

Kuchnia z innej planety? – warsztaty „Kuchnia molekularna”

W dniach 22-23 września odbyły się kolejne warsztaty dla uczniów ZSSChiO w ramach projektu "Blżej rynku pracy kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim". Tym razem w pracowni gastronomicznej uczestnicy kursu poznali tajemnice kuchni molekularnej. Zajęcia prowadził członek Fundacji Klubu Szefów Kuchni, Szef Kreatywny **Pan Łukasz Konik** - propagator, ekspert, mistrz w tej dziedzinie, pierwszy w Polsce autor książki kulinarnej „Gastronomia Molekularna”. Menu, które przygotował Pan Łukasz na warsztaty obejmowało potrawy wykonane technikami charakterystycznymi w kuchni molekularnej: żelifikacja, emulsyfikacja, sous-vide, „gotowanie” w ciekłym azocie oraz z użyciem suchego lodu:

Kawiory

Kawior curacao

Kawior z octu balsamicznego

Kawior z tapioką na bazie czarnej porzeczki

Makaron żelowy

Makaron spaghetti z mleka kokosowego

Żelki pomidorowe ala capresse

Sous vide

Pierś z kurczaka z pikantnym sosem chili

Pierś z kaczki w sosie toffi

Gruszka z wanilią i gorzką czekoladą

Łosoś z burakiem ćwikłowym

Polędwiczka wieprzowa w spirulinie

Jaja przepiórcze z oliwą truflową

Ciekły azot i suchy lód

Ziołowe chipsy

Lody/sorbet pomarańczowy

Dekonstrukcja cytrusów (grejpfrut, pomarańcza)

Ananas w czekoladzie

Czekoladowe ażurki

Sernik z malinami

Bezalkoholowe drinki molekularne

Syfon

Dmuchana mozzarella

Jadalna gąbka kawowa

Wata cukrowa

Pierogi z waty cukrowej z czarną porzeczką

Wykonując poszczególne półprodukty oraz potrawy uczniowie poznali zasady kuchni molekularnej w której używa się składników wysokiej jakości, a podczas degustacji przekonali się o wyjątkowych walorach sensorycznych skomponowanych dań. Realizując program szkolenia **Pan Łukasz Konik** - kreator smakowych wariacji pokazał, że kucharza ogranicza jedynie wyobraźnia. Uczestnicy kulinarnych eksperymentów serdecznie dziękują **Prowadzącemu** za gotowanie w innym wymiarze oraz niezwykle doznania sensoryczne.

Koordynatorzy