Автор: Administrator
22.10.2014 00:00 -



Александр Кирюшин работает шеф-поваром в ресторане «Адмиралтейство», в загородной зоне Санкт-Петербурга. Он хорошо готовит русские, японские и французские блюда, и стремится узнать все секреты домашних итальянских ресторанов. Из интервью Restoclub удалось узнать, что бабушка Александра очень вкусно готовила, в их доме всегда были пирожки, беляши. После себя она оставила довольно много рецептов.

С самого детства у Саши появилось желание стать поваром. Он после школы окончил училище, затем колледж общественного питания, и начал работать по специальности, при этом заочно получал высшее образование. Трудовую деятельность Александр начал в фастфуде «Carrol's», где ему пришлось научиться быстро, и соображать, и готовить. Затем Александр работал в Balsam, «Антверпене» и сети ресторанов «Европа», знаменитой в 90-е годы.

Для Александра Кирюшина ресторан «Подворье» был всегда каким-то эталоном. С одной стороны, это заведение высочайшего класса, а с другой стороны, его русское меню нельзя сравнивать ни с каким другим. В ресторан «Подворье» Александр попал не сразу, но у него появился стимул работать над собой, и после этого его все-таки приняли на работу. Он считает «Подворье» самой главной школой. Через три года Александру предложили должность шеф-повара в ресторане «Адмиралтейство». В этом ресторане шеф-повар разрабатывал меню вместе с Елизаветой Александровной и Юрием Георгиевичем Аистовым, специалистом по европейской кухне. Александр считает, что посещение загородного ресторана является полноценным отдыхом. Люди

приезжают сюда дышать свежим воздухом, гулять и затем идут ресторан.

В летнее время «Адмиралтейство» принимает бесконечные потоки отдыхающих и туристов, а в зимнее время занимается подготовкой персонала и тщательно прорабатывают меню. Ведь нужно стараться самое традиционное блюдо приготовить лучше других. Недавно в меню ресторана появились тушеные говяжьи щеки – блюдо французской кухни. Шеф-повару удалось не только довести вкус блюда до совершенства, но и обучить официантов, чтобы они могли новинку рекомендовать гостям.

Шеф-повар считает, что очень важно создать домашнюю атмосферу в ресторане, чтобы гостям было комфортно и хотелось вернуться. Но, главное работать в команде, в которой все лояльно и уважительно относятся друг к другу, тогда и на работу хочется идти, и трудиться с удовольствием. Шеф-повар должен готовить себе достойную замену, развивать чувство вкуса у молодых, ценить взаимопомощь.