



Данильченко Егор

Откровения Повара

Егор Данильченко

Откровения повара

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=21199833

ISBN 9785448320088

Аннотация

Автор предлагает читателю окунуться в волшебный мир поварского искусства. Автор, он же главный герой, в этом рассказе-автобиографии проходит все этапы в профессии «повар», от ученика до шеф-повара, и поведаёт вам обо всех тонкостях и секретах этой замечательной профессии. Если Вам интересно узнать, что такое быть поваром, или Вы просто любите вкусно готовить, то эта книга придётся Вам по душе.

Содержание

Посвящается всем, кто любит вкусно готовить!	7
Из кальянцика в повара	11
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Откровения повара Егор Данильченко

© Егор Данильченко, 2016

ISBN 978-5-4483-2008-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Хочу от всего сердца поблагодарить:

Мою любимую жену, ты не давала мне отступить от цели и всегда поддерживала меня. Благодарю тебя безмерно! Люблю тебя!

Мою любимую маму, за поддержку и ценные советы, благодарю тебя мамуля!

Мою самую лучшую бабушку и самого крутого повара, что я знаю! Ты показала мне дорогу, которая меня вдохновляет и радует! Благодарю!

Хочу поблагодарить всех поваров, су-шефов, шефов, с которыми я когда-либо работал и которые узнали себя в этой книге. Вы реально крутые люди! Спасибо вам огромное, что учили меня. Вы «слепили» меня из ничего!

Особо хочу поблагодарить:

Бренд шеф-повара Жанатаева Марата – благодарю тебя, что поверил в меня и развил интерес и любовь к кухне!

Шеф-повара Борматова Валерия – благодарю тебя, что показал, как должен выглядеть настоящий шеф!

Поваров: Троян Сергея, Мамедалиева Ильхома, Бударина Олега, Федонина Дмитрия, Артёмова Данила и Мель Евгения – вы были отличными коллегами и многому меня научили, спасибо вам огромное!

Ну и, конечно же, благодарю самого лучшего и позитивного су-шефа, которого я когда-либо видел – Петренко Ольгу – благодарю Вас, за терпение и заботу о кухне!

«Ризотто порчини» – вкусное блюдо,

Если готовят умелые руки!

По факту продуктов – всего ничего,

У каждого в доме все они есть:

Лучок, чесночок, чуть рисочка, грибочки,

Бульончик, чуть сливок, вина с 50 грамм

Ну и конечно масло в маслѐнке,

Море любви и заботы букет!

Готовится просто и быстро ризотто:

Обжарим лучок, чесночок и грибочки

*Добавим рисок и зальем все вином!
Плеснём мы половник бульона грибного
И так постепенно, доливая бульон
Мы до готовности рис доведём!
В конце мы добавим сливочек свежих.
И дух итальянский – сырок пармезан!
Вот и готово «ризотто порчини»!
Но главное, помните – добавьте любовь!*

Посвящается всем, кто любит вкусно готовить!

Дзинь! – звонок на кухне. Очередной заказ... и кто придумал эти звонки?!

Не спорю, штука полезная, но как же она бесит!! Особенно в конце рабочего дня. Система работает так: официант принимает заказ у гостя, подходит к компьютеру, пробивает заказы, на кухне, через специальное устройство (в народе принтер), выходит «подзаказник» с пожеланиями гостя ресторана чем-нибудь порадовать свой желудок. Тогда и происходит этот «дзинь».

«Ризотто с белыми грибами» – кричит су-шеф. Смотрю на напарника, увлечённо сидящего через телефон в социальных сетях, пожалуй, единственный выход в «мир» на кухне. «Ну что ж, не буду его отвлекать» – подумал я. Ризотто, так ризотто. Люблю его готовить. Блюдо неспешное, вкусное и красивое.

Ставлю на плиту сотейник, для разогрева. Отвешиваю рис «арборрио», ровно 70 грамм, как сказано в технологической карте. Из холодильника достаю «заготовки», все что «идёт» в ризотто.

