Автор: Administrator
14.08.2012 00:00



Партнёром гастрономического клуба под названием «Ле Бон Гу» является Андрей Куспиц. Ресторан «Мегу» можно считать самым лучшим в столице, где трудится лучшая команда японских поваров во главе с японцем управляющим. Одеты они в традиционную для японских поваров белую одежду, у каждого на голове бумажная пилотка. Суши-мастер облачён в белую куртку и галстук.

Здесь готовят настоящего тунца, с характерным этой рыбе тунцовым цветом. А суши сразу намазываются васаби под рыбой, макать их в соевый соус достаточно легко и удобно. Только в этом московском ресторане подают блюдо из креветок и очень вкусную чили-пасту канзури. Технологический процесс приготовления её считается довольно сложным.

Такую пасту изготавливают в префектуре Японии Ниигата. Сначала жгучие перцы чили раскладывают не снегу, где пребывают около одной недели, избавляясь от лишней остроты. После этого их выдерживают почти шесть лет в смеси с иными специями т соком юдзу. Японские рестораны на родине, которые работают с пастой канзури, должны проходить специальное испытание, подтверждающее натуральность их пасты, чтобы получить лицензию на открытие заведения.

Такой лицензией обладает и ресторан «Мегу», расположенный в Москве. Здесь посетителям предлагают много оригинальных и весьма вкусных блюд. Ресторанный сервис здесь оказывается на высшем уровне. Официанты опрятные, учтивые и внимательные, всегда готовы рассказать о каждом блюде своего заведения, которым очень гордятся.