

Конкурс поваров

Поварское дело — не ремесло, а искусство

В первом конкурсе на профессиональную память команды соревновались в составлении новогоднего меню: все блюда должны начинаться с буквы «Н». С заданием легко справились все участники.

Скорость и выдумка понадобилась им во втором конкурсе. И пока в теоретическом туре капитаны команд отвечали на вопросы, остальные конкурсанты из одинаковых наборов продуктов на скорость нарезали бутерброды, проявляя недюжинную фантазию.

Ловко работали руки профессионалов, тонко нарезая овощи, формируя из полосок рыбного филе розочки, украшающие тонкие ломтики хлеба, быстро наполняя тарелки готовыми бутербродами. Чуть медленнее двигались руки студентов, аккуратно вырезающих фигурки из овощей — слабые бутербродов. Что-то получалось сразу, что-то не очень. Зато, как выяснилось при подведении итогов, студенты оказались более изобретательными: у «Апельсинчиков» получилось больше разнообразных и оригинальных бутербродов (19 видов). Чувство локтя, умение работать командой, ярко проявилось на практическом задании, когда быстро и качественно нужно было приготовить овощной салат-коктейль.

Зрители (которых не первый год приглашают на конкурс) залюбовались слаженными действиями команд «Огоньки» и «Бруснички», ловко нарезавших ингредиенты для салата.

Профессиональных поваров, умеющих работать бригадным методом, всё получалось как по нотам — автоматически точными движениями одни из них шинковали лук, другие — перец, третьи — морковь, четвертые — лук и зелень. Студенты работали старательно, скорости им не хватило. Но понятно, опыт приходит от многолетней практики. Но это единственный минус команд «Апельсинчики», в остальном они не уступившей командам профессионалов.

С приготовлением салата-коктейля «Огоньки» справились первыми.

— Умеете работать бригадой, — похвалило жюри команду, оценив качество нарезки и внешний вид блюда.

Красивый салат получился и у «Брусничек», вторыми завершившими конкурсное задание. Но комиссия разглядела ошибку, заметив, что некоторые ингредиенты (капуста и болгарский перец) перемешаны, чего в салате-коктейле не допускается по рецептуре.

Последними справилась с заданием команда «Апельсинчики». Жюри оценило старания студентов-второкурсников, отметив как нестандартно, по-новому выполнена нарезка овощей, как изысканно оформлены блюда.

— Почти ресторанный подача, — резюмировала Л.Л. Мылкина. — Чувствуется молодое, нестандартное мышление и высокий уровень подготовки.

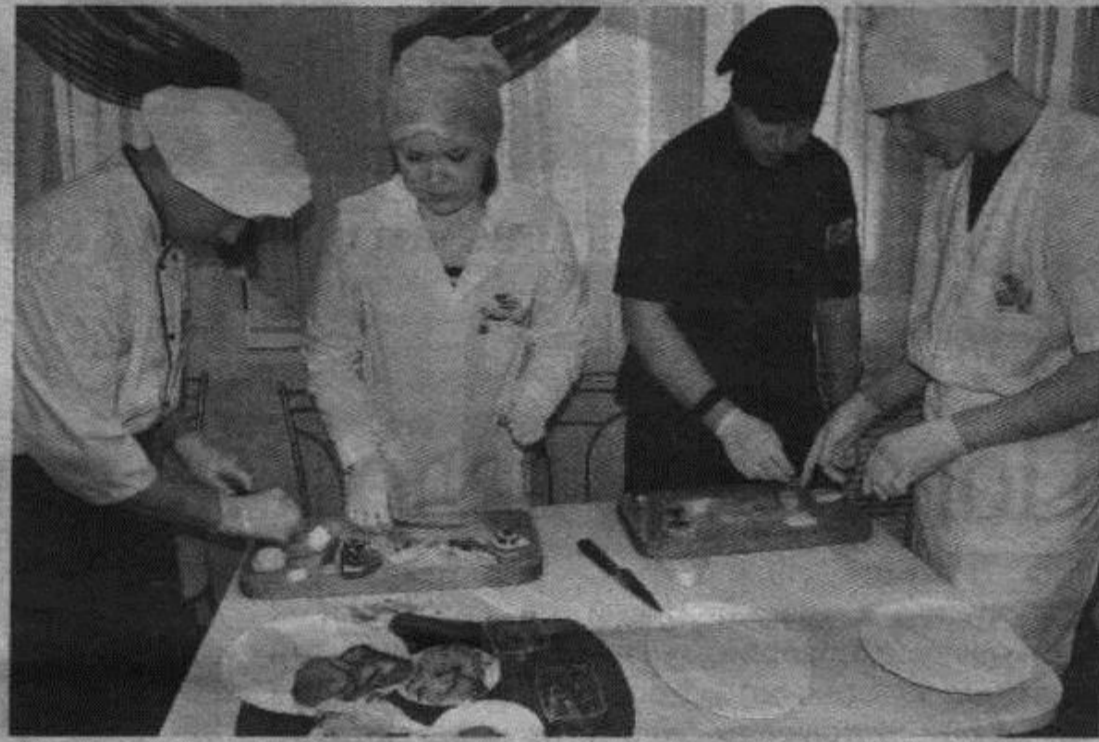
Однако без замечаний и здесь не обошлось — по правилам, зелень не должна свисать с тарелки, что было допущено студентами при оформлении салата.

В творческом конкурсе команды показали художественные способности, вызвав аплодисменты зрителей. «Огоньки» исполнили шуточную песню, «Бруснички» — стихи о важности профессии повара, а «Апельсинчики» показали сценку в ресторане о клиенте и недовольном официанте.

Заключительная часть конкурса — домашнее задание. Все три команды подготовили роскошные закуски и салаты с символом наступившего года Обезьяны, сервировав столы в новогодней тематике. И пока жюри подводило итоги, зрителям и гостям разрешили продегустировать конкурсные блюда.

Оглашая результаты конкурса, председатель Зуевского райпо Л.Л. Мылкина особо отметила команду «Апельсинчики»:

— Я в восторге от выступления студентов, от сценки, которую они представили. Вы меня поразили сегодня. От того, как оформили декор столовых приборов ново-



Команда «Апельсинчики»



Команда «Бруснички»

годнего стола, как подали овощной салат-коктейль, какие приготовили разнообразные бутерброды. В наших учреждениях питания нам очень не хватает такого свежего творческого подхода. Спасибо преподавателям за профессиональную подготовку студентов. Мы хотели бы работать с вами.

Хорошо подготовились команды профессионалов «Огоньки» и «Бруснички». По итогам конкурса первое место присуждено коман-

де «Огоньки», второе — команде «Апельсинчики», на третьем месте — «Бруснички».

На конкурсе побывала Людмила ЗАЙЦЕВА
Фото автора

ПОСЛЕСЛОВИЕ

— Жалко трогать такую красоту, — с такими словами присутствующие приступили к дегустации блюд, завершив тем самым очередной конкурс профессионального мастерства поварского искусства.