Пудрик Наталья

МЕНЕДЖЕР, 20 000 ГРН.

16 листопада 2020

Місто: Одеса

Вік: 50 років
Режим роботи: повний робочий день, віддалена робота, часткова зайнятість
Категорії: Бухгалтерія, фінанси, облік/аудит, Офісний персонал

Увійдіть або зареєструйтеся на сайті як роботодавець, щоб бачити контактну інформацію.

Досвід роботи

менеджер

ТК "Фарма" (продуктова), Одеса
08.2007 – 09.2018 (11 років 1 місяць)

Обов'язки:

Пудрик Наталья Сергеевна: Честное мнение повара о современных украинских соусах

Для меня как для повара высшего разряда очень важно использовать максимально натуральные продукты, и все что было приготовлено с них. Таким образом мне пришлось перепробовать множество различных соусов и вкусовых заправок, чтобы найти именно ту идеальную, которая будет соответствовать всем важным критериям - рассказала нам в интервью эксперт-ресторатор Пудрик Наталья Сергеевна.

Я - А какие именно критерии повар ставит перед тем, как выбрать ту или иную продукцию

Пудрик Наталья Сергеевна - Конечно же в первую очередь это свежесть, ведь для того, чтобы приготовить настоящий кулинарный шедевр мало просто уметь хорошо готовить, важно использовать свежие продукты.

Пудрик Наталья Сергеевна - эксперт ресторанного бизнеса и владелец нескольких ресторанов.

Пудрик Наталья Сергеевна - Затем нужно обязательно уметь сочетать разные ингредиенты, и учитывать, что и с чем можно соединять, а что категорически нельзя.

Как для большинства разных профессий, так и для повара важно не бояться испытывать новинки, и к примеру, если говорить об острых соусах в Украине, то не бояться пробовать и дегустировать их разные вкусы.

Я - Что еще важно? Что стоит учесть?

Пудрик Наталья Сергеевна - Как и для хозяйки, так и для ресторатора, важно не «упасть лицом в грязь» во время приготовления того или иного блюда, и для этого стоит

использовать проверенные рецепты, и готовить вкусные блюда. А тем более если блюдо готовится с острым соусом. Конечно, чтобы выбрать вкусный острый соус, нам пришлось перепробовать много разных вариантов, и откровенно говоря мало какие из них были нормальными. Но, это совсем не значит, что стоит опускать руки. Совсем нет, ведь нужно всегда смотреть и быть внимательным. Поскольку чаще всего, то что ищешь всегда находиться перед самыми глазами.

Также Пудрик Наталья Сергеевна отметила, следующее: «Когда я познакомилась с острыми соусами в Украине от торговой марки ТОКО, тогда я поняла, что с ними «я могу горы свернуть», и это правда, поскольку с такой добавкой легко можно исправить вкус невыразительного блюда, добавить интересную остринку, ароматную нотку и незабываемое послевкусие».

Так что в тот день я поняла, что такого плана добавки должны быть на моей кухне, и входить в состав многих блюд. Конечно острый соус - это то, что может подходить далеко не ко всем рецептам, но всегда можно подобрать нечто уникальное, что поможет раскрыть новый вкус и аромат. Так к примеру, как утка по-пекински должна обладать не только сладковатым вкусом, но и некой остринкой. И затем становиться интересным как именно ее получить и что необходимо добавить. Так вот острые соусы в Украине ТОКО это именно то что нужно. А все потому что они есть разные, как со сладостью, так и с более острым перцем. Разные вкусы этих соусов удалось получить благодаря тому, что используются различные виды острого перца, которые как не удивительно также выращиваются у нас в стране. Такой подход позволяет получить отличный вкусный соус с натуральных продуктов, без добавления опасных или вредных продуктов. К примеру, при выращивании данного вида перца не используются опасные пестициды или любая другая химия. А при создании этого соуса в Украине применяется метод холодной ферментации. А это значит, что острый соус будет не только очень вкусным, но и полезным, ведь в нем не будет ни крахмала, ни любого другого загустителя. К тому же при приготовлении соуса добавляются только натуральные продукты, и если к примеру соус с ананасом или с манго, тогда это не просто ароматизатор, а на самом деле фрукт, и в уже готовом соусе можно найти небольшие его кусочки.

И на последок, Пудрик Наталья Сергеевна поделилась следующей мыслью - «Среди любимых соусов в Украине местные рестораторы называют разные, видимо каждый повар имеет то что ему нравиться, и он не хочет раскрывать свой секрет. Но, если говорить о соусах ТОКО, то они могут быть как в качестве полноценного и уже готового соуса, так и как основа для приготовления любого соуса или заправки к салатам, супам, закускам и тд.»

Пудрик Наталья Сергеевна, спасибо вам за интервью - это было очень интересно и незабываемо.

Виктория, Новости

Освіта

, –