

Найвідоміші кухарі світу

ВИКОНАЛИ УЧНІ ГРУПИ

ВТТ-203

Рейчел Рей

Ведуча каналу «Food Network».

Захоплюється кухнями народів світу.

За минулий рік заробила \$ 18 млн. Рейчел ніколи не слідувала рецептами і не дотримувалася пропорції, адже кулінарий потрібно імпровізувати. На її думку кулінарію потрібно включити, як особливий жанр мистецтва. **Рейчел Рей** належить шоу "Блюдо за 30 хвилин", яке знайшло своїх глядачів не тільки серед жінок, а й серед чоловіків.



Вольфганг Пак

Шеф-кухар з Австралії.

Почав свою кар'єру в Лос Анджелесі, влаштувавшись на роботу в ресторан «Спаго».

Сьогодні він власник більше десятка престижних кулінарних брендів, включаючи «Cut», «Chinois» і «Source».

За минулий рік заробив \$ 16 млн.

прославився завдяки своєму нестандартному підходу до рецептури приготування піци, володіє 20 елітними ресторанами, кількома кулінарними брендами, у тому числі «Cut», і безліччю точок фастфуда «Wolfgang Puck Express». У числі постійних відвідувачів його ресторанів такі знаменитості як Бред Пітт, Джек Ніколсон і Вупі Голдберг. Він також керує застіллями після вручення «Оскарів».



Гордон Рамзі

Він міг би стати професійним футболістом, але став великим кухарем, чиє ім'я знають по всьому світу.

Гордон прославився завдяки своєму запальним характером. Його шоу "Пекельна кухня" дивляться у всіх куточках планети і співпереживають початківцям кухарям, яких Гордон просто змішує з брудом. Він не соромиться у висловлюваннях і може сказати кому завгодно, що завгодно. Незважаючи на сувору вдачу, молоді кухарі хочуть у нього вчитися. Напевно, вся справа у його майстерності



Нобукі Матсушіма

Нобу - всесвітньо відомий шеф - кухар, який завоював популярність завдяки фьюжн-кухні, що поєднує традиційні японські страви і південноамериканські (перуанські й аргентинські) інгредієнти.

Всесвітньо відомий шеф -кухар і ресторатор Нобуюкі "Нобу" Мацухіса (Nobuyuki "Nobu" Matsuhisa) народився в 1949 році в японському місті Саїтама. Нобу принесла популярність фьюжн-кухня, що поєднує традиційні японські страви і південноамериканські (перуанські й аргентинські) інгредієнти.



Ален Дюкасс

шеф-кухар, ресторатор і бізнесмен, знаний майстер "високої кухні" (haute cuisine). Очолює список кухарів рейтингу Michelin (Мішлен). Максимальна кількість зірок Michelin, яку може отримати ресторан, — три. Дюкасс відкрив три заклади, які заробили три зірки, — це світовий рекорд. А його паризький ресторан "Alain Ducasse au Plaza Athénée" (Ален Дюкасс в готелі Плаза Атені) удостоєно п'яти "кухарських ковпаків" від одного з найвпливовіших французьких гідів Го-Мійо. Нагороджений Орденом Почесного Легіону, він також є президентом асоціації "Готелі і замки Франції". На нього працює близько 1400 чоловік



Пола Дін

кухар, телевізійна ведуча, автор кулінарних книг і ресторатор. Її ім'я міцно асоціюється з американським Півднем, свою популярність вона здобула завдяки популяризації південної кухні. Звідси і її прізвисько - Queen of Southern Cuisine. Пола володіє своїм рестораном в центрі Савани з 1996 року. Два її сина, Джемі і Боббі, залучені в сімейний бізнес, тому ресторан так і називається - The Lady & Sons.



Джеймі Олівер

Його ім'я відоме по всьому світу, він займається приготуванням їжі досить давно і професійно. Професія кухаря зацікавила Джеймі ще в 8 років, коли він допомагав батькам у пабі. У віці 16 років він закінчив кулінарні курси, а в 20 років став справжньою знаменитістю і створив своє шоу "Голий шеф". Шоу мало запаморочливий успіх, адже всі страви Джеймі готував з базових продуктів, які доступні пересічному глядачеві. За свої 38 років Олівер не тільки заснував своє шоу, але і написав безліч кулінарних книг, а також відкрив мережу благодійних ресторанів в Австралії та Європі. В даний час Джеймі Олівер є офіційним шеф-кухарем футбольного клубу "Манчестер Сіті".



Маріо Баталії

Одним з шеф-кухарів, які мають світову популярність, є Маріо Баталії. Він нагороджений зіркою Мішлен. Найвпливовіше видання в США «The Forbes» опублікувало рейтинг шеф-кухарів світу, які отримують за свою роботу найбільші гонорари. За його версією Маріо Баталії займає сьому позицію. За минулий рік він заробив близько 3-х мільйонів доларів. Шеф-кухари Баталії називають лідером італійської кухні в Нью-Йорку. Це кулінарний напрям знову в моді. Його творіння передають настрій майстра і завжди мають відмінний смак.



Боббі Флей

Перше визнання в Флаю прийшло під час його роботи в ресторані Джона Аллена. Він виділився на кухні винаходом надзвичайно смачних і вишуканих салатів. На Боббі стали звертати увагу і все більше і більше довіряти приготування складних і відповідальних страв.

Джон Аллен був вражений здібностями початківця кухаря. Він вирішив, у що б то не стало допомогти Боббі, відправивши його вчитися в Кулінарний інститут у Франції.

У 1984 році Боббі Флай (Bobby Flay) став дипломованим фахівцем у сфері кулінарного мистецтва. Він став одним з кращих учнів інституту.

