# СИНИЦЫН ДЕНИС АЛЕКСАНДРОВИЧ

Шеф-повар ресторана «CO CO CHICK»

«Поступай с другими так, как хочешь, чтобы они поступали с тобой»

**Синицын Денис, выпускник ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» по профессии «Повар, кондитер», 2009-2012 гг..**

# Моя траектория в период обучения в колледже

- 2009 г. ресторан «Сицилия» - помощник повара;
- 2010 – 2012 гг. ресторан «Сицилия» - повар;

# Моя траектория в период обучения в колледже

- 2011 участник V Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства в секции «Кулинарный сервис-класс» - 2 место

# Служба в армии 2012-2013 гг.

- 2014 г. ресторан «Аланья», Турция – шеф-повар

- 2015 г. «Unated Bar» - су-шеф;
- 2015 г. участник второго городского фестиваля BBQ FEST - 3 место;
- 2016 - 2017 гг. банкет- холл «Персона

- **2017 г. участник III International Pastry Cup «Битва кондитеров», г. Екатеринбург**

# Моя траектория в г. Санкт-Петербурге

- 2017-2020 гг. Икорный бар «Caviar Russia Spb» и бар «Polugar Bar Spb» – шеф-повар

# Моя траектория в г. Санкт-Петербурге

- Совместный ужин с шеф-поваром ресторана «Мари Vanna» Романом Васильевым, в рамках фестиваля «Ginza to Eat», 2018 г.

# Моя траектория в г. Санкт-Петербурге

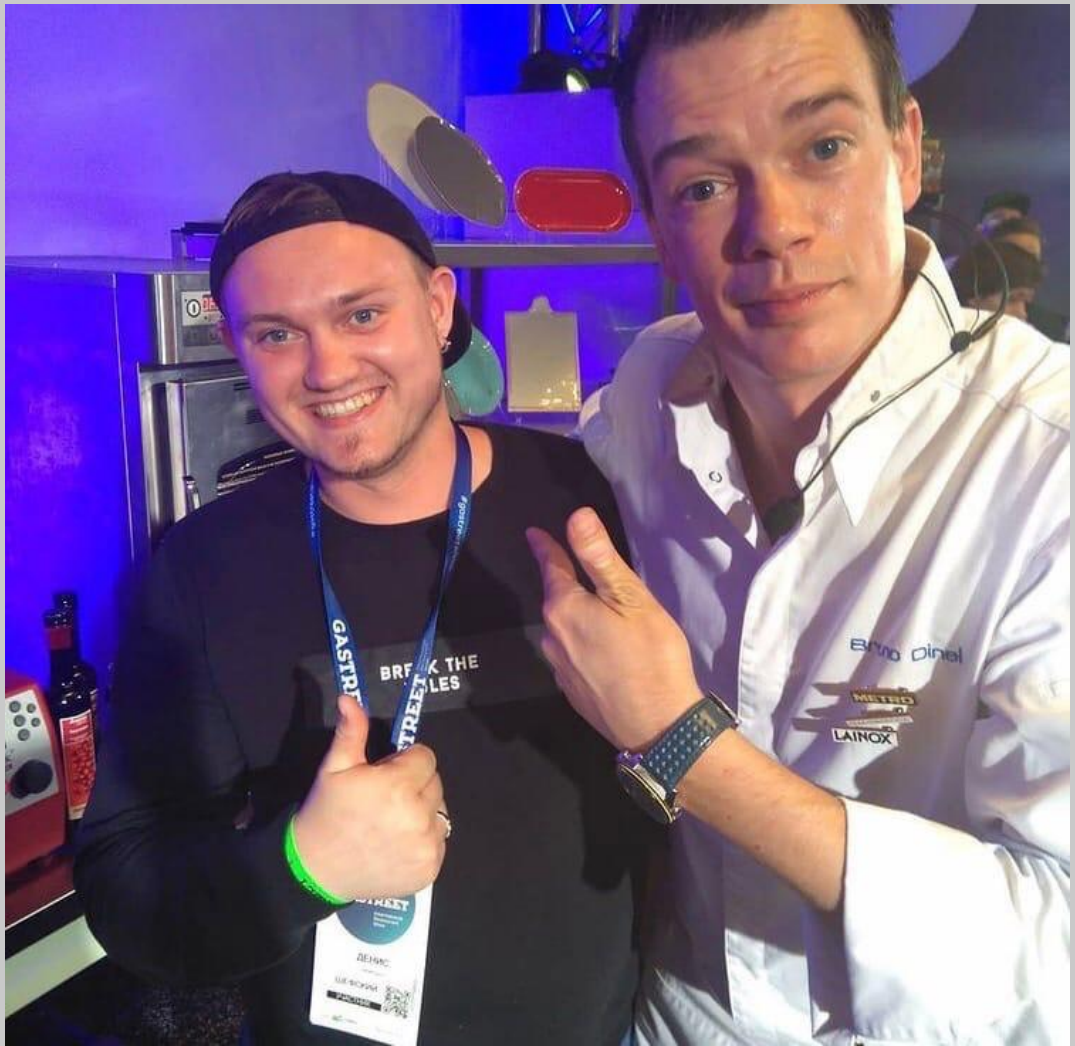
# Моя траектория в г. Санкт-Петербург

- 2018 г. – принимал участие в Гала Ужине на мероприятии «GASTREET International Restaurant Show 2018»

