



#ABUZYAROV



#LORENZINI



#BLAGOVESHENSKI



#IVAN_BEREZUTSKI



#MUHIN

СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ шеф-поваров

CHEFART

ВПЕРВЫЕ ЗВЕЗДНЫЕ ШЕФЫ
РАСКРЫВАЮТ СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

Информационная группа
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ



#KOVALKOV



#PEREVOZ



#VIKENT'EV



#SERGEY_BEREZUTSKI



#SHURSHAKOV



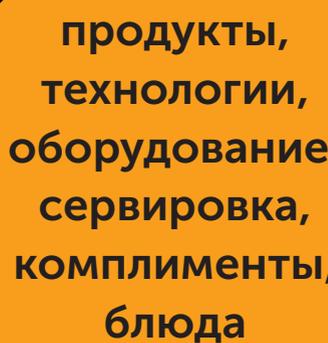
#SUSCHENKO



#TROYAN



#ABREZOV



#KOLIKBERDIEV



#GRISHECKIN



#BELEY



#EROSHENKO



#KENYON



#SIMAGIN

продукты,
технологии,
оборудование,
сервировка,
комплименты,
блюда

СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ шеф-поваров

CHEFART

ВПЕРВЫЕ ЗВЕЗДНЫЕ ШЕФЫ
РАСКРЫВАЮТ СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

Информационная
группа
РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ

продукты,
технологии,
оборудование,
сервировка,
комплименты,
блюда

УДК 641.55/.56
ББК 36.99

C51

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

C51 Секретные материалы шеф-поваров. Впервые звездные шефы раскрывают секреты мастерства / [сост. Аносова Е.Ю.] — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017. — 160 с. : ил.

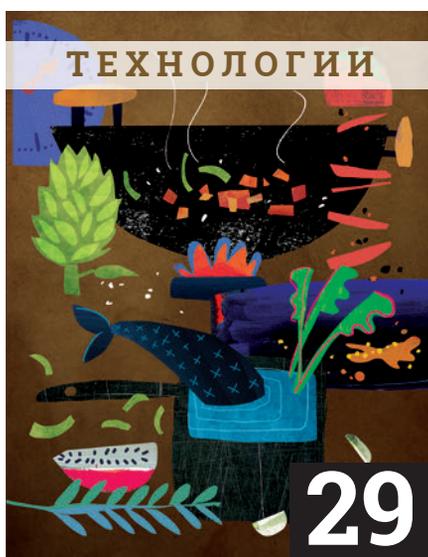
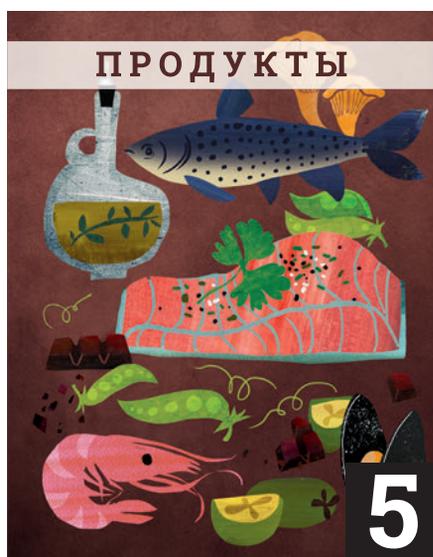
ISBN 978-5-9908119-3-5

«Секретные материалы шеф-поваров. Впервые звездные шефы раскрывают секреты мастерства» — это авторские приемы, ноу-хау, эксклюзивные инструменты, индивидуальные решения, фирменный стиль и уникальный опыт, в общем, все то, что составляет профессиональный капитал человека. Самые прогрессивные российские шеф-повара делятся своими авторскими идеями и приемами по нескольким направлениям: продукт, оборудование, технология, сервировка, рецепт, комплимент. «Секретные материалы шеф-поваров» — это коллекция идей, приемов, спецэффектов, это эксклюзив, который нельзя повторить, но который можно использовать для вдохновения и создания собственного гастрономического почерка на профессиональной кухне.

