Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Отчет о Мастер-классе от Клуба Шеф Поваров

4 декабря 2012 07:52 · https://open-cook.ru/posts/otchet-o-master-klasse-ot-kluba-shef-povarov



Посчастливилось нам побывать на этом мастер-классе благодаря Кулинарной школе №1 и представителям крупнейшего в мире производителя соевого соуса «Kikkoman». Да-да, именно так и было. А проводили его Илья Лазерсон и Рустам Тангиров. До чего же приятно наблюдать за работой профессионалов и уж совсем счастьем стало для меня приглашение попробовать блюда Шефов. Далее фотографии невероятных шедевров!

Все блюда, которые представляли Шефы, готовились с использованием соевых соусов Kikkoman:

- Телячий язык с молодыми овощами и домашней лапшой в соусе “Терияки”.
- Салат из говядины по-тайски с заправкой из соевого соуса и лемонграсса.

- Семга в тесте “Катаифи” с жареными молодыми овощами.
- Курица в восточном соусе (тажин)
- Рыбная кюфта в тажине

Проходил мастер-класс в Кулинарной школе №1, свободных мест не было. Вот только Шефы выглядели изрядно уставшими, но постепенно лица светлели, появлялись улыбки. Рабочая атмосфера постепенно становилась дружеской.



Илья Лазерсон и Рустам Тангиров провели мастер-класс профессионально, ни одного лишнего движения. Все четко и гармонично. Наблюдать за мастерами всегда приятно, а уж за такими знаменитостями одно удовольствие, два часа пролетели совершенно неожиданно. Уверяю вас, мне было тяжелее всех, приходилось бегать вокруг стола и Шефов с камерой, от вида и запахов желудок сводило не на шутку.



Запахи стояли в студии нереальные.



Войдя в студию я очень удивилась, увидев два горшка с фиалками на рабочем столе. Рустам легко и ловко украшал ими свои блюда, отчего они становились еще ярче и аппетитнее.



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



А от Ильи Лазерсона почему-то веяло домашним уютом.

open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Когда смотришь на работу Тангирова, фантазия рисует красивый белый ресторан на берегу моря с идеальной чистотой и запахом цветов. А глядя на Лазерсона, представляешь красивый дом с камином, круглый стол с вышитой скатертью и запахи домашнего уюта.

Наверное, в этом секрет их успеха, в умении не просто насытить твой желудок, но подарить атмосферу и эмоции.



И на сладкое вот вам фотографии блюд, бесподобно вкусных и невероятно красивых :)


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Комментарии: 3

Илья Николаевич # 09:50 5.12.2012

Тунец Рустама Тангирова выглядел бесподобно, но я к этой рыбе не привык. Наверное, надо ее распробовать. А вот от котлеток из щуки Ильи Лазерсона я чуть язык не проглотил. Последний раз меня котлетками из щуки потчевала мама год или 2 назад. Рецепт маминых котлеток из щуки есть тут на сайте - если кто захочет найти - ищите по тегам по слову РЫБА

Наталья # 11:05 5.12.2012

Необыкновенно красиво!! Ребята - молодцы! Так держать! Ремеслу надо учиться у профессионалов!

Анна Нечаева # 15:49 5.12.2012

Спасибо, Наталья!