



تهیه بیش از 150 نوع غذا توسط 165 سرآشپز

مدیر اجرایی آذوقه‌رسانی شانزدهمین دوره بازی‌های آسیایی گفت: 165 سرآشپز در هر وعده بیش از 150 نوع غذا تهیه می‌کنند.

مدیر اجرایی آذوقه‌رسانی شانزدهمین دوره بازی‌های آسیایی گفت: 165 سرآشپز در هر وعده بیش از 150 نوع غذا تهیه می‌کنند.

به گزارش باشگاه خبری فارس «توانا»، پختن 3 وعده غذایی در یک روز برای 3 عضو خانواده می‌تواند بار سنگینی باشد. تصور کنید بیش از 10 هزار نفر را در یک ماهو در 24 ساعت شبانه‌روز غذا بدهید.

کاترین تولان، مدیر اجرایی خدمات آذوقه‌رسانی بازی‌های آسیایی همراه خدمه‌اش هر روز این مأموریت را در سالن اصلی غذاخوری دهکده ورزشکاران انجام می‌دهند.

تولان که ایرلندی‌الصل است، اظهار داشت: خدمت‌رسانی در رویداد ورزشی پیچیده‌ای مانند بازی‌های آسیایی کار بزرگی است. با تجربه‌ای که در المپیک 2010 به دست آوردیم، مطمئن هستیم می‌توانیم به خوبی از پس این کار برآییم.

*بیش از 150 نوع غذا در هر وعده

بیش از هزار نفر شامل 165 سرآشپز بیش از 150 نوع غذا در هر وعده غذایی آماده می‌کنند. این وعده‌های غذایی به حدود 6 شیوه مختلف تهیه می‌شود و منو هر 5 روز تغییر می‌کند.

تولان گفت: تلاش می‌کنیم تا مطمئن شویم ورزشکاران احساس کنند در خانه خود هستند. به همین دلیل است که تیمی از آشپزهای بین‌المللی از جمله چینی، هندی، ژاپنی و عربی گردهم آوردیم که همگی در رشته خود تخصص دارند. در میان تمام غذاهای آسیایی، اسنک‌های کانتونی مثل پودینگ میگو و بخارپز و شائوماي از همه محبوب‌تر هستند.

* 2 مسافت ماراتن طول مجموع موزه‌های مصرف شده

بر طبق گفته ژون لیانگ، مدیر دیپارتمان خدمات آذوقه‌رسانی دهکده بازی‌ها مقدار غذایی که در سالن غذاخوری سفارش داده شده حدود 20 هزار کیلوگرم غذای دریایی، 10 هزار کیلوگرم گوشت، 8 هزار کیلوگرم پاستا، 32 هزار کیلوگرم برنج و 200 هزار کیلوگرم تخم‌مرغ است.

تولان با خنده گفت: اگر تمام موزه‌هایی که مصرف شده را پشت سر یکدیگر ردیف کنیم، طول آن برابر با مسافت 2 ماراتن خواهد شد؛ در حالی که آب مصرف شده در هر روز می‌تواند استخر واتر کیوب در پکن را پر کند.

* سلامت غذا اولویت اول در تهیه آن

وی تأکید کرد: درست است که طعم غذا اهمیت زیادی دارد، اما سلامت غذا در اولویت اول قرار دارد.

تولان اظهار داشت: ما هر حلقه از زنجیره خدمت‌رسانی غذا را کنترل و بررسی می‌کنیم از جمله خرید، تحویل، انبار، پخت و ارائه و با دولت محلی مانند مقامات سلامت غذا و آژانس مبارزه با دوپینگ در این زمینه همکاری می‌کنیم.

مدیر اجرایی دیپارتمان آذوقه‌رسانی بازی‌های آسیایی گفت: ما مطمئن می‌شویم که غذای سالمی تهیه می‌کنیم و شیوه حمل و پخت و پز هم سالم است.

* حضور مشاوران تغذیه در سالن‌های غذاخوری

یکی دیگر از خدماتی که در سالن غذاخوری بسیار مورد تمجید قرار گرفته، مشاور تغذیه است. مشاوران ورزشی برای کنترل وزن و مصرف کالری در خدمت‌رسانی حاضر هستند در حالی که برگه‌های 2 زبانه تغذیه در غذاها شامل مقدار کالری، کربوهیدرات و چربی در روی هر میزی وجود دارد.

ورزشکاران به ویژه آنهایی که در مسابقات طبقه‌بندی وزنی مثل وزنه‌برداری و کشتی قرار دارند، می‌توانند برای برآوردن احتیاجاتشان محاسبات خود را انجام دهند.

سوسیلا ادھیکساری، یک جودوکار نپالی بانوان می‌گوید: این برگه‌ها مهم و مفید هستند. من از این طریق درباره آنچه باید بخورم و آنچه قبل از مسابقه باید از خوردن آن پرهیز کنم اطلاعات کسب می‌کنم و بنابراین می‌توانم وزن خود را حفظ کنم.