

Новый учебный год с проведением лабораторных работ в Брянском техникуме питания и торговли открыт!

Важные качества для начинающего повара — это, прежде всего, терпимость и трудолюбие. Конечно, важно иметь здоровые амбиции и уметь видеть свои плюсы в любой ситуации. Эмоций будет много, но надо иметь над ними власть. А вообще, сказать можно многое, но пока человек сам не приступит к работе и не прочувствует все нюансы на себе, он ничего не поймет до конца. Терпение и опыт – это два решающих фактора.

17, 18 февраля прошла лабораторная работа основная задача повара — готовить вкусную еду. Именно этим мы и занимались со студентами группы Т9-1. Студентам группы была поставлена задача красиво и вкусно подать маленькую, буквально на зубок порцию, которая предшествует основным блюдам. «amuse de bouche» — комплимент от шефа в виде небольшой закуски перед трапезой. Зачем нужен «комплимент»? Первая и самая главная задача – возбудить аппетит. Если вам это удалось, то потом можно ожидать, что гость закажет еще немного дополнительных блюд. Вторая задача «комплимента» - занять гостя, пока готовятся основные блюда. В ресторанах высокой кухни время приготовления блюда обычно занимает немного больше времени, чем в кафе. Поэтому, чтобы гость не томился в ожидании, его «развлекают комплиментом». Третья роль «комплимента» — представление. Благодаря «комплименту» шеф-повар может подчеркнуть особое внимание к гостю. Нового посетителя «комплимент» знакомит с кухней ресторана, а у постоянного гостя вызывает чувство «как дома», дает ощущение, что он «свой».

