Автор: Administrator
08.07.2015 00:00 -



Владимир Мухин – серебряный призер международного конкурса молодых поваров S.Pellegrino Cooking Cup работает шеф-поваром в ресторане White Rabbit. У этого безумно талантливого и обаятельного шеф-повара взял интервью редактор MENU.RU.

Конкурс молодых поваров оставил у Владимира отличные впечатления, поскольку российские повара заняли достойное место, и их труды были замечены.

Молодые повара показали всему миру, что Россия постоянно развивается и наполнена новыми идеями.

На чемпионате даже Массимо Батура отметил, что для России имеет большое значение такая высокая оценка выступления молодого повара.

Уже на протяжении 13 лет проводится конкурс, и представитель России впервые занял призовое место. Ранее о конкурсе S.Pellegrino Cooking Cup знали немногие, но после этого будут чаще говорить о российских поварах на международном уровне.

Об испытаниях

Повара из разных стран принимают участие в настоящей регате, занимаясь приготовлением своих блюд прямо на яхтах, при этом они соревнуются, чтобы прийти первыми. Российская лодка заняла 4-е место после Израиля, США и Китая. Ранее выступление на самой регате было определяющим, по его результатам

профессиональное жюри выносило окончательный вердикт.
В этом году, кроме соревнования на яхтах, также
и приглашенные гости выбирали победителя.
Экспертное жюри признало Владимира Мухина лучшим, но по общим результатам ему до победы на чемпионате не хватило всего 4 балла. Но, Владимир не переживает по этому поводу, поскольку очень престижно быть вторым в мире. Владимир выразил благодарность всем, кто оказывал ему какую-либо поддержку.

О блюдах

Ужин Владимира состоял из такого блюда, как «Пазл» - это краб с томатной водой и сельдереем, желе из абхазского лимона, «Fake crab caviar». Гости все блюда ели с петрушкой, восстанавливающей баланс вкуса. Владимир на яхте готовил желтую мерлузу, которую заранее купил на рынке Венеции, и из дикой спаржи он приготовил блюдо под названием «Ложная каша», из отвара овсянки с семечками подсолнуха, с сердцевинами цветных томатов и костромской солью.

О планах

Владимир планирует продолжать работу над своими проектами в Сочи и в Москве. Он отметил, что конкурс S.Pellegrino Cooking Cup помог сделать огромный задел на будущее, поскольку это один из самых почетных чемпионатов в мире. Сейчас молодые повара стремятся попасть в международный рейтинг The World’s 50 Best Restaurants.

О ресторане White Rabbit

Меню ресторана включает блюда французской и русской кухни в исполнении автора. В этом ресторане блюда стараются готовить из исконно русских продуктов, придавая им простой, но довольно интересный вкус. Владимир пытается по-своему смотреть на простые вещи. Гости приходят в ресторан White Rabbit не только насладиться красотами Москвы, но и, прежде всего, вкусно покушать. Где-то от 500 до 900 человек ежедневно посещает ресторан, это означает то, что гости высоко ценят данное заведение.

О выборе профессии

Владимир является поваром в пятом поколении, поэтому ему с самого начала было понятно, как сложится его карьера. В его работе ему всегда помогает то, что он продолжает дело своих предков.