

Моя будущая профессия

Кокаков Кудайберген 9 “в”

ПОВАР

- Я ВЫБРОЛ ЭТУ ПРОФЕССИЮ ПОТОМУЧТО Я ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ



УЧИТЬСЯ Я БУДУ В ПСЕКЕ

2,8



МОЯ СТЕПЕНДИЯ

- 16 ТЫСЯЧ ТЕНГЕ



ПОВАР ДОВОЛЬНО СЛОЖНОЯ ПРОФЕССИЯ

- ТАК КАК НАДО СТОЯТЬ ВОЗЛЕ ПЛИТЫ ВЕСЬ ДЕНЬ А ТАМ ОЧЕНЬ ЖАРКО



У ПОВОРОВ БОЛЬШАЯ И ДЛИННАЯ ИСТОРИЯ

- НАПРИМЕР ВЫ ЗНАЛИ ЧТО
- Первым поваром в истории человечества стал первобытный охотник, случайно обжаривший кусок своей добычи на костре. Пещерные люди, вкусив приготовленное таким образом мясо, стали постоянно жарить его на костре. И довольно скоро, методом «проб и ошибок», выяснили, что у кого-то мамонт получается сочным и вкусным, а у некоторых вообще несъедобным. Конечно, приготовление пищи стали доверять тому, у кого выходило вкусней. Таким или примерно таким образом зародилась профессия повар.

ТАКЖЕ ЕСТЬ МОГО БЛЮД

- Бурито
- Торт "Черепаха"
- Салат "Мимоза" классический
- Соус "Цезарь"
- Пасхальный кулич
- Салат "Цезарь" классический
- Салат "Хрустящий"
- И МНОГОЕ ДРУГОЕ

ДЕЛИКОТЕС

- Деликатэс (от фр. *délicatesse*) — редкое, вкусное блюдо, лакомство. В более широком смысле — деликатес, это нечто особое, изысканное, ожидаемое, не обязательно еда.

Фуа-гра.

- Изысканный печеночный паштет, изготовленный из печени уток, выращенных специальным способом. Является визитной карточкой высококлассной французской кухни. Паштет может быть приготовлен как сам по себе, так и с добавлением других ингредиентов. Например, есть фуа-гра с трюфелями, ягодами, печеными яблоками.



Рыба фугу



- Высший пилотаж японской кухни. Рыба, из которой готовится блюдо (обычно это бурый скалозуб), содержит смертельную дозу тетродотоксина (небелкового яда естественного происхождения), концентрация которого должна быть уменьшена до допустимой в процессе приготовления. Это блюдо - рискованное приключение, наркотик и лакомство в одном. Приключение, потому что никогда не знаешь, достаточно ли натренирован в своем искусстве повар, чтобы убрать смертельную дозу яда из рыбной тушки. Наркотик, потому что остаточное количество яда дает легкий одурманивающий эффект.

Черная икра

- Засоленная икра осетровых рыб (белуги, осетра или севрюги). Традиционный деликатес из России. Более ценится черная зернистая икра. Имеет не только неповторимый вкус, но и содержит большое количество полезных организму человека микроэлементов и аминокислот.



Трюфель



- Грибы, растущие в земле из рода сумчатых. Наиболее ценными считаются трюфель видов перигорский, итальянский и зимний. Эти грибы когда-то считались волшебными и наделенными магическими свойствами, их считали очень сильным афродизиаксом. И на самом деле, ученые выяснили, что этот вид грибов способен выделять феромоны, который повышает чувствительность и эмоциональность человека.

