

Карло Греку, шеф-повар московских ресторанов «Дом Карло» и Sixty, уже семнадцать лет занимается гастрономией. Он работал на Сардинии, в Тоскане, в Монако и во Франции, оттачивая мастерство в ресторанах Алена Дюкасса, легендарного повара, удостоенного 3 звезд Мишлена, брал уроки мастерства у Поля Бокюза – одного из самых знаменитых рестораторов во всем мире.



Кулинарная революция

Карло Греку: «Высокая кухня – это всегда творчество. Но только полетом фантазии здесь не обойтись. Исключительно важны опыт и точность соблюдения рецептуры. Мне бы хотелось поделиться своими любимыми рецептами со многими людьми, но не у всех есть время и желание учиться этому долгие годы. Поэтому когда мне предложили создать авторские рецепты для мультишефа BORK U800, идея мне понравилась, но поначалу я не был уверен в успехе: может ли «машина» сравниться с шеф-поваром, повторить мои блюда? Первый же результат развеял мои сомнения.

«Блюдо каждый раз получается идеально — достаточно нажать на кнопку»

Осьминог по-лигурийски получился восхитительно! А ведь осьминог – непростой продукт даже для профессиональных поваров. Малейшая ошибка температурной обработки, и он будет жестким. За счет приготовления под давлением с выверенным режимом времени и температуры в мультишефе BORK U800 это блюдо каждый раз получается идеально — достаточно нажать на кнопку. В случае с ризотто и крем-карамелью исполнение тоже оказалось безупречным. Похоже на настоящую кулинарную революцию».