

Некоммерческое Партнёрство
Академия Гостеприимства



199034, Россия, Санкт-Петербург,
9-ая линия ВО, д.4

www.nha.ru

+ 7 812 323-9999, 321-8999
323-9988, 321-7999

Показательные выступления шеф-поваров
Cuisine Stars Club
в рамках академической деловой программы на
XI Международной выставке индустрии гостеприимства ExpoHoReCa
1-3 марта 2013 года
III день

Кураторы показательных выступлений Cuisine Stars Club:

- Серж Фери** (Франция) – член Правления и шеф-консультант Академии Гостеприимства; Председатель Кулинарной Коллегии Академии Гостеприимства; Председатель жюри международных конкурсов, член международной Гильдии Гастрономов «Chaine des Rotisseurs»; F&B менеджер и шеф-повар отеля 4* «Введенский».
- Денис Кондаков** – шеф-консультант Академии Гостеприимства; главный шеф-повар отеля 5* «Коринтия Отель Санкт-Петербург»; ведущий мастер-классов Академии Гостеприимства.
- Сергей Селиванов** – шеф-консультант Академии Гостеприимства, шеф-повар ресторана «Русская рыбалка»; шеф-консультант Академии Гостеприимства; член Гильдии шеф-поваров России; член Совета Кулинарной Коллегии Академии Гостеприимства; бронзовый призер соревнований ЕвроПоваров 2008 (Хельсинки); золотой призер российско-финских соревнований «ИМАТРА-2005»; дипломант соревнований шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда»; член Ассоциации ЕвроПоваров от Академии Гостеприимства.

Показательные выступления Cuisine Stars Club проводят:

- Александр Богданов** – шеф-консультант Академии Гостеприимства; шеф-повар ресторана «Рутде Ви».
- Зиннат Акбашев** – шеф-консультант и ведущий Высших Кулинарных Курсов Академии Гостеприимства; шеф-повар ресторана «Fetma»; победитель международных конкурсов «Драгоценные блюда Санкт-Петербурга»; ведущий мастер-классов на выставке Gastro (Хельсинки); дипломант соревнований шеф-поваров стран Балтийского моря на Кубок «Балтийская Кулинарная Звезда».
- Александр Алпатов** – шеф-консультант Академии Гостеприимства, су-шеф отеля 5* «Коринтия Отель Санкт-Петербург»; ведущий мастер-классов Академии Гостеприимства.
- Никита Лемешев** – шеф-консультант Академии Гостеприимства; шеф-повар ресторана «Олива»; опыт работы в ресторанах Норвегии; ведущий мастер-классов Академии Гостеприимства.
- Александр Тьжженко** – шеф-консультант Академии Гостеприимства; шеф-повар отеля «Братья Карамазовы»; участник показательных выступлений шеф-поваров на профильных международных выставках.

1. (31) Колбаса «Салями Сапамелла» с листьями сочного салата, теплыми артишоками и маслинами, заправленными ароматным горчичным соусом
Дегустация на Корте

Колбаса «Салями Сапамелла» от компании «КЛАБ-ШОП» - 70 г, листья салата Маше от компании «М&М» - 20 г, листья салата Мангольд от компании «М&М» - 10 г, листья салата Фризе от компании «М&М» - 10 г, томаты высушенные в растительном масле ТМ «Инпа» от компании «КЛАБ-ШОП» - 20 г, кедровые орешки от компании «КЛАБ-ШОП» - 5 г, артишоки замороженные от компании «ARDO» - 40 г, маслины консервированные - 20 г, масло оливковое ТМ «Экстра Верджинс» от компании «КЛАБ-ШОП» - 10 мл, чеснок от компании «М&М» - 1 г, лимон (сок) от компании «М&М» - 5 мл, горчица зерновая ТМ «Ромиссер» от компании «MARR RUSSIA» - 5 г, перец белый молотый от компании «КЛАБ-ШОП» - 2 г, соль - 2 г.

На оливковом масле обжарить артишоки и маслины, добавить измельченный чеснок, соль и белый молотый перец.