ISBN 978-5-9908119-3-5

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017

СОДЕРЖАНИЕ



ПРОДУКТЫ



A

АНТОН АБРЕЗОВ

Gräs,
MADbaren,
Санкт-
Петербург

«МОЯ СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ — работа с тем, что другие назвали бы отходами. Мы не навидим выкидывать продукты. Поэтому научились использовать косточки от черешни, морковную кожуру и даже жмых от морковного сока»



Сливочное масло

Я стараюсь покупать только сезонные продукты российского происхождения — к такой практике я пришел задолго до введения санкций. На данный момент из импортных в нашем меню только сыры с пармской ветчиной, оливки с артишоками и вяленые томаты. Все эти продукты мы используем отдельно — в закусках и даем на аперитив.

Наша ключевая задача — создать альтернативу этим продуктам. Например, ситуация с отечественными сырами уже стала проще, такой продукт, как башкирский вяленый гусь, вполне может затмить вкус пармской ветчины, а ферментированная зеленая алыча по вкусу намного интереснее многих сортов оливок. Одно из наших главных достижений — каперсы из соцветий черемши собственной засолки. Зимой откроем и попробуем. В вопросе импортозамещения мы не следуем моде, а просто хорошо делаем свое дело: стараемся искать лучшие продукты с минимальным временем доставки до ресторана. Если это мода, я буду рад, если все станут модными.

Знаковых продуктов на моей кухне, пожалуй, нет. Хотя к таким можно, наверное, отнести сливочное масло. Мы научились применять к нему совершенно новые, мало кому известные технологии. Еще у меня есть пиковые сезонные продукты, появления которых я с нетерпением жду в течение всего года, — это фейхоа, хурма, мушмула, черемша, желтая черешня, кукуруза в початках, лисички, морошка и другие.

