

АЛЕКСЕЙ
ОНЕГИН



**СЕКРЕТЫ
ШЕФ-
ПОВАРОВ**



**АЛЕКСЕЙ
ОНЕГИН**



СЕКРЕТЫ ШЕФ- ПОВАРОВ

**СОВЕТЫ • МЕТОДЫ
ЛАЙФХАКИ • ТЕХНИКИ
ОРИГИНАЛЬНЫЕ
РЕЦЕПТЫ**

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2019



СОДЕРЖАНИЕ




Введение	8
Почему шеф-повара готовят лучше нас?	10
1 ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	17
2 СЕКРЕТЫ ВКУСА	63
3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ	93
4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОСТАЛЬНЫХ БЛЮД	115
5 СЕКРЕТНЫЕ ПРОДУКТЫ ШЕФ-ПОВАРОВ	151
6 СЕКРЕТНОЕ ОРУЖИЕ ШЕФ-ПОВАРОВ	159
В заключение	173
Указатель	174

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ДЛЯ РЕЦЕПТОВ:

 **порции**

 **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

 **сложность приготовления:**

-  легкая
-  средняя
-  сложная

ШЕФ-ПОВАРАМ

ТЕМ, КОТОРЫЕ НАШЛИ
ВОЗМОЖНОСТЬ ПОДЕЛИТЬСЯ
СВОИМИ СЕКРЕТАМИ ДЛЯ ЭТОЙ
КНИГИ, И ВСЕМ ОСТАЛЬНЫМ,
КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЭТОТ МИР
ЧУТОЧКУ ЛУЧШЕ.







ВВЕДЕНИЕ

Здравствуйте, мой читатель!

Вполне возможно, мы с вами незнакомы, но сейчас я попробую удивить вас трюком из области телепатии и угадать кое-что про ваши желания и склонности. Вероятно, вы любите готовить. Более того, рискну предположить, что вы хотите готовить еще лучше, вкуснее, тратя при этом меньше денег, сил и времени. И, разумеется, вы расцветаете, если вам говорят, что приготовленный вами ужин был не хуже, чем в ресторане.

Хотя кого я тут пытаюсь обмануть? Не увлекайся вы кулинарией, вам бы и в голову не пришло открыть эту книгу, что же до сравнения с рестораном, то плох тот кулинар-любитель, который не мечтает готовить, как шеф-повар.

Так было не всегда. Многие столетия профессия повара не пользовалась тем престижем и уважением, которых она заслуживает. Тем не менее у ее представителей были свои причины хранить секреты ремесла в строжайшей тайне: придумывать новые блюда было намного сложнее, а один-единственный удачный рецепт мог кормить повара, который его знал, всю жизнь. Способ узнать секреты шеф-поваров был, по сути, только один: поступить к одному из них подмастерьем, годами чистить лук, мыть сковородки, терпеть унижения (наводить дисциплину начал только

Огюст Эскофье во второй половине XIX века, а до этого на кухнях царила такая дедовщина, что мама не горюй) и надеяться, что ваш патрон успеет передать вам свои рецепты до того, как отбросит копыта.

Но сравнительно недавно все изменилось, и шефы стали чем-то вроде новых рок-звезд. Успешные и креативные, а зачастую еще и молодые и красивые, повара глядят на нас с телеэкранов и обложек журналов, небрежно демонстрируя такие виртуозные приемы кулинарного искусства, которые недоступны нам, простым смертным. Лучшей рекламой для нынешних шеф-поваров стала их открытость: они с удовольствием делятся рецептами своих коронных блюд, зная, что большинство все равно не станет готовить их дома, а, вдохновившись прочитанным или увиденным, придет к ним в ресторан, чтобы попробовать в оригинале. Ведь огромная пропасть в уровне мастерства никуда не делась.

Конечно, встать вровень с ними, богами кулинарии, — задача вполне реальная. Всего-то-навсего нужно окончить приличную кулинарную школу, потратить несколько лет на стажировки в фешенебельных ресторанах, без зарплаты и за свой счет, и вы получите полное моральное право говорить своим знакомым, что умеете готовить не хуже заправского шефа. Есть лишь одна проблема — этот путь подходит только людям, по-настоящему увлеченным, тем, кого манит перспектива посвятить гастрономии большую часть жизни, и не подходит всем остальным. Тем, кто хочет просто хорошо готовить, радуя своими обедами и ужинами близких и друзей, и зная, что их комплименты полностью заслужены.

По счастью, все не так плохо. В одночасье стать профессиональным шефом не получится, но взять на вооружение некоторые навыки, технологии и приемы, которые позволяют оптимизировать готовку и саму организацию кухонного процесса, вполне можно: многие из них были придуманы на кухнях ресторанов, но подходят и для домашнего применения.

