Автор: Administrator
22.02.2014 00:00 -

Шеф-повар Павел Петров родился в Санкт-Петербурге, в котором сегодня живет. За время своей деятельности Петров работал в Гранд Отеле «Европа», во французском ресторане «Кухня», в ресторане «Fazenda». Сейчас Петров работает в компании «Consulting P2» и в ресторане «Fazenda». Корреспонденту Resto удалось побеседовать с шеф-поваром Павлом Петровым. Ему было задано много вопросов, касающихся его работе.

Петров рассказал, что в Петербурге сейчас много ресторанов с рыбным меню, но в этом направлении есть к чему стремиться. Главная проблема заключается в поставке действительно свежей и хорошей рыбы и морепродуктов по приемлемым ценам. Если Вы желаете посетить рыбный ресторан в Петербурге, то здесь уже есть из чего выбрать. Шеф-повар считает, что и рыбу и мясо готовить несложно, и это зависит от поставленной цели. Рыбу просто
нужно почистить, отварить, пожарить или запечь.

Мясо также готовить нетрудно, но при выборе метода его приготовления важно обращать внимание на то, какую часть мяса Вы будете готовить. Для приготовления мяса определенной степени прожарки необходимы знания и опыт. Безусловно, всегда большое значение имеет качество выбранной продукции. Шеф-повар любит разные сезонные продукты, поскольку они боле полезные и вкусные. У него нет нелюбимых продуктов, а есть только или некачественные или неудачно приготовленные.

Павел Петров окончательно убедился в правильности выбора профессии во время

стажировки в Гранд Отеле «Европа». Во время учебы во Франции ему представилась возможность познакомиться с настоящими профессионалами кулинарного дела. К этому моменту он уже успел пройти большую школу в Гранд Отеле «Европа», в котором он работал под руководством зарубежных специалистов высочайшего класса. Разобраться во французской кухне ему помогла учеба в «Cordon Bleu».

Павел состоит в гильдии орденоносцев «Chaine des ROTISSEURS» («Гильдии Гастрономов»). Эта организация объединяет поваров, гурманов, владельцев и директоров ресторанов. В ее рамках проводятся мастер-классы, дегустации, образцовые гала-ужины, соревнования поваров, и иные мероприятия. Основная их цель состоит в том, чтобы показать петербуржцам, что такое настоящая высокая кухня. Петров в 2008 году стал победителем двух отборочных конкурсов, а также участвовал в финале во Франции, в котором вошел в пятерку призеров.

Павлу нравятся такие профессионалы кулинарного дела, как Хестон Блюменталь, Гордон Рамзи и другие. По мнению Павла, главное для успеха шеф-повара это иметь большое желание совершенствоваться, развиваться, стараться радовать гостей заведения, в котором работаешь.