



Уважаемый руководитель!

Приглашаем Вас на Первый съезда шеф-поваров по грилю «BBQ Texas» 06,07 августа в Екатеринбурге.

Мероприятие на природе включает в себя мастер-классы от известных шеф-поваров по теме BBQ, поварские конкурсы на гриле, деловые игры, изучение нового оборудования, знакомство с коллегами, развлекательную часть.

Мероприятие подобного формата на Урале проводится впервые, мы его готовим со всей душой и уверены, что оно надолго запомнится всем участникам.

О мероприятии:

- Место проведения – база отдыха Солнечный остров (40 км. от Екатеринбурга. Трансфер от Екатеринбурга и обратно включен в стоимость)
- Количество участников – 100 человек. (Количество мест ограничено).
- Участники: шеф-повара, собственники управляющие, су-шефы, зав. производством.
- Количество дней – 2.
- Развлекательная программа: артисты, музыканты.
- Веселые конкурсы, подвижные игры: приготовление в диких условиях, футбол, волейбол.
- Рыбалка. Мастер класс «любительская рыбалка глазами профессионала».
- Две площадки мастер-классов,
- Зона кулинарных конкурсов
- Продолжительность мастер-классов – 16 часов.
- Продолжительность конкурсов – 7 часов.

Что дает это мероприятие? Здесь вы сможете:

- Увидеть мастер классы от лучших шефов России по теме BBQ.
- Принять участие в конкурсах и выиграть призы. Главный приз – стажировка в Москве
- Познакомится с коллегами и завязать полезные знакомства.
- Увидеть в работе интересное оборудование: Смокер, Керамический гриль Monolith, Очаги Ofug, Газовый высокотемпературный гриль.
- Научиться разным технологиям приготовления мяса, рыбы.
- Понять технологию обновления меню в ресторане
- Все желающие смогут готовить блюда на очагах Ofug стейки и морепродукты.
- Отдохнуть на природе в неформальной обстановке. Море пива, пляж, можно купаться.
- Утром можно порыбачить и пройти мастер-класс по рыбной ловле от Александра Потёмкина, рыболова-спортсмена, судьи рыболовных соревнований.

Что будем готовить на мастер-классах?

- Приготовление brisketa от Алексея Каневского. Гвоздь программы.
- Разделка туши барана целиком.
- Блюда из каких кухонь вы увидите? Гриль, американская, грузинская, турецкая, малазийская, перуанская, средиземноморская, сербская.
- Приготовление барана на керамическом гриле Monolith и в смокере.
- Приготовление туши свиньи в смокере.
- Приготовление птицы в смокере.
- Копчение рыбы в смокере.
- Колбаски из brisketa, из баранины в смокере.
- Приготовление альтернативных стейков на Ofug, на керамическом, газовом гриле.
- Копчение в керамическом гриле Monolith.
- Бургеры.
- Восточный суп на Ofug (шурпа, шулюм).
- Соусы для BBQ
- Ферментация мяса

Спикеры мастер-классов:



Алексей Каневский (г. Санкт-петербург) Шеф-повар ресторана Smoke BBQ (г Санкт-Петербург) <https://smokebbqshop.ru> Алексей – потомственный повар. Его отец Дмитрий Каневский – один из самых известных отечественных шефов. Алексей - эксперт по американской кухне — бургерам, стейкам и барбекю: сначала стажировался в Техасе, потом возглавлял кухню ресторана Brisket BBQ, который открылся на месте «Джу-Джу» (сеть ресторанов Аркадия Новикова), а теперь работает шефом в петербургском ресторане Smoke BBQ.

О шеф-поваре:

<https://novikovschool.com/school/chefs/aleksey-kanevskiy>

<http://www.horeca-magazine.ru/article/1211>

<https://daily.afisha.ru/eating/1702-brisket-bbq-myasnaya-revolyuciya-v-moskve-prodolzhaetsya>

http://trends-kitchen.restoranoff.ru/articles/alternativnye_otruba/brisket

<http://novikovgroup.ru/restaurants/brisket-bbq>

Блюда:

- Брискет (Брискет (brisket) - это отруб говядины, состоящий из большой и малой грудных мышц, снятых с ребер. Эта часть отруба – жесткая. И ее нужно правильно готовить. В техасе brisket очень популярен. Но его нужно уметь готовить. Время приготовления – около 14 часов в смокере.
- Курица целиком в смокере
- Копчение рыбы в смокере: стерлядь, форель
- Свинина целиком в смокере.
- Колбаски из brisketa



Булат Ибрагимов г. Москва. Талантливый шеф повар ресторана «Южане» г Москва <http://yuzhane.com> Мясной ресторан, в котором в ход идет все: от хвоста, до копыт. Собственник ресторана Тахир Холикбердиев, успешно реализовав в Краснодаре ресторан «Скотина», открыл мясной ресторан в Москве).

