UNA PUBLICACIÓN ESPECIAL

No. 40

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

GOLD'S Manía

GOLD'S GYM Polanco CLUB DE BIENESTAR SALUD Y BELLEZA

NUTRICIÓN
La importancia de la hidratación

EVENTOS
XI Aniversario

TEMAS DE INTERÉS
Vivienda para todos

ARTÍCULO DEL SOCIO
Chefs

ACTIVIDADES GOLD'S
¿Qué es Body Combat?

LA ENTREVISTA
Experiencias con el coaching

LA RECETA
Algo refrescante

Artículo del Socio

Chefs

Por: Sonia Arias

Desde muy chica hacia pasteles y galletas, no eran buenas, así que mis papás decidieron meterme a clases porque siempre quería cocinárselas y que ellos se las comieran. Así es como empecé mis clases de cocina a los 8 años. Seguí tomando clases y años más tarde empecé a venderle a mis amigos mis creaciones culinarias.

Cuando estudiaba preparatoria me inscribí a un diplomado de repostería, fue muy demandante hacer ambas cosas pero la cocina era mi pasión así que estuve decidida a afrontar el compromiso.

En dicho diplomado, un profesor vio el amor que tenia por la cocina y me aconsejó que me fuera a Nueva York, así que fui a tomar un curso en verano. Al darme cuenta que había una universidad con todos los recursos y experiencia, decidí estudiar la carrera. Después de una ardua labor de convencimiento mis papás aceptaron y me fui a estudiar a la universidad *The Culinary Institute of America.*

Cabe mencionar que conocí muchísimos restaurantes en Nueva York en viajes anteriores con mis papás.

Mi primer trabajo fue en *Daniel Restaurant* con un chef con el cual soñé trabajar, Daniel Boulud gran chef, reconocido a nivel mundial, quien prestigio *Le Cirque*; Posteriormente trabaje en *Danube* para aprender repostería vienesa y regresé a la corriente francesa en *Bouley Restaurant.*

En esa estancia en Nueva York conocí a mi actual esposo y años más tarde se presentó una oportunidad para abrir un restaurante propio o trabajar para varios corporativos.

Tomamos la decisión de abrir un restaurante en México, así surge Jaso: como la creación de un matrimonio de chefs, que ofrece un concepto de comida americana contemporanea 100% artesanal.

La idea de Jaso es estimular los sentidos llevando al paladar de nuestros comensales a fronteras nunca antes alcanzadas, despertando nuevas y sorprendentes experiencias en cada uno de sus visitantes.

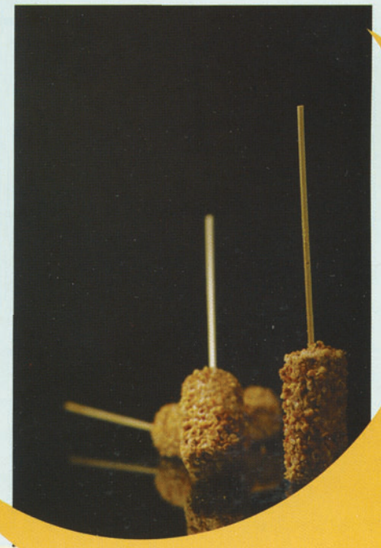
En nuestro restaurante contamos con una colección de más de 400 etiquetas de vino del mundo entero, lo que permite crear maridajes perfectos tanto para los menús de degustación como a la carta con un sin fin de posibilidades.

Ubicado en la colonia Polanco es un lugar romántico y acogedor que invita a nuestros clientes a disfrutar el placer de comer.

Platicándoles más a cerca de lo que es un chef y cual es su labor; es muy común que uno de los sueños de un chef sea tener su propio restaurante, aún así lo más lindo de ser chef es cocinar, estar en la cocina y trabajar con los platillos. Pero eso no es el único ingrediente para ser un gran chef, tienes que saber motivar a la gente, convivir con ella, tienes que saber administrarte.

Puedes comer muy rico en todo el mundo pero entonces ¿qué es lo que hace que una persona prefiera un lugar de otro?... pues en una gran parte es el chef el que hace la diferencia, ya que él conceptualiza el ambiente en el cual se va a ofrecer la comida. El chef crea una experiencia culinaria para las personas. Un buen chef se preocupa hasta cómo están los manteles del lugar, las flores, el servicio, cada detallito.

Alrededor de la comida existen muchas experiencias agradables que te involucran con ésta. El deleite empieza en el origen de los ingredientes que utilizas, los procesos de donde vienen las cosas, por ejemplo algo tan conocido como el pan tiene un proceso, desde la elaboración de la harina hasta que entra al horno para después llegar a la mesa de los comensales, dependiendo de ese proceso será su sabor y consistencia.



En nuestro restaurante hacemos un helado artesanal que tiene un proceso cuidadosamente elaborado; conseguimos leche bronca, dejamos reposar la leche, la desnatamos, hacemos la base para el helado y se deja madurar 24 horas para posteriormente elaborar un helado que deleitará el paladar de muchos.

La repostería es un arte exacta y creativa, puedes inventar recetas pero todas son fórmulas balanceadas. Un chef culinario es más espontáneo, no es necesario que las recetas tengan cantidades exactas.

Como chef tienes un contacto muy íntimo con la naturaleza, la cual es nuestra materia prima para cocinar y a la vez con las personas ya que eres un cómplice que ofrece placer a alguien sin conocerlo.