# Работа с именитыми шеф-поварами, «GASTREET International Restaurant Show 2018»

- Rustam Tangirov, Food-дизайнер и Fashion-повар, Санкт-Петербург

- Bruno Dinel, профессиональный ресторатор и пекарь, Франция



# Мои работы

- 2017-2020 гг. – принимал участие в различных гастрономических ужинах с шефами разных уровней, в том числе, звезд Мишлен

# Мои работы

# Мои работы

# Мои работы

# Гала Ужин на мероприятии, меняющем ресторанную отрасль «GASTREET International Restaurant Show 2018»

С Семёном Жарких, шеф-поваром «Президент-отеля», в рамках «The Tastes of Russia 5.0 Рыбный промысел России», г. Москва, 2020 г.

# С шеф - поваром Станиславом Быковым, ресторан «Корюшка СПб» в рамках «Ginza to eat», 2019 г.

# Обо мне и результатах моей работы в прессе, 2019 г.

доме», лет семь назад. Могу сказать одно: да, ты заплатишь браконьеру в два раза меньше, чем поставщику, но в результате накажешь сам себя. Проверить качество икры в каждой банке ты не сможешь, разгерметизация не позволит хранить икру долго, и она испортится еще до применения.

На производстве после дойки или забоя одной рыбы икра попадает в одну партию. Браконьеры же смешивают икру нескольких рыб, поэтому в одной и той же партии икринки разного вкуса, калибра и структуры.

Я предпочитаю работать с дойной икрой. Дело в том, что осетровые — очень умные рыбы. При приближении опасности они выпускают фермент, который расщепляет икру. То есть рыба сама себе делает «аборт», в результате чего структура и вкус икры меняются очень быстро — она становится кислой и кашеобразной. Это тоже об икре на «черном» рынке — мы никогда не знаем, когда рыба выпустила фермент. Я как повар вообще не могу быть уверен в исходном качестве такого продукта.

Есть и чисто этическая сторона вопроса — осетровые под запретом на вылов, поскольку находятся на грани вымирания. Производители контролируют их поголовье, в том числе дойкой икры, что позволяет сохранить рыбе жизнь — смертность в результате такого способа добычи деликатеса снижается до 1 процента. Браконьеры рыбу забивают всегда.

Хранить икру на производстве необходимо вдали от прямого света. Идеальная температура — 2–4 °С. Пастеризованная икра может храниться до двух лет. Если при производстве никакие консерванты не применялись, то лучше использовать продукт в течение трех месяцев.

Кстати, мало кто знает: если не добавлять в черную икру соль при засолке, у нее получается сладкий вкус. Но этот прием работает только с черной, с икрой семейства лососевых и частиковых рыб такой фокус не пройдет.



**«ЧЕРНАЯ ИКРА НЕ ПРОСТО УКРАШЕНИЕ, А ОСНОВА КАЖДОГО БЛЮДА В CAVIAR RUSSIA»**

**Денис Синицын, шеф-повар Caviar Russia:**

Мы работаем с забойной, дойной и наносной осетровой икрой, икрой стерляди, белуги, бестера (гибрид белуги и стерляди) от производителей из России, Армении и Республики Беларусь.

В некоторых блюдах используем щучью икру и икру рыб-альбиносов (осетр или стерлядь) — «золотая» икра считается особенно ценной. Красная икра подается только в одном блюде — дегустационном сете A la Russe. Этот сет из трех видов икры — черной, красной икры горбуши и щучьей — часто заказывают иностранцы. Сервируем сет с блинами и сметаной — такое сочетание делает блюдо особенно русским.

Больше всего я люблю работать с забойной осетровой икрой — у нее яркий вкус и очень нежная текстура. Большинство гостей хотят именно этого — почувствовать, как икра будто тает во рту. Дойная икра — наоборот— имеет более плотную оболочку и сдержанный вкус. Я не изменяю структуру икры, использую такой, какой она поступила с завода. Недавно придумали делать соль из икры — сначала мы зерно высушиваем, потом измельчаем. Теперь ищем новому продукту достойное применение. Возможно, начнем даже продавать: соль из икры может стоить в 1,5–2 раза дороже самой икры.

Мы не акцентируем внимание на стоимости продуктов, которые составляют компанию икре: они могут быть дорогими или не очень. Часто самые простые продукты лучше всего сочетаются с черной икрой (например, у нас в меню популярные позиции: печеный картофель или яйцо-пашот с осетровой икрой). Икра фигурирует во всех разделах нашего меню: добавляем ее и в супы, и в холодные закуски, и в десерты. Я бы сказал так: наше меню отличается от меню многих ресторанов только тем, что черная икра не просто украшение, а основа каждого блюда в Caviar Russia.

Интерес к блюдам с икрой растет и со стороны посетителей — их поток увеличивается из года в год, и со стороны шеф-поваров — икру стали часто использовать на гастрономических ужинах и в конкурсах. Многие мои коллеги совершают одну и ту же ошибку: готовят блюда, предварительно не проверив сочетание всех ингредиен-

# Обо мне и результатах моей работы в прессе, 2020 г.

# Залог успеха $T^4$: терпение, труд, талант и творчество

**Аль Бано, итальянский популярный певец**