О шеф-поваре:

<https://frakcia.com/posts/79>

<https://ok.ru/video/639575072262>

Блюда:

- Разделка барана целиком
- Стейк из бараньей пашины на керамическом гриле Monolith
- Баранье седло с кукурузой в керамическом гриле Monolith
- Тар-тар из бараньих ног
- Колбаски из баранины в смокере
- Копченая баранья лопатка в черносливе и изюме в смокере
- Лента бараньих рёбер с кизилом в смокере
- Баранья нога в керамическом гриле



Эдуард Погосов (г Ростов на Дону) шеф гриль паба Бекон и Джон <https://baconandjohn.ru> и Стейк хауса Антрекот <http://antrekotrnd.ru>. Константин Ивлев в своем интервью назвал Антрекот одним из лучших заведений Ростова. Эдуард работал в Москве с Эриком Ле прово, был ведущим Адской кухни с Константином Ивлевым, выступал в качестве спикера на Завтраке шефа, на Gastreet, был членом жюри на олимпиаде Офур.

О шеф-поваре:

http://sashapovar.ru/events/news_60.html

<https://www.rostov.kp.ru/daily/26683/3706822>

Блюда:

- Приготовление альтернативных стейков на Офур
- Морепродукты, овощи, сыр на Офур
- Шуллом на Офур
- Шурпа на Офур
- Тар-тар из пиканьи,
- Антрекот на кости
- Бургеры на Офур



Рашид Рахманов (бывший шеф-повар пермского ресторана Gastroport, шеф-повар гастрономического бара «Metis» в ТЦ «Пассаж»). Со своей командой выиграл номинацию «За продвижение перуанской кухни за пределами Перу» При этом Рашид – не перуанец и он был в финале с восьмью шефами из Майями, Сантьяго, Макао, Осло, Афин, Мюнхена и Дубаи. О шеф-поваре:

<https://momenty.org/people/436>

<https://www.chitaitext.ru/novosti/permskiy-shef-povar-rashid-rakhmanov-otkroet-v-ekaterinburge-gastronomicheskii-bar-s-kukhney-latinsk>

<https://www.the-village.ru/village/food/chiefs/305189-ural-seviche>

Блюда:

Перуанская кухня:

- Античокус из бычьих сердец
- Стейк пиканья



Павел Козачук шеф-повар сети «Максим» г. Тюмень. <http://maxim-rest.ru> Сеть включает в себя 5 ресторанов, 2 караоке клуба, молодежный бар, 4 кафе, 2 кофейни, 1 кондитерию, кейтеринг, кулинарную школу, пекарню. Павел имеет за плечами хороший производственный опыт и обучение у иностранных шеф-поваров. Шеф-повар хорошо знаком с грузинской кухней, регулярно выступает на чемпионатах барбекю, спикер гастрономических выставок, включая «Завтрак шефа».

Блюда:

Грузинская кухня:

- Рубленный шашлык в лаваше с овощами



- Печеные перцы с имеретинским сыром и кровяными колбасками
Как выбрать уголь? Сравнение марок



Александр Понятин – шеф-повар ресторана «Шах и мята» г. Челябинск.
<https://www.instagram.com/shahimyata> Креативный шеф из Челябинска не стоит на месте, интересуется новыми техниками, включая приготовление барбекю в тexasском стиле. Участник битвы шеф-поваров Chief Battle в Челябинске.
О шеф-поваре:
https://www.youtube.com/watch?v=J_6IBpKuAuQ

<https://vk.com/chefbattle>

Блюда:

- Соусы барбекю (Original Texas BBQ sauce, соус бурбон-барбекю с черносливом, соус Барбекю с курагой и медом, азиатский барбекю соус с кафир-лаймом, техника «Alabama white sauce»)
- Ферментация мяса (Сравнение в «лоб» ферментированного (wet-aged) и не ферментированного отруба Tenderloin. Ферментированный «бюджетный» отруб Striploin. Технология Brining на примере курицы BBQ).
- Кухня «огня» в средиземноморье (Турецкие кебабы, соусы и гарниры. «Балкан гриль»)



