

МЯСО «ПО-КАПИТАНСКИ» ОТ АЛЕКСАНДРА БОЛТЕНКОВА

&

Камбузная служба барка «Седов» несет ежедневную вахту в режиме нон-стоп с шести утра и до девяти вечера. Накормить более 150 человек удастся только в две смены, бесперебойную работу камбуза обеспечивают два кока, повар-пекарь и три буфетчика. Возглавляет все это большое «хозяйство» шеф-повар Александр Болтенков. Путь жизнерадостного, добродушного и креативного повара на судовую кухню барка «Седов» был довольно долгим. В 1989 году Александр окончил СПТУ в Магадане, получил диплом повара 4-го разряда и удачно устроился работать в один из ресторанов города. Призыв в армию в 1990 году обязал перспективного кухаря вступить в ряды погранслужбы на Чукотке. Отсчет сугубо поварской (изначально береговой) карьеры Александр ведет с того момента, когда пошел работать поваром по контракту в пограничные войска, прослужив в Вооруженных силах РФ еще три года. Попав в 1996 году на СТР «Орлова» Магаданского рыбпрома, он окончательно нашел свое призвание и верен ему уже почти 20 лет.

Блюда, приготовленные шеф-поваром барка «Седов», постоянные члены экипажа легко отличат от других: они непостижимым образом чуточку вкуснее. Есть у Александра Болтенкова и свои любимые рецепты. Например, мясо «по-капитански».



Для его приготовления потребуется:

Шейный карбонат – 300 г
Картофель – 1 кг
Лук – 500 г
Сыр (голландский) – 200 г
Майонез – 200 г
Соль, перец

Технология приготовления блюда

Мясо нарезаем соломкой, маринуем с солью и перцем в течение 1 часа. Пока маринуется мясо, картофель нарезаем соломкой, а лук кольцами. Берем глубокий противень (не смазываем маслом, это важно!), выкладываем мясо тонким слоем, закрывая дно посуды. На мясо укладываем весь нарезанный кольцами лук, затем картофель, который посыпаем плотным слоем сыра, натертого на крупной терке. Фишка этого блюда заключается в том, что оно готовится в собственном соку без грамма масла. Помещаем блюдо в духовку и запекаем до тех пор, пока сыр не приобретет золотистый оттенок. Заключительным аккордом может стать добавление майонеза, но только после того, как сыр приобретет золотистый оттенок. Подрумянившийся майонез подскажет вам, что блюдо готово. Теперь можно отключить верх духовки (это очень важно), чтобы в течение еще 20 минут дать блюду дойти на одних нижних тэхах.

Приятного аппетита!

От редакции: этот рецепт, как и другие, присланные нашими читателями – судовыми поварами, участвует в конкурсе «Лучший кок российского флота». morvesti.ru, раздел «Спецпроекты», кнопка «Конкурс коков»