

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

# GLOBAL FOODS®

№2 (56) июль 2022

## *Жаркий сезон*

Выбираем  
булочку  
для фасфуд

Рецепт от  
Андрея Матюхи

Круглоф с  
шоколадом  
и изюмом

Морской  
гребешок на  
раковине

Рецепт от  
Максима  
Кулешова

Осьминог -  
ГОТОВИМ  
правильно





3 214 руб/кг



Говядина вырезка экстра ~2-3 кг в/у Choice(Tenderloin Defatted 190) Primebeef (47703)

1 764 руб/кг



Говядина Вырезка без цепочки 3/4 1,3-1,8 кг в/у Minerva Колумбия (52300)

307 руб/кг



Говядина хвосты н/к ~1 кг в/у BLACK ANGUS Мираторг ГОСТ Брянская МК Россия (14068)

1 735 руб/кг



Говядина Вырезка с цепочкой ~2-2,5 кг в/у Фермерский бычок Мираторг Брянская МК (48500)

1 443 руб/кг



Говядина стейк мясника ангус ~1 кг (Hanging Tender) Primebeef (52361)

915 руб/кг



Говядина наружная часть лопатки б/к ~2,5 кг зам(Top blade,114D) Primebeef (46516)

599 руб/шт



Икра щуцья 112 г ст.б с/с «Первая Астраханская Рыбная Компания» (49495)

620 руб/кг



Утка, филе грудки на коже «Утенок» ~400-600 г лоток Озёрка пр-т Дамате Россия (41053)

2 835 руб/шт



Артишоки сердцевины в масле 2,5 кг (осн.пр.1,7 кг) ж/б Prontofresco Greci Италия (40946)

279 руб/кг



Свиная лопатка б/к в/у ~5 кг/кус Мираторг СК Короча Россия (13118)

331 руб/кг



Свиной окорок б/к ~6,5-12 кг (тазобедр. отруб без голяш) МПК Атяшевский Россия (48541)

530 руб/кг



Баранина лопатка н/к «Horizon» 3-5 кг Blue Sky Meats ME80 Н.Зеландия (50051)

## Global Foods в Туле

15 -16 июня команда Global Foods провела 2 ярких и плодотворных дня в городе Тула.

15 июня в самом сердце Тулы собрались шеф-повара, технологи и пиццайеры, чтобы узнать все секреты приготовления римской пиццы на нашем мастер-классе «Римская пицца – от замеса до выпечки». Спикером мероприятия выступил Андрей Хамов, бренд-шеф проекта «СуперМука».



Участники поделились впечатлением о мастер-классе:

«Спасибо Globalfoods за шикарное проведения мастер класса по римской пицце. Отдельное благодарность мастеру Андрею Хамову, сразу видно что человек знает, а главное любит своё дело».

16 июня мы выступили продуктовым партнером винного салона LADOGA Wine Pro, предоставив участникам закуски для дегустации.



Мы благодарим наших Партнёров за поддержку: BRIDOR, Mission Foods, Lactalis, Бенье.

Друзья, до новых встреч!



## Встречай «Октоберфест» правильно! 5 советов для выбора настоящих булочек для фастфуд

*Бургеры и весь остальной фастфуд переживают настоящий ренессанс. Как сориентироваться в булочках для фастфуд и выбрать те самые, настоящие, которые отвечают за аутентичный вкус готового бургера или хот-дога?*

Мы подготовили гайд, как действовать:

1. Выбирайте продукцию компаний, которые производят булочки фастфуд для крупнейших сетей ресторанов быстрого питания. Они делают это на оборудовании, предназначенном исключительно для производства таких булочек. А это значит, что узкоспециализированные технологии отвечают за выверенные рецептуры. Вы получаете вкус булочки для бургера, а не нарезного батона;

- специальные лотки, печи и другое профессиональное оборудование дают гарантию того, что у всех булочек равномерная золотистая корона, эталонный размер и ровный разрез;
- шоковая заморозка обеспечивает удобство работы – длительный срок годности и отсутствие списаний. С булочками, заказанными в местной пекарне, такого не добиться.

