

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области
«Мытищинский колледж»**

Конкурс:

«Я горжусь своей будущей профессией»

Номинация:

«Моя профессия через 50 лет»

**Автор: Будняк Юлия Николаевна
студентка обучающаяся по
профессии**

«Повар-кондитер»

**Педагог -наставник: Мартынова Ирина
Сергеевна**



*Уважаемое жюри,
добрый день!*

**Я, Будняк Юлия
Николаевна, студентка I
курса в ГБПОУ МО
«Мытищинский колледж»
обучаюсь по профессии
«Повар-кондитер»**



Почему я выбрала профессию Повар-кондитер? Потому что я думаю каждая девушка должна уметь хорошо готовить. Искусству приготовления вкусных блюд надо учиться, поэтому я пришла в колледж. Уверена, что здесь меня научат готовить так, что я смогу вкусно кормить близких и баловать их сладостями.



«Повар-кондитер» – это не просто человек который умеет готовить, но и по совместительству психолог.

Только мы девочки знаем как помогает пережить неприятности воздушное, аппетитное пирожное.



Когда я думаю как изменится моя профессия через 50 лет, мне кажется, что в лидеры выбьется «Молекулярная кухня».

Молекулярная кухня – это обман органов чувств: вам принесут еду, а её запах будет подаваться отдельно, и это реальность. Основная масса молекулярных блюд относится к диетическим. Просто необычный внешний вид, вкус и аромат. А достигается этот эффект применением



Более того, получив в руки современные технологии и современную (совсем не кухонную) технику, некоторые повара начали реконструировать блюда из прошлого.

Рассмотрим наиболее популярные технологии приготовления молекулярных блюд.



Замораживание

Речь не идет о том, чтобы заморозить пищу в холодильнике – в молекулярной кухне широкое применение нашел жидкий азот, который, как известно, имеет собственную температуру минус 196 градусов по Цельсию. Такая температура позволяет замораживать любое блюдо практически мгновенно, и при этом азот испаряется. Такая заморозка позволяет сохранить все



Эмульсификация

Представьте себе нежнейшие пенки, которые делают из фруктовых или овощных соков – есть вкус и аромат, а самого продукта как бы и нет. Да что там фрукты или овощи! А представьте себе нежнейший мусс, который состоит из свежего бородинского хлеба, нерафинированного масла и соли. Представили себе такое пенное блюдо. Получают эффект эспума



Вакуумизация

Когда специалисты по молекулярной кухне говорят о вакуумизации, то разговор идет о тепловой обработке продуктов на водяной бане. Всё что необходимо закладывается в специальные пакеты, в которых и происходит приготовление пищи на водяной бане при температуре около 60 градусов несколько часов, а то и несколько дней. Мясо приготовленное таким



Желатинизация

С желатином работают все хозяйки. А в чем же секрет молекулярной кухни? В продуктах. Молекулярная кухня предполагает приготовление обычных блюд из необычных продуктов: икра из меда, спагетти из апельсина, яйцо со вкусом персика и т.д.

Для приготовления блюд используются следующие добавки: агар-



Сам прибор позволяет изменять давление в ходе процесса приготовления пищи, т.е. самые различные жидкости могут кипеть при очень низких температурах, а вот эфирные масла, которые выделяются при таком низкотемпературном кипении, не будут испаряться. Таким образом можно эти масла собрать для последующего «окуривания» блюд и не только блюд. Например, рыба с ароматом розы (для



Вывод
Надеюсь мои мечты
сбудутся и люди будут
питаться правильно, кушать
полезные продукты со
вкусом желаемых и я смогу
всё это готовить.