

ТЫКВА И УТКА В СОВРЕМЕННОЙ ГАСТРОНОМИИ



Высшая школа
биотехнологий и
пищевых производств

30 октября, на базе ВШБиПП прошел мастер-класс Ивана Белова по приготовлению сезонного блюда из тыквы.



Наш гость не только работал в заведениях Duoband практически с самого основания, но и в Frantsuza Bistrot, ещё до того, как он стал известен!

Ассистировал на кухне:

Иван Корнеев – студент-технолог группы 4731904/50001



Шеф поделился, различными интересными фактами о своей жизни, лайфхаками, которые легко и просто можно применить на кухне, а также студенты узнали, что рецепт этого блюда по крупицам собран из ресторанов сети Duoband.



Основной продукт, которые Иван использовал в своем блюде – утка.

Приготовление этого мяса включает в себя много нюансов:

- хрустящая корочка;
- правильная температура;
- обязательно нужно сделать надрезы, чтобы вытопить жир, иначе наша утка получится резиновой на вкус.

Шеф поделился секретом: «Кстати, из-за того, что мы убираем лишний жир, уменьшается количество калорий! После выполнения правильных продольных надрезов утку выкладываем на холодную сковороду, обязательно без масла, и немного прижимаем рукой».



На гарнир Иван выбрал тыкву, так как это сезонный продукт, и не многие умеют её правильно приготовить.

Лайфхак, как выбрать тыкву: сухой кончик и глухой звук при постукивании помогут вам найти зрелый сладкий овощ! Так как углеводы внутри образуют плотную структуру, появляется звонкий звук.

Чтобы приготовить крем из тыквы, необходимо нарезать ее на равномерные слайсы, каждый из которых нужно смазать маслом и добавить специи. Далее отправить её в духовку/пароконвектомат, и тогда тыква становится мягкой и идеально подходит для будущего крема.



Далее студентам удалось продегустировать блюдо и задать интересующие вопросы!



Своими эмоциями поделился ассистент шефа Иван Корнеев, группа 4731904/50001: «Пришел на мастер-класс с мыслью, что утка – это сложно. Вышел с пониманием, что это всё достаточно просто, если соблюдать определенные тонкости. Также было крайне интересно узнать, как просто и вкусно приготовить тыкву. Теперь есть что можно сделать дома».

Напоследок поделимся цитатой нашего гостя, которая запала нам в душу: «Высокая кухня – из чего-то отвратительного сделать шедевр».



Команда YesLab выражает благодарность Ивану Белову за проведенный мастер-класс и ждёт его снова в наших стенах!

Подготовила студентка группы 4731903/40001 Ильина Диана