

Группа П-35: Любовь к выбранной профессии.



Искусство кулинарии

Искусство кулинарии древнейшее из искусств. Его истоки уходят в глубь тысячелетий, кулинарное искусство быстро развивается и совершенствуется. В кулинарии есть ,искусство приготовления здоровой пище, которой обязательно должна быть вкусной и удовлетворять сложным вкусовым, обаятельным и зрительным восприятием человека. Доставлять ему наиболее приятные вкусовые ощущение.

Кулинария - это наука или искусство?
Гурманам и гурмэ Искусство кулинарии — одно из самых древних. Настоящий повар — это талант, которым наделен не каждый человек.



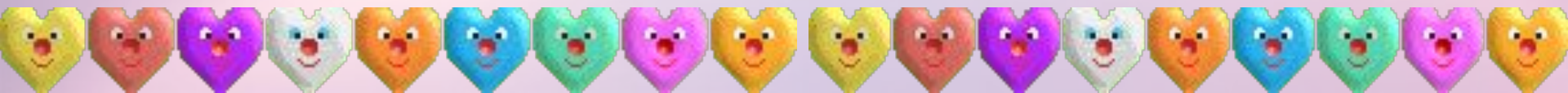
По сути, повар должен обладать особым кулинарным вкусом, подвижностью рук, ведь в течение дня он постоянно что-то чистит, режет, смешивает. И при этом пробует блюдо в момент приготовления. Для остроты восприятия блюда, соуса повар почти не ест целый день. Говорят, англичане любят пошутить, утверждая, что у них в Англии всего только 3 сорта соусов, зато 360 видов религий. В то время как французы используют на своей кухне около 400 соусов, имея всего 3 религии. Но кулинары Франции считают, что они обладатели 3000 соусов. Повара всегда соревновались за право быть первыми. Но официально такая возможность появилась лишь в 1900 году. Именно тогда во Франкфурте (Германия) состоялась 1-я Всемирная выставка кулинаров, позднее она стала называться Всемирной кулинарной олимпиадой. С этого времени олимпиады кулинаров проходят раз в 4 года. Олимпиады не проводились только во время мировых войн.

- Повару, как и врачу нельзя быть равнодушным .
Ведь от того , как кормить человека зависит его здоровье , настроение и производительность труда ,а еще это такая профессия которая требует постоянного поиска , творческого, фантазии приятно удивлять каждый раз,когда он заходит в столовую,в кафе,ресторан.Но прежде чем стать таким профессионалом надо , как говорится не один пуд соли съесть, вернее научиться как правильно солить еду которую ГОТОВИШЬ

**В этой лаборатории можно снимать
настоящие кулинарное шоу!!!**



Вот только в жизни студенческой
намного серьезней



Это профессия несет здоровое питание ЛЮДЯМ.



Профессия повар одна из не многих,
где обязательны вкусовые ощущения



Кулинар должен обладать тонкими вкусовыми ощущениями. И хорошо развита обоняние.





Это самая красивая творческая
профессия.



Для многих профессия повар
продолжает оставаться чем-то
отдаленным, а для кого-то это
занятие их жизнь. Они не просто
готовят дома или для друзей. Они
делают это получая деньги , причем
заметьте на малые....



**Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня - кузница его.
Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье.
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал - поймет.**



ПОЗДРАВИМ.РФ

Спасибо за внимание !!

