

## Выпускник Высшей школы биотехнологий и пищевых производств - Лучший шеф-повар Петербургской кухни



13-14 ноября в Санкт-Петербурге проходил **III Кубок губернатора «Лучший шеф-повар Петербургской кухни»**.

За звание лучших боролись двенадцать команд профессионалов из Петербурга, Башкирии, Дагестана, Перми, Хабаровска и даже Сербии.

Судьями конкурса были профессионалы кулинарии, представители СМИ, разных экспертных сообществ и преподаватели профильных учебных заведений.



Выпускник Высшей школы биотехнологий и пищевых производств (ИБСиБ) заочной формы обучения по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» **Ревва Владимир**, завоевал главный приз конкурса - кубок «Стерлядь в золоте». Сейчас Владимир является шеф-поваром петербургского ресторана «Ф. М. Достоевский».

*«Для конкурса мы решили приготовить тельное по рецепту из книги Елены Молоховец 1909 года, это такое суфле из судака с начинкой из белых грибов. На закуску у нас было патэ с трюфелями по рецепту Игнатия Радецкого, а на десерт, как и у всех, лимонная бабка. Повторить рецепт XIX-XX веков сегодня не так-то просто, потому что продукты изменились. Например, раньше яйца были меньше, соответственно, при приготовлении блюд необходимо менять пропорции ингредиентов. Изменился и способ термической обработки – современные духовки работают не так, как печи. Для того чтобы все получилось, мы с командой три недели тренировались по ночам, так как днем работали», – рассказал Владимир Ревва.*





*Фото: Александр Глуз / «Петербургский дневник»*

На кубке «Стерлядь в золоте» выгравированы имена и фамилии всех шеф-поваров, удостоенных данной награды.

*«Я очень рад тому, что моя фамилия появится на этом кубке, даже отдать через год мне его будет не жалко», - отметил Владимир Ревва.*