

# 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 кулінарить потрібно імпровізуючи. 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.

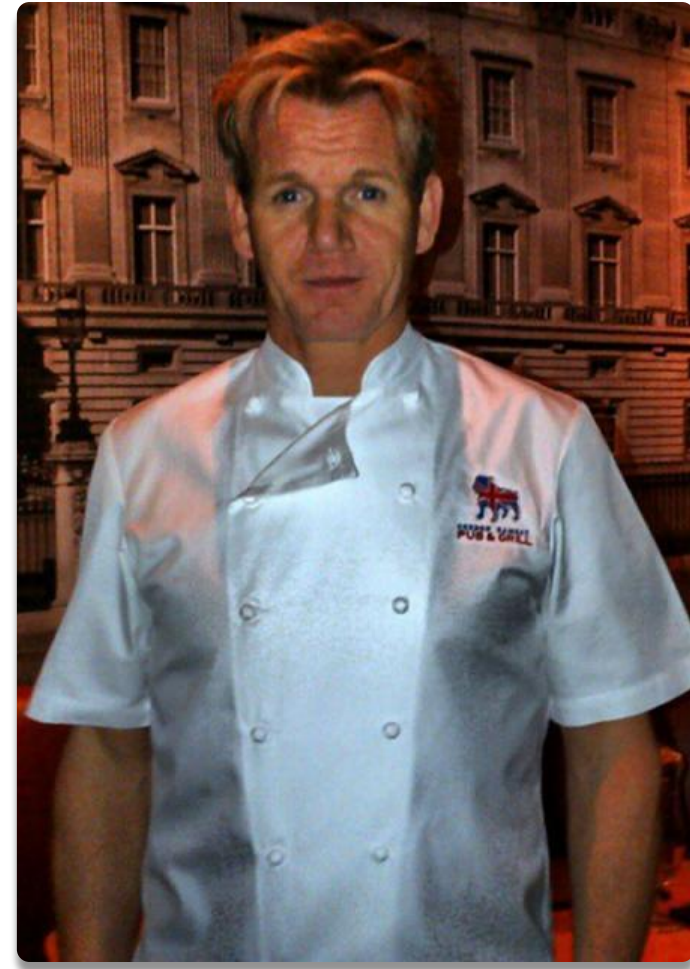
прославився завдяки своєму нестандартному підходу до рецептури приготування піци, володіє 20 елітними ресторанами, кількома кулінарними брендами, у тому числі «Cut», і безліччю точок фастфуда «Wolfgang Puck Express». У числі постійних відвідувачів його ресторанів такі знаменитості як Бред Пітт, Джек 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" Матсухіса (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.

