

Шеф-повар Дмитрий Блинов рассказал немного о себе.

Автор: Administrator
22.08.2015 00:00 -



Restoclub удалось взять интервью у шеф-повара Дмитрия Блинова, в котором он рассказал немного о себе. Дмитрий решил пойти учиться в кулинарный техникум, поскольку он был вблизи от дома. Но, на втором курсе он понял, что не будет работать по специальности, ему не нравилась, ни учеба, ни практика. Во время подработок грузчиком на вокзале, Дима услышал, что в соседнем ресторане есть вакансия повара, ведь все-таки больше платили повару. Он устроился на работу, и все-таки окончил техникум, сдав экзамены экстерном.

Начало карьеры.

Дмитрий свою карьеру начал в «Трактире Разгуляй», где шеф-поваром был Феликс Мамин. Первый наставник научил его всем основам поварского искусства, так как был великолепным специалистом по русской кухне. Затем Дмитрий работал в ресторане Vox, в котором Дженоро Пеллузо обучил его секретам итальянской кухни. Также Дмитрию удалось перенять опыт у португальца Мартина Делфина. Во время работы с профессиональными поварами Дмитрий понял, что их ограничивает не меню, а только их собственная фантазия.

Также нельзя не отметить, что Дмитрий всегда работал в 2-3-х ресторанах, что позволяло ему одновременно изучать европейскую, русскую и итальянскую кухню. Сегодня у Дмитрия нет такого учителя, но есть повар, на которого он старается равняться. Это Хестон Блюменталь - английский повар с мировым именем. В нашей стране только одна его книга переведена на русском языке, но довольно много фотографий, видео, статей.

Шеф-повар Дмитрий Блинов рассказал немного о себе.

Автор: Administrator
22.08.2015 00:00 -

Безусловно, среди отечественных поваров есть выдающиеся и талантливые повара, но их немного, и они очень редко известны. По мнению Дмитрия, в России просто отсутствует, как таковое образование. После окончания техникума Дмитрий получил третий разряд, но к нему в ресторан приходят повара 5-го и 6-го разряда, технологи, которые ничего не знают на деле.

Советы Дмитрия Блинова.

Дмитрий советует всем амбициозным поварам поучиться за границей, он и сам постарается уехать при первой возможности. Он считает, что там есть, у кого научиться готовить блюда современной кухни. Дмитрий сожалеет, что в нашей стране ресторанная кухня еще не на высоком уровне, у нас немного людей, старающихся получать удовольствие от еды. Многие люди просто хотят кушать.

Основная цель шеф-повара состоит в том, чтобы каждое его блюдо понравилось гостям, и они хотели попробовать его еще раз. И лучше, если завтра. Дмитрий старается постоянно учиться, созидать, экспериментировать, потому что ему хочется постоянно удивлять своих гостей. Шеф-повар сегодня понимает, что кухня есть «для души», и есть «для всех». В первом случае нужно приготовить такое блюдо, которое сможет поразить воображение гурмана, а во втором случае нужно вкусно приготовить привычные блюда.

Дмитрий старается никогда не стоять на месте, он постоянно находится в движении. Сейчас из-за недостатка профессиональной литературы на английском языке, он планирует выучить английский язык. И, конечно, он старается постоянно экспериментировать на кухне, и если у него сразу не получается добиться результата, то он может одно блюдо доводить до ума в течение целого месяца. В целом, шеф-повар Дмитрий Блинов старается популяризовать качественную и интересную кухню.