Артишоки и маслины выложить на тарелку вместе с листьями салатов, вялеными томатами, кедровыми орешками. Полить сверху заправкой из сока лимона, меда, оливкового масла, зерновой горчицы, соли и белого молотого перца.

Сверху выложить слайсы колбасы «Салями Сапамелла».

2. (32) Теплые колбаски «Бастардо Мариманно» с картофельными ростисами, вялеными томатами и листьями салата Руккола
Дегустация на Корте

Колбаски «Бастардо Мариманно» от компании «КЛАБ-ШОП» - 100 г, картофельные ростисы от компании «FARM FRITES» - 100 г, масло оливковое ТМ «Экстра Верджинс» от компании «КЛАБ-ШОП» - 20 г, лук репчатый красный от компании «М&М» - 10 г, вяленые оливки - 10 г, томаты высушенные в растительном масле ТМ «Инпа» от компании «КЛАБ-ШОП» - 10 г, салат Руккола от компании «М&М» - 10 г, орешки кедровые от компании «КЛАБ-ШОП» - 5 г, перец черный молотый ТМ «Via delle Indie» от компании «КЛАБ-ШОП» - 1 г, соль - 1 г.

Колбаски нарезать брусочками 1 см x 3 см. Брусочки колбасок и картофельные ростисы обжарить на оливковом масле до готовности; выложить на тарелку с вялеными оливками, вялеными томатами, листьями салата Руккола и кольцами красного лука.

Приправить солью и черным молотым перцем, посыпать кедровыми орешками.

3. (33) Копченая свинина с соусом из вяленых томатов с маринованными артишоками

Дегустация на Кorte

Свинина копченая п/ф на 8 порций:

Американская свинина – отруб Center Cut Loin (корейка без кости) - Американская Федерация по Экспорту Мяса, дистрибьютор компания «MARR RUSSIA» - 1000 г, масло оливковое ТМ «Экстра Верджинс» от компании «КЛАБ-ШОП» - 30 мл, чеснок от компании «М&М» - 25 г, базилик сушеный от компании «КЛАБ-ШОП» - 4 г, тмин от компании «КЛАБ-ШОП» - 5 г, мед - 25 г, перец черный молотый ТМ «Via delle Indie» от компании «КЛАБ-ШОП» - 5 г, соль - 7 г.

Свинина копченая п/ф на 1 порцию 100 г:

томаты высушенные в растительном масле ТМ «Инпа» от компании «КЛАБ-ШОП» - 30 г, артишоки замороженные от компании «ARDO» - 40 г, лимон (сок) от компании «М&М» - 5 мл, салат Руккола от компании «М&М» - 10 г, филе тунца в оливковом масле консервированное ТМ «Ресса» от компании «КЛАБ-ШОП» - 20 г, майонез ТМ Hellman`s Real 78% представлен компанией «MARR RUSSIA» - 30 г, сливки ультрапастеризованные 33% ТМ «Promilker» от компании «MARR RUSSIA» - 25 мл, масло оливковое ТМ «Экстра Верджинс» от компании «КЛАБ-ШОП» - 10 мл, мед - 5 г, перец черный молотый ТМ «Via delle Indie» от компании «КЛАБ-ШОП» - 1 г, соль - 1 г.

Свинину натереть солью, перцем, оливковым маслом, измельченным чесноком, базиликом, тмином, медом; коптить на ольховой стружке в течение 45 минут при температуре 93 градуса, до температуры внутри шупа 75 градусов. Затем на 70 градусах, без конвекции, выдержать свинину 1 час, остудить.

Приготовить соус из вяленых томатов, тунца, оливкового масла, майонеза, сливок, соли и черного молотого перца, измельченных до однородного состояния в блендере.

Артишоки прогреть на сковороде на оливковом масле. Добавить мед, соль перец, сок лимона; остудить.

При подаче слайсы свинины выложить на тарелку, рядом – артишоки с листьями салата Руккола.