В этой книге я решил сконцентрироваться именно на них — секретах, которые позволят вам готовить быстрее, вкуснее и с меньшими усилиями. Слово «секрет» звучит, конечно, слишком громко: шеф-повара не делают тайны из своих профессиональных навыков, и многие из них охотно откликнулись на мою просьбу помочь мне в работе над этой книгой. Дело тут в другом: они не знают, что мы этого не знаем, а мы обычно спрашиваем их совсем не об этом.

КТО-ТО ДОЛЖЕН БЫЛ ЭТО ИЗМЕНИТЬ, И Я НАДЕЮСЬ, ЧТО, ИЗУЧИВ ЭТУ КНИГУ, ВЫ УДИВИТЕСЬ, НАСКОЛЬКО БЫСТРЫМ ОКАЗАЛСЯ ПРОГРЕСС В УРОВНЕ ВАШЕЙ ГОТОВКИ — И БЕЗ ТОГО, УВЕРЕН, ДОСТАТОЧНО ВЫСОКОМ! В КОНЦЕ КОНЦОВ, НЕ БОГИ ГОРШКИ ОБЖИГАЮТ.

ПОЧЕМУ ШЕФ-ПОВАРА ГОТОВЯТ ЛУЧШЕ НАС?

НА ПЕРВЫЙ ВЗГЛЯД ЭТОТ ВОПРОС ЗВУЧИТ НЕМНОГО ПО-ИДИОТСКИ. ИМЕННО ПОТОМУ, ЧТО ОНИ ШЕФ-ПОВАРА, А МЫ – НЕТ! ЛЮБОЙ ПРОФЕССИОНАЛ ДЕЛАЕТ СВОЮ РАБОТУ ЛУЧШЕ, ЧЕМ ЛЮБИТЕЛЬ. АВТОМЕХАНИК НАЙДЕТ НЕИСПРАВНОСТЬ И ОТРЕМОНТИРУЕТ АВТОМОБИЛЬ, ВРАЧ ПОСТАВИТ ДИАГНОЗ И НАЗНАЧИТ ПРАВИЛЬНОЕ ЛЕЧЕНИЕ, А ВЕДУЩИЙ ТЕЛЕПЕРЕДАЧИ О ПОЛИТИКЕ ЗАПУДРИТ ВАМ МОЗГИ БЫСТРЕЕ, ЧЕМ СРЕДНЕСТАТИСТИЧЕСКИЙ ЛЮБИТЕЛЬ, – ПРОСТО ПОТОМУ, ЧТО ОН ПРОШЕЛ НЕОБХОДИМУЮ ПОДГОТОВКУ, А ТЕПЕРЬ ДЕЛАЕТ СВОЮ РАБОТУ КАЖДЫЙ ДЕНЬ ПО МНОГУ ЧАСОВ, РАЗВИВАЯ СВОЙ НАВЫК И ПРОДОЛЖАЯ УЧИТЬСЯ.

Однако с шеф-поварами все обстоит немного иначе. Бьюсь об заклад, в вашем доме или квартире нет оборудованной мастерской, врачебного кабинета и теле-студии, а вот кухня есть наверняка. Каждый из тех, кто хотя бы изредка готовит, — уже немного шеф-повар, ведь мы делаем абсолютно то же самое, просто в других масштабах. Более того, вы удивитесь, насколько «тепличными» являются условия обычной домашней кухни по сравнению с теми ограничениями, в рамках которых вынуждены творить профессиональные шеф-повара. Да, любой шеф находится в куда более стесненных рамках, чем обычный человек, который готовит на своей кухне. Вот лишь некоторые из этих рамок.

СТАНДАРТ

Ваши домашние не будут сильно возражать, если сегодня приготовленный вами суп или отбивные будут немного отличаться от тех, которые они ели на прошлой неделе, и уж точно никто не будет устраивать из-за этого скандал. А теперь представьте, что будет, если то же самое произойдет с клиентом ресторана? Или, что еще хуже, две порции одного и того же блюда, заказанного гостями за одним столом, будут выглядеть по-разному? Это одна из самых ужасных вещей, которые могут случиться в ресторане, и любое заведение хорошего уровня, независимо от того, где оно находится, строго придерживается единого стандарта блюд. Ни вкус, ни вид, ни качество одного и того же блюда не должны отличаться: можно сколько угодно пенять на то, что на прошлой неделе крабы были большие, а на этой поставщик привез только маленьких, но эти оправдания никому не интересны. Поэтому соблюдение стандарта — одна из основных головных болей профессионального повара, практически незнакомая домашнему кулинару (исключение составляют, пожалуй, званые ужины, на которых каждому гостю подается отдельная порция, но и в этом случае гости будут куда более благосклонны).

ВРЕМЯ

Почему большинство из нас так любит блюда, которые готовятся быстро? Потому что это оставляет больше свободного времени на более приятные занятия, никакой другой подоплеки тут нет. Конечно, обидно потратить на готовку полтора часа там, где вы планировали уложиться в сорок минут, но с тем постоянным давлением, под которым находится шеф-повар, это не сравнится.