2. Крупный поставщик прилагает массу усилий, чтобы его продукция всегда была в наличии на складах дистрибьюторов во всех регионах. Риски остаться без продукта минимальны.

3. Такие компании отслеживают тренды рынка и, более того, стараются их опережать, предлагая и старую добрую классику, и новые интересные форматы булочек,

чтобы разнообразить меню и быстро ввести сезонные предложения.

4. Представители производителя могут предоставить образцы и приехать на проработку, попутно поделившись лайфхаками, так как знают всё про индустрию фастфуда.

5. В соцсетях таких компаний всегда можно найти что-то полезное для шефа или закупщика – интервью с экспертами, информацию о рынке, профессиональные рецептуры.



Рецепты в соцсетях Багерстат Фудсервис:

[t.me/bagerstat\\_foodservice](https://t.me/bagerstat_foodservice)

[vk.com/bagerstat\\_foodservice](https://vk.com/bagerstat_foodservice)

**ЛАНТМАННЕН ЮНИБЭЙК**  
ХЛЕБОПЕКАРНАЯ КОМПАНИЯ

## Мы – те же. Торговая марка – новая!



Bagerstat — Багерстат

**Лантманнен Юнибэйк — компания с богатой историей и истинной страстью к хлебопечению.**

Мы производим замороженные булочки для фастфуда, слоеную выпечку и круассаны для ресторанного бизнеса и уже 30 лет представляем нашу продукцию на российском рынке.

В 2022 г. мы осуществили ребрендинг нашей торговой марки.

На смену Schulstad Bakery Solutions пришел бренд **Bagerstat Foodservice (Багерстат Фудсервис)**.

Для клиентов и партнеров все остается без изменений — мы все так же производим булочки для бургеров, хот-догов и сэндвичей на своем заводе в г. Егорьевске, а круассаны и выпечка продолжают радовать посетителей кофеен и пекарен по всей стране.



**МЫ – ДЕЛАЕМ БУЛОЧКИ И ВЫПЕЧКУ. ВЫ – УДИВЛЯЕТЕ ВАШИХ КЛИЕНТОВ.**





Андрей Евгеньевич Матюха  
@andreymatyuha.am г. Краснодар

Андрей Матюха – шеф-повар, автор и владелец краснодарских ресторанов: Гастробар «Очередь», «The Печь», «Угли-Угли», совладелец бистро «Лапша» и ресторана «Племя» – первого ресторана в России без электрических гаджетов на кухне. Все заведения Андрея Матюхи многократно оказывались в топе ресторанных рейтингов.

**2021 г.** Ресторанная премия Wheretoeat Россия. Угли-Угли – 6 место

**2020 г.** Ресторанная премия Wheretoeat Юг. Угли-Угли – лучший ресторан Юга России

**2020 г.** Сертификат качества сайта Tripadvisor – ресторан Угли-Угли

Основное направление шефа – кухня с кубанским вкусом. Неоднократный участник и победитель международных кулинарных соревнований. В его копилке золотые, серебряные и бронзовые медали.

**2013 г.** Международный кулинарный фестиваль, Малайзия:

- Номинация «Основное блюдо из мяса» – бронзовая медаль
- Номинация «Ассорти закусок» – бронзовая медаль

**2013 г.** Международный гастрономический фестиваль, Турция:

- Номинация «Блюдо модерн» – золотая медаль
- Категория «Командное первенство» – серебряная медаль

Победитель российского этапа самого сложного конкурса высокой кухни Bocuse d'Or 2017, а в 2018 году – представитель России на Bocuse d'Or Europe. С 2020 года – президент российской сборной Bocuse d'Or Russia. Работал и стажировался за рубежом в США, Швеции и Финляндии. Неоднократный победитель ресторанной премии Wheretoeat Юг в номинации «Шеф повар года». Удостоен почетными грамотами за личный вклад в развитие отрасли общественного питания Краснодарского края.