«КоКоКо»,
Санкт-
Петербург

Игорь ГРИШЕЧКИН

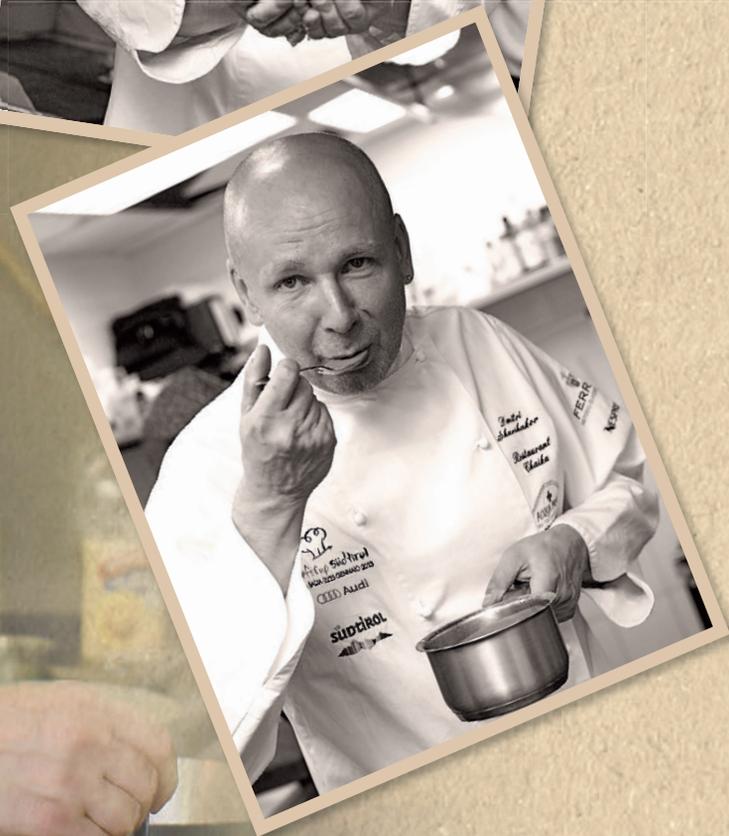
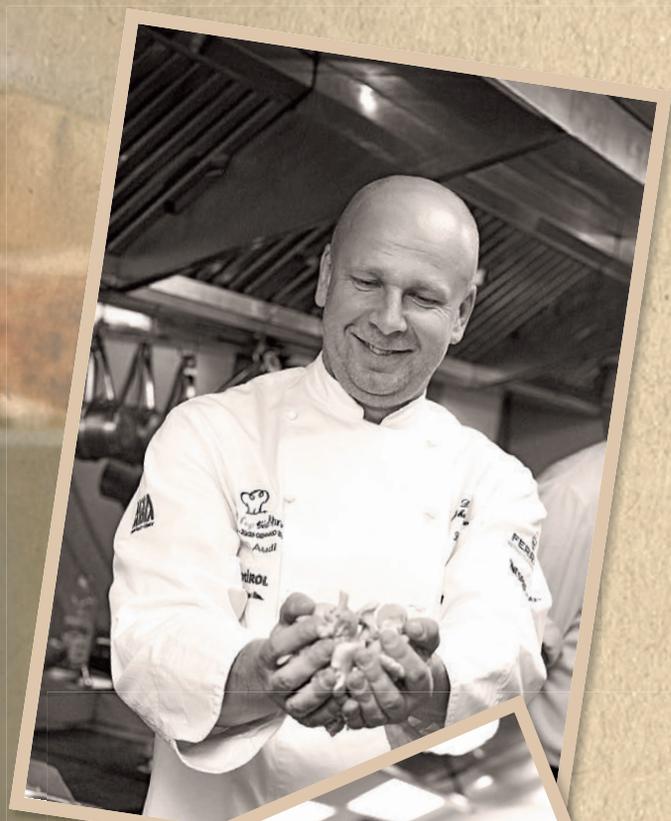
«ОДНИМ ИЗ ПРИНЦИПОВ СВОЕЙ КУХНИ я считаю возможность дать шанс маловостребованным ресторанам, обыденным, «бытовым» продуктам показать себя во всей красе. Я стараюсь приготовить из этих простых ингредиентов яркие блюда, в том числе с неординарной подачей»



Владимир МУХИН

«НА СОВРЕМЕННЫХ ПОВАРАХ
лежит огромная ответствен-
ность за русскую кухню,
за русский вкус»





Дмитрий ШУРЦАКОВ

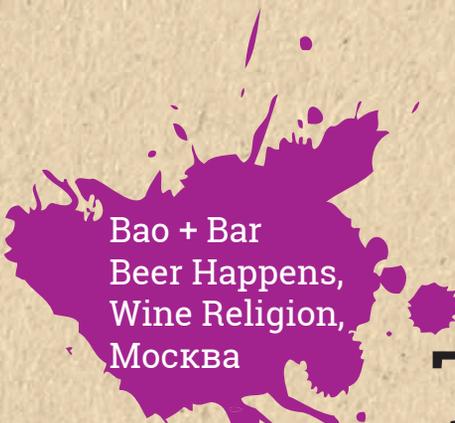
«Никуда
не едем»,
Москва

«В КАКОМ-ТО СМЫСЛЕ ПРОФЕССИЯ ПОВАРА очень неблагоприятная: у него есть ровно 30 секунд, чтобы быть признанным или отвергнутым. Вот гостю принесли тарелку, он на нее посмотрел, возможно, понюхал, попробовал — и моментально составил свое суждение о мастерстве повара. Еда — это вкусовщина. Художника, архитектора могут признать через десятилетия или столетия, у шефа этого времени просто нет. Съели — и забыли. Или съели — и осталось в памяти»