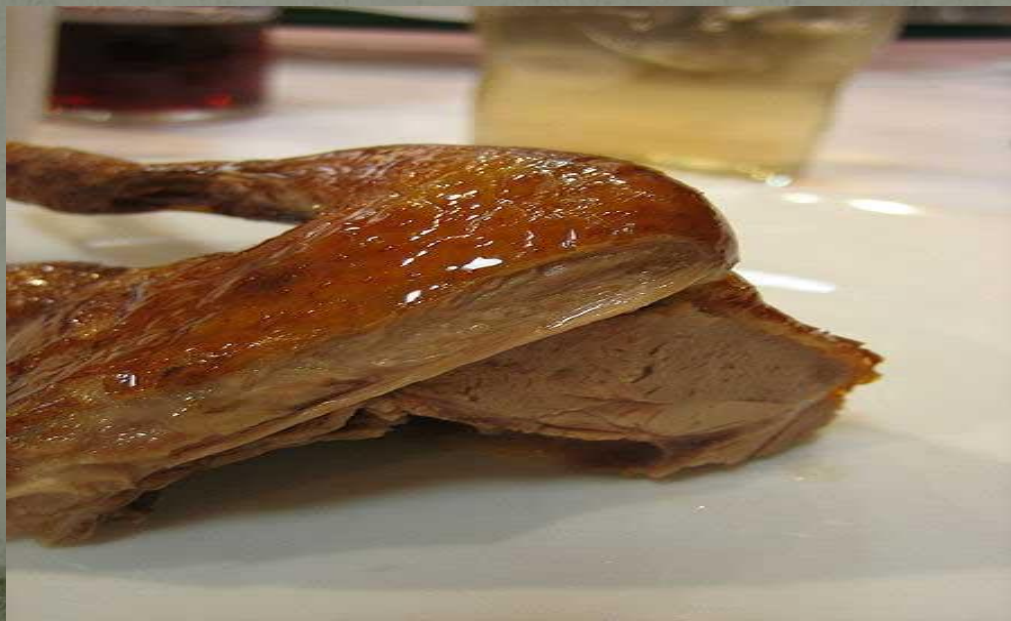
Ангус

- Деликатесная говядина, производится только из бычков определенной элитной породы, которая выращивается по специальным технологиям и называется абердино-аргус. Мясо имеет очень красивый цвет и ни с чем несравнимый вкус. Стейк из ангуса считается королем среди стейков.



Голуби

- Их мясо, особенно мясо молодых голубей, очень нежное, вкусное и полезное, ценится любителями за неповторимый аромат. Само же по цвету красное, а не белое, как у привычных курицы и индейки.



А ВЫ ЗНАЛИ ЧТО В МИРЕ ЕСТЬ 20
САМЫХ ДОРОГИХ БЛЮД
КОТОРЫЕ ПОПРОБУЮТ ЛИШ НЕМНОГИЕ

Калифорнийский хот-дог "Кэпитол Доуг", \$145.49

- ЭТО огромная сосиска в тесте родом из Сакраменто - фастфуд, который обойдется вам в копейчку. Помимо сосиски, здесь есть горчица, жареный лук, корнишоны, зелень, майонез с чесноком и травами, копченый бекон, перец и оливковое масло, а также клюквенно-грушево-кокосовый соус, сушеная клюква и шведский сыр из молока лося. Видимо, последний ингредиент и является самым дорогим.

Фриттата с лобстером, \$1000

- Фриттата - это просто омлет. Но только не эта фриттата! Когда вы заказываете это блюдо в Norma's в Нью-Йорке - вы получаете 300 грамм севрюжьей икры прямо поверх полукилограммового лобстера. Сама по себе фриттата - это всего-навсего шесть яиц со сливками и зеленым луком. Почти 3/4 стоимости блюда составляет стоимость икры!

