

Поварское дело

НЕ ремесло, А искусство

Кто из нас не любит вкусно поесть? Но, чтобы съесть что-либо вкусненькое, это сначала нужно приготовить.

В механико-технологическом техникуме прошёл конкурс «Лучший повар зуевской земли 2018 года». Организаторы: администрация Зуевского городского поселения, отдел сельского хозяйства, Зуевский районный комитет профсоюза работников агропромышленного комплекса, механико-технологический техникум. Участие в конкурсе приняли повара из разных организаций: детского сада «Сказка» г.Зуевка, столовой №6, райпо, повара из с.Суна, п.Соколовка, а также повара, работающие в техникуме. Вне конкурса шли студенты Зуевского техникума. В адрес поваров прозвучали напутственные слова, члены жюри пожелали всем успехов и удачи. А болельщики активно поддерживали конкурсантов.

Конкурс проходил по трём этапам: теоретическое задание; приготовление горячего блюда из продуктов, представленных в наборе; домашнее задание. Когда начался 2-й этап конкурса – приготовления курицы, то распространился такой ароматный запах, от которого потекли слюнки... Жюри было сложно определить лучших, так как все блюда были приготовлены эстетично и вкусно.

Победителями стали: лауреат 1-й степени – Елена Геннадьевна Дрягина (повар ООО «Сокол»); дипломант 1-й степени – Марина Геннадьевна Воробьева (старший повар кафе «Огонёк»); дипломант 2-й степени – Алевтина Валентиновна Кириллова (мастер цеха полуфабрикатов Зуевского техникума); дипломант 3-й степени – Ирина Владимировна Качаева (кондитер Зуевского райпо). В номинации «Лучшее домашнее задание» победила Виктория Евгеньевна Табанакова (шеф-повар столовой Зуевского техникума). «Приз зрительских симпатий» завоевал Илья Михайлович Ипатов (старший повар детского сада «Сказка» г.Зуевка). В номинации «Соблюдение технологии приготовления блюд» лучшей стала Елена Ивановна Пинегина (повар СПК «Племзавод «Новый»). Алиса Тахировна Ёдемис (старший повар столовой №6) выиграла в номинации «Лучшее отражение темы «Русская Кухня. Пасхальный стол».

Завершился конкурс дегустацией блюд и обменом рецептами.

По словам Виктории Табанаковой, шеф-повара столовой Зуевского техникума, – работа приносит ей большое моральное удовлетворение. Она ежедневно убеждается в необходимости и важности своего труда.

Татьяна БРОННИКОВА. Фото автора



М.Г.Воробьева
(кафе «Огонёк»)



Запечённая курица
от Алевтины Кирилловой
(техникум)



Участники конкурса