

Μαγειρική οικονομία:10 σημεία-κλειδιά

/ Ε



Στην κουζίνα, σε αντίθεση με την

πολιτική, δεν γίνονται αναποτελεσματικές περικοπές, αλλά πολύ συγκεκριμένες κοπές και όλα τα υλικά αξιοποιούνται στο μέγιστο. Κάθε κομμάτι κρέατος έχει τον δικό του τρόπο μαγειρέματος, τα κόκαλα (ζώων, πουλερικών και ψαριών) γίνονται ζωμοί, τα λαχανικά συνδυάζονται σε σαλάτες, ψήνονται, βράζονται, μπαίνουν σε σάλτσες. Δίνεται προτεραιότητα στα φρέσκα υλικά και φτάνουν πάντα στο τραπέζι νωρίτερα όσα λήγουν πρώτα.

Αυτός ο χρυσός κανόνας καθορίζει το πλάνο, που πάλι σε αντίθεση με την πολιτική, δεν διχάζεται ανάμεσα σε δυο γραμμές στρατηγικής. Μια στρατηγική αποφασίζει για όλα, κάτι που είναι τόσο απλό και πρακτικό, όσο και αυτονόητο. Ακόμη και στα μεγάλα επιχειρηματικά σχέδια στο χώρο της μαγειρικής και στα “μεγαλεπήβολα” του τύπου αυτοκινητόδρομος του Αιγαίου, η θεμελιώδης ουσία της απλής οικονομίας στην κουζίνα δεν αλλάζει.

Μαγειρική οικονομία δεν σημαίνει τσιγκουνιά ούτε φυσικά λιγότερη ποιότητα στις συνταγές, στο τραπέζι και στο πιάτο. Σημαίνει εξαιρετική πρώτη ύλη και γι’ αυτό μαζί, μέγιστη αξιοποίησή της. Η αγορά των υλικών είναι το ίδιο σημαντική σ’ ένα εστιατόριο και σ’ ένα σπίτι, παρά την διαφορετική κλίμακα μεγεθών. Και στις δυο δε περιπτώσεις επηρεάζει τον προϋπολογισμό ευθέως ανάλογα. ([περισσότερα...](#))