10 وظائف غريبة في مجال الأغذية لن تصدقها!

ليس عليك أن تكون طاهًا للعمل مع الطعام. تحقق من هذه الأفكار المهمة النادرة والغريبة.

1. **مختبر طعام الكلاب**

وبما أن الكلاب ستأكل بشكل أساسي أي طعام يوضع أمامها ، علينا أن نعتمد على البشر للتأكد من أن طعامهم جيد. مختبري طعام الكلاب يرسلون تقرير عن نسيج الغذاء والاتساق. يصنع معظم غذاء الكلاب من الخضار والسمك واللحوم عالية الجودة ، لذلك لا يكون العمل مقرفاً كما يبدو الوضع.

2. **مختبري مضغ العلكة**

إذا كان لديك باستمرار علكة في فمك ، فهذا هو العمل المثالي بالنسبة لك. يقوم مصنعو العلكة بتوظيف أشخاص لمضغ العلكة قبل وضعها على الرفوف للتأكد من أنها ستباع بشكل جيد. يساعد مختبري مضغ العلكة فريق التسويق على طرح أفكار جديدة ومساعدة العلماء على الحصول على النكهة الصحيحة.

3. **مقشّر البيض**

يجب على شخص ما أن يقشر البيض المسلوق. تقوم بعض المطاعم والشركات التي تقوم بتعبئة البيض المسلوق بتوظيف مقشّري البيض للقيام بهذه المهمة. في الوقت الحاضر هناك آلات يمكن أن تساعد في هذه المهمة الشاقة ، ولكن بعض الشركات لا تزال ترغب في القيام بذلك بالطريقة القديمة. كثير في هذه المهنة يصبحون جيدين حقا في ذلك.

4. **مخترع كب كيك**

يتم دائمًا اكتشاف نكهات جديدة من الكب كيك وطرق جديدة لتناول الكعك. يبتكر منشئو الكب كيك هذه الأفكار. يطورون وصفات طعام ، يجربون نكهات جديدة ، ويحرصون على أن الناس يحبونها.

5. **كاتب الرسائل في كعكات الحظ (Fortune cookie)**

تدفع الشركات للناس لكتابة كلمات الحكمة التي تجدها في كعكات الحظ (خاصة في المطاعم الصينية) بعد الوجبة. لا تحتاج إلى أي تدريب لهذه الوظيفة ، ولكنها تساعد إذا كنت مبدعاً ولديك مهارات جيدة في القواعد.

6. **فنان الطعام**

ما عليك سوى الدخول إلى معرض ، أو متجر للحرف اليدوية ، أو متحف لاكتشاف أن الفنانين عملوا لقرون عديدة لتحويل الطعام إلى فن على شكل لوحات لا تزال حية ، والمجوهرات ، والبيض المزخرف ، وأطباق التقديم. تستخدم الجواهر ، الخزافون ، وعمال الزجاج ، والحرفيون كل وسيط من الطين إلى المعادن الثمينة والأحجار الكريمة ليجعلوا الطعام في صور للإعجاب والاستعمال. الغذاء هو موضوع لكل شيء من بطاقات المعايدة إلى أكياس التسوق ، وحقائب اليد إلى الحلي شجرة عيد الميلاد. قد يستخدم المتخصصون في مجال الأغذية معرفتهم لتصميم وتصنيع معدات المطابخ وأحواض الشاي ، وأدوات أنيقة ومفيدة للطهاة.

7. **جامع الكتب النادرة**

الناس الذين هم في مدرسة الطهي يحبون الإشارة إلى هذه الكتب للدراسة والبحث عن أفكار جديدة. سوف يطارد هواة جمع وإنشاء مكتبة كتب الطبخ القديمة على مدى سنوات عديدة. وتشمل كتب الطبخ هذه أشياء مثل تاريخ الإعلان عن الطعام ؛ الطهاة. المطاعم والفنادق والقوائم. الغذاء والاعلام. حركة مدرسة الطبخ الغذاء والفنون. الأجهزة والمعدات. وتصنيع إنتاج الغذاء ، ضمن أشياء أخرى كثيرة.

8. **جامع المؤن**

جامع المؤن هو الشخص الذي يخرج لاستكشاف عناصر جديدة وغريبة لإضافتها إلى قائمة المطعم. وغالبًا ما يرغبون في حضور أسواق المزارعين للعثور على أطعمة طازجة وجديدة وزُرعت محليًا لتدمج في أطباق. ربما يجب علينا أن نشكرهم على بعض هذه المجموعات الغذائية غير العادية التي هي لذيذة بشكل مدهش.

9. **مستكشف الشوكولاتة**

يعتقد معظم الناس أنهم سيكونون مناسبين جدًا لهذه المهمة ، لكنها في الواقع أكثر تعقيدًا مما تظن. يسافر مستكشفو الشوكولاته في جميع أنحاء العالم للعثور على حبوب الكاكاو hgمثالية. يجب أن يكون لديهم حس الذوق الشديد وأن يكونوا على دراية كبيرة بنبات الكاكاو.

10. **مقشّر السمك**

يقوم مقشّر الأسماك بالعمل القذر بعد أن يتم صيد السمك وقبل التوجه إلى المتجر. هذا العمل الفوضوي يتطلب يد قوية ونظام جيد لإدارة النفايات. كما يجب عليك أن تكون على ما يرام مع الروائح السمكية ، لأن العمل في هذه الوظيفة هو نتن فعلاً!