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

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

Мастер класс шеф-повара Дениса Перевоза в Кулинарной Школе №1

18 марта 2013 17:56 · https://open-cook.ru/posts/master-klass-shef-povara-denisa-perevoza-v-kulinarnoj-shkole-1



Несколько месяцев назад я впервые побывал в стенах Кулинарной школы №1 (Санкт-Петербург). По итогам моего визита в Кулинарную школу я уже рассказывал о своих исключительно положительных впечатлениях (об этом вы можете прочитать в предыдущей моей статье).

Однако, отмечу, что Кулинарная школа №1, это не только место где всякий желающий может приобрести кулинарные навыки, но и отличная площадка для проведения

различных кулинарных мероприятий. И как мне известно (а я к кулинарии имею весьма косвенное отношение) именно здесь регулярно проходят мастер-классы в формате **от шефа – шефу**.

Говорят, что язык до Киева доведет, а вот моё любопытство и страсть к красивой и вкусной еде, видимо доведет меня еще дальше, ведь в начале марта мне удалось попасть на мероприятие закрытое от глаз рядового обывателя.

Я побывал на мастер-классе замечательного профессионала из Москвы – шеф-повара Дениса Перевоза.

Денис Перевоз – шеф-повар московского **ресторана “Кафе-Чеховъ”**. Денис приехал в Санкт-Петербург на несколько дней, что бы поделиться своими знаниями и идеями с коллегами из Петербурга.



Сегодня я приоткрою для вас завесу специализированного мероприятия на котором присутствуют, как правило, только профессиональные повара. Вы увидите ряд потрясающих блюд, в приготовлении одного из которых даже использовался **жидкий азот**.

Мастер-класс Дениса Перевоза должен был начаться в 15.00. Я приехал в Кулинарную школу №1 за час до намеченного события. Откровенно говоря, я думал мастер-класс начнется в 14.00 и поэтому торопился и был уверен, что уже опоздал. Однако, мне повезло – время начала по некоторым причинам перенесли и мне неожиданно удалось побывать за кулисами грядущего события.

Признаюсь, я был весьма удивлен скромным обаянием этого шеф-повара.

Если бы мне представили этого человека вне контекста кухни, я бы скорее подумал, что Денис Перевоз – инженер, музыкант или человек науки.

В Денисе странным образом угадывается интеллигентность, отличное знание своего дела и отточенное мастерство.

Мне то и дело казалось, что вот вот Денис поднимет дирижерскую палочку и по кухне закружатся ноты кулинарной симфонии.



Пока я сидел на стуле в сторонке и наблюдал за процессом приготовлений к мастер классу, Денис не спеша, но исключительно быстро и с удивительной ловкостью очистил картофель и фисташки, подготовил кальмары, что-то отварил и выполнил еще десяток совершенно неведомых мне действий. Я завороженно смотрел за работой Дениса.

Пока шеф был занят мне удалось сделать несколько интересных кадров.

Французкий фиолетовый картофель



Грибы шимеджи (Японские опята)



Очень красивые очищенные фисташки



Крутая штуковина для мойки. Каждый раз когда бываю в Кулинарной школе №1 обязательно взгляд зацепится за что-нибудь эдакое, чего дома на кухне никогда не увидишь. Несколько минут сидел и рассматривал эту “штуку”. Жене тоже очень понравилась это фотография, когда вечером мы рассматривали сделанные мною фотографии.



Время летит незаметно и вскоре я отправился в зал, где должен был начаться мастер-класс.

Первое, что я увидел в классе – сосуд Дьюара, в нем хранят жидкий азот. Нынче в высокой кухне жидкий азот используют все активнее и активнее.

Температура жидкого азота около **-200 градусов** – это значит, что в жидком состоянии он может мгновенно остудить все что угодно. С жидким азотом надо быть предельно осторожным – холодный ожег от этой штуки может быть ужасным.

Однако других опасных свойств у жидкого азота нет – он полностью безвреден и добывается буквально из воздуха. Не открою секрета, что воздух, которым мы дышим на 75% состоит именно из азота. Поэтому использовать жидкий азот в кулинарии так же безопасно, как дышать воздухом.



Известный Петербургский шеф-повар Рустам Тангиров, представил московского гостя петербургским шефам.



Мастер-класс начался. Я вряд ли смогу восстановить хронику событий и действий. Давайте просто посмотрим на фотографии, а я попробую немного их прокомментировать.



Так получилось, что накануне я засиделся с друзьями в пивном баре и вернулся домой поздно. А соответственно поздно проснулся, умылся и сразу уехал по делам.

На мастер класс я приехал довольно проголодавшимся – запахи приготовления следующего салата меня просто свели с ума.

В салате присутствует печень. Ее обжаривали с бальзамическим уксусом. Запах был такой, что даже сейчас, когда я пишу эти строки голова слегка кружится.



