

[Каталог товаров](#)



[Интервью с Томасом Мюллером](#)

Профессиональные ножи

- [KASUMI](#)
- [MASAHIRO](#)
- [HATTORI](#)
- [FUJIWARA](#)
- [TAKAMURA](#)
- [Ножи ручной работы](#)

Аксессуары для ножей

- [Подставки для ножей](#)
- [Чехлы и сумки](#)
- [Наборы для ухода](#)

Инструменты для заточки

- [Камни водные](#)
- [Камни масляные](#)
- [Подставки для камней](#)
- [Механические точилки](#)

Инвентарь для кухни

- [Разделочные доски](#)
- [Сковороды](#)
- [Терки и овощечистки](#)
- [Лопатки](#)
- [Прочий инвентарь](#)

Посуда для ресторанов

- [Посуда из меламина](#)
- [Японская керамика](#)



Томас Мюллер, директор гастрономического факультета, главный шеф-повар МАГ



Томас Мюллер - член Национальной Французской Академии Кухни и Швейцарской Ассоциации Гастрономии. Профессиональное образование получил в Швейцарии. Профессиональную карьеру начал в 1981 году в ресторане отеля Le Reserve (5 звезд, Швейцария). Работал на кухнях известных ресторанов и гостиничных сетей в Тайланде, Малайзии, на Филиппинах, в Китае и США, открывал рестораны в Греции, ставил кухню ряда ресторанов Японии, Тайваня и Саудовской Аравии. Преподавал в Институте отельеров (Cesar Rits) в Швейцарии, вел семинары в Международной школе отельеров (Y.M.C.A.) в Токио.

Вопрос: Томас, профессионал такого высокого уровня, как Вы какие ножи использует в своей работе?

- J'ai commence de travailler avec Victorinox et j'ai continue d'utiliser cette sorte de couteau pour tous les travaux de cuisine sauf le poisson, ou je travaille avec Kasumi.

- Я начинал работать с ножами марки Victorinox и до сих пор пользуюсь этими ножами для всех кухонных работ кроме работы с рыбой, для которой я использую ножи Kasumi.

Вопрос: Каковы Ваши впечатления от работы с японскими ножами KASUMI и MASAHIRO?

- Mes impressions : ce sont des couteaux de qualite tres fine pour la decoupe de poissons digne de l'art culinaire japonaise
- Мои впечатления : это ножи высшего качества для разделки рыбы, достойные японского кулинарного искусства.

Вопрос: Вы используете японские ножи для японской или европейской кухни?

- J'utilise ces couteau pour les deux cuisines, japonaise et europeenne.
- Я использую эти ножи и для японской и для европейской кухни.

Вопрос: Как произошло знакомство с этими ножами, какие ощущения?

- J'ai fais la connaissance de ces couteaux au Japon et ma premiere impression etait tres bonne : bonne prise de main, il n'y avait pas que des suisses qui faisaient des bons couteaux.
- Я познакомился с этой маркой ножей в Японии и мои ощущения были такими: удобная ручка, захват, и в целом было приятно узнать, что не только в Швейцарии выпускают хорошие ножи.

Вопрос: Существуют ли принципиальные отличия при работе на ножах европейских брендов от японских при приготовлении блюд европейской кухни?

- Oui, la finesse de la decoupe, la precision de la decoupe.
- Из достоинств ножей можно назвать точность, высокое качество разделки.

Вопрос: Как вы ухаживаете, как часто затачиваете и что используете для заточки?

- Pour soigner les couteaux en le respectant je ne les mets jamais a la machine, je les affute avec une pierre a eau №1000 une fois par jour, tous les jours.
- Я никогда не мою ножи в моечной машине, не отдаю их на мойку, затачиваю ежедневно один раз в день водяным точильным камнем с зернистостью №1000.

Вопрос: Ваш фирменный рецепт?

- Фаршированный рулет из лосося с овощами и кремом васаби:

Ингредиенты на 1 персону:

Семга - 80гр
Сельдерей - 10гр
Морковь - 10гр

Кабачки - 10гр
Лук-порей - 10гр
Красный сладкий перец - 10гр
Зеленый сладкий перец - 3гр
Васаби в порошке - 3гр
Молоко - 10гр
Йогурт - 20гр
Красная икра - 2гр
Черная икра белуги или осетра - 3гр
Зеленый лук - 1 веточка
Соевый соус

Приготовление:

1. Тонко нарезать овощи, как для жульена.
2. Поперчить, добавить соевый соус, перемешать.
3. Смешать васаби и йогурт.
4. Завернуть овощи в тонко срезанный ломтик семги, в виде рулета, при помощи коврика.
5. Разрезать рулетик по диагонали на 6 равных частей.
6. На тарелке разложить 4 веточки зеленого лука в виде ромба.
7. Полить соус васаби на тарелку в пределах границ веточек зеленого лука.
8. В центре тарелки положить 3 кусочка фаршированной семги, украсить тремя веточками зеленого лука.
9. Разложить на блюдо зерна красной и черной икры.

Mes meilleures salutations,
Thomas

**С наилучшими пожеланиями,
Томас Мюллер**

[Каталог товаров](#) [Новости](#) [Мастер-классы](#) [Книга отзывов](#) [Статьи](#) [Доставка](#) [Форум](#) [Контакты](#)

Москва, Петровский пер., д. 5, стр. 4
Менеджер проекта: Панова Елена, тел. +7 (495) 223-27-00
Санкт-Петербург, Литейный пр., д. 24
Менеджер проекта: Пойманов Михаил, тел. +7 (921) 870-82-09

© 2009-2010 KASUMI-Group
Дизайн сайта: Paragamma
Создание интернет-магазина: AlkoDesign

