Практичне заняття 3

Страви ресторанів світу

1. Огляд найкрасивіших ресторанних страв.

Здебільшого це вже навіть не їжа, а арт. Не можемо не погодитися, адже багато з них викликають естетичне задоволення. А ви як вважаєте? Що апетитніше: бульбашки, чи добре прожарений стейк?

**Pierre Gagnaire (Париж, Франція)**



Страва називається «Кристал вітру». Насправді це ті самі меренги, тільки при додаванні в білок води і цукру вони виглядають дуже легкими, повітряними і кришталевими.

**Alinea (Чикаго, США)**



Так піднесено в ресторані Alinea подають п’ять шматочків пальми з п’ятьма різними начинками – від ванільного пудингу до пюре з трюфеля і житнього хліба.

**Michel Bras (Лагійоль, Франція)**



Салат «Гаргуйу» може включати в себе до 60 інгредієнтів: овочі, трави, квіти і насіння, все залежить від сезону.

**Momofuku Ko (Нью-Йорк, США)**



Час приготування «Ніжного реберця з тушкованим дайконом, маринованою морквою і насінням гірчиці» становить 48 годин.

**Mugaritz (Рентеріа, Іспанія)**



Ресторан Mugaritz має 2 зірки Мішлен (всесвітньовідомий рейтинг, максимальна к-сть зірок, які може отримати ресторан – 3). Багато років тренувань з бульбашками дали Шефу ресторану можливість показати нам це диво з ягідно-бурякової суміші.

**Bazaar by José Andrés (Лос-Анджелес, США)**



Мідії, замариновані в оцті з ароматом запашного перцю. До столу їх подають саме у такій банці, віддаючи данину традиціям.

**Manresa (Лос-Гатос, Каліфорнія, США)**



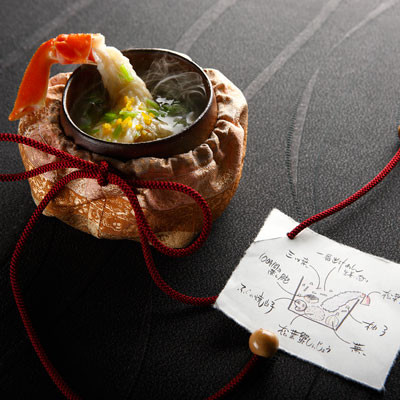
«Куряче яйце а-ля L’Arpège», де яєчний жовток вариться в хересовому оцті та вершках, з додаванням кленового сиропу.

**Aronia de Takazawa (Токіо, Японія)**



«Риба зі сніжною приправою» – це шматочок жовтохвоста, до якого додають гірські овочі, їстівні цибулини лілій і приправи, охолоджені до -200 ° С. Все це виглядає, як сніг, і тане, якщо доторкнутися.

**Nihonryori Ryugin (Токіо, Японія)**



Це печеня зі снігового краба (якого спеціально привозять з району Таджіма), морського вуха, яке 10 годин поспіль готується на парі, і молочка фугу в імбирному даши-бульйоні.

**Combal.Zero (Ріволі, Італія)**



Ікра з яйцем-пашот в пластиковому мішечку.

**Coi (Сан-Франциско, США)**



Тарт з перевернутих помідорів чері. Зварені томати, з яких знята шкірка, лежать на подушці з песто, прикрашені томатним пюре і масляною скоринкою.

**Le Bernardin (Нью Йорк, США)**



Тунець в оливковій олії. Рибне задоволення від Еріка Ріпера. Тунець, маринований в оливковій олії, прикрашений чіпсами, травами і ніжним винним соусом.

**French Laundry (Юнтвіль, Каліфорнія, США)**



Фуа гра тонкими скибочками, сервірована чорницею і квітами з саду ресторану French Laundry.

**Jean Georges (Нью Йорк, США)**



Яйце подається зі збитими вершками та ложкою ікри.

**Alain Ducasse au Plaza Athénée (Париж, Франція)**



У ресторані Аллен Дюкас подає рибу (в даному випадку морський лящ) з цитрусовими: кубиками лимона, желе з бергамота.

**Eleven Madison Park (Нью Йорк, США)**



Устриці та ікра подаються у супроводі базових продуктів французької кухні- картоплі та цибулі-порей.

**El Bulli (Розес, Іспанія)**



Ферран Адріа вже давно дивує своїми стравами кулінарний світ. Він заявив, що його мета полягає в тому, щоб «створити несподівані контрасти смаку, температури і текстури. Не те, що здається». Ідея полягає в тому, щоб провокувати і дивувати вечерею. Це, в поєднанні з великою дозою іронії, робить його страви вкрай вражаючими.

**Noma (Копенгаген, Данія)**



Глазурований буряк з підкопченим мозком і щавлем під буряковим соусом. Ресторан Noma має 2 зірки Мішлен і неймовірну відданість шеф-кухаря регіональним місцевим продуктам.

**The Fat Duck (Брей, Англія)**



“Звуки моря” подаються із захованим iPod nano в мушлі для прослуховування шуму хвиль. І це не просто так, The Fat Duck має 3 зірки Мішлен саме завдяки своєму авангардному підходу до кухні. У ресторані при подачі страви враховують смак, дотик, запах і звук.

**L’Atelier de Joël Robuchon (Лас – Вегас, США)**



В La Tomate французький шеф ​​інтерпретує класичний салат Капрезе: маринований в базиліці помідор настоюється на оливковій олії з томатним пюре. При подачі верхні шматочки моцарели прикрашають горошини з песто, або томатної пасти.