Богданов Александр – шеф-консультант Академии Гостеприимства

4. (34) Филе утки под пряной клюквенной корочкой с можжевельными ягодами, картофельными дольками и хреном

Утка филе с кожей – Duck Breast Fillet, Skin-on - от компании «MARR RUSSIA» - 180 г, клюква замороженная – 10 г, ягоды можжевельника - 3 г, масло оливковое ТМ «Экстра Верджинс» от компании «КЛАБ-ШОП» - 50 мл, картофельные дольки в коже замороженные от компании «FARM FRITES» - 100 г, хрен столовый острый ТМ Horse Radish от компании «MARR RUSSIA» - 4 г, тимьян свежий от компании «М&М» - 4 г, чеснок от компании «М&М» - 4 г, салат Мангольд от компании «М&М» - 5 г, малина замороженная от компании «ARDO» - 20 г, черника замороженная от компании «ARDO» - 20 г, уксус винный красный от компании «КЛАБ-ШОП» - 5 мл, перец черный молотый ТМ «Via delle Indie» от компании «КЛАБ-ШОП» - 1 г, соль - 2 г.

На верхнем слое филе утиной грудки сделать три поперечных надреза. Обжарить на разогретой сковороде сначала со стороны жирового слоя, далее со стороны мяса. После образования поджаренной корочки переложить грудку на пергамент мясом вниз и смазать сверху смесью рубленой можжевельной ягоды, клюквы, крупной соли и жира, оставшегося на сковороде. Доготовить утку в конвектомате при температуре 180 градусов.

Картофельные дольки готовить в конвектомате в режиме «сухой жар» в течение 6 минут при температуре 185 градусов. На третьей минуте процесса приготовления долек добавить к ним хрен, чеснок и тимьян.

Приготовить соус: малину и чернику разморозить, прогреть на небольшом огне; остудить, добавить оливковое масло, специи и красный винный уксус.

При подаче на деревянную тарелку выложить микс из картофельных долек и листьев салата Мангольд. Сверху выложить разрезанную на три части утиную грудку. Полить вокруг соусом.

Национальная Академия Гостеприимства

Привлечение гостей в рестораны и отели, **Повышение** квалификации руководителей и персонала, **Содействие** в продвижении товаров и услуг на рынке **HoReCa**

+ 7 812 323 9999, 323 9988, 321 8999

www.nha.ru

5. (35) Черная треска томленая в сливках с пюре из тех видов овощей и соусом из сливочного хрена

Черная треска от ИНСТИТУТА МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ – 150 г, сливки ультрапастеризованные 33% ТМ «Promilker» от компании «MARR RUSSIA» - 250 мл, розмарин свежий от компании «M&M» -3 г, пюре из сельдерея, порционное замороженное от компании «ARDO» - 50 г, пюре из моркови, порционное замороженное от компании «ARDO» - 50 г, пюре из цветной капусты, порцирционное замороженное от компании «ARDO» - 50 г, хрен столовый острый ТМ Horse Radish от компании «MARR RUSSIA»- 10 г, трюфельное масло – 5 мл, перец белый молотый от компании «КЛАБ-ШОП» – 1 г, соль - 2 г.

Сливки (150мл) нагреть, добавить веточку розмарина, белый молотый перец и соль. Уменьшить огонь, положить в сливки филе черной трески одним куском, накрыть крышкой, довести до готовности.

Три вида пюре нагреть – каждое в отдельной посуде- с добавлением сливок, трюфельного масла и соли. Перед подачей смешать 3 вида пюре не полностью, создав эффект «мрамора».

Приготовить соус: сливки, использованные в процессе приготовления трески, процедить, добавить хрен и вскипятить.

При подаче в центр деревянной тарелки выложить пюре из трех видов овощей, сверху разместить рыбу, украсив веточкой свежего розмарина. Соус подать отдельно.