Потрясающе вкусный салат! Да, да – после того как все разошлись я успел отправить себе в рот пару кусочков. Только т-с-с-с-с! Никому не рассказывайте!

Денис Перевоз и Кулинарная школа №1 любезно поделились рецептом этого салата. В оригинале при приготовлении этого блюда используют печень кролика, но на мастер-классе ее заменила куриная печень. Мне не с чем сравнить, но получилось великолепно!

Салат с печенью кролика в венецианском стиле

Микс из листьев салата заправить соусом , из оливкового масла, сока лимона, горчицы, меда, бадьяна (порошка) , выложить в тарелку, украсить клубникой, ананасом, сыром дор-блю , чипсом из апельсина и печенью кролика приготовленной в венецианском стиле (печень посолить , панировать в муке и обжарить на масле в сковороде с двух сторон по 1-2 минуты , насыпать сверху и сахар и через несколько секунд уксус, все выпарить и готовую печень выложить к салату) украсить соусом «Порто»

- Печень кролика 75гр
- Уксус бальзамический 75гр
- Сахар 30гр
- Масло для жарки 20гр
- Микс из листьев салата 60гр
- Клубника св 25гр
- Ананас свежий 30гр

- Соус «Порто» п/ф 15гр
- Масло оливковое 40гр
- Сок лимона 15гр
- Горчица дижон 15гр
- Мед 10гр
- Анис (бадьян) 3гр
- Сыр дор-блю 40гр
- Чипс апельсиновый 1шт



Вторым блюдом была композиция в японском стиле. Увы я не знаю как это правильно назвать, извините, если что.

Обратите внимание: многие домашние кулинары этого не знают – в пищевой пленке можно варить, тем самым сохраняя заданную форму продукта.

Здесь Денис немного отварил листья салата (кажется это называется бланшированием), благодаря чему они стали более податливыми и менее хрупкими. Затем в листья уложили начинку и придали им форму шариков. Шарики уже отварили. Вот такая хитрость.



В итоге получилась интересная композиция.

Желтые шарики на ролле – это **апельсиновая икра**. Апельсиновая икра, как я узнал получается из маленьких крахмальных шариков, которые специально скатывают промышленным способом (не руками, конечно).

Потом шарики варят с красителем и ароматизатором – в результате получается икра. Красителем может быть обычная куркума, а ароматизатором, соответственно, элементы апельсина. Все получается натуральным и очень красивым.

Малиновая икра может получиться благодаря свекольному соку и натуральной малине.



Денис познакомил коллег с новым трендом в кулинарии – французскими пластиковыми пипетками для соуса.

В них набирают соус и втыкают в блюдо. А можно даже капнуть соусом прямо на язык, что бы задать некий акцент последующей трапезе.

Но, откровенно говоря, я от таких гурманских штучек пока далек. Надо дорасти.



Итоговый вид блюда.



На протяжении мастер-класса я неоднократно слышал фразу: **Красивая подача!** от шеф-повара Рустама Тангирова.

Я знаю, что Рустам Тангиров ведет одноименную передачу (“Красивая подача”) на телеканале Еда. И когда слышишь подобную фразу от признанного мастера, с ней нельзя не согласится и понимаешь, что такая подача действительна достойна внимания каждого профессионального повара.

Петербургские шефы заинтересованы. Не удивительно. Красивая подача!



Денис рассказал о том, что совместно со своим партнером организуют в Москву поставки французских декоративных цветов для украшения блюд. Возможна доставка этих цветочных украшений и в другие города.

Если вдруг вам это интересно – подробнее можно узнать обратившись в Клуб Шеф-Поваров Санкт-Петербурга или через Кулинарную школу №1.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Следующее блюдо было весьма оригинальным. По-простому я бы это назвал блюдо “Лесная полянка”. В оригинале этому блюду дали название “Весенние опята” с картофелем , хрустящими кальмарами и м/с огурчиками.

В целом суть блюда проста до гениальности. Пюре из фиолетового картофеля, украшается подкрашенными опятами, дополняется обжаренными кальмарами, зеленью и огурчиками. Доступно для понимания даже мне – а выглядит потрясающе.



Опята побывали в кипятке с куркумой и свекольным соком.



Рустам Тангиров заинтересован блюдом.



Пюре из было выдавлено через кондитерский шприц и на этой картофельной площадке появилась вот такая грибная полянка.



Главный эксперт мастер-класса увлеченно фотографирует блюдо.



А вот и рецепт этого замечательного блюда от Дениса Перевоза, который опубликован в группе Кулинарной школы №1

Весенние опята с картофелем , хрустящими кальмарами и м/с огурчиками

Кальмары замариновать с солью, перцем, тимьяном и соком лимона на 30мин, достать из маринада, панировать в крахмале, жарить в раскаленном масле до хрустящей корочке, откинуть на бумажное полотенце. Параллельно сварить пюре из фиолетового картофеля, заправить сливочным маслом и выложить в тарелку через кондитерский мешок , сверху выложить грибы (грибы разделить на две части и отварить в воде одну часть с солью, уксусом и куркумой, вторую часть с солью, уксусом и соком свеклы) украсить жареными кальмарами, луком сибулет и малосольными огурчиками.

