

آموزش انواع کباب در آموزشگاه آشپزی سرآشپزان

آموزش انواع کباب از سخت‌ترین بخش‌های آموزش هنر آشپزی است که تدریس آن از عهده‌ی هرکسی برنمی‌آید.

به گزارش سایت خبری پرسون، آموزش انواع کباب از سخت‌ترین بخش‌های آموزش هنر آشپزی است که تدریس آن از عهده‌ی هرکسی برنمی‌آید. زیرا یاد دادن روش طبخ انواع کباب به‌طوری که هنرجو بتواند طعم اصلی غذا را به‌دست آورد، نیازمند تجربه، دانش، صرف دقت فراوان و تسلط بر مهارت‌های تدریس است.

شاید به همین علت باشد که کباب پختن را خان هفتم در هفت خان یادگیری آشپزی‌داند و مدعای آشپز خوب، تا وقتی که نتواند مهارت و هنرش در طبخ کباب را به دیگران اثبات کند، هرگز پذیرفته نخواهد شد.

اگر شما هم علاقمند به یادگیری طبخ کباب، غذای محبوب ایرانی‌ها، هستید با ما در این یادداشت همراه باشید تا با بهترین راه آموزش انواع کباب آشنا شوید.

یادگیری آشپزی یک هنر خوشمزه

آشپزی یک هنر خوشمزه و دوست‌داشتنی است که در طول تاریخ، انسان‌های زیادی را شیفته‌ی خود کرده است. هیچ‌کس نمی‌تواند منکر شود که لذت خوردن یک غذای لذیذ و دل‌چسب، یکی از بزرگ‌ترین و ناب‌ترین لذت‌های دنیا است.

شاید به همین دلیل است که یادگیری هنر آشپزی، از دیرباز بین انسان‌ها جایگاهی ارزشمند داشته و در شمار هنرهای گران‌بها محسوب می‌شده است.

در فرهنگ ما و از سالیان بسیار دور یکی از معیارهای اصلی کدبانو شدن، داشتن دست‌پخت خوب بوده است و مادرها اغلب، هنگام صحبت از ویژگی‌های دخترشان، این مورد را جزء یکی از هزار هنری که از هر انگشت دخترشان می‌ریزد به‌شمار آورده‌اند.

با پیشرفت جوامع و توسعه‌ی صنعتی، آشپزی جای خود را در دل مردها نیز باز کرد و تبدیل به یکی از مشاغل پرطرفدار و درآمدزا شد. حالا رقابت بر سر این درگرفته بود که دست‌پخت آقایان بهتر است یا خانم‌ها؟

همین امر، موجب پیدایش رشته‌ی آشپزی در دانشگاه‌های مختلف دنیا شده است. دانشجویان علاقمند در برخی از این دانشگاه‌ها، تحصیلات خود را تا ۱۵ سال ادامه داده و در نهایت موفق به اخذ درجه‌ی مستر شف می‌شوند.

آموزش آشپزی در ایران

آموزش آشپزی در ایران نیز طی سال‌های اخیر پیشرفت چشم‌گیری داشته است و آموزشگاه‌های متعددی در تهران و دیگر شهرستان‌ها تأسیس شده‌اند تا به علاقمندان در یادگیری این هنر کمک کنند.

با این وجود متأسفانه هنوز کمتر آموزشگاهی دیده می‌شود که در آن با نگاه علمی به آشپزی و با پیروی از اصول مدیریتی، این هنر با تمام فنون، رموز و ریزه‌کاری‌هایش و با رعایت استانداردهای جهانی به هنرجو آموزش داده شود.

به‌علاوه، اعطای مدرک قابل ترجمه و با اعتبار بین‌المللی اولویت بسیار مهمی است که هنوز لزوم آن توسط بسیاری از مؤسسات آموزشی درک نشده و نادیده گرفته می‌شود.

همین امر بود که جرقه‌ی تأسیس آموزشگاه آشپزی سرآشپزان را ایجاد کرد.

آشنایی با آموزشگاه آشپزی سرآشپزان

آموزشگاه سرآشپزان در سال ۱۳۸۶ و با هدف ایجاد تحول در برنامه‌های آموزش آشپزی در کشور توسط مهدی حصاریمنش راه‌اندازی شد.

این دغدغه از آن‌جا شکل گرفت که مؤسس مجموعه، پس از سالیان متمادی فعالیت حرفه‌ای در عرصه‌ی آشپزی و سفرهای متعدد کاری به نقاط مختلف جهان به این نتیجه رسید که بسیاری از متدها و مدل‌های آموزشی و عملی آشپزی که در کشور رایج هستند از اساس دچار مشکل‌اند.

