

## שאלון קצר

מהי ההתמחות שלך?  
אוכל מערב אירופאי (איטלקי, צרפתי וספרדי)  
עם נגיעות ים תיכוניות  
מהי המנה המנצחת שלך?  
כל מנה שגורמת למישהו להתלהב,  
בשבילי היא מנצחת.  
מהו המאכל הכי מוזר שאי פעם הכנת?  
סושי איטלקי  
מהו המאכל הכי מוזר שאי פעם אכלת?  
אסקרו - חלזונות. זה היה ממש מוזר!!!  
מהו המאכל האהוב עליך?  
סטייק שייטל מיושן טוב,  
ומנה שווארמה עם שזמן בפיתה.  
מה אתה אוהב לעשות בשעות הפנאי?  
לבלות עם אישתי, לראות כדורגל  
(והרבה...) ולבשל.  
מה לא תאכל לעולם?  
חיות שלא הרגו אותם קודם, זוחלים למיניהם ונדי  
(בקיצור, לעולם לא אשתתף בהישרדות)  
מהם חומרי הגלם האהובים עליך?  
בשר טרי וכל דבר שהוא fresh  
באיזה חומר גלם לא תשתמש לעולם?  
אין דבר כזה כל דבר צריך לבדוק  
באיזה תבלין לא תשתמש לעולם?  
עדיין לא נתקלתי באחד כזה  
אם לא הייתי שף הייתי...  
שדר כדורגל  
במבה או ביסלי?  
במבה  
דגים או בשר?  
בשר  
יין אדום או לבן?  
אדום  
שוקולד מריר, חלב או לבן?  
כמה שיותר מריר  
מקושקשת או ביצת עין?  
עין  
סלט עלים או ירקות?  
ירקות  
על האש או גבינות ויין?  
על האש  
ארוחת גורמה או שווארמה?  
לאכול - שווארמה  
לבשל - גורמה



## אייל פינקלשטיין

רקע מקצועי  
אייל פינקלשטיין למד בישול בתדמור  
ובאקדמיה לבישול c.i.a-culinary institute  
of America בניו יורק, בנוסף ללימודיו, התמחה  
תחת שפים מוכרים כגון אמריל לגאסי ומספר  
מסעדות כמו jerys ו-sopranos.  
לפני שפתח את קייטרינג "קומז", עבד כשף  
ומנהל מטבח בקייטרינג שולץ, שף מסעדת  
אייס בר ברמת החייל, עוזר טבח בבריו דה קובה,  
שף תפעולי בקייטרינג קטלית וכיועץ קולינארי  
במסעדת "השולחן העגול" והיה שף שותף של  
השף טל כהן במשך שנה. איתו יצר תפריטים עבור  
מספר רב של מסעדות מובילות במשק.

