

Рецепт: методика передачи лучших практик

Компания «Молочное Дело»

Уважаемые коллеги!

Данный урок предназначен для Менеджеров по работе с ключевыми клиентами (КАМ и Старший КАМ, Региональных менеджеров, Территориальных менеджеров, РТД,), координаторов

пройдя этот урок Вы узнаете:

1. *Что такое лучшие практики и почему из необходимо передавать*
2. *Большой пример передачи лучших практик в виде рецепта*
3. *Какие правила при составлении рецепта*

В конце урока Вам будет предложено пройти тестовое задание для проверки усвоения материала.



Зачем передавать лучшие практики?

Анекдот: «Какие студенты попались непонятливые! Пока объяснял – сам понял, а они не понимают...»

Каждый человек, который работает с другими людьми в одной компании, в одной команде, каждый, кто работает с клиентами или даже просто общается в семейном кругу сталкивается с необходимостью объяснять «...как это сделать...»

Для успеха в обществе, компании, команде необходимо уметь передать свои знания другому человеку. Очевидно, передавать приходится лучшие практики или предупреждения о том, как избежать проблему – что тоже является лучшей практикой.



Рецепт №1: Представьте, что Вы общаетесь с ребенком

Представляйте, что перед вами десятилетний ребенок, который имеет достаточный словарный запас чтобы понять слова которые Вы говорите. Представили? А теперь попробуйте объяснить все ваши рекомендации, предложения и понятия, так чтобы ребенок Вас понял. Именно это делают успешные ораторы, когда обращаются к большой аудитории.

Если такой способ для вас сложный, то попробуйте представить своего знакомого, который никогда не работал в продажах и которому вы объясняете по телефону как работать с дебиторской задолженностью.



Сделайте выступление полезным

В этом учебном курсе мы попробуем дать рецепт хорошего рецепта! Дать правильную рекомендацию о том, как передать лучшую практику.

Давать советы – неблагодарное дело. Говорить назидания, давать советы и читать мораль это самое плохое, что можно сделать на конференции. Но сейчас важно дать вам лучшую практику изготовления «рецепта».

Конечно Вы видели рецепты приготовления блюд.



Что есть в хорошем рецепте

В хорошем рецепте Вы всегда найдете:

1. Необходимые составляющие (условия, «ингредиенты») для достижения успеха. То, что должен предусмотреть тот, кто захочет воспользоваться вашим рецептом, чтобы получить достойный результат.
2. Необходимые шаги. Избегайте общих слов и многозначных формулировок.
3. Конкретные и измеримые критерии успеха. Если вы делаете рецепт для «тонких блинчиков», то должны понимать, что «тонкий» это понятие оценочное и сравнительное. Для того, чтобы кто то мог воспользоваться вашим рецептом необходимо дать понять КАК человек поймет что сделал все правильно. Например: десять двадцатисантиметровых ТОНКИХ блинчиков не должны взвесить больше 120 грамм.



Пример: Мясо на шампурах

В качестве примера приводится рецепт приготовления шашлыка.

Обратите внимание как рассказывается передается практика:

1. Ингредиенты
2. Шаги, с пояснениями
3. Принципы, пояснения «почему это именно так» и «почему это должно сработать»
4. Альтернативы, как можно добиться успеха иначе
5. Предостережения, что лучше не делать
6. Критерии успеха на каждом этапе





РАЗБОР

Мясо на шампурах: как это делается?

О чем это, вообще?

Давайте договоримся, что «шашлыком» мы в данном случае называем зажаренные на шампурах относительно небольшие кусочки мяса или птицы (субпродукты — печень, сердце, почки и т. п. — тоже считаются). Строго говоря, шашлык можно готовить из чего угодно: из рыбы, морских продуктов и даже фруктов (например, десертный шашлык из ломтиков ананаса, половинок персиков или абрикосов, долек груш, целых слив), но мы пока намеренно ограничим круг своих интересов одной лишь «классикой».

[https://meduza.io/
cards/myaso-na-s-
hampurah-kak-et-
o-delaetsya](https://meduza.io/cards/myaso-na-s-hampurah-kak-et-o-delaetsya)

Автор: Сергей Пархоменко

Зачем нужен шашлык, в сущности?