Эдуард Архипов – концепт шеф сети ресторанов «Гастроли» <https://gastroli.pub> , пиццерия «Фая», «Крабы гады и вино» <https://gady.me> . В данный момент сеть запускает азиатский ресторан малазийской, китайской, сингапурской кухни. Эдуард не просто вкусно готовит. Он может придумать блюдо на ходу. Творчество, нестандартный подход, открытость новым веяниям – это основные отличия данного шефа.
О шеф-поваре:
<https://ekb.resto.ru/news/2003653>

<https://www.the-village.ru/village/food/short/277070-crabs-loves-you>

<https://www.the-village.ru/village/food/chiefs/316831-zavtrak-gastroli>

Блюда:

Морепродукты в малазийском стиле

Зоны мероприятия:

Мероприятия будут проходить одновременно на нескольких площадках, включая:



Зона мастер-класса «Беседка Барашка». Беседка находится в 50 метрах от пирса. Здесь будут проходить мастер-классы, а вечером – развлекательная программа. В этой зоне вечером будет установлено 5 очагов Ofug, на которых участники будут сами себе готовить еду. Внутри «Барашки» будут расположены наши партнеры. Здесь же находится барная стойка с разливным пивом

Зона мастер-класса «У Белого шатра». Здесь будет проходить открытие мероприятия, вручение призов, закрытие мероприятия. Здесь в течение первого дня будет выступать Алексей Каневский с приготовлением легендарного брискета в смокере.



Зона кулинарных соревнований. Здесь в первый день мероприятия будет проводиться несколько конкурсов:

- конкурс на приготовления стейка с гарниром
- конкурс по приготовлению альтернативных стейков.
- конкурс по приготовлению морепродуктов.

Конкурсы:

- Приготовление альтернативного стейка с гарниром (10 участников по предварительной регистрации)
- Морепродукты на Ofug (10 участников по предварительной регистрации)
- Приготовление альтернативных стейков без гарнира. В течение 4-х часов на пяти очагах Ofug желающие будут готовить альтернативные стейки, а жюри будет оценивать правильность приготовления.

Призы для участников конкурсов:

- 5 дневная стажировка в мясном ресторане г. Москва
- Сумка для ножей
- Поощрительные призы



Олег Пономарёв «Мастерская Обновление меню. Как это делать правильно?»

Опыт работы в ресторанном бизнесе и ресторанном консалтинге - более 18 лет. 1999-по наст. время. ресторан-бар "Подкова" г. Екатеринбург. Владелец, директор. Ведущий консультант Кулинарного центра "Маэстро". Вице-президент Ассоциации Кулинаров и рестораторов Свердловской области. Сертифицированный судья WACS категории В; Сертифицированный эксперт WorldskillsRussia.

Наш эксперт расскажет о том, каков алгоритм обновления меню на производстве. Ведь меню обновлять приходится регулярно, а как это делать правильно – знают не все. Количество участников - не более 15 человек.



Александр Потёмкин. Мастер-класс «Любительская рыбалка глазами профессионала».

Серебряный призёр областных соревнований на точность заброса «Катапульта 2016», судья многочисленных рыболовных конкурсов. Для тех участников, кто бредит рыбалкой и любит вставать спозаранку мы решили на второй день мероприятия сделать мастер-класс по рыбной ловле. База отдыха «Солнечный остров» находится прямо на берегу р. Мостовка. Здесь водится карп, щука, лещ, подлещик. В течение 2,5 часов наш эксперт расскажет о сложном простыми словами. 1) Выбор места,

установка лагеря. 2)Маркирование. Делаем карту дна. 3) Прикорм. 4)Выбор точек ловли. 5)Закорм. Начало ловли. Правильный заброс. 6)Темп ловли. Зачем его держать 7)Ароматизаторы. Добро или зло 8)Сохранение улова. Участники по очереди будут забрасывать профессиональный фидер. Команда должна вернуться с уловом. Ловить будем на фидер.

Какие виды оборудования вы сможете увидеть?



Смокер – это тренд, который набирает обороты. В смокере используют пять основных режимов: гриль, барбекю, горячее копчение, холодное копчение, русская печь, итальянская печь. На смокере Алексей Каневский будет готовить Brisket, курицу, форель, осетра, свинину целиком, колбаски из brisketa. Смокер можно устанавливать на веранду, летнюю кухню, задний двор. При наличии хорошей вытяжки возможна установка в помещении, т.к на выходе из трубы не идут искры, а температура – низкая. Кулинарный центр Маэстро начал производство своих смокеров с 2018 г.