- Грибы шимеджи(Японские опята) 80гр

- Кальмары (Россия) 60гр
- Крахмал 50гр
- Соль,перец,тимьян,сок лимона
- Куркума 1гр
- Сок свеклы 20гр
- М/с огурчики п/ф 60гр
- Лук сибулет 2гр
- Картофель фиолетовый (франция) 200гр
- Масло сливочное (для пюре) 50гр
- Масло для жарки 100гр
- Уксус 9% 30гр

Следующим блюдом была треска с сублимате из брусники.

Сублимированная брусника (кажется это была она) – это такой сухой порошок с характерным вкусом оригинального продукта. Я попробовал щепотку – вкусно, интересно.

Относительно несложное, но очень красивое блюдо. Жаль, но меня опередили, я так и не успел попробовать ни кусочка.



Филе трески запекли в брусничном порошке, выложили на поджаренный ломтик лимона, добавили вареный желток яйца и украсили зеленью. Очень лаконичное и красивое блюдо.



Филе трески с соусом шафран от Дениса Перевоза

Филе трески нарезать полосками , посолить , добавить тимьян и свернуть рулетиками, каждую порцию обвалять в пудре , скрепить шпажками и запечь в духовке при 140градусах , 10мин, отдельно приготовить соус из шафрана , сливок и сока лимона, приготовить украшение «Топинад» смешав в блендере масло , маслины и анчоусы, отдельно обжарить дольку лимона. В центр тарелки выложить жареный лимон , сверху готовую рыбу, полить вокруг блюда соусом, украсить топинадом, зеленью и луком сибулет.

- Треска филе охл. 120гр
- «Пудра» брусничная 10гр
- Тимьян 2гр
- Лимон 30гр
- Листья салата 2гр
- Маслины 30гр
- Масло оливковое 30гр
- Анчоусы маринованные 3гр
- Сливки 33% или кокосовое молоко 100гр
- Шафран 0,01гр
- Сок лимона 20гр

И тут **в дело пошел жидкий азот**.

Только кулинария! Только хард-кор!



Жидкий азот использовали для приготовления **мятного снега**.

Мятный снег (лед) – сливки взбитые с мятой и отправленные в жидкий азот через сифон. Сливки мгновенно застывают и превращаются в ледяную массу. После полного испарения азота мятную ледяную массу вынули и немного размололи в блендере. Полученный ледяной порошок (крошку) уже добавили в блюдо.

Впервые видел как в железной миске кипит азот.



Фуа-гра, а сверху мятный снег.



Я пробовал **мятный снег** – по вкусу похоже на холодную ледяную крошку после которой во рту остается привкус мяты. Интересно, но в целом ничего сверх-естественного. Если вы никогда не попробуете мятный снег – не расстраивайтесь, продукт конечно оригинальный, но ваших переживаний он не стоит.



Ну и в завершение мастер-класса был потрясающий десерт! Очень вкусный и довольно доступный в плане приготовления.



Самое вкусное здесь – это взбитые белки (видимо с сахаром) и перемешанные с фисташковой крошкой (помните фотку вверху?). Белки запекали 15 минут, потом выложили на тарелку, украсили малиной и **малиновой икрой** (выше я писал как ее получают).

Была еще какая то воздушная сладкая пенка между ягодкой и фисташковой подложкой. Я спросил что это, но шефы отшутились. Вероятно это были взбитые сливки.



На этой сладкой ноте моё кулинарное приключение закончилось.

Напоследок я сделал фото участников мероприятия.



Денис Перевоз и Рустам Тангиров.



Благодарности

Кулинарный блог Открытая кухня Анны Нечаевой искренне благодарит Кулинарную школу №1 за приглашение на мастер-класс и Дениса Перевоза за его чудесные блюда. Спасибо, что бы открыли для нас и наших читателей двери вашей кухни.

От себя хочу поблагодарить шефов присутствовавших на мероприятии за терпение проявленное к любопытному человеку с фотоаппаратом. Я очень надеюсь, что не очень сильно вам помешал. Спасибо, еще раз.

Где узнать больше

Более подробную информацию о Кулинарной школе №1, фотографии с мероприятия и множество замечательных рецептов вы можете найти на официальном сайте Кулинарной школы:

http://www.avkusa.ru

Или в группе ВКонтакте:

http://vk.com/avkusa

Подробнее узнать о Денисе Перевозе и познакомится с его рецептами можно на странице шеф-повара на сайте ресторана “Кафе Чехов”:

http://www.cafe-chekhov.ru/chief

Искренне ваш, любитель ухватить вкусный кусочек
Илья Николаевич