زیرا در دیگر کشورها بهداشت، عمل‌آوری گوشت‌ها و سبزیجات، طعم‌سازی و در نهایت تزئین غذا (گارنیش) از اهمیت بسیار زیادی برخوردارند. اما در ایران مورد سهل‌انگاری قرار می‌گیرند و دلیل این امر، چیزی نیست جز عدم آموزش صحیح و با کیفیت.

به همین دلیل، آموزشگاه سرآشپزان برآن شد تا ثابت کند که کیفیت فقط منحصر به کشورهای توسعه‌یافته نیست و ایران نیز می‌تواند به مدد تاریخ و تمدن غنی، پشتکار و کار گروهی به این مهم دست پیدا کند.

امروز، آکادمی سرآشپزان با بهره‌گیری از یک کادر مجرب و کارآزموده با سرعت و قدرت مسیر خود را به سمت موفقیت طی می‌کند و مفتخر است که در طول این سال‌ها توانسته تعداد زیادی هنرجوی مستعد را به سرآشپزان برجسته و خوش‌نام رستوران‌های بزرگ کشور تبدیل کند.

این مجموعه کماکان، با دوره‌های مختلف آموزش انواع کباب و پخت غذاهای ایرانی و فرنگی در خدمت علاقمندان به این هنر دوست‌داشتنی و لذیذ است.

آموزش انواع کباب در آموزشگاه سرآشپزان

یکی از دوره‌های پرطرفدار آموزشگاه سرآشپزان، دوره‌ی آموزش انواع کباب ایرانی و ملل است که زیرنظر مهدی حصاری‌منش برگزار می‌شود.

البته پرطرفدار بودن این دوره، تعجبی ندارد. زیرا در دنیای گسترده‌ی عطر و طعم، هیچ غذایی برای ما ایرانی‌ها جای کباب را نخواهد گرفت. غذای به‌ظاهر ساده‌ای که طبع آن نیازمند مهارت و دقت بسیار بالایی است؛ آن‌چنان که تمایز آشپز خوب و عالی را مهارت او در طبخ انواع کباب مشخص می‌کند.

در دوره‌ی آموزش انواع کباب آکادمی سرآشپزان، نه‌تنها با پخت کباب‌های ایرانی کوبیده، لقمه، برگ، شیشلیک شان‌دیزی، چنجه، بناب سنتی و کاردی، بختیاری، قفقازی، لاری، سلطانی و وزیر آشنا خواهید شد بلکه طبخ کباب‌های ملل نظیر کباب یونانی، کباب بلغاری، آدنا کباب ترکیه‌ای، کباب صدرالمغاز و ... را نیز خواهید آموخت.

علاوه‌بر این، آموزش‌های بنیادی و تخصصی مفیدی نیز در خصوص اصول بهداشت و ایمنی، شناخت ادوات و تجهیزات کاربردی، شناخت متریال و مواد غذایی باکیفیت، اصول شناخت سلامتی مواد پروتئینی، تخته‌کاری قبضه‌کاری، سیخ‌گیری کباب‌ها و متد برش دادن انواع گوشت‌ها و سبزیجات ارائه خواهد شد که از شما آشپزی حرفه‌ای خواهد ساخت.

در نهایت، در بخش ویژه‌ای نیز هنرجویان با مدرن‌ترین روش‌های گارنیش و تزئین بشقاب‌ها آشنا می‌شوند تا آخرین فوت کوزه‌گری را نیز بیاموزند.

بیا باید نگاهی دقیق‌تر به آموزش انواع کباب در آکادمی سرآشپزان بیندازیم:

آموزش انواع مرغ کبابی

این کباب که از جمله لذیذترین کباب‌هاست، این روزها به‌دلیل گرانی گوشت قرمز پرطرفدارتر هم شده است؛ چرا که غذایی اقتصادی و مقرون‌به‌صرفه محسوب می‌شود.

در آکادمی سرآشپزان با روش طبخ انواع کباب مرغ از جمله جوجه کباب با استخوان و بدون استخوان، جوجه کباب ترش گیلان، کباب صدرالمغاز مرغ، جوجه کباب چهارمحال‌وبختیاری، جوجه کباب سبز ریحانی و ... آشنا خواهید شد.

