



Strzykawki obok noży, suchy lód obok patelni, a talerze przy wirówce kulinarnej – tak w rzeczywistości wygląda kuchnia molekularna – przez niektórych nazywana „kuchnią z innej planety” ale czy słusznie...?

W czwartek 30 marca br. uczniowie Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim poznali zasady sporządzania potraw wykorzystując najczęściej stosowane metody w kuchni molekularnej tj:

- Techniki Sous Vide czyli wolne gotowanie,
- Mrożenie - ciekły azot i suchy lód – zastosowanie chłodzenia w przygotowywaniu dań,
- Sferyfikacja – przygotowanie kawioru.

Klasyczne dania poddawane były dekonstrukcji (nowoczesne formy tych dań). Sporządzali potrawy w formie pianek i galaretek z wykorzystaniem agaru czy maltodekstryny.

Przygotowywane potrawy i drinki były poddawane również wędzeniu przy wykorzystaniu miniwędzarek i aromatyzowaniu dzięki wykorzystaniu atomizerów.

Kurs odbył się w związku z realizacją projektu "Powiat Kamieński szkolnictwem zawodowym stoi", współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytet VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.

[PDF](#)

[Następny wpis](#)

[Poprzedni wpis](#)