ДЕВЯТЬ
ЗАПОВЕДЕЙ
НАЧИНАЮЩЕГО
КОНДИТЕРА

ЗАПОВЕДЬ 1

Приобретите весь необходимый базовый инвентарь хорошего качества!

Это способствует Вашей продуктивности и высокому качеству исполнения работы.

ЗАПОВЕДЬ 2

Выбирайте только качественные продукты!

Десерт будет вкусным только тогда, когда используются качественные и свежие продукты. Запомните: Не стоит экономить на своих клиентах!

ЗАПОВЕДЬ 3

Следите за пропорциями.

На начальных этапах это крайне важно, чтобы получить хороший результат!

ЗАПОВЕДЬ 4

Учитесь работать с мастикой.

Именно мастика дает волю фантазии и делает каждый торт особенным.

ЗАПОВЕДЬ 5

Не используйте в декоре ингредиенты, которые не включены в сам десерт.

Это золотое правило кондитера!

ЗАПОВЕДЬ 6

Не переусердствуйте с деталями.

Помните, что лучше меньше, но лучше. Не утяжеляйте!

ЗАПОВЕДЬ 7

Оттачивайте свое мастерство, не бойтесь экспериментировать и ошибаться.

На ошибках вы учитесь, а значит набираетесь опыта.

ЗАПОВЕДЬ 8

Постоянно учитесь, читайте, посещайте мастер-классы.

Ищите своего автора, своего кондитера, читать которого не только приятно, но и очень полезно.

ЗАПОВЕДЬ 9

Вырабатывайте свой стиль, свою “фишку”.

Это даст вам больше шансов, чтобы стать замеченным.

И ГЛАВНАЯ ЗАПОВЕДЬ КОНДИТЕРА:

Его работа должна принести радость, вызвать восторг своим видом и удивить своим вкусом!