



1. Президент группы компаний «Хуа Жэнь» господин Ван Линань
- 2, 3, 4. Интерьеры ресторанов «Нихао» выполнены в современной манере, с изящными отсылками к традиции, так же как и кухня сочетает старинные и авторские блюда
5. Шеф-повар «Нихао» Гао Чаоян

ТРАДИЦИИ и инновации

Уже три ресторана новой китайской кухни «Нихао» открылись на Невском проспекте. Авторские и аутентичные блюда в его меню представил шеф-повар сети Гао Чаоян, а о перспективах развития рассказал глава холдинга «Хуа Жэнь» Ван Линань.

Как бы вы описали новую кухню Китая?
Гао Чаоян: Время изменило традиционные китайские вкусы. Новая кухня полезнее традиционной, менее жирная и острая. В Китае все больше появляется европейских ресторанов, и сама китайская кухня становится более современной. Появляются новые неострые соусы, используются европейские продукты – это сейчас модно в Китае.

«Нихао» – ресторан, сочетающий авторскую и аутентичную кухню. Как это отражено в меню?

Гао Чаоян: В нашем меню действительно есть как старинные блюда, так и авторские. Из традиционных мы выбрали самые популярные и удачные, на наш взгляд. Например, судак «Цветы Хризантемы» – блюдо кухни восточной провинции Шаньдун с древней историей, ему около восьмисот лет или «Пикантный судак с маринованной пекинской капустой» – острое блюдо Сычуаньской кухни. Также мы включили в меню свинину «Гулао» в кисло-сладком соусе с ананасами и многое другое. Из авторской подачи можно назвать утку в соусе «Уси», «Говяжий язык, жареный с грибами шиитаки» – это современные блюда, популярные в Китае. В меню ресторана я сделал акцент на четырех из восьми «великих китайских кухонь». По моему опыту, кухня южных и западных провинций больше приходится по вкусу российским посетителям.

Как контролируется работа кухни в ресторанах сети?

Гао Чаоян: В первую очередь, это контроль того, что происходит на центральной кухне, откуда поступают заготовки и соусы для всей сети. Все повара «Нихао» из Китая, от рядовых до высших должностей. Китайская кухня – это определенная культура, где многое основано не на объяснении, а на чувстве и глубоком знании традиций, благодаря этому понимать друг друга и контролировать процессы намного проще.

Когда вы приехали в Россию и чем занимались на родине?

Гао Чаоян: Я оказался в Петербурге случайно два с половиной-

КИТАЙ-
СКАЯ
КУХНЯ
СТАНО-
ВИТСЯ
БОЛЕЕ
СОВРЕ-
МЕННОЙ,
МЕНЕЕ
ЖИРНОЙ
И ОСТРОЙ

года назад и очень полюбил этот город. Моя карьера началась в восемнадцать лет. Чтобы стать поваром в Китае, надо пройти долгий путь, он начинается с поступления в специальный колледж, который дает базовые знания. После его окончания мы идем на практику в рестораны, где получаем опыт у старших поваров. Приступать к пригововлению блюд мы можем только спустя пять лет такого обучения, а стать шеф-поваром возможно минимум через десять. Уже в качестве шеф-повара в Пекине я работал в таких ресторанах при пятизвездочных отелях, как «Чжао Лун» и «Лин Ти».

У вас в планах еще несколько ресторанных проектов. Будет ли это сеть или в каждом ресторане будет своя концепция?

Ван Линань: В наших планах создание большой сети ресторанов «Нихао» с современным дизайном и китайской кухней высочайшего уровня. До конца 2014 года мы планируем открыть около двадцати заведений. Первые рестораны открыты на Невском проспекте, так как для нас было важно заявить о себе, планируем расширяться и в спальных районах.

Какие задачи вы ставили в дизайне ресторанов?

Ван Линань: Мы хотели создать легкий, уютный дизайн с приятной атмосферой. Такой интерьер ресторанов популярен сейчас и в Китае.

Будут ли проходить мероприятия в ресторанах сети?

Ван Линань: С 4 по 11 июля в «Нихао» пройдет фестиваль кухни западного Китая «Огни Сычуаня». Мы приглашаем двух шеф-поваров из этой провинции, которые проведут кулинарные мастер-классы для профессиональной аудитории. Откроет событие торжественное мероприятие с участием представителей Генконсульства Китая, профессиональных сообществ и прессы. А в течение недели в ресторанах будет действовать специальное меню. Так что приглашаем всех в «Нихао», отведать по-нас топящему огненные блюда.

Ресторан «Нихао», Невский пр., 78, Невский пр., 112, Невский пр., 160
 Тел. бронирование столов (812) 612 8501, горячая линия (812) 926 7599