ТЕХНОЛОГИИ



A



Бао + Bar
Beer Happens,
Wine Religion,
Москва

Тимур
АБУЗЯРОВ

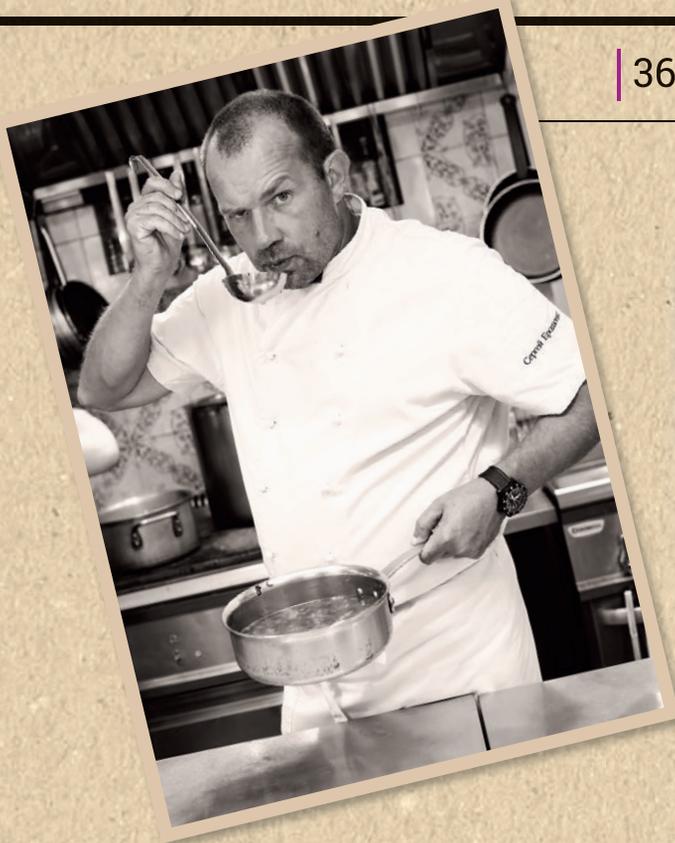
«МОЯ КУХНЯ НЕСЛОЖНАЯ, ПОНЯТНАЯ, но стильная. Нет стремления кого-то удивить, но я хочу, чтобы люди пробовали и говорили: «Это вкусно! Необычно, непривычно и вкусно». Ты ешь и понимаешь: сельдерей — на месте, редис маринованный — на месте, огурцы подсоленные — на месте»



Вакуум, пакоджет

Мне не нравится готовить в вакууме. Не только мясо, но и овощи. Например, пюре из сельдерея и яблок. Вы завакуумировали продукт, поместили его на водяную баню и готовите до нужной консистенции. Продукт не соприкасается с жидкостью, и его вкус концентрируется, становится ярче.

Если в вашем распоряжении есть такие аппараты, как пакоджет, вы можете найти для них неочевидное применение. Например, приготовили яйцо при 62°C в пароконвектомате. Желток используется в соус или как элемент блюда, а из частично свернувшегося белка — фактически отхода — при помощи пакоджета можно приготовить мороженое.



«Честная
кухня»,
Москва

Сергей ЕРОШЕНКО

«НАТУРАЛЬНЫЙ СУХОЙ ЖАР
используется испокон веков: и ко-
стер, и русская печь — тому пример.
Эта техника приготовления сохра-
няет натуральный вкус продукта и не
крадет его сочность, кровь, вкус,
мягкость волокон»



«Хлебная лавка»,
Москва

Михаил СИМАГИН

**«КОМПЛИМЕНТ ОТ ШЕФА ДОЛЖЕН
ГОТОВИТЬ ЛИЧНО ШЕФ. В наше время,
когда каждый шеф ведет по несколь-
ку проектов, он далеко не всегда
присутствует на кухне. Вот и по-
лучается, что комплимент готовит
вовсе не шеф, а в лучшем случае
су-шеф. По моему мнению, компли-
мент уместен только там, где шеф
постоянно на кухне»**

