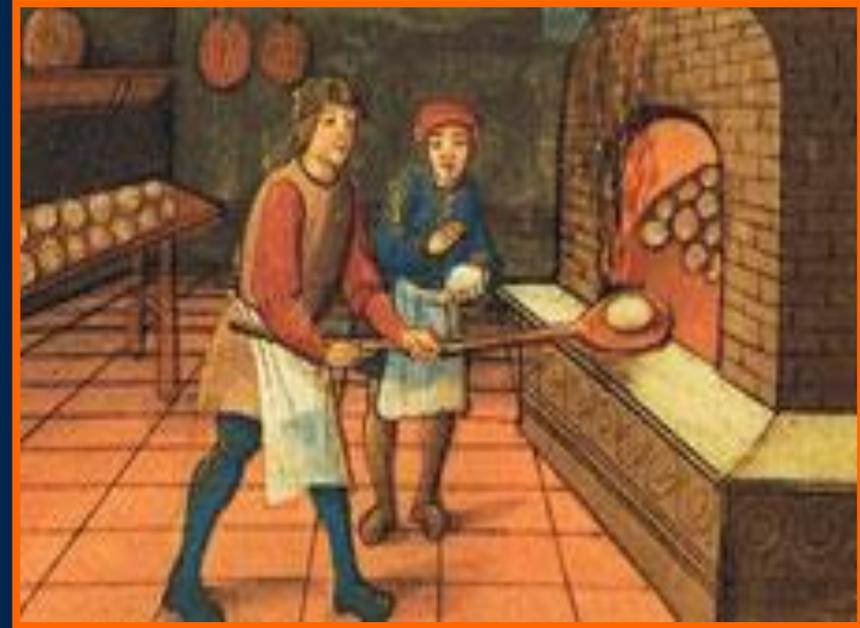
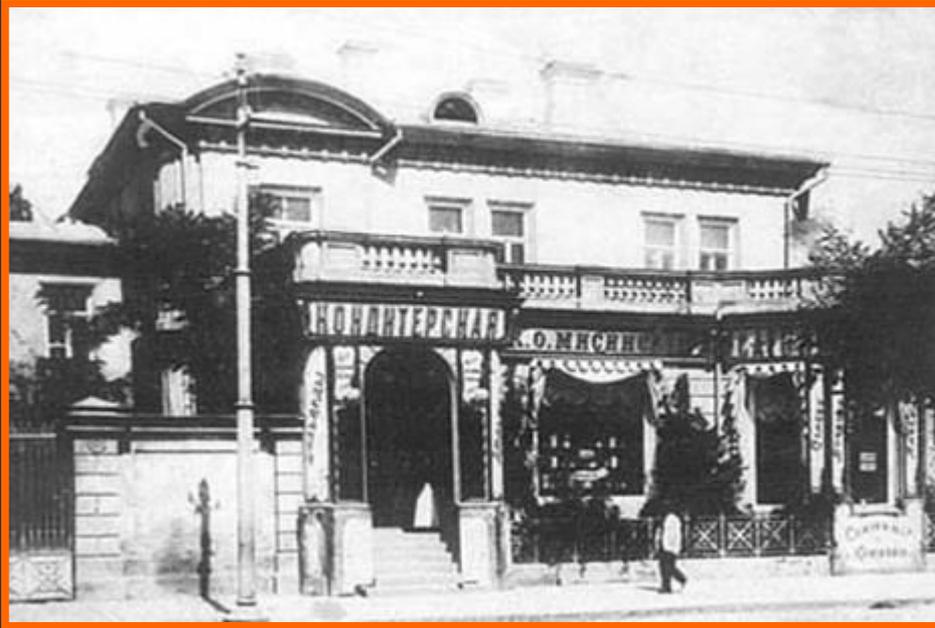
Возникновение первых кулинарных предприятий:

- корчмы (от славянского корня "корм");
- трактиры (от лат. "trakt" - путь, поток);
- рестораны (от фр. "restauration" - восстановление).





Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.



Кондитерское
искусство возникло
и получило
наибольшее
развитие в Италии.

Первыми продуктами, которые стали варить в сахаре, были:

- соки ягод и фруктов;
- сами ягоды и фрукты.



У некоторых народов размолотые, превращенные в пюре, у других лишь измельченные, у третьих целиком. Так появились сиропы, мармелады, повидло, смоква, джемы, конфитюры, русские варенья, украинские сухие варенья и закавказские цукаты.



Суть кондитерского творчества:



- из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое и праздничное.