В основе общей теории шашлыка лежит всего-навсего одна фундаментальная аксиома: хороший шашлык может получиться только из хорошего мяса. Очень хороший — из очень хорошего. Из дряни — гадость и выйдет. Так что смысл шашлыка — в выявлении достоинств высококачественного исходного продукта, а не в поспешной утилизации пищевых отходов. Любые попытки «исправить» плохое мясо — жесткое, перемороженное, неправильно разделанное, — при помощи сколь угодно изощренного маринования, заведомо обречены на провал. Точно так же бессмысленны попытки спрятать или замаскировать маринадом недостаточную свежесть сырья: тухлое — оно и есть тухлое, хоть в столетнем коньяке его выдерживай.

Чье там мясо, конкретно?

Спор о том, из какого именно вида мяса получается «самый правильный» шашлык, — из свинины, баранины, говядины или телятины, — разумеется, звучит глубоко безграмотно, а кроме того — бестактно. Он является признаком гастрономического расизма. Лично я склонен выстраивать иерархию этих четырех шашлычных «стихий» в том именно порядке, как только что их перечислил. Однако это взгляд строго индивидуальный, и я нисколько на нем не настаиваю. Другие виды мяса кажутся сомнительными для такого применения: шашлыки из всякой крупной дичи (оленина, изюбриятина, медвежатина и прочее) жестки и маловыразительны, конина гораздо лучше в копченом виде, козлятина практически безвкусна, страусятина неутрызима, разнообразных зебр и крокодилов оставим пижонам.

Как его выбрать, на практике?

Очень постное и «бесструктурное» мясо — вроде говяжьей вырезки или свиной корейки — в виде шашлыка очень просто пересушить и обезвкусить. Гораздо лучше ведет себя на шампуре мясо, что называется, «с жирком». Лучше всего, чтобы жир располагался внутри мякоти, не слишком толстыми прожилками: тогда во время жарки он станет постепенно плавиться, и шашлык в целом получится сочнее. И наоборот: если слой жира будет толстым слоем располагаться на поверхности, он просто обуглится, сгорит и придаст всему шашлыку неприятную горечь. Да еще станет капать на угли, то и дело провоцируя ненужные возгорания.

Что это за свинина?

Лучшим выбором отруба для свиного шашлыка представляется шейка или лопатка — там соотношение и расположение мышечной и жировой ткани наиболее удачное. Неплохой результат может дать круглое «колесо» от окорока: но его надо разделять с умом, чтобы каждому отрезанному кусочку достался ломтик наружного слоя сала (хотя если слой слишком толстый — лишнее лучше удалить). Прекрасный шашлык получается из свиной грудинки, особенно если на ребрах достаточно не только жира, но и мяса. Наконец, если попадетсся хороший «подчеревок» — более или менее мясистая полоса свиного брюха, можно хватать, не раздумывая. Свиную корейку, а тем более тщательно зачищенный и обезжиренный карбонад на шашлык лучше не резать: высохнет. Зато цельные свиные отбивные, на косточке и с белоснежной каемкой сала, замечательно получатся целиком на решетке. Можно даже целое неразрезанное «полено» зажарить — не снимая шкурки, а только надрезав ее диагональной клеточкой и натерев крупной солью, — но это уже совсем другая история.

Что это за баранина?

Идеальны бараньи котлеты (круглые медальоны на ребрышках), нижняя «пулеметная лента» из грудинки (нарезать кусками по 2-3 ребра), мясо с бедра (кубиками), тазобедренная часть (лучше рубить вместе с косточками). Седло правильнее будет жарить целиком. Шею, лопатку, голяшку и прочие части, богатые пленками, жилками и прочим полезным желатином, — оставьте для тушения.

Что это за говядина и телятина?

Предпочтительны грудинка, тонкий край, рамп-стейк, огузок, оковалок, яблочко — то есть все части говяжьей туши с выраженными жировыми прожилками, либо с равномерным слоем жира по поверхности. Есть любители шашлыка из вырезки, но его нужно жарить очень бережно, стараясь не пропустить состояние «медиум-рэр». При всем том хорошо бы помнить, что лучший способ приготовить говядину над углями — попросту зажарить на решетке правильно отрезанный толстый стейк. Не вздумайте кромсать на шашлык рибай: лучше пожарьте его солидными порционными ломтями. А за попытку изрезать кубиками порядочный портерхаус, ти-бон или уж тем более цельное ребро, предназначенное на фиорентину, я бы вообще подвергал людей уголовному наказанию.

Что это за птица?