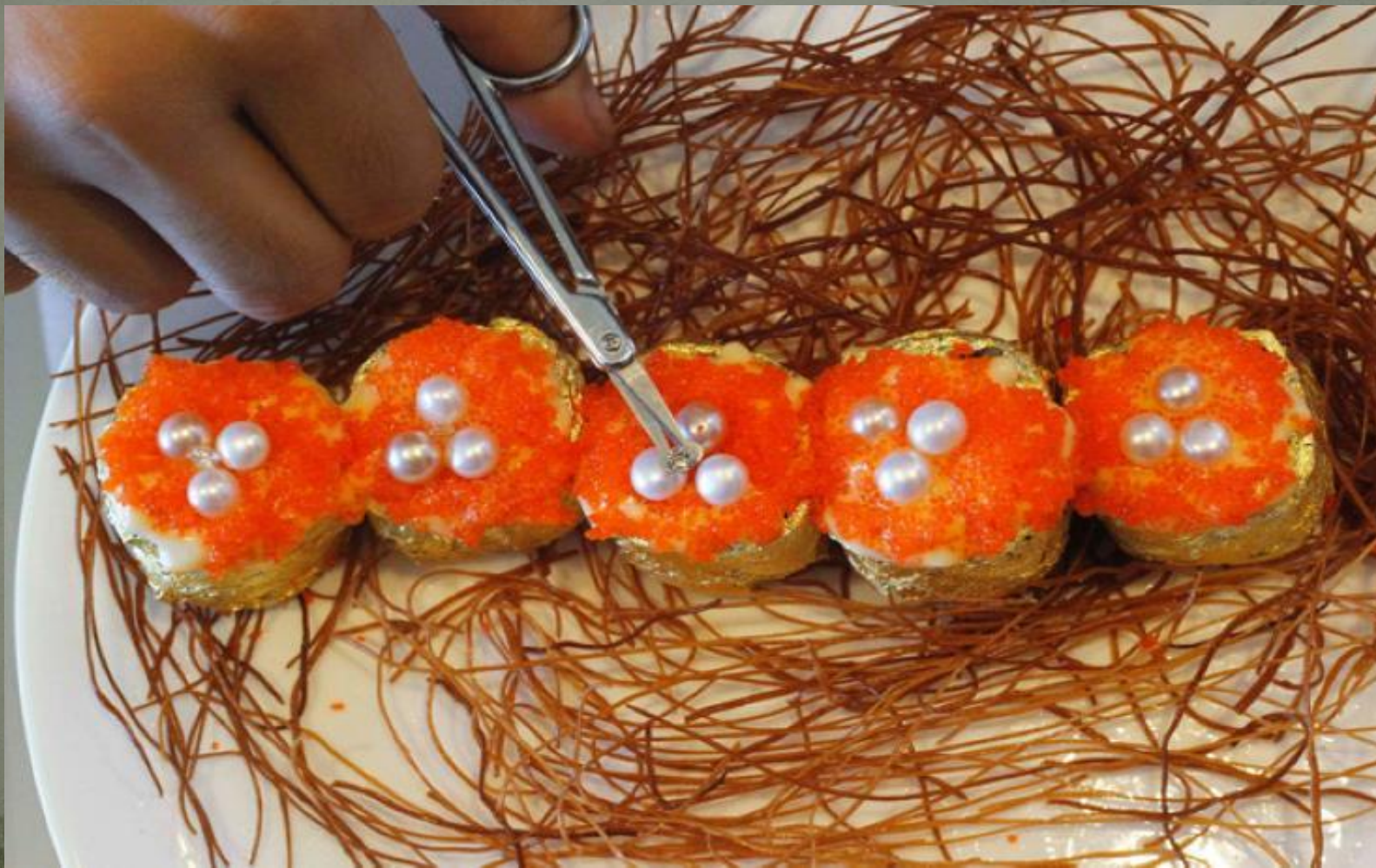
Шоколадный пудинг Фаберже,

\$34500

- И венчает наш список самое дорогое в мире блюдо, которое вы сможете попробовать _всего_ за 34500 долларов в ресторане отеля Lindeth Howe Country House. Создан этот пудинг британским шефом Марком Гвибертом. Четыре вида бельгийского шоколада, персик, апельсин, виски, сусальное золото и икра в шампанском - его составляющие. Украшает блюдо несъедобный настоящий бриллиант, а подается пудинг с дорогим десертным вином Шато д'Икем. Так что не стесняйтесь, ешьте свое жалование больше чем за три года - этот пудинг стоит проеденных сбережений!

Самые дорогие СУШИ В МИРЕ

- Цена: \$4300 за 5 шт.



До свидания!
Спасибо за
внимание!