

28 ноября 2023 г в ВШБиПП прошел мастер-класс с дегустацией от Станислава Ахметшина на тему «Петербургская кухня».



Станислав Ахметшин - бренд-шеф и совладелец ресторана Paseo del Prado, ресторана Guzva и буланжери Amelie.

Победитель I Кубка Губернатора «Лучший шеф-повар Петербургской кухни» 2021 года!

Мероприятие проводилось для студентов ВШБиПП и участников команды «YESLAB». На мастер-классе раскрывались основные направления научно-кулинарного объединения «YESLAB», такие как «Food pairing» и «Пищевая синергия».

Станислав продемонстрировал приготовление 3 авторских блюд Петербургской кухни: холодную закуску, горячее блюдо и десерт.

Сначала шеф провел небольшую лекцию про Петербургскую кухню: откуда она берет истоки, и что для нее характерно. Параллельно рассказывал о своем пути становления и об опыте участия в кулинарных конкурсах и чемпионатах.





Приготовление блюд Станислав начал с холодной закуски - именно с этим блюдом он одержал победу на I Кубке Губернатора «Лучший шеф-повар Петербургской кухни». Рулетики из филе судака со шпинатом, крабом и с декором из маринованной вишни и попкорна из гречки - довольно необычное сочетание.





На горячее приготовили Михайловские котлеты с тушеными в соусе сельдереем, яблоком и свеклой. Интересно, что Михайловские котлеты представляют собой доработанную версию пожарских котлет, куда добавляются сливки, сливочное масло и сдобная булка. Здесь же появляется торчащая из котлеты косточка, которая позднее будет воспроизведена в котлетах по-киевски.





Далее на десерт Станислав приготовил невероятно нежный десерт «Бламанже» с хрустящей подушкой из миндальных лепестков, белого шоколада и сушеной вишни и соусом из маринованной клюквы.

Бламанже - холодное желированное сладкое блюдо из молока.

Ассистировала шеф-повару студентка Римма Фоненштиль.



Своими впечатлениями от мастер-класса поделилась Ольга Александрова, студентка 1 курса: «Для меня было новым понятие «Петербургская кухня», но побывав на этом мастер-классе и увидев создание этих кулинарных шедевров, я осталась под большим впечатлением! Блюда по-настоящему высокой кухни удивили своим вкусом, а именно необычными сочетаниями и интересной презентацией.»

Студенты получили новые знания и положительные эмоции! Команда YESLAB выражает искреннюю благодарность Станиславу Ахметшину за проведение мастер-класса!

Подготовлено студенткой группы 4731904/10401

Макаровой Екатериной

Фото: Кожебергенова Жылдыз