С шашлыками из птицы ситуация гораздо более однозначная: тут всех конкурентов с большим отрывом побеждает обыкновенная курица. Годятся любые части: бедра, голени, грудки. Надо только иметь в виду, что для прожарки их требуется разное время, и не лениться сортировать по видам и типам, не смешивая на одном шампуре разные части. Индейка же получается все-таки суховата. Любые части уток и гусей не успевают прожариться из-за толстого слоя подкожного жира. Единственное исключение — утиные и гусиные грудки: они получаются прекрасно, причем совершенно ни в чем мариновать их не нужно, только правильно нарезать — крупно поперек, а кожу часто надсечь, чтобы жир выплавлялся быстрее.

Как это резать?

Идеальный размер нарезки мяса — относительно крупный, со спичечный коробок. Есть широко распространенная на востоке и на Кавказе манера резать шашлык гораздо мельче — но в таком виде его очень просто пересушить, а кроме того он остынет практически мгновенно, пока вы с ним преодолеете три метра от мангала до стола. Отрезая каждый кусок будущего шашлыка, хорошо бы сразу думать, как именно он будет нанизан на шампур: гораздо удобнее, когда у него есть отчетливая геометрическая форма без лохмотьев, случайно свисающих углов и прихотливых хвостиков. С этой точки зрения, вытянутый параллелепипед удобнее равностороннего кубика.



Чем это обложить?

Основным ингредиентом, обеспечивающим пресловутый процесс «маринования» любого шашлыка, является лук. Именно его сок, проникая между мышечными волокнами, придает мясу особенную нежность. Именно его аромат, смешиваясь с нотами специй и мощным тоном свежего, не знавшего заморозки мяса, создает тот самый «запах шашлыка», который распознается мгновенно. В принципе, хорошее мясо можно мариновать всухую, в одном только луке, соли и перце, не добавляя никаких жидкостей, ничем не усиливая и не ускоряя процесс. Жалеть лука не нужно: стандартная пропорция веса лука и мяса — один к двум. Режут лук довольно крупно — полусантиметровыми кольцами, или полукольцами. Жарить вместе с мясом его не стоит: он легко сгорает, так что скорее всего ему суждено так и остаться на дне кастрюли, отдав мясу свой сок и аромат. Впрочем, несколько полосочек лука, прилипших к шампуру тут и там, ничего не испортят, а готовое блюдо получится даже живописнее.

Чего туда насыпать?

Обязательными шашлычными специями следует считать только соль и свежемолотый (лучше не очень мелко) черный перец — примерно по чайной ложке с верхом того и другого на килограмм мяса. К свинине неплохо добавить немного молотого чили и — сугубо для цвета — паприки. К баранине — зиры и кориандра. Говядину всем этим лучше не мучить, зато черного перцу взять побольше. Гвоздика, мускат, лавровый лист, всяческие сушеные мяты, розмарины и тимьяны представляются совершенно лишними и только отвлекающими едоков от естественного и без того достаточно выразительного шашлычного вкуса.

Чего еще долить?

В принципе, как уже было сказано, можно и вообще ничего жидкого в маринад не добавлять. Мясо и так выделит некоторое количество сока, а главное, — лук сделает свое прекрасное дело. Однако с помощью выдержки мяса в кислой среде можно усилить вкус готового блюда, сделать его более резким и выразительным — неизбежно потеряв в естественном вкусе самого мяса. Кислоту даст лимонный сок, вино (лучше белое) или любой хороший столовый уксус (не бальзамический, он предназначен для совершенно других целей и в нем масса неуместных для шашлыка запахов). И то и другое, и третье лучше бы разбавить наполовину холодной водой. Всей жидкости должно быть немного: максимум, стакан на большую кастрюлю мяса. Интересный эффект получается при использовании воды не простой, а минеральной: пузырьки газа облегчают проникновение маринада в толщу мяса и ускоряют процесс шашлыкообразования. Только избегайте слишком пахучих сероводородных лечебных вод: запах тухлых яиц шашлыку ни к чему.

А с курицей что?

