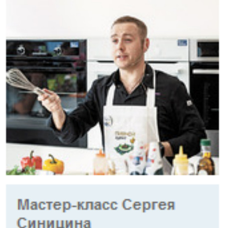
- 21:15 Празднование Дня Рыбака в Керчи ВИДЕО
- 21:13 На ВДНХ в выходные можно было пожить в эко-доме
- 19:46 Власти Москвы могут ограничить количество автомобилей на семью
- 18:59 ВЦИОМ: более 85% россиян не хотят уезжать из России
- 18:47 Уральский лидер «Трезвой России» оказался директором магазина "Крепкие напитки"

Общество / Все новости

// ОБЩЕСТВО

Чизкейк из венского лагера

№ 23 (464) от 25 июня 2015 [«Аргументы Недели», Андрей Ефремов]



Мастер-класс Сергея Синицина

На международном гастрономическом фестивале Taste of Moscow, который состоялся в середине июня в «Лужниках», мировые звёзды кулинарного искусства провели более 60 мастер-классов. Известные шеф-повара творили чудеса на импровизированных кухнях, делились авторскими рецептами с гостями праздника и учили их сочетать, казалось бы, несочетаемые ингредиенты.

Так, для многих посетителей фестиваля стало откровением, что частью гастрономической культуры во многих странах является и пиво. Оно не только отлично сочетается с различными блюдами, но также является и прекрасным ингредиентом для приготовления супов, закусок и даже десертов. Один из экспертов проекта «Пивной гурме» пивоваренной компании **«Балтика»** – перуанский кулинарный гуру **Элиас Видаль** продемонстрировал, как подчёркивает вкус свиных медальонов сделанное на основе «Калифорнийского светлого» фондю. А **Василий Кононенко** научил гостей фестиваля готовить традиционную баварскую закуску обацда с использованием **Warsteiner**. Обацда получилась потрясающая, особенно в сочетании с настоящим немецким лагером», – отметил один из участников мастер-класса.

Подобные мероприятия, по словам эксперта «Балтики», повышают пивную культуру, позволяют гостям заново открыть для себя янтарный напиток и «в полной мере наслаждаться его союзом с едой».

Один из таких союзов удивил даже гурманов. В заключительный день фестиваля шеф-повар и кулинарный критик Первого канала **Сергей Синицын** приготовил чизкейк под чернично-пивным десертным топпингом. В его основе – сразу два сорта пива, один из которых, обладающий нотками поджаренного солода, карамели и ароматом жатецкого хмеля тёмный лагер, придал сладкому блюду оригинальный вкус. «Янтарный напиток значительно расширяет возможности повара, – сказал Синицын. – И является одним из тех маленьких профессиональных секретов, которые позволяют добавить изюминку и даже превратить обычные блюда в выдающиеся».

В европейских странах уже давно используют пиво в приготовлении десертов, позволяя создать уникальные сладковатые ноты солода во вкусе блюд. Такие кулинарные инновации одобряют даже диетологи.

Ошибка в тексте? Пожалуйста, выделите ее и нажмите "Ctrl + Enter"

Теги: мастер-класс, повар, чизкейк,

Обсудить наши публикации можно на страничках «АН» в Facebook и ВКонтакте

Я рекомендую 0 | Это интересно +1

Участки по Ярославке - 18.750 р./с! Продажа участков по Ярославскому шоссе (60 км от МКАД) от собственника! Все коммуникации. Скидки - 50%! Звони. http://9917755.ru 18+

Дома из клееного бруса. От 6 300 рублей за 1 кв.метр! Гарантия до 23 лет! Предложение ограничено. "Зодчий". www.zod.ru 18+

ПЕЛИКАН-ПРАЙМАРИ ИГРАЕТ ПО-КРУПНОМУ. BMW 320i ЗА 1 630 000 РУБЛЕЙ. ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОГРАНИЧЕНО. www.bmw-pelican.ru 18+

magna Купить рекламу