



Тюменцев угостили блюдами от известного шеф-повара Рустама Тангирова

Пресс-обед с тюменскими журналистами и блогерами состоялся накануне, 18 мая, в испанском ресторане Maximo. Известный в России и за рубежом шеф-повар Рустам Тангиров приготовил авторские блюда для гостей заведения.

В самом начале обеда Рустам Тангиров поприветствовал гостей и пожелал им по-настоящему насладиться предстоящей трапезой. Журналисты и блогеры получили уникальную возможность лично пообщаться с шеф-поваром. Гости задавали интересующие их вопросы, а мастер кулинарного искусства с радостью давал развернутые ответы.

Конечно, самым главным моментом обеда, плавно переходящего в ужин, стала дегустация потрясающих блюд от Food-дизайнера и профессионала своего дела.

Первым удивлением стало крудо из северной креветки с сальсой и соусом «Айоли». По-итальянски крудо означает «сырой». Для многих собравшихся в этот день в ресторане это был первый опыт дегустации сырой креветки, поэтому каждый с наслаждением пробовал блюдо, открывая все новые грани вкуса.





А десерт определенно стоил того, чтобы немного подождать. Казалось бы, знакомая всем с детства «ромовая баба», но... легкий цитрусовый соус и, самое удивительное, мороженое с кусочками хамона сверху. Блюдо у Рустама Тангирова получилось совершенно особенное и ни с чем не сравнимое.

После вкусного и сытного обеда гости не упустили возможности сфотографироваться с известным шеф-поваром.



Кстати, за день до этого в ресторане Maximo состоялся ужин от шеф-повара для всех желающих. Билеты были раскуплены абсолютно все, что только лишний раз доказывает мастерство кулинара.

Остается надеяться, что эта поездка в Тюмень для Рустама окажется далеко не последней, и жителям областной столицы еще не раз удастся попробовать блюда, разработанные настоящим мастером.



ФОТО: ИРИНА АЛЬКАЕВА

