



МИР

РЕСТОРАНА & ОТЕЛЯ
X МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ САЛОН

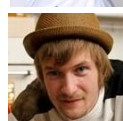
24, 25 и 26 апреля
Москва, Гостиный Двор
www.mirrestorana.info



10.30-12.00 **Био-бургер или полезный бургер.**
Павильон «Стейк-Хаус»
Евгений Опенкин – шеф-повар Corner Burger



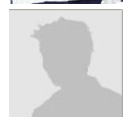
10.30-12.00 **Креативные способы подачи пиццы.**
Павильон «Пиццерия-Итальянский ресторан»
Оксана Бутова – шеф-повар гостиницы «Украина»



10.30-12.00 **Выбор правильной начинки для мучных изделий.**
Павильон «Пекарня-Кондитерская»
Евгений Учаев – шеф-повар, основатель и руководитель кулинарной школы I Chef cooking school



10.30-12.00 **Простые продукты в гастрономическом исполнении.**
Павильон «Гастрономическое городское кафе»
Андрей Рывкин – Гастрономическая служба Пантагрюэль



10.30-12.00 **Кухня Латинской Америки.**
Павильон «Национальная кухня»



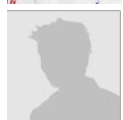
12.30-14.00 **Вариации на тему кап-кейков.**
Павильон «Пекарня-Кондитерская»
Марк Стаценко – шеф-повар Cup&Cake café



12.30-14.00 **Блюда местной русской кухни в меню Стейк-Хауса.**
Павильон «Стейк-Хаус»
Игорь Бедняков – Шеф-повар ресторана «Бочка»



12.30-14.00 **Особенности Скандинавской кухни.**
Павильон «Национальная кухня»
Юнас Грип – шеф-повар ресторана Scandinavia



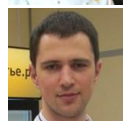
12.30-14.00 **Креативная итальянская кухня.**
Павильон «Пиццерия-Итальянский ресторан»



12.30-14.00 **Медленная кухня. Низкотемпературная технология приготовления.**
Павильон «Гастрономическое городское кафе»
Сергей Синицын – бренд-шеф-повар, президент ЛЮМАКР



14.30-16.00 **Особенности приготовления рыбы и морепродуктов на гриле.**
Павильон «Стейк-Хаус»
Павел Галковский – бренд-шеф сети «Филимонова и Янкель»



14.30-16.00 **Доступный шоколад ручной работы. Новое о шоколаде.**
Павильон «Пекарня-Кондитерская»
Дима Матейчик – шеф-кондитер и директор проекта chocolatier.ru



14.30-16.00 **Русские продукты - основа для креатива: сельдь, грибы, крупы.**
Павильон «Национальная кухня»
Марк Стаценко – шеф-повар Cup&Cake café



14.30-16.00 **Креативные начинки для пасты: – равиоли, аньолотти, канеллони.**
Павильон «Пиццерия-Итальянский ресторан»
Мирко Калдино – шеф-повар итальянского ресторана NOA





















14.30-16.00 **Сладкие соусы к мясным и рыбным блюдам.**
Павильон «Гастрономическое городское кафе»
Дэниэл Гецингер – бренд шеф Montalto



16.30-18.00 **Маринование или сохранение продуктов впрок.**
Павильон «Национальная кухня»
Елена Никифорова – шеф-повар ресторана «Шинок»



16.30-18.00 **Десерты на основе сезонных продуктов.**
Павильон «Пекарня-Кондитерская»
Иван Доможилов – бренд шеф-кондитер ресторана Clumba Club

