

ПРОФОРЦЕНТАЦИЯ



«Кем быть?» — это один из самых волнующих вопросов детства. В данной книге юный читатель найдет не только информацию о профессиях, связанных с дизайном в самом широком понимании этого слова, но и мастер-классы, которые позволят ребенку «примерить» на себя ту или иную специальность, чтобы лучше разобраться в себе, своих склонностях, способностях и интересах.

Какие бывают повара?

Это только кажется, что у повара легкая работа! На самом деле эта профессия непростая, творческая и имеет множество специальностей.

- *Повар холодного цеха отвечает за приготовление салатов.*
- *Повар горячего цеха готовит супы и основные блюда.*
- *Повар-кондитер специализируется на выпечке и десертах*
- *Повар-кулинар составляет меню и оформляет готовые блюда*
- *Шеф-повар следит за всем процессом приготовления блюд.*

И, конечно, повар вправе придумывать новые рецепты блюд, зачастую неожиданные.

Вот, например, торт.

Ты думаешь, он обязательно должен быть сладким?

А вот и нет!

Попробуй торт из кабачков.

И может быть, ты потом придумаешь торт из картофеля или рыбы?

Наталья АВЕРИНА

Торт кабачковый





1

Кабачки помой и очисти от кожуры.



2

Удали семена.



3

Натри кабачки на терке, слегка отожми массу.



4

Отдели желтки от белков, желтки добавь в кабачковую массу.



5

В кабачковую массу добавь муку.

Материалы и инструменты

- кабачки — 1,5 кг;
- яйца — 3 шт;
- чеснок — 4 зубчика;
- масло растительное — 4 ст. л.;
- мука — 4 ст. л.;
- майонез — 200 г;
- соль;
- сода — на кончике ножа;
- нож;
- разделочная доска;
- терка;
- чесночница-пресс;
- венчик или блендер.



Совет

Не натирай слишком маленькие кусочки, это опасно!

Повар должен:

- отлично разбираться в продуктах питания, знать условия и сроки хранения, определять по виду качество и свежесть продукта;
- уметь готовить быстро и правильно планировать время и очередность операций при приготовлении блюд;
- знать и соблюдать меры безопасности и правила гигиены при приготовлении пищи.

Советы

Чтобы белки хорошо взбивались, они должны быть охлажденными, а еще в них не должны попасть капли воды от мытья и частички желтка.

Если блинчики при переворачивании ломаются, необходимо слегка увеличить их толщину и убавить нагрев плиты, чтобы они выпекались медленнее.



Затем добавь на кончике ножа пищевую соду.



Добавь растительное масло и слегка посоли.



Яичные белки взбей до устойчивой пены и введи в приготовленную массу, очень осторожно перемешивая, чтобы масса оставалась воздушной.





10

Зелень измельчи.



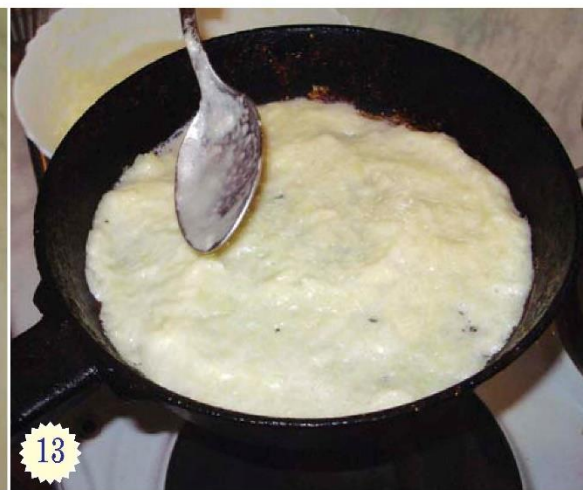
11

Выдави чеснок с помощью пресса и соедини с зеленью.



12

Все заправь с майонезом и хорошо перемешай.



13

Выкладывай кабачковую массу на смазанную маслом сковороду, разравнивай слой ложкой.

Как ты думаешь, какие из школьных предметов больше всего нужно знать будущему повару?

- РУССКИЙ ЯЗЫК
- ЛИТЕРАТУРА
- МАТЕМАТИКА
- ФИЗИКА
- ХИМИЯ
- БИОЛОГИЯ
- ГЕОГРАФИЯ
- ЧЕРЧЕНИЕ
- РИСОВАНИЕ
- МУЗЫКА
- ФИЗКУЛЬТУРА

Правильный ответ

Самыми важными из всех школьных предметов для повара являются химия, физика и биология!

А профессиональные навыки можно получить в колледже после 9 или 11 класса за 2-3 учебных года.

В престижные колледжи необходимо сдавать экзамены по русскому языку и математике, а в некоторые даже физику или английский язык.

Помимо теоретических предметов во время учебы студенты проходят практику в столовых и ресторанах.



14

Выпекай из кабачковой массы блинчики.



15

Блинчики обжаривай до золотистой корочки.



16

Уложи блины стопкой, промазывая каждый блин майонезной смесью с зеленью и чесноком.



17

Торт охлади и укрась, по желанию, зеленью или другим способом.