**«Для меня как для шеф-повара на первом месте стоит творчество, которое я должен реализовать через блюдо, чтобы гостям понравилось»**

Самый титулованный шеф-повар южного региона поделился с нами рецептом – филе говядины, приготовленное на открытом огне в золе из соломы, салат из шпината бобов и брокколи с картофелем в шкварках из лука.

## Филе говядины, приготовленное на открытом огне в золе из соломы, салат из шпината бобов и брокколи с картофелем в шкварках из лука

### Ингредиенты

Филе говядины	160 г
Солома пепел с солью	10 г
Картофель п/ф	100 г
Шпинат	6 г
Крем укропный	20 г
Бобы эдамаме	10 г
Брокколи	10 г
Микро зелень	2 г
Соус Деми глас	50 г



Вырезку говядины замочить в 7 % растворе нитритной соли на 1 час. Затем поместить в вакуум и готовить 1 час при температуре 58 градусов. Охладить. Нанести пепел с солью на филе и затем обжарить на раскалённой сковороде с чесноком и тимьяном в течение двух минут. Затем переместить филе на открытый огонь и готовить ещё 2 минуты. Используя зелёное масло приготовить майонез по классическому рецепту. Шпинат поместить в вакуум и компрессить в течение 99 секунд в газированной воде. Картофель вырезать используя ложку шато, отварить, обжарить и обсыпать луковыми шкварками. Разрезать филе и подать салат сверху среза каждого медальона. Соус и картофель поместить вокруг.





## СТЕЙК НА ГРИЛЕ, МАРИНОВАННЫЙ В ВИНЕ

*Минутка — альтернативный стейк из мякоти бедра.*

*Мясо отличается выраженным ароматом и мраморными прожилками, незначительным содержанием жира и упругостью. Стейк получил свое название по времени приготовления: степень обжарки его должна быть минимальной, также требует предварительного маринования. Степень прожарки: Medium.*



Группа компаний «Заречное» является первым производителем мраморной говядины в России и одним из крупных поставщиков фермерской говядины, занимая центральное место в мясном кластере Центрального Черноземья. Основателем и идейным вдохновителем компании является Сергей Ниценко, который более 12 лет занимается разведением мясных пород КРС. Его глубокие знания и богатый опыт оцениваются профессионалами отрасли по всему миру.

«Заречное» является предприятием полного цикла производства, включающего в себя все процессы от генетики до мясопереработки.

### ПРОДУКЦИЯ ГРУППЫ КОМПАНИЙ ВЫПУСКАЕТСЯ ПОД ДВУМЯ ТОРГОВЫМИ МАРКАМИ:

**PRIMEBEEF** — российский бренд высококачественной мраморной говядины из бычков специальных мясных пород. Это премиальный продукт с уникальными вкусовыми характеристиками, ничуть не уступающий зарубежной продукции и даже превосходящий ее. Под этим брендом реализуется говядина степеней мраморности Prime, Top Choice, Choice;

**«ЗАРЕЧНОЕ»** — отечественный бренд качественной фермерской говядины. Менее дорогой продукт, чем Primebeef, но такой же безупречный по вкусовым качествам и с точки зрения безопасности для покупателя.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг стейков Минутка от Primebeef
- 1 ст.л. черн. перца горошком
- 1 ст.л. семян кориандра
- 1 ст.л. семян фенхеля
- 2 лавровых листа
- 2 перца чили
- 200 мл красного сухого вина
- 4 зубчика чеснока
- розмарин по вкусу
- 100 мл оливкового масла
- ворчестерский соус

БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ ЗДЕСЬ:



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

На хорошо разогретой сковороде слегка обжарить черный перец, семена кориандра, фенхеля, чили и лавровые листья. Высыпать пряности в ступку и слегка истолочь, не превращая их в порошок. Получившуюся смесь пересыпать в глубокую посуду. Туда же влить вино, оливковое масло, ворчестерский соус, раздавить и добавить раздавленный чеснок, розмарин и хорошо перемешать. Положить в эту посуду мясо и оставить в холодильнике на сутки или как минимум на 12 часов. За час до приготовления достать стейки из холодильника и обсушить с помощью бумажного полотенца. Оставшийся маринад перелить в кастрюлю и варить на медленном огне в течение 25 минут. Мясо нужно жарить на хорошо разогретом гриле примерно по 3-4 минут с каждой стороны. Снять с огня, обернуть в фольгу и оставить на 5-7 минут. Подавать с соусом из уваренного наполовину маринада.

primebeef.ru

zarechnoegroup  
primebeef\_ru

primebeef\_stories



# ОКТОБЕР ФЕСТ

776 руб/кг



Баранина язык ~1,2 кг пакет №74 Frigorifico Somicar Уругвай (53488)

609 руб/шт



Чоризо в/к нарезка 1 кг пл.конт мясное колбасное изделие Ремит Россия (16810)

3 732 руб/кор  
311 руб/кг



Наггетсы куриные темпурные готовые ~20 г 6 x 2 кг/кор Servolux Беларусь (52447)

246 руб/шт



Уксус винный красный Малиновый 7% 1 л x 6 шт ст/б Clovis Франция (23364)

609 руб/шт



Куриное крыло 2-х фаланговое 2 части разд 2,5 кг пакет ГОСТ Экобелпродукт Россия (53350)

380 руб/шт



Бекон нарезка в/к в/у сервировочн. 10 x 0,5 кг кат.В МПЗ Ремит Россия (97753)

348 руб/шт



Барабулька черноморская 8-10 неразд. с/г 1 кг в/у с/м ТУ Чабан Россия (51536)

15 334 руб/кор  
1 534 руб/кг



Кижуч филе на коже с/м~0,9-1,4 кг Premium в/у +5% гл trim С 10 кг/кор Чили (53257)

181 руб/кг



Цыплята 1,8 кг пакет 1-й сорт Благояр ГОСТ Ставропольский бройлер Россия (49060)

934 руб/кор  
312 руб/кг



Луковые кольца жареные в панировке Фри 3 кг / кор Гурман Россия (54037)

542 руб/шт



Сырные палочки Моцарелла в панировке 25 г / шт 1 кг / пакет ТМ Фрост-А Россия (48521)

314 руб/шт



Кальмар командорский тушка очищ. 0,6 кг / шт без кожицы и плавн Бакланово Океанрыбфлот (48535)

217 руб/шт



Колбаски Говяжьи в/к 18 см Ø 22 мм 340 г / 5 шт в/у кат.Б Столичный МПЗ (20884)

248 руб/шт



Колбаса Пепперони с/к нарезка D50 500 г в/у зам Мясицкий ряд Россия (46938)

2 646 руб/кор  
14 руб/шт



Булочка прямоугольная простая 40 г x 200 шт готовый зам Bridor Франция (36813)

835 руб/кг



Баранина Нога б/к «Horizon» 2-3 кг Blue Sky Meats ME80 Н.Зеландия (50008)

2 268 руб/кг



Баранина вырезка б/к «Horizon» 130-210 г в/у подлож Blue Sky Meats ME80 Н.Зеландия (50113)

741 руб/кг



Баранина Голяшка задняя н/к «Horizon» 0,6-1,2 кг в/у Blue Sky Meats ME80 Н.Зеландия (49866)

419 руб/кор  
14 руб/шт



Булочка для хот-дога датского с полным разрез 165 мм 63 г x 32 шт Гипфель (52799)