	10.30-12.00	Авторские соусы к стейкам разной степени прожарки. Павильон «Стейк-Хаус» Сергей Свиридов – шеф-повар К.Г.Б. на медовом
	10.30-12.00	Новый взгляд на блины. Павильон «Пекарня-Кондитерская» Антон Яковлев – шеф-повар Nooning Bar
	10.30-12.00	Креативные вариации для «Ризотто». Павильон «Пиццерия-Итальянский ресторан» Денис Перевоз – шеф-повар ресторана «кафе-Чеховъ»
	10.30-12.00	Национальный фаст-фуд из качественных продуктов. Павильон «Национальная кухня» Константин Жук – шеф, основатель кулинарного проекта kulinarius.tv
	10.30-12.00	Особенности формирования дегустационного сета к различным винам. Павильон «Гастрономическое городское кафе» Владимир Мухин – «Кафе Булошная» и «Кафе Житная 10»
	12.30-14.00	Новый вкус бургера. Нестандартные виды мяса и рыбы. Павильон «Стейк-Хаус» Иван Шишкин – шеф-повар ресторана Delicatessen
	12.30-14.00	Креативный Хлеб – от абрикосового до кабачкового. Павильон «Пекарня-Кондитерская» Лиана Аветисян – шеф-кондитер Гостиницы «Украина»
	12.30-14.00	Холодные закуски в меню "Итальянского ресторана – Пиццерии». Павильон «Пиццерия-Итальянский ресторан» Лоренцо Страпато – главный шеф-повар флотилии «Радиссон Ройал»
	12.30-14.00	Паназиатская кухня. Технология приготовления свежих продуктов с низким содержанием жиров с многообразием экзотических специй. Павильон «Национальная кухня» Лим Бун Тай – шеф-повар «Зю кафе»
	12.30-14.00	Просто и со вкусом. Простые блюда в креативной подаче. Использование сезонных продуктов. Павильон «Гастрономическое городское кафе» Андрей Рывкин – Гастрономическая служба «Пантагрюэль»
	14.30-16.00	Утка, гусь и индейка в меню стейк-хауса. Павильон «Стейк-Хаус» Сэнди Бом – бренд-шеф Гостиницы «Украина»
	14.30-16.00	Кавказская кухня: Грузинские закуски в креативной подаче. Павильон «Национальная кухня» Изо Дзандзава – шеф повар Элларджи (GINZA PROJECT)
	14.30-16.00	Печенье ручной работы в меню «Пекарни-Кондитерской». Павильон «Пекарня-Кондитерская» Степачкина Ольга – шеф-кондитер «Тулльская Чайная»
	14.30-16.00	Другая пицца – креативный подход к рецептуре. Павильон «Пиццерия-Итальянский ресторан» Айзек Корреа – шеф-повар и ресторатор
	14.30-16.00	Современные блюда на основе молока и кисломолочных продуктов. Павильон «Гастрономическое городское кафе» Максим Сырников – шеф-повар, эксперт по русской кухне
	16.30-18.00	Полезные лёгкие десерты. Вариации на тему «Парфе». Павильон «Пекарня-Кондитерская» Елена Чурносова – биотехнолог, разработчик «мюсли Барбарум»
	16.30-18.00	Сочный стейк – то, что остается модным всегда. Павильон «Стейк-Хаус» Вячеслав Колотушкин – бренд-шеф мясного ресторана «ТИ-Бон»
	16.30-18.00	Особенности национальной иранской кухни Павильон «Национальная кухня» Соузани Абдулреза Джолам – шеф-повар иранского ресторана «Фарси»



10.30-12.00 **Рыбные блюда Северной кухни.**
 Павильон «Национальная кухня»
Александр Гаврилычев – шеф-повар, руководитель проекта альянса шеф-поваров tasty-team.ru



10.30-12.00 **Донатсы, пончики, маффины в меню вашей кондитерской.**
 Павильон «Пекарня-Кондитерская»



10.30-12.00 **Особенности формирования дегустационного меню.**
 Павильон «Гастрономическое городское кафе»
Francisco Basilio – шеф-повар Посольства Португалии



10.30-12.00 **Паста ручной работы.**
 Павильон «Пиццерия-Итальянский ресторан»
Дмитрий Табаков – шеф-повар «Cava Cafe»



10.30-12.00 **Мраморные стейки на кости.**
 Павильон «Стейк-Хаус»
Дмитрий Лазько – Бренд-шеф сети «Гудман»



12.30-14.00 **Новаторские идеи в классике жанра «Японской кухни». Ингредиенты, декор, подача.**
 Павильон «Национальная кухня»
Дмитрий Еремеев – шеф-повар ресторана «Турандот»



12.30-14.00 **Вегетарианское гастрономическое меню.**
 Павильон «Гастрономическое городское кафе»
Денис Крупеня – шеф-повар, руководитель «Кухня в деталях»



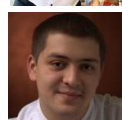
12.30-14.00 **Региональная кухня Италии.**
 Павильон «Итальянский ресторан»
Мирко Калдино – шеф-повар итальянского ресторана NOA



12.30-14.00 **Креативные способы подачи мясных блюд.**
 Павильон «Стейк-Хаус»
Алексей Гавшин – бренд-шеф «Альма-Матер»



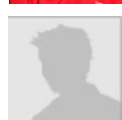
12.30-14.00 **Творческий подход к традиционной выпечке.**
 Павильон «Пекарня-Кондитерская»
Матвей Малютин – бренд шеф повар компания Santa Maria



14.30-16.00 **Разнообразие Тартов. Закуска или десерт?**
 Павильон «Пекарня-Кондитерская»
Александр Илюхин – шеф-кондитер ресторана-кондитерской «Колесо Времени»



14.30-16.00 **Стейки по-восточному в меню Стей-Хауса.**
 Павильон «Стейк-Хаус»
Тамара Гаранян – су-шеф city café «На лестнице»



14.30-16.00 **Пицца на десерт.**
 Павильон «Пиццерия-Итальянский ресторан»



14.30-16.00 **Соус-дипы к салату, хлебу и закускам. Особенности подачи.**
 Павильон «Национальная кухня»
Владимир Мухин – «Кафе Булошная» и «Кафе Житная 10»