ОБОРУДОВАНИЕ



A



Wine & Crab,
Twins, Москва

Иван и Сергей БЕРЕЗУЦКИЕ

**«РАБОТА С КАЖДЫМ
НОВЫМ ПРОДУКТОМ —
это пробы, эксперименты
и поиск единственно вер-
ного подхода к нему до тех
пор, пока не добьемся иде-
ального для нас результа-
та. Не все продукты быстро
поддаются, но это не зна-
чит, что нужно от них от-
казаться — наоборот, чем
сложнее, тем интереснее
работать»**

Москва

АНТОН КОВАЛЬКОВ

**«КАЖДЫЙ ШЕФ-ПОВАР
СТРЕМИТСЯ** к обретению собственного стиля, отрабатывает его на протяжении многих лет. Но выработать индивидуальность, стать узнаваемым очень сложно. Представьте, сколько в мире поваров — не меньше, чем артистов и художников, и каждый творческий шеф пытается найти свой стиль. Один из главных принципов моей стилистики — натуральность изгибов, естественный вид продуктов»

Сергей СУЩЕНКО

«В ДЕТСТВЕ Я ОКОНЧИЛ художественную школу, и это, безусловно, помогает в работе. Не менее важно смотреть чужие работы, листать кулинарные книги. Нет, это не плагиат, а творческое осмысленное использование чужого опыта»



ПОДАЧА, СЕРВИРОВКА





Илья БЛАГОВЕЩЕНС

**«К КАЖДОМУ ПРОДУКТУ
методом проб и ошибок подбирается
своя технология приготовления,
которая поможет ему раскрыться
в полной мере. Это такая увлека-
тельная игра — найти соответствие
продукта и технологии»**

