

Победитель «Золотого Кителя — 2014» рассказал о стажировке в Малайзии

28 Ноябрь 2014

В ноябре из Малайзии вернулся член Гильдии поваров и шеф-поваров Беларуси Дмитрий Демидов, шеф-повар гродненского ресторана «Кронон», завоевавший звание лучшего повара Беларуси на II Республиканском Кулинарном Турнире «Золотой Китель — 2014». Десятидневная стажировка по паназиатской кухне в Малайзии стала одним из главных призов на турнире.

Расскажите о своих впечатлениях: как все было организовано, что запомнилось больше всего?

Все началось на острове Пинанг. Первое занятие проходило в одной из кулинарных школ, темой была именно кухня Пинанга, особенности островной кухни. Мы готовили традиционные блюда — лакса (острый суп с лапшой) и Chicken Rendang — курицу в густом соусе карри на кокосовом молоке. Все блюда очень острые, особенно для людей из наших мест, поэтому воспринимаются непросто. В Малайзии это считается нормальной остротой, из-за влажного и жаркого климата острая еда — это как способ дезинфекции. Но нам переварить такое непросто...

Перед первым занятием мы пошли на местный рынок, где нас знакомили с малазийскими продуктами, особенностями выбора. Там мы и позавтракали, попробовали традиционные лепешки с разными начинками, с соусом, с фруктами. На том же рыночке мы выбрали продукты, которые нам были нужны, и после этого уже пошли готовить, учиться.

Вторая стажировка тоже проходила на Пинанге, в одном из отелей. Понравилась профессиональная организация: специально для обучения был построен стейшн с оборудованием, нам выдали фирменные фартуки, папки с рецептами, которые мы готовили. В программе было три блюда: салат с молодым манго Kerabu Mango, блюдо из рыбы с острым соусом Sambal Fish и куриная грудка Chicken Tikka. После окончания вручили сертификаты, подтверждающие что мы прошли курс обучения на Пинанге.



Островную кухню вы освоили. Как все прошло на материке?

В Куала-Лумпур первая стажировка состоялась в одном из лучших ресторанов японской кухни в Малайзии. Понравилось абсолютно все! Готовили традиционный суп Мисо, салат из грибов с кунжутным соусом и говядиной, и овощной ролл с крабовым мясом. Блюда уже были не такими острыми, вообще в этом плане все было очень умеренно. Обучение проводили шеф и су-шеф. Подробно объясняли все процессы, многие вещи мне известны, но было очень интересно узнать именно здешнюю интерпретацию.

Второе занятие проходило в ресторане традиционной кухни. Нас разбили на три команды, у каждой команды был свой рабочий стейшн. Отдельно стоял президиум, за которым работал шеф-повар: он сначала демонстрировал нам приготовление блюд, а потом уже мы сами готовили, украшали. В программе были крокеты с креветкой, блюдо из курицы Sweet and Spicy Chicken, а особенно поразил десерт - банан в карамельном соусе с кокосовым молоком.

Учеба, судя по всему, была интенсивной. Удалось ли увидеть что-то, помимо еды?

Да, успели не только поучиться, но и посмотреть страну. Поднимались на самую высокую гору Пинанга, ходили в храм тысячи Будд. В Куала-Лумпур в нашем распоряжении был целый свободный день, ездили к башням Петронас Твин Тауэрс, поднимались на смотровую площадку. Жили мы в отеле возле Чайна-тауна. Интересное место, и в кулинарном смысле тоже: много уличной еды, и все что ты ешь, готовят прямо у тебя на глазах, любопытно наблюдать за процессом.



Появилось ли после стажировки желание ввести в меню какие-то новые блюда?

Конечно, кое-что хотелось бы видеть в нашем меню, например, салат из грибов с кунжутным соусом. Просто некоторые ингредиенты здесь, в Беларуси, сложно будет найти, чтобы приготовить, например, те сложные карри, которые они делают. В их состав входят продукты, которые мы и не знаем. В том же японском ресторане берут кубик желе, говорят — это желе из корня ямса. С ямсом возникнут затруднения... Нужно будет подумать, чем и как его заменять. Или, к примеру, стружка тунца, которая сильно отличается от той стружки тунца, которая есть у нас. Зато они используют красную лососевую икру, которая на самом деле лишь имитация икры, а у нас есть настоящая.

Хочу всем пожелать подобных путешествий, такой опыт незаменим. Для вдохновения иногда нужно окунуться в другой мир, посмотреть на него изнутри, побывать на кухне и увидеть, как готовят люди на другом конце земного шара.