

# Профессия повар



**Повар** — это человек, профессией которого является приготовление пищи.

Повар готовит супы, вторые блюда, кондитерские изделия, другую пищу. Знает, как правильно хранить продукты, готовит разные блюда по рецептам и умеет оформлять приготовленное.



Традиционная поварская одежда состоит из колпака, двубортной куртки, фартука и брюк.



## Кухонные помощники:

- разделочные доски;
- различные виды ножей
- дуршлаг или сито ;
- лопатки для переворачивания ;
- половники разных размеров;
- венчик для взбивания;
- тёрка;
- весы;
- мерная кружка;
- блендер;
- миксер.





Повара трудятся в детских садах,  
школах, столовых, ресторанах, кафе,  
воинских частях.



**Повар-кондитер** – умеет искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д. Повар-кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы и джемы, проверяет вес готового изделия. Для того, чтобы десерт был красивым, повар должен обладать не только ярким воображением, но и хорошим глазомером.







**Суши-шеф** — это один из вариантов названия должности шеф-повара, специализирующегося на приготовлении блюд национальной японской кухни.



**Пиццмейкер**- это специалист по приготовлению пиццы.





**Кок** - это повар на судне. В обязанности кока входит приготовление пищи, заготовка съестных припасов и воды. Кок может справляться со своей работой как и в одиночестве, так и с помощью помощников матросов.



## СТИХОТВОРЕНИЕ ПРО ПОВАРА

На противне котлеты купаются в жирке,  
Рассольник ароматный кипит в большом бачке,  
На сковородке в масле зажарился лучок,  
Наш повар, тётя Галя, кладёт его в бачок,  
Шумит овощерезка - готовится салат.  
Наш повар очень любит готовить для ребят.  
Всегда в халате белом, крахмальном колпаке,  
Готовит детям кашу на свежем молоке.

Спасибо нашим поварам за то что вкусно варят нам !