Очаг «Ofug» - абсолютно новый гриль, о котором пока мало кто знает. Это многофункциональное оборудование позволят готовить практически все, включая супы и яичницу. Мы будем готовить на Ofug стейки во время конкурсов. На своих мастер-классах Эдуард Погосов покажет, как готовить морепродукты, овощи, сыр, шулюм, шурпу. Вечером 6 августа мы разожжем 5-ть офиров в зоне беседки «Барашка» и все участники будут сами себе готовить овощи, мясо, морепродукты.






Керамический гриль «Monolith». Немецкий производитель качественных грилей является лидирующей компаний по продаже керамических грилей в Европе. В чем особенность керамических грилей? На керамике можно готовить хорошие стейки в отличие от обычных железных барбекю. Но основное отличие – это возможность длительного томления с сохранением сочности продукта. В керамическом гриле можно полноценно коптить блюда, а можно просто во время приготовления слегка подкоптить блюда. У Monolith есть специальное хитрое отверстие в которое во время готовки можно закидывать щепу. На этих аппаратах мы будем готовить стейки, томить, коптить.

Итальянский газовый высокотемпературный гриль. Этот гриль имеет систему безопасности (газ не будет выходить если конфорку задуть).



1. Высокая температура приготовления блюд — до 850 °С.
2. Невероятная сочность приготовленных блюд. (стейк быстро запечатывается).
3. Компактность и простота в уходе.
4. Отсутствие дыма в процессе работы гриля.
5. Возможность использования в закрытых помещениях.
6. Отсутствие токсичных паров дыма на приготовленной еде.
7. Разогрев до рабочей температуры за 2 минуты.
10. Сделан на 100% в Италии. На этом гриле мы приготовим классические стейки и посмотрим что из этого получится.

Тайминг мероприятия

06 августа			
Мастер класс «Барашка»	Мастер класс у Белого шатра	Зона конкурсов	Другие площадки
			
10:30-11:30 Б. Ибрагимов разделка барана	А. Каневский 05:00 – 10:00 - Брискет подготовка	10:30 -12:00 – конкурс альтернативный стейк с гарниром. (10 участников по записи)	14:40-15:40 – футбол
11:40-12:40 Э Погосов - Приготовление альтернативных стейков на Ofug	10:00-10:30 Официальное открытие	13:00-17:00 Соревнование по приготовлению альтернативных стейков	18:00-19:00 – Конкурс. Стейк в диких условиях (зона пирса)
Б. Ибрагимов 13:00-14:30 - Стейк из бараньей пашины на керамическом гриле Monolith - Баранье седло с кукурузой в керамическом гриле Monolith - Тар-тар из бараньих ног	А. Каневский 10:30-18:00 - Брискет - Курица - Копчение рыбы: стерлядь, форель - Колбаски из брискета - Свинина целиком		21:00 – огненное шоу (зона пирса) 22:00 – фейерверк (зона пирса)
16:30 – 17:30 Рашид Рахманов Античокус из бычьих сердец Стейк пиканья	19:30-20:00 Награждение конкурсантов.		
18:00-19:00 Э. Погосов морепродукты, овощи, сыр на Ofug			
20:15-01:00 шоу программа артисты музыканты шефы готовят сами на Ofug			
07 августа			
Мастер класс «Беседка Барашка»	Мастер класс у Белого шатра	Зона конкурсов	Другие площадки
10:00-11:30 Э. Погосов Шурпа на Ofug Плов на Ofug	10:00-13:00 (11:30-11:40 – перерыв) Булат Ибрагимов - Колбаски из баранины в смокере - Копченая баранья лопатка в черносливе и изюме в смокере - Лента бараньих рёбер с кизиллом в смокере	10:00 -11:30 Конкурс морепродукты на Ofug (10 человек по записи)	07:00-09:30 – Рыбалка «Для настоящих рыбаков» 10:00-10:30 Подвижная игра «Для настоящих мужчин» (зеленая лужайка)
12:00-13:30 Эдуард Погосов Тар-тар из пиканья, Антрекот			