6. (36) Мраморная говядина с мочеными ягодами клюквы и теплым деревенским салатом

Американская мраморная говядина – отруб Striploin (тонкий край)– Американская Федерация по Экспорту Мяса, дистрибьютор компания «MARR RUSSIA» -180г, масло оливковое ТМ «Экстра Верджинс» от компании «КЛАБ-ШОП» - 50 мл, клюква свежая – 50 г, водка – 30 мл, розмарин свежий от компании «M&M» - 3 г, картофельные дольки с кожурой от компании «FARM FRITES» - 70 г, огурец маринованный ТМ «Mikado» от компании «MARR RUSSIA» - 30 г, томаты свежие от компании «M&M» - 30 г, лук репчатый от компании «M&M» - 10 г, чеснок от компании «M&M» - 2 г, хрен столовый острый ТМ Horse Radish от компании «MARR RUSSIA» - 20 г, сметана 42% ТМ «Valio» представлена компанией «MARR RUSSIA» - 20 г, перец душистый – 3 г, перец черный молотый ТМ «Via delle Indie» от компании «КЛАБ-ШОП» – 3 г, соль – 2 г.

Клюкву предварительно замочить в водке на сутки.

Говядину слегка обжарить на гриле. Из листа фольги сделать форму с бортом. Выложить в нее говядину, добавить клюкву, розмарин, перец душистый, соль. Запечь в конвектомате до состояния «медиум».

Картофельные дольки в кожуре посыпать измельченным чесноком и готовить в конвектомате в режиме «сухой жар» в течение 6 минут при температуре 185 градусов.

Лук и огурцы нарезать кольцами, томаты - дольками. Смешать все ингредиенты, добавить соль, перец черный молотый.

Приготовить соус: смешать хрен и сметану в равных пропорциях.

При подаче мясо разделить на три части и выложить по одному краю деревянной тарелки. С другого края выложить деревенский салат. В центре разместить соус в соуснике.

7. (37) Стейк из мраморной говядины с малиновым соусом

Дегустация на Кортэ

Американская мраморная говядина – отруб Striploin (тонкий край)– Американская Федерация по Экспорту Мяса, дистрибьютор компания «MARR RUSSIA» - 250 г, хлеб картофельный Austerschmidt, п/ф от компании «Калина Фуд Сервис» - 15 г, масло растительное ТМ «Олейна» от компании «MARR RUSSIA» - 10 мл, перец черный молотый ТМ «Via delle Indie» от компании «КЛАБ-ШОП» – 3 г, соль – 2 г.

Для соуса: малина замороженная от компании «ARDO» - 50 г, бульон говяжий, гранулированный, п/ф от компании «КЛАБ-ШОП» - 50 мл, коньяк – 10 мл, ягоды можжевельника - 1 г, перец черный молотый ТМ «Via delle Indie» от компании «КЛАБ-ШОП» – 3 г, соль – 2 г.

Стейк из говядины посолить, поперчить и обжарить с добавлением растительного масла на сковороде до степени прожарки «медиум».

Хлеб дефростировать и готовить в конвектомате в течение 20 минут при температуре 180 градусов.

Приготовить соус: малину прогреть и пропустить через сито. Получившуюся массу развести прогретым говяжьим бульоном, приготовленным с добавлением можжевельных ягод; довести до кипения, добавить коньяк; остудить.

Подать стейк с ломтиком картофельного хлеба и малиновым соусом.

8. (38) Треска паровая на «подушке» из тушеного стебля сельдерея с помидорами

Дегустация на стенде ИНСТИТУТА МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ

Черная треска от ИНСТИТУТА МАРКЕТИНГА МОРЕПРОДУКТОВ АЛЯСКИ - 180 г, сельдерей стебель замороженный от компании «ARDO» - 70 г, масло растительное ТМ «Олейна» от компании «MARR RUSSIA» - 10 мл, чеснок от компании «M&M» - 1 г, петрушка от компании «M&M» - 2 г, помидоры, нарезанные кубиками (замороженные) от компании «ARDO» - 70 г, перец белый молотый от компании «КЛАБ-ШОП» - 2 г, перец черный молотый ТМ «Via delle Indie» от компании «КЛАБ-ШОП» – 2 г, соль – 2 г.

Порционный кусок черной трески замариновать в соли и белом молотом перце на 5 минут. Приготовить рыбу на пару.

