Шеф-повар Эльшан Шафиев

Автор: Administrator
08.07.2014 00:00 -



Эльшан Шафиев родился в Баку, и рос в многодетной семье, в которой было семеро детей. Свою будущую профессию Эльшан выбирал, руководствуясь, в основном, практическими соображениями, то есть тяжелым материальным положением и скудной едой. Сегодня среди большого количества московских ресторанов и постоянно меняющей гастрономической моды особенное место занимает национальная кухня бывших советских республик.

Сейчас можно, не выезжая за пределы столицы, утолить ностальгическое отношение к кавказским блюдам. В трех ресторанах Барashka предлагаются подлинные азербайджанские блюда, которые полностью соответствуют национальным традициям. В этих ресторанах шеф-поваром работ ает Эльшан Шафиев, который входит в число лучших десяти поваров столицы.

Эльшан начал осваивать профессию в Бакинском кулинарном училище №41, а затем переехал к отцу в Курск, где он работал. Шафиев кулинарное образование получил в курском училище №42. Потом Эльшан возвратился в Баку, и начал работать в ресторане «Кентуль». Молодой стажер в течение года смог освоить все тонкости профессии, и поэтому его часто приглашали для проведения банкетов. Затем Эльшан в течение четырех лет служил в армейской разведке. После окончания службы в армии в 2000 году Эльшан вместе со своим лучшим другом Айдыном Гусейновым, тоже поваром, переехали в Москву, и начали работать в

ресторане

«Аршин мал-алан».

В 2004 году ресторатор Аркадий Новиков их пригласил принять участие в проекте создания на Петровке ресторана этнической азербайджанской кухни Барashka. Друзья-повара в этот ресторан поступили в качестве су-поваров, а уже через год они стали шеф-поварами. Сегодня Эльшан Шафиев занимает должность заведующего рестораном Барashka на Арбате. Шеф-повар, в основном, специализируется на блюдах на мангале. В меню ресторана среди предлагаемых блюд посетителям нравятся, такие как: овощной салат с брынзой, суп Пити, который томят в горшочках, начиная с ночи, плов с каштанами, а также чай с чабрецом.

Азербайджанская кухня отличается своей спецификой, поскольку в ней преобладают сытные горячие первые и вторые блюда, которые необходимо готовить долго и сложно, используя специальное оборудование. Эльдар Шафиев в Азербайджане закупает молочную баранину из определенных районов, домашние сыры, бакинские помидоры. Шеф-повар старается максимально учитывать вкусы москвичей, его блюда можно отнести к довольно легким, со сниженным количеством жира, но при этом они полностью сохраняют яркость вкуса и национальный характер.