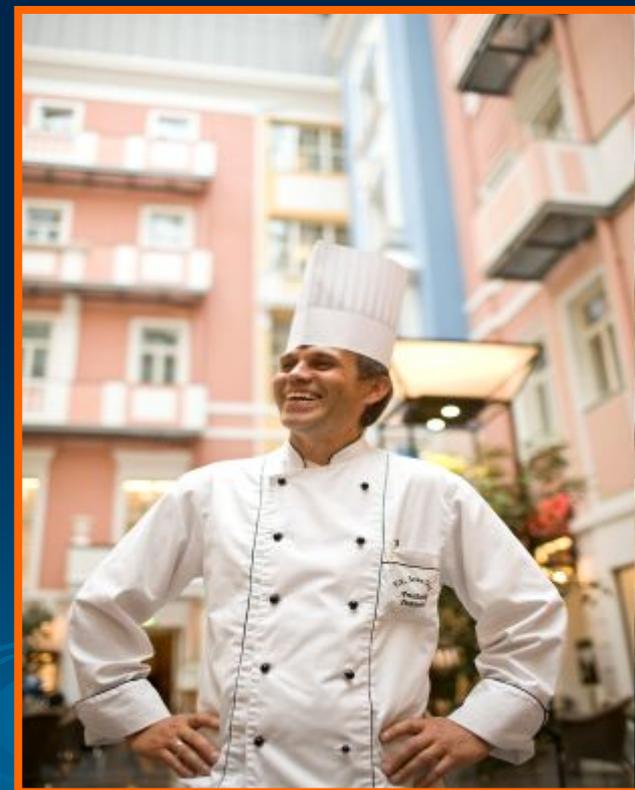


Повар, кондитер

- профессия удивительная, со своим сложившимся имиджем, который, впрочем, постоянно меняется.



Повара, кондитеры всегда востребованы, ведь, сколько у нас мест общепита: рестораны, кафе, кофейни, столовые, заведения быстрого питания на любой вкус и карман.



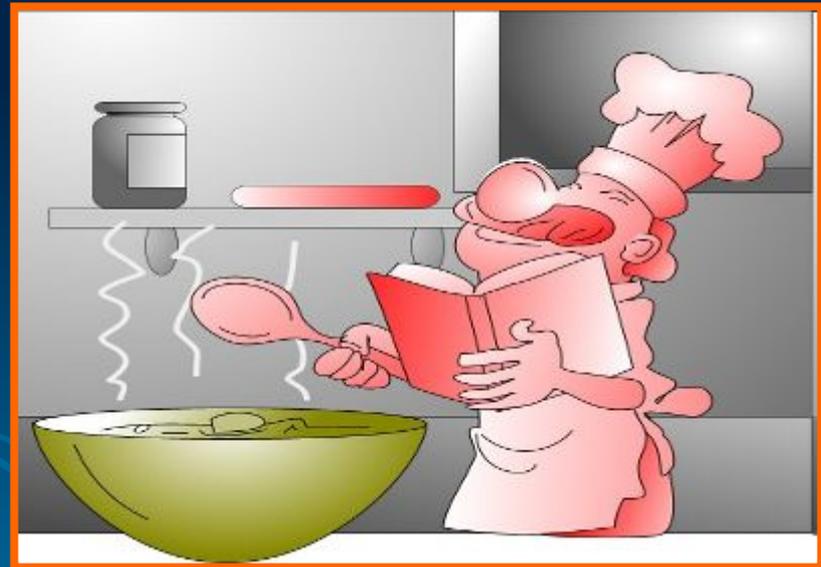
Повар, кондитер должен знать:



- структуру и специфику работы предприятий общественного питания,
- санитарные нормы,
- правила техники безопасности,
- провести первичную обработку сырья,
- отличить свежую рыбу от размороженной,
- правильно выбрать мясо, овощи, подготовить все это к использованию...

Повару, кондитеру необходимы:

- знания о составе пищи и ее калорийности,
- знания о хранении продуктов,
- знания о физиологии питания,
- знания о правилах составления меню,
- знания о технологии приготовления пищи.
- знания об эксплуатации оборудования.



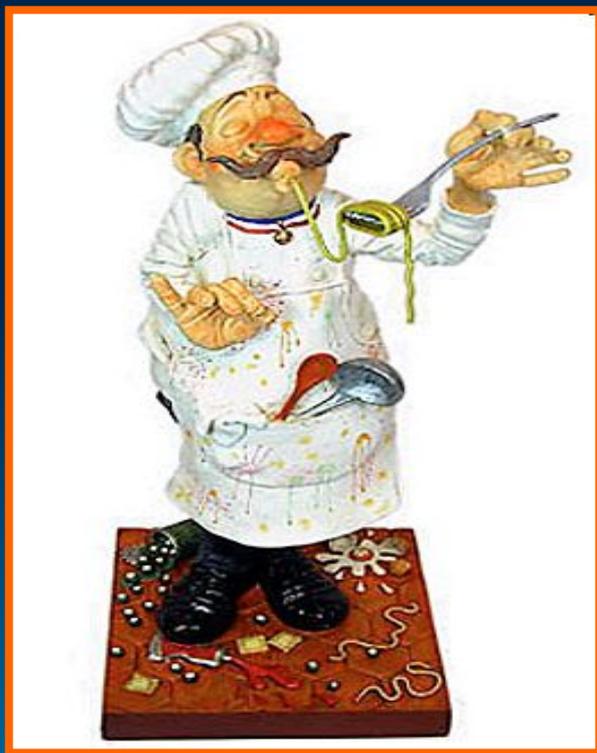
Приготовление пицци:

- это настоящая наука, которая развивалась вместе с цивилизацией.



Каждая национальная кухня:

это целая система традиций, рецептов, навыков и мистических верований в особые свойства определенных продуктов.



Каким требованиям должен соответствовать будущий повар, кондитер?

Обладать:

- ТОНКИМИ ВКУСОВЫМИ ОЩУЩЕНИЯМИ;
- хорошо развитым обонянием;
- хорошей памятью.

Быть:

- ЧИСТОПЛОТНЫМ;
- ВЕЖЛИВЫМ;
- корректным;
- внимательным.



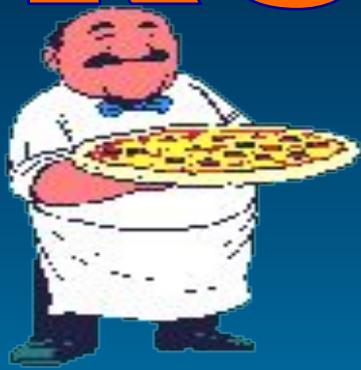


Владение кулинарией требует
большого объема знаний и
навыков, значительной
культуры и эрудиции, чтобы
соответствовать современным
требованиям.





ТВОРЧЕСКИЕ КОНКУРСЫ



загадки

Кулинар Егорка лакомую горку
нам испек на день рождения -
Налетайте без стеснения!

Ответ: торт



В поле родился,
на заводе варился,
На столе растворился.

Ответ: сахар



Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.
Я одна его не съем,
Разделю ребятам всем.

Ответ: бублик

Дедушка смеется,
на нем шубонька трясется.

Ответ: кисель



У нас духовка поломалась.
Но мама все же отказалась
Именины отменять.
какой пирог нам
К столу подать.

Ответ: торт



Холодок в пакете
Едят и взрослые и дети
Холодок, холодок,
Дай лизнуть тебя разок.

Ответ: мороженое



Что на сковородку наливают,
Да вчетверо сгибают?

Ответ: блины

Меня испекут
На твой День рождения,
С орехами, кремом
И даже вареньем.

Ответ: торт



Крупу в кастрюлю насыпают,
Водой холодной заливают
И ставят на плиту вариться.
И что тут может получиться?

Ответ: каша



Комковато, ноздревато.
И губато, и горбато, и твердо,
И мягко, и кругло, и ломко,
И черно, и бело, и всем мило.



Ответ: хлеб

Ответы на задание «Родина моя»

- Гуляш – национальное блюдо: а) Германии; б) Венгрии; в) Индии.
- Бифштекс придумали в: а) Америки; б) Венгрии; в) Франции.
- Вареники – это блюдо: а) Белорусское; в) Украинское; в) Литовское.
- Родина - винегрета: а) Россия; б) Франции; в) Ирландии.
- Блины – это блюдо: а) Российское; б) Украинское; в) Белорусское
- Плова – национальное блюдо: а) Узбеков; б) Грузин; в) Армян.
- Родина - фрикаделек: а) Персия; б) Ливии; в) Армении.
- Кулебяка – это блюдо: а) Эстонское; б) Еврейское; в) Русское.
- Щи – это блюдо: а) Венгрии; б) России; в) Белоруссии.
- Круассаны придумали: а) Французы; б) Венгры; в) Эстонцы.

ПОГОВОРКИ

Недосол на столе - пересол на спине.

В меду да в масле и лапоть съешь.

Сытое брюхо к ученью глухо.

Сытый голодного не разумеет.

С кем хлеб-соль водишь, на того и походишь.

Кашу маслом не испортишь.

Голодному Федоту любые щи в охоту.

Всякому нужен и обед и ужин.

Больному помогает врач, а голодному - калач.

Наш второй дом!



первые шаги

Региональный конкурс



"Хлеб - всему голова."



Картофельный банкет



Сладкий турнир



Кулинарный мост "Россия - Франция"



"Два народа - две страны"



Наши шедевры



Городская выставка образовательных услуг.



Мы отдыхаем





Приходите
к нам учиться!