на кости Томагавк на керамическом гриле Бургеры на Ofut	- Баранья нога в керамическом гриле		12:00-14:30 Технология обновления меню. Олег Пономарев. Беседка у воды № 2
			13:40-14:20 Волейбол (волейбольная площадка)
14:30-15:10 Эдуард Архипов Морепродукты на гриле в малазийском стиле	13:15-13:45 Стейк стриплоин, стейк рибай на газовом высокотемпературном гриле Спикер - уточняется		
15:20-16:60 А Понятин - Соусы барбекю - Ферментация мяса - Кухня «огня» в средиземноморье	13:50 -14:20 Классические стейки на керамическом гриле Спикер - уточняется		
	14:35-16:00 П. Козачук - рубленый шашлык в лаваше с овощами - печеные перцы с имеретинским сыром и кровяными колбасками - Как выбрать уголь? Сравнение марок		
	18:00-18:30 – официальное завершение программы		

Где жить?

Мы бронируем для вас проживание на Базе отдыха Солнечный остров <http://sunbaza.ru/гостиничный-комплекс.html>

Номер	Место в номере
стандарт 2-х местный – 1700 р\сутки	850 руб
Стандарт эконоом 4-х местный 2000 руб\сутки	500 руб
Люкс 2- местный 3500 руб	1750 руб.

Мы бронируем проживание.

Оплата проживания производится базе отдыха отдельно. Варианты оплаты:

- наличными на месте
- наличными на карту базы отдыха.
- безналичная оплата

Выдаются все необходимые документы для отчетности.

Как добираться?

Для вашего удобства между Екатеринбургом и базой будут курсировать автобусы и маршрутные такси. Данный трансфер входит в стоимость программы.

Дата	Время отправления	Пункт отправления	Вид транспорта	Пункт прибытия	Время прибытия
05.08.18	17:00	Мариин парк отель (г. Екатеринбург, ул. Челюскинцев 106)	Газель	Б\о Солнечный остров	18:10
	18:00				19:20
	19:00				20:10
	21:00				21:40
06.08.18	08:00	Мариин парк отель (г. Екатеринбург, ул. Челюскинцев 106)	Автобус	Б\о Солнечный остров	09:00
	08:30		Газель		09:30
	10:00		Газель		10:40

	18:00	Б\о Солнечный остров	Газель	Мариин парк отель (г. Екатеринбург, ул. Челюскинцев 106	19:00
	19:00		Газель		20:00
07.08.18	08:30	Мариин парк отель (г. Екатеринбург, ул. Челюскинцев 106	Газель	Б\о Солнечный остров	09:30
	18:30	Б\о Солнечный остров	Автобус мест 50	Мариин парк отель (г. Екатеринбург, ул. Челюскинцев 106	19:50
	19:00		Автобус мест 50		20:10
	20:00		Газель		20:40
	21:00		Газель		21:40

Питание:

В стоимость включено:

- Завтраки для проживающих на базе

06 августа

- Плов на костре
- Вечером участники готовят себе на гриле Ofur овощи, птицу, морепродукты

07 августа

- Шурпа, шулюм и огуречный рассол.
- Баран, свинья на вертеле

Стоимость участия:

Содержание	Vip	Стандарт	Эконом	Для второй половинки
Трансфер от Екатеринбурга и обратно	*	*		*
Мастер классы	*	*		
Фото с мастер классов	*	*		*
Питание	*	*	*	*
Конкурсы: альтернативный стейк с гарниром, морепродукты с гарниром, стейк в диких условиях	*	*		
Конкурс альтернативный стейк без гарнира			*	
Обновление меню ресторана	*	*		*
Рыбалка	*	* по регистрации		*
Футбол	*	*	*	*
Волейбол	*	*	*	*
Вечерняя программа	*	*	*	*
Индивидуальный трансфер от Екатеринбурга и обратно	*			*
Фотосессия	*			*
Спа процедуры	*			*
Лучшие места на мастер-классах	*			*
Стоимость	От 43 до 47 т.р	От 17 до 21,5 т.р	6-8 т.р	8-10 т.р

Для того, чтобы записаться на мероприятие вам необходимо:

- Уточнить наличие мест по тел +7(343)268-56-68 +7(343)288-70-51
- Заполнить заявку и отправить на почту 4@kc-maestro.ru
- Произвести оплату

Ответственный за мероприятие – Людмила Копина

С уважением к Вам и Вашему бизнесу,

Директор Кулинарного центра «Маэстро»

Президент Уральской Ассоциации Барбекю TFW

+7(343)268-56-68

+7(343)288-70-51 (многоканальный)

сайт: www.kc-maestro.ru

kopin@kc-maestro.ru



Копин В.В.