

Николай ЧЕРНЫШЕВ, бренд-шеф ресторанов «Нэцкэ»

ЯПОНСКИЙ ОБЕД ДЛЯ РУССКОЙ ОСЕНИ

Я уже много лет сужу соревнования поваров японской кухни на выставке «ПИР. Индустрия гостеприимства», и с радостью отмечаю, что профессионализм участников в последнее время заметно вырос. Поэтому на «ПИРе 2012» мы решили провести японский конкурс в новом формате.

Раньше выбирали лучшего сусиста и лучшего специалиста по горячей кухне. Участники делали, соответственно, суси и бенто, это как скоростной спуск и фристайл в горных лыжах. Кто-то пробовал силы в обеих номинациях, другие выбирали для себя какую-то одну. Теперь мы все это объединили и, кроме того, включили в программу приготовление десертов. По итогам конкурса определится лучший в России повар японской кухни.

Нас вдохновила идея обеда кайсеки. Эта традиция, которую сегодня развивают гастрономические рестораны, родилась в Осаке. В течение вечера поочередно подается до 20 миниатюрных блюд. Каждое красиво оформляется, нередко во что-то заворачивается. В свое время такая сервировка была придумана специально для того, чтобы гейша, сопровождавшая господина, могла за ним поухаживать.

И вот примерно такой обед мы постараемся сделать. Блюд будет не слишком много, 12—13. Первый сет — суси-бар, включающий в себя четыре позиции. Необязательно делать только суси. Роллы, сасими тоже могут быть представлены. Но все они должны быть маленькие, граммов по 25—30. Можно, например, один кусочек ролла подать, но не просто положить его на тарелку, а придумать какую-то миниатюрку. Листик салата, стружечка, чипсик... Каждое блюда должно быть украшено.

На все дается полтора часа. Соусы можно принести с собой, все остальное нужно готовить на месте. Блюдо создается в единственном экземпляре (раньше делали два — для показа и для дегустации). Все должно происходить так, как будто мы пришли в японский ресторан. Сначала подается одно маленькое блюдо, потом, через 5—7 минут другое, третье, четвертое и так далее. Завершают обед легкий суп и десерт. В Японии супы подаются в конце трапезы. Если вам мисо принесли, вы знаете, что больше ничего, кроме сладкого, не будет. Можно сказать, что суп в японском ресторане играет роль своего рода дижестива.

Тема конкурсного обеда — «Осень в России». Выбрана она, конечно, неслучайно. Все мы знаем, что самый лучший продукт — сезонный. В России по осени это грибы, красная рыба с Дальнего Востока, икра, множество спелых овощей. В общем, в дни выставки, в конце сентября, будет большое количество хороших, свежих продуктов, из которых очень приятно готовить.

Конкурс кайсеки ориентирован на опытных профессионалов, и мы ожидаем среди участников многих шеф-поваров. Поскольку в таком формате он пройдет впервые, будет сложновато. Как готовится? Прежде всего, внимательно прочитайте задание. К сожалению, часто конкурсанты не вникают в него и делают не то, что от них требуется. Если чего-то не понимаете, обратитесь за

консультацией к организаторам. Тщательно продумайте, что вы будете делать. Почитайте литературу о японской кухне, сейчас ее немало в России издается. Постарайтесь найти японские иллюстрированные сборники рецептов. Даже не понимая ничего по-японски, вы почерпнете там массу креативных идей по украшению и презентации блюд. Зайдите на сайты известных ресторанов японской кухни, посмотрите, как варианты подачи практикуют они. И тренируйтесь у себя на производстве!

По традиции, мы проведем отдельный конкурс для студентов профессиональных колледжей. Они не волшебники, а только учатся, поэтому задания для них полегче: два-три ролла для основного меню, жареный рис с овощами и сладкий ролл. Какие-то заготовки можно перенести с собой. Роллы — несложные по ингредиентам, но это не значит, что их легко сделать, особенно без весов. Самый простой ролл — тонкий, хосо-мати, в нем одна или две начинки, 75 или 80 граммов риса и кусок нори. Надо разложить рис, начинку и завернуть. Если вы риса возьмете больше, у вас просто ничего не склеится, не завернется. Для повара, работающего достаточно долго, это не проблема. Его хоть ночью разбуди и попроси отмерять «на глаз» 80 граммов риса, легко справится. Просто по объему понимаешь, сколько нужно взять, не по весу. Тем, кто еще не довел свою технику до автоматизма, советую очень хорошо потренироваться.

Критерии оценки на конкурсах для студентов и для профессионалов по сути одинаковые. В первую очередь, это вкус блюда. Креативность подачи, она очень важна в японской и вообще в азиатской кухне. Строгое соблюдение технологии — есть каноны, которым нужно четко следовать, делая роллы, горячую кухню и все прочее. Гигиена, чистота рабочего места. Если вы нечаянно что-то уронили, пролили, это не катастрофа. Всякое случается, не нервничайте, просто сразу уберите за собой. Но вот класть продукт на доску, на которую вы перед этим ставили кастрюлю, подавать горячее блюдо на не подогретой тарелке и допускать тому подобные грубые ошибки нельзя, они сильно снижают вашу оценку.

У нас в стране ресурсов для человека, желающего стать классным поваром японской кухни, немного. В некоторых колледжах стараются как-то знакомить с ней учащихся, устраивают мастер-классы, но это единичные случаи. Пока происходит так: выпускник устраивается на работу в японский ресторан и там пытается соотнести знания, которые ему дали в учебном заведении, с навыками, которые важны для повара, работающего в русле азиатской кухни. Остается рассчитывать прежде всего на себя, изучать источники, заниматься саморазвитием. И участвовать в конкурсах, потому что они позволяют объективно оценить свой уровень, понять, куда двигаться дальше, и, конечно, дают много новых знакомств, полезного опыта и потрясающих эмоций.