1 348 руб/шт



Соус Ворчестер «Master Foods» 3 л пл/б Австралия (23405)

240 руб/шт



Соус Песто алла Дженовезе 185 г ст/б ITALCARCIOFI Италия (12571)

378 руб/кг



Свинная шейка б/к б/ш ~2-6 кг стрейч-пленка Хороший вкус Россия (40881)

658 руб/шт



Оливки зеленые Кастельветрано с/к 16/18 950 г (осн.пр. 600 г) ст/б Italcariofi Италия (35815)

2 920 руб/кор  
365 руб/кг



Куриные крылышки острые «Баффало» 8x1 кг / кор Петелинка Моссельпром (19357)



**HEINZ**  
ESTD 1869

# НОВИНКИ

## В УПАКОВКЕ ДИП-ПОТ 25 МЛ

Нежный и пикантный соус **Тартар** с ярким вкусом маринованных огурцов, чеснока и укропа идеально дополнит жареные снеки и блюда с морепродуктами.

Яркий вкус **Брусничного соуса** с кусочками настоящей ягоды придаст особую фруктовую нотку снекам, разнообразит завтраки и отлично подойдет как дополнение к горячим мясным блюдам.

Густой и насыщенный **Соус Parmegiano** с кусочками знаменитого сыра пармезан придаст новый благородный вкус наггетсам, овощным палочкам и картофелю фри.

Классический соус средиземноморской и американской кухни **Тысяча островов** с нежным сливочно-томатным вкусом и пряным ароматом прекрасно подходит для морепродуктов, блюд из креветок и рыбы.

Уникальный **Соус для Пицца корочек** обладает нежным сырным вкусом, а благодаря особой однородной текстуре идеально обволакивает пицца корочку.

Классический **Соус Баффало**, насыщенный острым томатным вкусом, дополнит и подчеркнет любое блюдо из мяса и овощей, прекрасно подойдет к куриным крыльям и другим стартерам.



НОВЫЙ ФОРМАТ

НОВЫЙ ФОРМАТ

### ТОМАТНЫЙ КЕТЧУП



Создан на основе 100% натуральных ингредиентов, не содержит искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без добавления крахмала. Секрет уникального вкуса кетчупа Heinz – в использовании специально выращенных сортов томатов с повышенным содержанием пектина и ликопина.

### СОУС ТЕРИЯКИ



Классический соус японской кухни, созданный на основе соевого соуса и традиционного японского уксуса в сочетании с яркими специями и имбирем, насыщает блюда вкусом умами. Богатый вкус и густая консистенция соуса прекрасно подойдут для азиатского меню и по-новому раскроют блюда из курицы.

### СОУС СЫРНЫЙ



Легендарный Сырный соус Heinz с добавлением натурального сыра «Чеддер» имеет неповторимый вкус и превосходное качество. Соус насыщает любое блюдо ароматом сыра и надолго оставляет приятное послевкусие.

### СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ



Кисло-сладкий соус Heinz – это палитра разных вкусов: тут и пикантная кислинка, и нежная сладкая нотка, и приятная горчинка, которые идеально дополняют друг друга и придают блюду глубокий вкус.

### СОУС БАРБЕКЬЮ



Приправленный букетом различных специй, томатный соус Барбекью прекрасно раскрывает и освежает вкус различных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей, особенно жареных и приготовленных на гриле.

### СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ



Соус с нежным сливочным вкусом и выраженными чесночными нотками идеален в сочетании с пиццей, сэндвичами, бургерами и хот-догами. Густая однородная текстура с вкраплениями зеленого лука прекрасно дополнит вкус холодных и горячих пивных закусок.

### СОУС ГОРЧИЧНЫЙ



Пряный соус из семян горчицы отличается нежной текстурой и традиционным пикантным вкусом. Используйте Горчичный соус в качестве дипа для классических блюд фастфуда, подавайте с бургерами, хот-догами и пиццей, а также для заправки салатов.