Курица требует совершенно особого подхода: основным шашлыкообразующим действием обладает тут не лук, а жидкие составляющие маринада. Лимонного сока потребуется больше (и на сей раз он явно предпочтительнее уксуса), и вкус очень обогатится, если к нему добавить соевого соуса и меда. Интересные вариации на темы индийских традиций можно получить, используя в качестве основы маринада нежирный кислый йогурт или даже кефир. Соевый соус в этом случае, конечно, будет уже ни при чем. Гораздо более разнообразна тут и палитра специй: кроме паприки и чили уместна будет куркума, а то и молотая корица или давленый кардамон. Мелко-намелко рубленый или даже натертый чеснок и свежий имбирь тоже будут совсем не лишними, особенно если хочется получить куриный шашлык в азиатском стиле.

И сколько терпеть?

Сдобренное луком, специями и кислотой мясо следует тщательно перемешать, потом аккуратно разровнять, утрамбовать, накрыть тарелкой и поместить под грузом в прохладном месте: например, на нижней полке холодильника. Примерно через каждый час мясо хорошо бы заново перемешать, чтобы выделившийся и поднявшийся на поверхность сок снова распределился по всему объему, — и опять вернуть груз на место. Именно при очередном «замесе» удобно следить за тем, как усиливается характерный аромат всей заготовки, а мясо приобретает хорошо знакомый серовато-бежевый колер. Хорошему мясу или свежей курице будет вполне достаточно двух-трех часов, чтобы стать идеальным шашлыком. Нет совершенно никакого резона мучить шашлык с вечера, а тем более целые сутки до приготовления. Никому не нужно, чтобы мясо разлезалось на синевато-серые волокна, а лук распадался в неопрятную кашу. Разбавленными остатками маринада можно и нужно смачивать жарящийся шашлык — это удобно делать с помощью жесткой кисточки. Особенно важно это для шашлыка из курицы или утиных грудок: никаким другим способом не добиться радующей глаз «лакированности» и яркого колера.

Какие шампуры?

Совершенно не все равно, на что именно вы нанизываете ваш шашлык. Нетрудно, конечно, и свежие прутики выстрогать, но они того и гляди перегорят. Так что лучше не выдумывать, и взять фабричные, из нержавеющей стали, остро отточенные на концах: мясо они должны аккуратно прокалывать, а не мять и рвать. Слишком длинные шампуры будут провисать посередине, а расположенные далеко друг от друга куски станут прожариваться не одинаково. Поэтому идеальная длина — 60 сантиметров, не больше. Лучше выбирать шампуры плоские или трехгранные, с простой витой ручкой: их легко опереть о край мангала в нужном положении. На круглых шпажках мясо начнет болтаться, и его окажется трудно повернуть с боку на бок. Категорически противопоказан выпендрож из всяких дорогих подарочных «наборов для пикника»: шампуры с деревянными ручками всегда горят, «средневековые» кованые рукояти раскаляются и жгут руки, насечку, гравировку и инкрустацию никогда как следует не отмоешь.

Как нанизать?

Правильно замаринованное мясо должно легко прокалываться шампуром, но не расползаться под пальцами. Куски шашлыка лучше располагать на шампуре продольно, не слишком прижимая друг к другу и не сплющивая, но и не оставляя пустых промежутков. Важно, чтобы с готового шампура не свисало никаких лохмотьев, — скорее всего они просто сгорят. По обоим концам шампура нужно оставить достаточно свободного места, чтобы шампур удобно улегся на края мангала. Крупные куски — например, куриные бедра и голени, цельное седло барашка, крупные телячьи котлеты, — лучше нанизывать сразу на два параллельных шампура: тогда их удобно будет разом переворачивать на другую сторону.

Какой мангал лучше?

Содержательных требований к мангалу немного: хорошо бы, чтоб он был не очень ржавый, имел отверстия для притока воздуха внизу, и чтобы размер его разумно соответствовал предполагаемому числу едоков. Не стоит забывать, что прекрасный шашлык получается — да и процесс выглядит живописно — если мангал по-старинке выкопать в земле и обложить кирпичом или диким камнем. Дорогие и престижные барбекючечницы иногда обладают полезными и удобными дополнениями (газовый розжиг позволяет обойтись без вонючих жидкостей, выпуклая крышка полезна при приготовлении больших кусков мяса, колесики позволяют увернуться от порывов ветра), но честно говоря, без всего этого вполне можно обойтись.

Что разжигаем?