Стебель сельдерея и помидоры тушить на сковороде с добавлением растительного масла. В конце приготовления добавить измельченный чеснок, соль и черный молотый перец.

При подаче на сервировочную тарелку выложить тушеные овощи, сверху – треску.

Украсить блюдо веточкой петрушки.

Дегустация десертов от компании «Dessert Fantasy» на Кортэ

Десерт: «Бретонский яблочный пирог» с фруктово-ягодными соусами

**Показательные выступления российских и зарубежных шеф-поваров
Cuisine Stars Club
проводятся при поддержке компаний/брендов:**

Компания «Балтик Мастер» - технологическое оборудование для отелей и ресторанов.
Контактное лицо: Максимов Максим, тел: (812) 785 36 20, 21, 22

«Американская Федерация по Экспорту Мяса»
Контактное лицо: Баруткин Юрий, тел: (812) 309 11 01; моб. тел: 8 911 818 26 10

Компания «МАРР РУССИЯ» - Санкт-Петербургский филиал - крупнейший дистрибьютор продукции известных производителей мяса, рыбы и морепродуктов, бакалеи, сыров, растительных и оливковых масел, плодоовощной продукции, кондитерских изделий.
Контактное лицо: Петров Андрей, тел: (812) 456 57 58

Компания «ARDO» - крупнейший производитель замороженных овощей в Европе.
Контактное лицо: Соколов Павел, тел: (495) 234 31 81, 8 903 611 32 08

Компания «Фарм Фритес Бихиир Б.В.» - изделия из картофеля.
Контактное лицо: Малкова Наталия, тел: 8 911 112 05 36

Компания «Дюни» - концепции по сервировке, хранению и упаковке продуктов, одноразовая пластиковая и бумажная посуда, одноразовый текстиль и аксессуары для предприятий питания.
Контактное лицо: Семенова Ольга, тел: (812) 960 28 11

Компания «Фанагория» - производство и поставки вин.
Контактное лицо: Жилова Ольга, тел: 8 911 931 70 90

Компания «Институт маркетинга морепродуктов Аляски» - продвижение морепродуктов Аляски (США).
Контактные лица: Горовая Ксения, тел: 8 921 637 41 99, Александровская Надежда, тел.: 8 905 212 18 64

Компания «M&M» - поставка свежих овощей и фруктов из многих стран мира.
Контактное лицо: Алдамм Мухаммад, тел: (812) 984 55 25

Компания «Мир Посуды» - поставки посуды и кухонного инвентаря для отелей, ресторанов и других предприятий общественного питания.
Контактное лицо: Удовиченко Марина, тел: (812) 335 21 16, 335 21 17

Компания «КЛАБ-ШОП» - поставщик российских и зарубежных продуктов, в том числе, для сектора HoReCa (элитный кофе, бакалея, соки, минеральная вода, гастрономия).
Контактное лицо: Бочкарев Михаил, тел: (812) 579 37 09, 8 921 881 81 51

Компания «Калина Фуд Сервис» - поставки хлебобулочных и других продуктов из Европы для предприятий сектора HoReCa.
Контактное лицо: Кулаков Андрей, тел: 8 911 225 00 21

Компания «Dessert Fantasy» - десерты, в том числе мороженое, ведущих мировых производителей для предприятий сектора HoReCa.
Контактные лица: Егорова Зинаида, тел: (812) 337 15 88, Кощеев Александр, тел.: 8 911 211 81 06

Компания «АНТ» - оснащение ресторанов и гостиниц хозяйственно-бытовыми товарами.
Контактное лицо: Малинин Сергей, тел: (812) 777 10 20

Компания «Винтас-М» - профессиональная одежда для ресторанов и отелей.
Контактное лицо: Марина Николаева, тел: (812) 490 03 82

Национальная Академия Гостеприимства

Привлечение гостей в рестораны и отели, **Повышение** квалификации руководителей и персонала, **Содействие** в продвижении товаров и услуг на рынке **HoReCa**

+ 7 812 323 9999, 323 9988, 321 8999

www.nha.ru