

Čeští kuchaři se učí světové gastronomii

Už osm hotelových škol a odborných učilišť a desítky profesionálů z hotelů i restaurací využívají výukové kurzy projektu Kulinářské umění, což je regulérní studijní obor, který lze studovat v řadě vyspělých zemí.



Čeští kuchaři dnes už seženou kvalitní potraviny, ale pořád je neumějí zpracovat správnými kulinářskými technikami.

FOTO: Profimedia.cz

čtvrtek 25. září 2014, 12:00

Na většině českých gastronomických škol se podle zakladatele stejnojmenného projektu Jiřího Roitha stále setkáváme s výukou podle materiálů a receptur, které pocházejí z dob, kdy česká gastronomie procházela nedobrovolným odříznutím od zbytku světa.

Zlepšit stav gastronomie v Česku

„Naším cílem je nabídnout dlouhodobý, systematický a moderní výukový program pro profesionály v gastronomii a výrazně tak přispět ke zlepšení neutěšeného stavu gastronomie v České republice,“ říká Roith.

„Zájem o kvalitní potraviny prudce roste, stejně jako počet restaurací, kde si to uvědomují a zvyšují velmi rychle poptávku například po chlazeném mase, drůbeži a rybách. Tento kvalitní chlazený sortiment dnes tvoří téměř 40 % našich dodávek, zatím

co před deseti lety tvořil jen pouhých 15 % a většina restaurací chtěla levnější mražené maso,“ říká ředitel prodeje potravinářského koncernu Bidwest Radim Kopecký.

Společnost Bidwest je generálním partnerem projektu Kulinářské umění a spolu s ním se snaží o kultivaci tuzemského trhu s potravinami a navazující gastronomie.

Neumějí zpracovat kvalitní suroviny

„Čeští kuchaři dnes už seženou kvalitní potraviny, ale pořád je neumějí zpracovat správnými kulinářskými technikami. Poměrně často tak kvalitní surovinu znehodnotí, nebo nedokážou využít všechny její přednosti,“ vysvětluje Jiří Roith a dodává:

„Nejčastějšími prohřešky jsou špatné skladování surovin, rozmrazování v mikrovlnných troubách, používání polotovarů a umělých dochucovadel nebo tepelná úprava masa a ryb při zbytečně vysokých teplotách, které vedou k jejich vysušení a ztrátě přirozené chuti.“

Projekt Kulinářské umění je podle Roithových slov inspirován metodikou vyučování na světových gastronomických školách, jako je The International culinary school at the Art Institute, kterou on sám vystudoval, nebo Culinary Institute of America. Jejich vzdělávací programy vycházejí nejenom z tradičních kulinářských technik a postupů, ale jsou neustále doplňovány o nové a moderní trendy ve světové gastronomii.

ZDROJ:

<http://www.novinky.cz/kariera/348632-cesti-kuchari-se-uci-svetove-gastronomii.html>