Лук, уже резанный мелким кубиком, чесночное масло

(пробитый блендером чеснок с оливковым маслом), белые грибы, грибной бульон, сливки, сыр пармезан, сливочное масло. Пожалуй это все, что нужно для ризотто.

Подхожу к плите, сотейник разогрет до идеала. Наливаю оливковое масло, добавляю белые грибочки... процесс пошёл!

Про себя приговариваю «ризотто порчини» (почему-то на французский манер, глупость конечно, но что делать?! привычка).

Грибочки пожарились до хорошей корочки, которая придаст отличный цвет и вкус ризотто. Добавляю лучок и чеснок, слегка обжариваю и закидываю рис. После минутной обжарки всего «этого дела», добавляю белое вино, выпариваю и сразу наливаю бульон, чтобы он слегка покрыл рис. Чуть перчу и подсаливаю. Теперь можно и присесть.

Смотрю на напарника, тот так же в «сетях». Глянул на часы – 23:00, «Уф» – вздохнул я про себя: «скоро домой». Кстати, о моем напарнике, не подумайте что он лентяй и халвщик, сидит и ничего не делает. Дело в том, что заказ только один и нет смысла вдвоем над ним работать, только мешать друг другу. Вернёмся к нашему ризотто, бульон уже выкипел, заливаю вторую такую же порцию бульона, немного помешав ризотто, оставляю его в диалоге с плитой. «Проварка, какая?» – спрашиваю у су-шефа. «Местный Al-dente» – говорит су-шеф. О да... что может быть забавней «местного Al-dente»?!

Немного о проварках, в странах СНГ в основном прижилась проварка *Al-dente*, по-простому слегка сырая внутри. Реже используются проварки *Molto* – сыроватая (на вкус нашего люда) и *Cottura* – полная проварка. Что касается «местного *Al-dente*», то это что-то между *al-dente* и *cottura*, короче говоря, почти полностью готовая, но совсем слегка сырая.

Ну что ж, гость всегда прав, как говорится. Добавляю последнюю порцию бульона, жду, когда он выпарится, добавляю немного сливок (для кремового цвета и нежности), убираю с плиты, добавляю сливочное масло и пармезан, перемешиваю, накрываю крышкой и оставляю на две минуты, чтобы ризотто «отдохнуло» и «затянулось» до нужной консистенции.

«Готово» – кричу су-шефу и передаю ему сотейник с ризотто. Су-шеф заботливо выкладывает ризотто на подготовленную, подогретую тарелку. Украшает блюдо веточкой базилика, зовет в рацию «раннера». «Раннер» – по-простому «бегунок», человек, который доставляет готовое блюдо с кухни до официанта, а далее официант доставляет блюдо гостю, чтобы он насладился горячим, вкусным, с любовью приготовленным «Ризотто порчини»!

Смотрю на часы – 23:25, ну что же, вот и очередной рабочий день подходит к концу. Начинается самая ненавистная часть рабочего процесса почти всех поваров мира! Уборка... для меня всегда это было не понятно, какой умник это придумал?!

Ну посудите сами, я готовлю целый день, кормлю и радую людей своим умением. И этими же руками, я потом драю плиты и столы! Ну разве это логично и справедливо??

Из кальянищика в повара

*Пускаю дым я в тишину
И думаю о вечном...
Такой прекрасный этот дым,
Так сладок его вкус.
Дым затуманивает разум,
Он расслабляет, он уносит
Уносит вверх, куда-то вдаль
Где нет тревог и грусти.
Но к сожаленью этот дым,
Жесток... он убивает
Затяг – кумар, еще затяг,
Он не спеша уничтожает.
Курись кальян, курись. Ведь я
На миг соприкоснусь с небесами
Отдав в обмен кусочек жизни...
Ведь сладок дым, что убивает.*

Июнь. Начало лета, теперь уже далёкого 2010 года.

Я студент технического университета, работаю кальянищиком в одной из лучших кофейен города.