آموزش کباب شیشلیک

شیشلیک یکی از کباب‌های محبوب ایرانی است که ریشه‌ی آن به قفقاز و ی مرکزی می‌رسد. سیخ‌های این کباب خوشمزه، به‌طور کامل یا یک در میان با

قطعات گوشت و چربی پر می‌شوند. از سبزیجاتی مانند فلفل، پیاز و گوجه فرنگی نیز در کنار گوشت و برای تکمیل عطر و طعم غذا استفاده می‌شود.

در دوره‌ی آموزش انواع کباب آکادمی سرآشپزان با روش اصیل طبخ کباب شیشلیک آشنا خواهید شد.

آموزش کباب حلزونی

کباب حلزونی، مدل خاصی از طبخ جوجه کباب است که به غذا ظاهری بی‌نظیر می‌بخشد. آموزشگاه سرآشپزان شما را با روش‌های مختلف تهیه‌ی این کباب خوشمزه آشنا خواهد کرد.

آموزش تهیه کباب راسته گوسفندی

راسته، یکی از محبوب‌ترین و بهترین قسمت‌های گوشت گوسفند است. در حقیقت به گوشت قسمت‌های نزدیک ستون فقرات راسته می‌گویند.

از آن‌جا که این قسمت تحرک چندانی نداشته است، گوشت آن نرم‌تر از دیگر نقاط بوده و با چربی کم و طعم منحصربه‌فردی که دارد مناسب طبخ یکی از لذیذترین کباب‌های ایرانی است.

آموزش تهیه کباب کوبیده و جوجه کباب

اگر از توریست‌هایی که تاکنون ایران را دیده‌اند سؤال کنید طعم کدام غذا در خاطرتان مانده، بدون شک از کباب کوبیده‌ی اعلا نام خواهند برد.

این کباب فوق‌العاده از جمله غذاهایی است که هرگز تکراری نخواهد شد و در همه‌پسندی آن، همین بس که از دیرباز تاکنون همواره به‌عنوان یک غذای مجلسی بر سر سفره‌ها حاضر بوده است.

نکته‌ی جالب در مورد این کباب، آن است که ترکیب آن با چلو یا نان طعم‌های متفاوتی به‌دست می‌دهد که در هرحال طرفداران بی‌شمار خود را دارد.

به همین دلیل است که باید گفت یک آشپز ایرانی، تا وقتی فوت‌وفن طبخ یک کباب کوبیده‌ی اعلا را به خوبی فرانگرفته باشد نمی‌تواند خود را استاد بداند.

آموزشگاه سرآشپزان در دوره‌ی آموزش انواع کباب خود، شما را با بهترین متد تهیه‌ی کباب کوبیده‌ی ایرانی آشنا خواهد کرد.

آموزش کباب برگ

کباب برگ، یک کباب ایرانی است که نوع مرغوب و دل‌چسب آن را از گوشت راسته‌ی گوسفند، مغز ران یا مغز راسته‌ی گوساله تهیه می‌کنند.

تهیه‌ی این کباب خوشمزه، نیاز به مهارت و تجربه‌ی کافی دارد و از این رو هر آشپزی از پس آن برنخواهد آمد. اما هنرجویان در آموزشگاه آشپزی سرآشپزان با تمام ریزه‌کاری‌های طبخ این کباب لذیذ آشنا خواهند شد.

سخن پایانی

در این یادداشت، تلاش کردیم شما را با هنر آشپزی و اهمیت و جایگاه آن در فرهنگ ایرانی آشنا کنیم. در ادامه، سراغ آموزشگاه سرآشپزان رفتیم و با مروری بر برنامه‌ی آموزش انواع کباب آن، کوشیدیم سریع‌ترین و مطمئن‌ترین راه یادگیری هنر آشپزی را به شما معرفی کنیم.

در پایان، لازم به ذکر است گواهی‌نامه‌های مهارتی اعطا شده از طرف آموزشگاه سرآشپزان مورد تأیید سازمان فنی و حرفه‌ای کشور بوده و گواهی‌نامه‌های بین‌المللی نیز از کشور انگلستان صادر می‌شوند و دارای کد رهگیری معتبر می‌باشند. کلیه‌ی این مدارک، قابل ترجمه بوده و در تمام جهان معتبر و قابل ارائه‌اند.

این امکان، می‌تواند فرصت‌های شغلی متعدد و مناسبی را برای متقاضیان مهاجرت با مدرک آشپزی فراهم کرده و آن‌ها را برای شروع یک زندگی جدید در کشور مقصد آماده کند.