

A konyhában mindennek a kezem alá kell dolgoznia



Sipos Norbert, a Lajvér Bisztró konyhafőnöke Franciaországban töltött közel egy évtizedes tapasztalatát hozta haza csomagjában a Lajvér Bisztró konyhájába. A szekszárdi borvidék szívében található Bisztró ételeiben a magyar gasztronómia alapjait ötvözik a francia konyha kifinomultságával, mely könnyen értelmezhető gazdag ízeket eredményez. A vendégek elégedettségéhez a minőségi ételek mellett a készítésük során jelentkező tisztítási feladatok hatékony elvégzése is hozzájárul. A konyhahigiéniáról a Lajvér Bisztró konyhájában Sipos Norberttel beszélgettünk, hogy megtudjuk mit és hogyan használ egy profi séf.

Mi jellemzi a Lajvér Bisztró stílusát?

25 hektáron terül el a Lajvér Borház szőlőültetvénye és látványborászata, melynek panorámás tetőpontján helyezkedik el a Lajvér Bisztró. A borok készítésében megnyilvánuló magas színvonalú szemléletet a Bisztró is tükrözi, mely különleges helyszínt kínál 50-80 fős rendezvények lebonyolítására. A környék gazdag vadállományára és a helyi, friss alapanyagokra építjük ételeinket, melyek könnyen értelmezhető, letisztult ízvilágot képviselnek.

Mi a legnagyobb kihívás a konyhában?

Vendégeink elégedettségéhez elengedhetetlen ételeink minősége és a szállakai vendégszeretet, ugyanakkor a

gyorsaság és a hatékonyság alapvető fontosságú egy profi konyhában. Egy 80 fős rendezvényre készülve mindennek a kezem alá kell dolgoznia, hiszen az ételeknek frissen és időben kell a vendégek elé kerülnie, ezt pedig több tényező is befolyásolja.

Milyen szempontok szerint választ konyhahigiéniai termékeket?

Konyhafőnökként számomra a higiéniai termékeknél a 3 fő szempont a termékek minősége, költséghatékonysága és adagolhatósága. Például ha a konyhánkban kiömlik az olaj vagy a víz, fontos, hogy gyorsan és higiénikusan fel tudjuk takarítani, ugyanakkor gazdaságos legyen a termékek használata.



Mit használ konyhájában?

Fontos számunkra az egyszerűség, azaz hogy egy beszállító több feladatra is megoldást kínáljon. Ebben a Tork verhetetlen. A Bisztró konyhájából számítottuk a hagyományos konyharuhákat, melyek magas tisztítási költségeik mellett többszöri használat után kevésbé higiénikusak. Naponta egy eldobható Tork séfkendővel dolgozom - ezen még a fácánlevest is tudjuk szűrni, illetve a forró serpenyőt is bátran foghatjuk vele, mert 250 fokra hőálló. A konyhában általában helyszűkében vagyunk, ezért kézenfekvő, hogy a séfkendő adagolóját mágnessel is tudjuk rögzíteni az inox felületekre, például a hűtőre. Hordozható állványon tartjuk a kék törőpapírt, ami nem szakad, nem szöszöl, így a folyadékok gyors felitatása, húsok lecsepegetése mellett még a forró serpenyő kitorlására vagy a nedves petrezselyem kifacsarására is alkalmas. Tálalásnál és a vendégtérben egyaránt adagolós Xpressnap szalvétát használunk, ami higiénikusan, egyszerre csak 1 szalvétát adagol minden alkalommal. A kézmosáshoz fertőtlenítő folyékony szappant és könnyűkaros Tork adagolót választottunk, majd laponként adagolható Reflex papírral törölünk kezet.