КИЙ



Christian,
Москва

Кристиан
ЛОРЕНЦИНИ

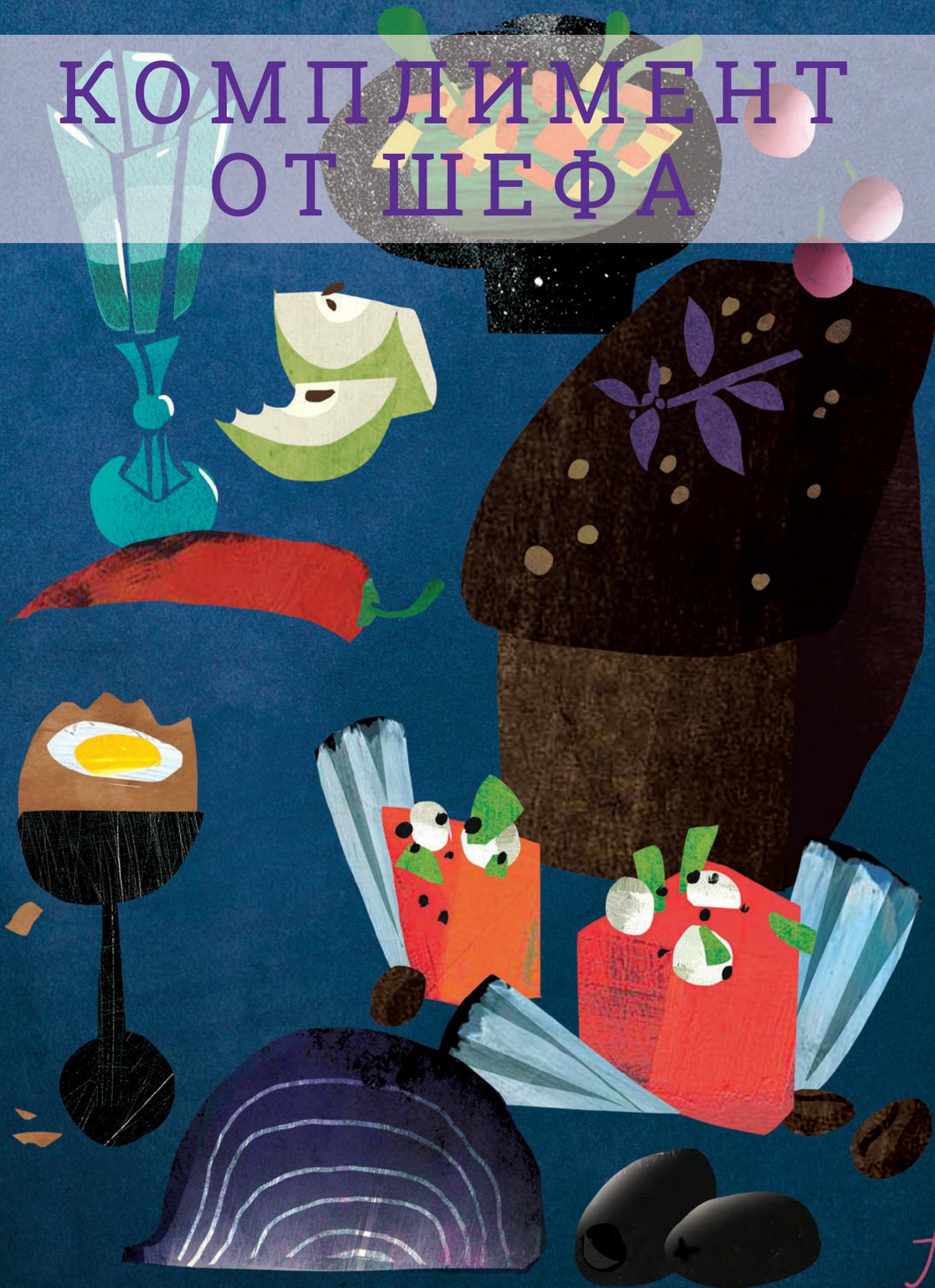
**«ВКУСУ НЕВОЗМОЖНО
НАУЧИТЬСЯ, его формирование
связано с детством, с культурой
еды, страны и семьи. В основе моей
кухни лежат переосмысленные и вос-
становленные при помощи современ-
ных технологий вкусы детства, это
попытка сделать «как у бабушки»
в новом прочтении»**

Георгий ТРОЯН

«Северяне»,
Москва

«ПОСКОЛЬКУ Я УЧИЛСЯ во Франции, долгое время был приверженцем классической сервировки. Сейчас могу сказать, что нашел свой стиль. Я бы назвал его нарочитой небрежностью. Он дает свободу, которая совершенно необходима повару, особенно в моменты запарь»

КОМПЛИМЕНТ ОТ ШЕФА



A

«Винный шкаф»,
Hamlet + Jacks,
Санкт-Петербург

Евгений ВИКЕНТЬЕВ

**«ВКУС БЛЮДА ДЛЯ МЕНЯ –
на первом месте, а оформление и по-
дача – на втором. Однако сервировка
важна, если посмотреть на это гла-
зами гостя. Он оценивает сначала
внешний вид, а потом вкус – об этом
надо помнить»**



Москва

Денис ПЕРЕВОЗ

**«КОМПЛИМЕНТ ОТ ШЕФА –
это открытка, не визитная кар-
точка, а именно открытка, глядя
на которую, гость предвкушает
продолжение знакомства»**



«Скотина»,
«Южане»,
Краснодар,
Москва

Тахир ХОЛИКБЕРДИЕВ

**«ЕСЛИ ШЕФ РАБОТАЕТ
С МЯСОМ, он должен подавать
нормальные порции и быть готовым
к тому, что вес одного и того же,
например, антрекота будет отли-
чаться от порции к порции. Не нуж-
но стремиться к тому, чтобы про-
дукты были всегда одного вида
и размера, идеально калиброванны-
ми. Важен вкус продукта, а не его
идеальный внешний вид»**

