

Расскажите детям.

Профессия повар.

Человек должен качественно питаться, чтобы быть всегда здоровым и бодрым. Вкусная и полезная пища даёт людям силы и обеспечивает хорошее настроение. Чтобы некоторые продукты стали вкусными, хорошо переваривались и лучше усваивались в организме, их нужно приготовить. Как правильно сварить, испечь, поджарить или потушить продукты, из чего и что приготовить, знают повара.

Повар – это специалист по приготовлению кулинарных блюд и кулинарных изделий. Профессия повара известна во всём мире. Появилась она в первобытное время, когда наши далёкие предки определили, что жареное на костре мясо намного вкуснее сырого.

Сегодня профессия повар востребована во всём мире. Популярна эта профессия ещё и потому, что повар знает секреты приготовления вкусной красиво оформленной еды, изысканных кулинарных шедевров, которые доставляют радость и наслаждение.

Повара нужны в детском саду, в школе, на предприятиях есть столовые, в которых хорошие кулинары каждый день готовят вкусную и сытную еду для детей и взрослых. Ни одна армия в мире не сможет обойтись без повара.

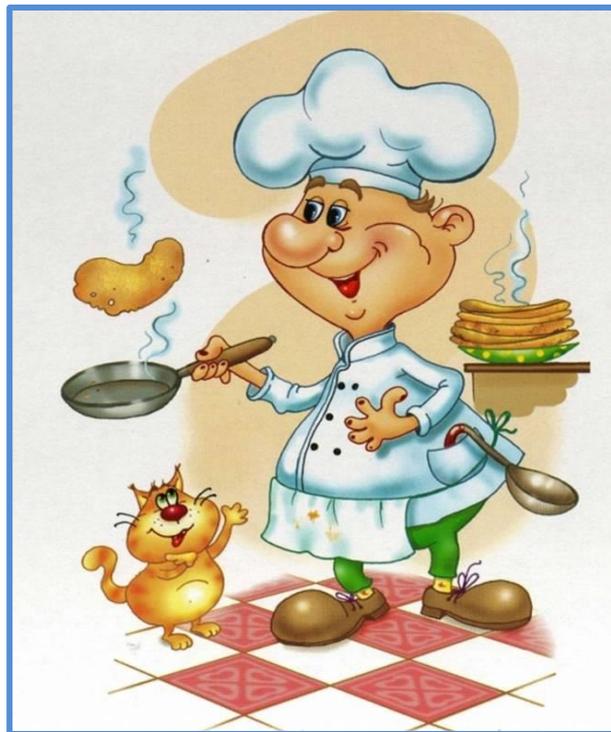
Хороший повар умеет разбираться в продуктах. Он знает, как определить свежесть и как правильно их хранить. Повар знает большое количество рецептов для приготовления блюд, по которым умеет точно приготовить определенную пищу, красиво её украсить. Может придумать блюда по своему вкусу, чтобы донести до человека новые ощущения вкуса и аромата еды.

Современный повар должен быть внимательным и осторожным, потому что постоянно работает с острыми ножами, топориками и секаторами, находится рядом с горячими плитами и печками, управляет разнообразными установками и автоматическими ножами для чистки и резки овощей.

Повар работает в специальной одежде: халат или брючный костюм и обязательно поварской колпак.

Поскольку работа повара очень ответственная, он должен быть аккуратным, внимательным, собранным, сообразительным. К деловым качествам повара относят сочетание точности и творческой фантазии, чувство вкуса и обоняния, вкусовую память, развитый глазомер, чувство времени. Чтобы пища, приготовленная поваром, была полезной, он должен владеть медицинскими знаниями.

В большой семье поваров есть шеф-повар, повар-кондитер, повар-кулинар. Шеф-повар – профессионал, он и администратор, и изобретатель, и творчески работающий повар. Изготовлением и украшением различных сладостей и десертов,



выпечкой пирожных и тортов занимается повар-кондитер. Организацией процесса приготовления пищи руководит повар-технолог. Он решает, сколько продуктов необходимо, по каким рецептам готовить, оформляет нужные документы.

Повар-кулинар занимается приготовлением блюд, определяет их готовность, делит на порции. Поскольку от внешнего вида еды зависит аппетит, ещё одна обязанность повара интересно и творчески оформить готовое блюдо и красиво подать. Навыки и традиции приготовления пищи передаются из поколения в поколение.

Поваром может стать трудолюбивый, энергичный, любознательный человек, который любит готовить и у которого есть вкус. Профессия повара хороша для человека тем, что её навыки можно использовать в повседневной жизни: быстро, вкусно и сытно готовить для себя и семьи.

Источник: <https://uchthat-v-skole.ru/>