Главная дилемма в вопросе выбора углей такова: покупать готовые угли в магазине или изготавливать их самостоятельно «из первичного сырья». Первое, конечно, быстрее и практичнее, зато второе веселее и приятнее. Сам я, например, всегда предпочитаю жечь костер, просто потому что мне кажется, что дружеская суета возле него, пока обустроивается и накрывается стол, — обязательная и, может быть, самая впечатляющая часть шашлычного ритуала. Кроме того, я все-таки настаиваю, что запах керосина или жидкости для разжигания покупных углей на пользу готовому мясу не идет. Правильно разогретые угли подергиваются как будто бы тонкой пепельной пленочкой, сквозь которую просвечивает раскаленная сердцевина. Кроме того, о нужной своей кондиции угли сообщают приятным похрюкиванием, с таким легким металлическим оттенком. Как только вот так зазвенело, пора укладывать шампуры.

Зачем так близко?

Ценное инфракрасное излучение работает тем эффективнее (а фактор сушки горячим воздухом ощущается тем меньше), чем ближе вы располагаете мясо к поверхности углей. 8-10 сантиметров будет в самый раз. Конечно, расстояние до углей нужно варьировать в зависимости от того, как идет процесс. Крупные куски можно и приподнять, когда они уже достаточно зарумянились снаружи, но еще не «дошли» внутри. «Мелкокалиберные» виды шашлыка — например, печенку или какие-нибудь куриные сердечки, когда надо быстро обжарить мясо снаружи, не давая ему пересохнуть, — лучше опустить к углям совсем близко.

Не слишком ли жарко?

Процесс жарки шашлыка, в сущности, представляет собою комбинацию из трех факторов. Во-первых, мясо подвергается воздействию инфракрасного излучения (собственно, «жара»), испускаемого раскаленными углями: это благодаря ему образуется та самая румяная корочка, которая позволяет мясу внутри оставаться сочным. Во-вторых, оно оказывается в потоке поднимающегося от углей горячего воздуха: на самом деле он мясо только сушит и портит его текстуру. В-третьих, оно коптится на дыме, который тоже более или менее активно образуется над углями: впрочем, этот фактор в действительности оказывается довольно незначительным. В любом случае не забывайте, что в конце концов температура в толще мяса, прожаренного до состояния «медиум», составляет всего 63 градуса, а до состояния «велл-дан» — не более 70. Так что нет никакого смысла устраивать адскую доменную печь и засовывать шампуры прямо в пекло. Кстати, сыпать на угли какие-нибудь дубовые или ольховые веточки «чтоб лучше пахло» — совершенно бессмысленно: вся эта мелочь будет только гореть, обугливая мясо.

Сколько можно махать?

Если вам приходится непрерывно стоять над мангалом, размахивая какой-нибудь картонкой, чтобы хоть как-то оживить процесс жарки, — значит угли у вас уже никуда не годятся, и вы мясо не жарите, а вялите. Результат будет нехорош. Очень полезно бывает во время процесса продолжать пережигать в дальнем углу дополнительные угли, чтобы по мере надобности подсыпать их в «рабочую зону». Все эти манипуляции надо проделывать осторожно, а иногда и не лениться убирать шашлык на минутку в сторону, чтобы зола и пепел не летели на мясо. Из этих же соображений следует решительно отвергнуть новую моду использовать при жарке шашлыка вентилятор на батарейках, а то и что-то вроде фена. Опахало потребуется только в самом начале процесса — когда хочется побыстрее разогреть угли до нужной температуры.

Не пора ли перевернуть?

Не стоит непрерывно дергать верх-вниз, двигать с места на место и вертеть с боку на бок жарящийся шампур. Пусть спокойно полежит и покроется корочкой нужного цвета с одной стороны, потом получит достаточно времени, чтоб зарумяниться с другой. Беспорядочное вращение может привести к тому, что шашлык получится как бы вареным, вообще без ясно выраженной корочки и без определенного цвета. В идеале должно быть достаточно ровно одного переворота. Но это, конечно, не догма: если оказалось, что с первого раза какой-то бок все-таки не дожарился, переверните через некоторое время обратно.



О чем забыть навсегда?

Поклянитесь, что никто из вас, осиливших эту общую теорию шашлыка, ни за что не станет больше пытаться заквасить мясо в какой-нибудь посторонней субстанции, рекомендованной дешевыми разноцветными газетенками из электричек про «Тысячу рецептов вкусенького». Никакой свинины в майонезе. Никакой баранины в кетчупе. Никакой курицы в яблочном пюре. Никакой говядины в кока-коле. Нет, нет, ни за что. Лучше голодная смерть.

Автор: Сергей Пархоменко