

A HATÉKONY FŐZÉS FRANCIA MŰVÉSZETE

Sipos Norbert séf a szekszárdi borvidéket képviselő Lajvér Bisztró konyhafőnöke Franciaországban töltött évei alatt sajátította el a profi konyhaművészetet, és hozta magával azokat a nemzetközi praktikákat, melyekkel még hatékonyabbá tehető a konyhai munka. A „Mise en place” francia kifejezés annyit jelent, mint a helyére tenni mindent. Ugyanakkor sokkal többet jelent a konyhai rendnél, egyfajta átfogó szemlélet, előkészület, ami a folyamatok optimalizálását segíti.

Miért fontos a Mise en place?

S.N.: Ez nem új keletű gondolat, itthon is azt tanítják, hogy a rend a lelke mindennek, és e nélkül el sem kezdhető a konyhai munka. Viszont ez a fajta szemlélet, amit már itthon is egyre többen használnak, nem csupán arról szól, hogy a pult tiszta legyen, az eszközök és az alapanyagok a helyükre kerüljenek használat előtt és után. Hanem fontos, hogy a teljes személyzet számára rögzüljenek olyan mozdulatok és higiéniai gyakorlatok, melyekkel mindenki azonos színvonalon és gyorsasággal végezheti el a munkáját. Attól tud egy konyha igazán jól működni, ha mindenki egy célért, szervezeten és higiénikusan dolgozik: a minőségért, és a vendégek elégedettségéért.

Mit jelent a konyhai rend a gyakorlatban?

S.N.: Csúcsidőben nem engedhetjük meg magunknak, hogy elaprózódjunk. Ugyan mindent nem tudunk kontroll alatt tartani, de felkészülhetünk a kritikus pillanatokra. Ilyen például az előre tervezés, és az alapanyag listakészítés után az előkészítés, az előfőzés, és sok hozzávaló esetében a sorrendbe rendezés is. Ezzel hosszú percekét spórolhatunk az ételek elkészítésénél. Ez egy igen helyigényes folyamat, ezért állandó rendet és fegyelmet igényel. Sokan nem gondolnak ilyenkor a környezetük



optimális kialakítására, vagy a higiéniai eszközök elhelyezésére, pedig egy hirtelen, váratlan helyzetnél szinte életmentő lehet, ha minden kézre áll, és azonnal tudunk reagálni.

Mivel optimalizálható a konyhai környezet?

S.N.: A konyhák általában helyszűkében vannak, sokszor zsúfoltak és legtöbbször kreativitást, alapos tervezést igényel az optimalizálásuk - pedig a hatékony munkához elengedhetetlen a jól kihasznált tér. A bejárat/kijárat mellé érdemes szemetest, illetve kézmosó állomást helyezni. Szenzoros vagy könyökös szappanadagolóval higiénikusabb és gyorsabb lehet a

kézmosás. Ha fertőtlenítő hatású szappant használunk, a Tork kézfertőtlenítő folyékony szappannál a behatás csupán 30 másodperc, a maximális virucid hatás eléréséhez pedig 1 perc kell. Hatósági előírás, hogy minden állomáshoz kötelező kéztörléshez és felitatáshoz törlőpapírt helyezni - ezt falra szerelhető, vagy hordozható adagolóban érdemes védeni a párától, gőztől, elkülöníteni a konyhai alapanyagoktól. Az adagolókat szemmagasságba helyezük, és ha lehet, minden eszközt balról jobbra, fentről lefelé, a felhasználás logikus sorrendjében helyezünk el, így még inkább rutinná válhat az alkalmazásuk és velük a higiénia.

LEGYEN REFLEX A HIGIÉRIA MINDEN KONYHÁBAN!

A Tork megújult Reflex™ törlőpapír rendszere maximálisan támogatja a konyhai folyamatok gördülékenységét. Falra szerelhető és hordozható adagoló kéz és felülettisztításra ajánlott.

- Költséghatékony, **mintegy 37%-kal csökkenthető** a felhasználás
- Higiénikus – **laponkénti adagolású**, így csak a felhasznált lapot érinti
- Ergonomikus – forgó adagoló fejével könnyen téphető bármely irányból
- Egyszerűen utántölthető, a töltőanyag pedig **kifogyásjelzője** által jelzi, ha szükséges a csere

Tudjon meg többet: www.tork.hu/reflex