Б Л Ю Д А


распак®
www.raspak.ru



A



Виктор БЕЛЕЙ

Andiamo
cafe,
Москва

«Я РОДИЛСЯ В СЕМЬЕ, ГДЕ ОТЕЦ – ШЕФ-ПОВАР, старший брат работал шеф-поваром и младший тоже был поваром! Моя родная кухня – русско-украинская, поскольку моя семья – русские и украинцы. Очень люблю готовить вареники, борщ, котлеты, галушки. Но, поработав с известными итальянскими шефами, я влюбился в итальянскую кухню: пасты, ризотто, супы... Также мне интересна азиатская кухня, особенно соусы. Радует, что сегодня на рынке есть разнообразные соусы, произведенные в России. Качество у них на высоте, а по цене они выгоднее привозных»







- ▶ Смешать все ингредиенты, кроме масла, дать постоять 1 час. Поджарить маленькие оладушки в разогретом растительном масле на толстостенной сковороде, обсушить на бумажном полотенце.
- ▶ Подавать паштет в мисочках с маринованным виноградом и оладьями.





ТЕОРИЯ ЯДЕРНОГО ВЗРЫВА

Дмитрий
ШУРШАКОВ

о профессии шеф-повара



Профессия повара однозначно относится к творческим. С одной стороны, это ремесло, с другой – та редкая профессия, которая позволяет расти над собой, совершенствоваться бесконечно.

К сожалению, в кулинарных училищах сегодня учат по учебникам времен «царя Гороха». Но в нашей профессии главное – это практика.

Наставник может научить готовить, но «фокусам» ты должен учиться сам. А фокусов без базовых, фундаментальных знаний не бывает! Да и не проживешь на одних фокусах, их может быть в меню один-два. Остальное – нормальная, понятная гостю красивая и вкусная еда. Можно научить ремеслу, но невозможно научить учиться, пока человек к этому не будет готов. Не хочешь расти над собой – так и останешься на всю жизнь яйцеваром!

Если ты развиваешься, учишься, читаешь, смотришь, интересуешься, как губка впитываешь новое, то в 50 лет будешь несомненно лучше, чем в 20. Помните, что и в нашем деле любой успех – это лишь 20% таланта, а 80% – работы.

Нужно постоянно следить за тем, что происходит вокруг тебя, и не бояться показывать, на что ты способен. Делай, пробуй, предлагай... В крайнем случае вычеркнешь из меню! Но ты хотя бы попробовал! Причину неудачи необходимо проанализировать, а второй шанс всегда представится!

Не нужно бояться нового, но во всем должно быть здоровое зерно, без него ты рискуешь остаться непонятым. А это самое страшное для любого повара. И если это случается постоянно, стоит задуматься о причине, искать, что ты делаешь не так. У шефа нет времени на поиск «своего» гостя, нужно про-

По вопросам приобретения книг информационной группы «Ресторанные ведомости»
обращайтесь по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел.: (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: podpiska@restoved.ru

CHEFART

СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ШЕФ-ПОВАРОВ

**Впервые звездные шефы раскрывают
секреты мастерства**

Генеральный директор: **Дмитрий Одинцов**
Идея книги: главный редактор ИГ «Ресторанные ведомости» **Елена Аносова**
Редакторы: **Алена Спирина, Ольга Родионова**
Дизайн: **Наталья Кожина**
Иллюстрации: **Марина Павликовская**
Фото: **Анна Кантемирова, Ярослав Фролов**
Верстка: **Виорел Стришка**

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
За актуальность предоставленной информации, а также содержание
рекламных материалов редакция ответственности не несет.
Места работы шеф-поваров указаны на момент сдачи книги в печать.

Подписано в печать 05.12.2016. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура PT Sans, Roboto Slab. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 20. Тираж 5000 экз. Заказ № .

ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел.: (495) 921-3625
E-mail: info@restoved.ru