

Победители кулинарного конкурса из колледжа «Царицыно» поделились «рецептом успеха»

31.01.2018

Победители отборочного этапа Chef A la Russe Максим Чернигов и Валерия Горбачева начали подготовку к финалу конкурса. Ребята изучают рецепты знаменитых шеф-поваров, придумывают свои вариации приготовления и оформление, но совсем скоро их ждут настоящие тренировки на практике. Мы узнали для вас, дорогие читатели, «рецепт успеха» ребят - рецепт авторского блюда, с которым Максим Чернигов и Валерия Горбачева лидировали на отборочном этапе конкурса:

«Как готовить наше «победное блюдо»? Очень просто! Для начала филе курицы промыть, удалить «малое» филе (оно нам не понадобится) и замариновать большое филе в соли, оливковом масле и перце. Затем мясо обжарить с двух сторон на очень сильном огне до колера и корочки. Поставить в печь на 15 минут при 220 градусах.

Булгур промыть, обжарить на оливковом масле до орехового запаха, затем залить водой в соотношении 1:2, довести до кипения, убавить огонь до минимума, накрыть и варить, не поднимая крышку 20 минут. Затем добавить перец, обжаренные нарезанные грибы и лук. Смешать, добавив соли.

Разморозить брокколи, обрезать черешки и разделить на небольшие соцветия. Добавить чеснок, соль, перец и оливковое масло. Запекать при температуре 180 градусов 10 минут.

Грибы для соуса промыть, зачистить, обжарить на сильном огне. Лук очистить, мелко нарубить, обжарить на оливковом масле до готовности. Затем соединить лук с грибами, добавить сливки и пробить все в блендере. Выложить смесь в сотейник, уварить до загустения, добавить перец и соль. На широкую тарелку выложить сначала соус лужицами, затем булгур островками, запеченные брокколи, после чего выложить куриное филе, прежде разрезанное на кусочки среднего размера. Вот и все! Ничего необычного!».

Напомним, отборочный тур Открытого Всероссийского кулинарного турнира Chef A la Russe состоялся в колледже «Царицыно» на прошлой неделе.

На настоящем «кулинарном поединке» выступили сразу 11 команд. В каждой группе готовили два студента, которые учатся по специальности «Технология продукции общественного питания».

Блюда, приготовленные студентами, оценивали строгие судьи: соучредители, шеф-повары и технологи крупных мастерских и учреждений питания.

- Командам по два человека необходимо было за 70 минут приготовить блюдо, выбрав продукты из специального списка. Участниками заранее должно было быть продумано оформление и составлена технологическая карта. Несколько раз перед конкурсом мы собирались в лаборатории и прорабатывали наше блюдо!

Признаться, я был очень удивлен, так как совсем не ожидал победы (последние проработки были не самыми воодушевляющими), но и безумно рад, конечно же! Однако расслабляться еще рано; впереди финальный этап Chef A la Russe, который будет проходить в конце марта! – рассказал Максим о своих впечатлениях от состязания.

А в прошлый раз призеры конкурса также [рассказали](#) редакции «Царицынского вестника» о приготовлении азиатской курицы с лапшой.

Фото: [колледж "Царицыно"](#)

Адрес страницы: <http://tsaricino.mos.ru/presscenter/news/detail/7119666.html>

[Управа района Царицыно](#)