Амбициозному и лёгкому на подъём человеку как я, было

очень любопытно окунуться в «восток» и познать такую интересную вещь, как кальян.

Работа казалась лёгкой и денежной, но я ошибался... вы и представить себе не можете, какая это адская работа. Она реально убивает. Почти с такой же скоростью, как тромб, засевший в кровеносной системе, он может убить вас через месяц, а может сидеть там лет 20—30. Примерно тоже и с работой кальянщика.

В чём же заключалась моя работа? Расскажу вкратце: гость хочет насладиться «ароматами востока», через официанта он просит позвать кальянщика, то есть меня. Я выхожу к гостю и вот один из интереснейших моментов, который всегда меня забавлял. Гость не знает, что покурить и просит сделать на свой вкус и усмотрение... в такие моменты приходят порой очень нехорошие мысли... особенно в конце рабочего дня. Задаешь стандартные вопросы: вам помягче или пожестче? Сладкий или нет? Как вы относитесь к цитрусам и мяте? А может немного жасмина? Ну и тому подобное.

А еще мне очень нравилось, когда понтовитые на вид парни, просят сделать «мужской кальян»! Особенно нравилось наблюдать за ними, когда выносишь им «аппарат» (в лексиконе кальянщика – кальян) и даешь попробовать «мужской кальян»... часто у таких парней глазки из орбит вылезают после первой затяжки. Спрашиваешь: «Как Вам? Нормальный вкус?», немного откашлявшись и придя в себя: «Да, спасибо, отличный!». Уходишь с улыбкой на лице.

После принятия заказа идёшь делать кальян. Крикнув по пути официанту, который «катает» (обслуживает) гостя, заказавший кальян, чтобы он «пробил» заказ.

Ну что ж, начнем! Выбираю из 20—30 аппарат самый подходящий, проверяю его целостность и герметичность. После набираю свежую воду в колбу до нужного уровня.

Беру чистую «шишу» («шиша» или чаша для табака. Которая ставится на вершину кальяна, после «забивки» в неё табака). «Какой бы вкус „забить“» – думаю я. Ассортимент не маленький, табаков тридцать! Лимон, вишня, апельсин, яблоко, ежевика и т. д. А если ещё учесть, сколько можно сделать миксов! То в среднем выбор около ста различных вкусов. Из этого всего, мне нужно подобрать индивидуальный вкус для гостя с его пожеланиями.

«Так, гость попросил не сладкий, без цитрусов, можно немного мяты» – в голове автоматом пошёл процесс выбора и составления микса. «Красное яблоко, гранат и чуть мяты» – решаю я. Забив «шишу» и подготовив кальян, начинаю раскуривать.

Вот именно этот процесс и убивает. При раскурки выделяются самые вредные вещества, какие есть в кальяне. Эти вещества просто начинают разрывать твои легкие и плавить твой мозг! А теперь представьте... в среднем кальянщик раскуривает 30—40 аппаратов за день, все бы ничего, только вот 20 из них он раскуривает в течении часа-двух, когда идёт ос-

новная посадка гостей (примерно между семью и десятью вечера). Плюс к этому, если приплюсовать «смену» углей каждые 20—30 минут (табака в кальяне хватает на час – полтора, смотря как курить). После смены углей, кальян заново раскуривается. В итоге, в среднем мы имеем уже не 20, а 60 раскуриваний за 2 часа!

По вреду здоровью, это все равно, что скуривать разом 5 сигарет, каждые две минуты! Это адская работа! Прошу вас, кем бы вы ни были дорогие читатели, уважайте кальянщиков. Они это заслуживают, хотя бы тем, что гробят своё здоровье для вашего удовольствия.

Проработав в таком бешеном ритме два месяца с двумя выходным в неделю, у меня начала «съезжать крыша». «Долго я так не протяну» – сказал я себе.

За два месяца работы я хорошо познакомился почти со всем персоналом. В том числе и с поварами.

