

Мастер-класс по приготовлению блюд региональной кухни



Егор Никонов - шеф-повар, бренд-шеф ресторанов «Густав Винтер» (парк-отель «Дача Винтера»), ресторанов сети отелей «Точка на карте» и курорта «Игора».

19 февраля 2025 года в ВШБиПП состоялся мастер-класс на тему «Влияние региональных блюд и традиций на создание концептуального меню» от шеф-повара Егора Никонова.

Студентам было продемонстрировано приготовление двух блюд карельской кухни: закуски и основного горячего блюда.



Параллельно Егор рассказывал про свой путь становления шефом и жизненный опыт: как начинал работать в бургерной, а стал бренд-шефом целой сети ресторанов.

Приготовление блюд Егор начал с карельских калиток с картофельным пюре и поведал зрителям историю этого старинного блюда.

Теперь каждый человек, посетивший мастер-класс, знает, почему «калитка» имеет такое название!



В приготовлении блюд шефу ассистировали студенты-технологи:

-Арсений Воробьев, группа 4731904/40001

-Валерия Андреева, группа 4731904/40001



Под его руководством они приготовили говядину с необычной кедровой кашей и соусом демигляс, украсив блюдо брусникой с ароматом можжевельника и микрозеленью.

Кстати, если вы вдруг захотите сварить кашу из кедровых орехов, то вот вам совет от шефа:

-Орехи должны стать чуть нежнее, но не совсем развариться!

Далее студенты с удовольствием продегустировали приготовленные блюда и задали интересующие вопросы!



Также шеф рассказал про создание своего сет-меню о нашей стране «От Калининграда до Камчатки».

В него входят 9 блюд, которые представляют разные города и регионы нашей большой страны:

Калининград, Карелия, Санкт-Петербург, Ростов Великий, Казань, Сибирь, Башкирия, Иркутск, Камчатка

Блюда подаются в определенном порядке, потому что в сет входит все: от Амюз-буша до десерта.



Так же Егор Никонов пояснил, что, создавая меню, вы обязательно должны донести основную мысль вашего заведения до гостей.

А еще, мы бы хотели поделиться интересными фактами о таком чудесном бренд-шефе, как Егор.

- По профессии он капитан дальнего плавания

- Сам Егор из Петрозаводска, Республика Карелия

- Когда переехал в Санкт-Петербург, первое время жил в коммуналке.

Своими впечатлениями от прошедшего мастер-класса поделилась Валерия Андреева, студентка первого курса: «Мастер-класс произвел на меня впечатление. Это был совершенно новый опыт. Впервые я познакомилась с карельской кухней, а именно с приготовлением калиток. Шеф научил правильно раскатывать тесто и зашиповать калитку. Это удивительно вкусное блюдо, которое мне очень понравилось. Также запомнилось горячее блюдо с кашей из кедровых орехов. Я не знала, что их можно так готовить. Стейк прекрасно сочетался с кедровой кашей. В результате чего получился неповторимый вкус.»



Студенты получили много новых знаний и положительных эмоций. Команда Yeslab выражает искреннюю благодарность Егору Никонову за проведение мастер-класса.

Подготовлено студентками Ильиной Дианой (гр.4731903/40001) и Макаровой Екатериной (гр.4731904/10401)