На профессиональной кухне требуется готовить быстро, отдавая заказы в установленный срок, потому что ждать не любит никто. Столкнувшись с необходимостью долгого ожидания, многие гости предпочтут отказаться от заказа, а ресторан потеряет и деньги, и репутацию. В результате шеф-повара вырабатывают определенный стиль готовки, в котором нет места лишним движениям и манипуляциям, а сопутствующие действия, такие как подготовка и уборка рабочего места, не продлевают время ожидания заказа.



ФИНАНСЫ

Тут все по аналогии с предыдущим пунктом. Тратить лишние деньги не любит никто, но если главная задача домохозяйки — накормить семью, то шеф-повар, будучи одним из руководителей, а иногда и собственников коммерческого предприятия, вынужден считать расходы особенно тщательно. Кто из нас не возмущался ресторанными ценами, сравнивая их со стоимостью продуктов, — мол, дома я такое в два раза дешевле приготовлю!

Вот только в стоимость продуктов, «фуджост» на ресторанном жаргоне, не входят расходы на аренду, электричество, зарплату персонала и другие траты, которые мы в своих расчетах великодушно опускаем. В результате шеф-повара даже в дорогих ресторанах работают в режиме жесткой экономии на всем, причем в буквальном смысле. Плохих шеф-поваров такая экономия доводит до использования просроченных продуктов и других неприглядных практик, но вот хорошие находят настолько элегантные и нестандартные способы сэкономить, что их не грех внедрить и на домашней кухне.



МЕСТО

Представляете себе ресторанный кухню как просторное, разумно и эргономично спланированное пространство, где все блестит и трудятся люди в белоснежных поварских костюмах? Так оно и должно выглядеть в идеале, так оно выглядит в кино и в дорогих ресторанах, которые могут это себе позволить. Но намного больше ресторанов, кухня в которых далека от идеала: там тесно настолько, что шаг влево или вправо сопряжен с опасностью обжечься или порезаться, а само помещение зачастую вообще было переоборудовано под кухню наспех. Прибавьте к этому нескольких поваров, которые вынуждены уживаться в этой тесноте, и вы поймете, что неудобства вашей небольшой кухоньки — ничто по сравнению с этим адом. Какой выход? Все тот же — оптимизация всех процессов, чему стоит поучиться и нам.

ОБОРУДОВАНИЕ

У каждого увлеченного кулинара есть внушительный набор кухонных приспособлений и гаджетов, часть из которых представляются очень полезными, но на практике применяются довольно редко. Средний ресторан позволить себе такой роскоши не может — количество посуды и гаджетов на его кухне ограничено, а те, что есть, используются в режиме нон-стоп. И это снова побуждает шеф-поваров выкручиваться, выжимать максимум из того минимума, которым они располагают.

Я мог бы продолжать, но, думаю, и приведенных примеров достаточно для того, чтобы понять: среднестатистический шеф-повар каждую минуту находится под давлением куда более серьезным, чем среднестатистическая домохозяйка. И тем не менее он все равно готовит лучше. Почему?

Да, основной причиной является именно то, о чем мы говорили в самом начале этой главы: повар сначала получает профессиональное образование, а затем практикуется по несколько часов в день, чего обычный любитель позволить себе не может.

Однако нас в этой ситуации интересует другое: те самые профессиональные привычки и приемы, которые вырабатывают шеф-повара, работая в обстановке постоянных ограничений, и которые позволяют нам с вами оптимизировать нашу собственную работу на кухне. Это значит — получать максимальный результат, тратя минимум времени и денег, занимая минимум места и пачкая минимум посуды.

По-моему, звучит неплохо, так что давайте переходить от теории к практике. Эта книга разбита на несколько больших разделов, в каждом из которых собраны советы, посвященные определенной теме:

- Раздел «Общие рекомендации» — о готовке в самом широком смысле, от организации хранения и рабочего места до способов быстрой подготовки некоторых продуктов и оформления блюд.
- Раздел «Секреты вкуса» — о том, как добиться наиболее интенсивного, подчеркнутого вкуса блюд, который характерен для хорошего ресторана, но редко встречается в домашней кухне.
- Раздел «Приготовление мяса и рыбы» — о подготовке, приготовлении и подаче основных блюд из мяса и рыбы, которые занимают центральное место как в меню большинства ресторанов, так и в домашнем рационе.
- Раздел «Приготовление остальных блюд» — о работе с продуктами, которые не вошли в предыдущий раздел, но без которых немислима хорошая кухня.

По ходу чтения книги вы будете встречать рецепты, позволяющие отработать полученные знания на практике, а в ее конце найдете информацию о тех ингредиентах и инструментах, которые являются «секретным оружием» шеф-поваров и способны радикально улучшить ваши блюда без дополнительных усилий.