К кухне меня всегда тянуло, не знаю, что вызывало мою «тягу», скорее всего моя бабушка, которая тоже работала в сфере «общепита» шеф-поваром. В детстве, она часто брала меня с собой на работу (так как дома меня не с кем было оставить).

Мне уже тогда очень нравилось находиться на кухне. Где все кипит, шкварчит, жарится, варится. Нравилось ощущать разные запахи, отличать их. Наблюдать за работой поваров: кто-то режет, кто-то варит, кто-то жарит и при этом всем,

они разговаривают между собой и с едой, не прекращая улыбаться и смеяться! Я уже тогда начал кайфовать от такой весёлой, доброй и вкусной атмосферы!

И вот именно в тот момент, когда я сказал себе, что долго так не протяну, меня посетила мысль, попробовать себя в роли повара. Я был довольно стеснительным в те годы и долго собирался с силами попроситься на кухню. В конце концов, где то через полмесяца я решился и завязал разговор на эту тему с одним из поваров. Не буду писать весь диалог, скажу только, что он был очень рад (чему я удивился), что я хочу пойти в поваря. Он посоветовал мне обратиться к бренд шеф-повару кофейни, который заезжал сюда раз в неделю, проверить, как идёт работа.

Немного отступлюсь, чтобы описать весь персонал кухни по возрастанию:

Помощник повара – совсем ещё «зелёный» повар, который учится поварскому делу. Чаще всего чистит картошку, лук и прочее. Иногда готовит стафф питание (еду для персонала). В общем – помогайка.

Повар – вполне самостоятельный повар, который может без особых проблем приготовить блюдо по меню и знает все технологии приготовления.

Повар – бригадир (старший повар) – по-простому начальник смены. По-сути обычный повар по умениям, наделен

большими полномочиями. Ответственный за качество приготовленных блюд.

Су-шеф – руководит работой всех цехов кухни. В том числе отвечает за оформление и отдачу готовых блюд. Отвечает за товарооборот в ресторане и качество продукции.

Шеф – повар – ответственный за всю работу, во всех цехах кухни. Шеф-повар составляет меню, калькуляционные (технологические) карты. Обучает и показывает, как правильно готовить то или иное блюдо по своему рецепту. Ведёт всю документацию по товарообороту. Шеф-повар – «дух» кухни, если плохой «дух», то заведение не спасут даже самые лучшие повара. Если шеф-повар хороший и вкусно, красиво «поставил» меню, гости будут постоянно, вне зависимости от места, класса и направления заведения общественного питания.

Бренд шеф-повар – шеф-повар, курирующий несколько ресторанов (сеть). Ответственный за работу всех ресторанов. Так же принимает главное участие, при составлении или изменении меню по всей сети. Ведёт всю документацию.

Прошла неделя и наконец, приехал бренд шеф-повар. Всю неделю я готовил речь, чтобы произвести впечатление, но тем не менее, очень сильно волновался и как у всех это было – забыл всю речь. С одной стороны, дело было пустяковое – подумалось, подошёл и попросился на кухню. Но с другой... у меня не было ни образования поварского, ни опыта

работы... только неутолимое желание стать хорошим поваром.

И как назло с его приездом повалили заказы, у меня не было времени даже на глоток воды, не то, что на разговор о моём возможном будущем.

Если честно, я даже и забыл о нем, голова была забита сладким дымом кальяна.

Благо служебный выход находился в пяти шагах от места, где мы делали кальяны. Увидев, как выходит бренд шеф-повар, я бросил все «шиши» и фольгу, на ходу пытаюсь вспомнить, что я хотел ему сказать. Крикнув напарнику: «Я скоро, пять минут», побежал к «моей судьбе».

Бренд шеф-повар был в не настроении, видимо, что-то случилось на кухне. Подбежав, все, что я смог сказать ему: «Я очень хочу стать поваром. Мне посоветовали обратиться к Вам». Не знаю почему, может он увидел что-то в моих глазах или услышал в моём дрожащем голосе, он только спросил: «Уверен?», я ответил: «Да, на все 100%».

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.