### СОУС ЦЕЗАРЬ



Благодаря своей нежной однородной текстуре сбалансированный и универсальный соус Цезарь для салата Heinz идеально подойдет как пикантная салатная заправка. Традиционно используется в качестве соуса для салата «Цезарь» с креветками или курицей.



СОВРЕМЕННЫЙ ДИЗАЙН И ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ВКУСОВ



КАЧЕСТВЕННАЯ И УДОБНАЯ УПАКОВКА



БРЕНД, ХОРОШО ИЗВЕСТНЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЯМ



ОДИН ИЗ САМЫХ ВЫСОКОМАРЖИНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ В РЕСТОРАНЕ






**CHOCOVIC**  
The taste of talent

# круглоф

  
с шоколадом и изюмом


РЕЦЕПТЫ  
ТРЕНДОВЫХ ДЕСЕРТОВ  
ОТ АКАДЕМИИ ШОКОЛАДА РОССИИ



### ТЕСТО С КАКАО-ПОРОШКОМ VAN HOUTEN

Мука манитоба (сильная)	8 г	
Какао Van Houten Red Cameroon	180 г	DCP-20R118-VH-760
Соль	5 г	
Инвертный сахар	20 г	
Яйцо	112 г	
Дрожжи живые	10 г	
Молоко	10 г	
Масло сливочное 82,9%	115 г	
Цедра апельсина	3 г	
Цедра лимона	3 г	
Изюм	40 г	
Шоколад молочный Chocovic Salvador	50 г	СНМ-Т1СНVC-94В СНМ-Т1СНVC-69В

Объединить в деже все ингредиенты, кроме: сливочного масла, изюма и шоколада.

Перемешивать насадкой крюк на низкой скорости до объединения ингредиентов в грубое тесто. Увеличить скорость выше средней и вымешивать тесто до умеренного развития клейковины.

Добавить масло в 3-4 приема, когда клейковина развилась. Ламинировать тесто начинкой (изюм, шоколад) после замеса. Подкатать тесто в шар и положить в смазанную сливочным маслом миску, накрыть пленкой и дать отдохнуть 90 минут. Обмять тесто, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 8-12 часов. Достать тесто из холодильника и дать ему принять комнатную температуру (40 минут). Разделить тесто на заготовки по 40 г. Подкатать заготовки в шар, сделать отверстие в центре и уложить заготовки в формы. Убрать в расстоечный шкаф на 120 минут при 27°C и влажности 60%.

Выпекание: Загрузка 170°C.  
140°C 15 минут,  
извлечь изделие из форм.  
140°C 15-18 минут.

### СИРОП

Вода	750 г
Сахар	500 г
Ром темный	100 г

Довести до кипения воду с сахаром, дать остыть до 35-40°C. Добавить ром или куантро. Перед использованием подогреть.

### МАСЛО НУАЗЕТТ

Масло сливочное 82,9%	500 г
-----------------------	-------

Довести сливочное масло до 155°C в сотейнике. Процедить, охладить. Убрать в холодильник.



📌 Академия Шоколада России



🌐 Chocolate Academy Russia





## Тренд сезона: Морской гребешок на раковине

Морской гребешок с икрой на раковине из солнечного Перу. Мясо гребешка – полезный диетический продукт с утонченным, слегка сладковатым вкусом. Его уникальность – отсутствие жира и большое количество белка. Морской гребешок можно подавать, как в сыром, так и запеченном виде. Блюдо из морского гребешка выглядит всегда изысканно и сделает ваше меню особенным.

### Состав морского гребешка

В 100 г продукта содержится (средние значения):

- Энергетическая ценность (калорийность) – 339 кДж (81 ккал)
- Белки – 15,0 г
- Жиры – 1,0 г
- Углеводы – 3,0 г

## Морские гребешки, запеченные с сыром

### Ингредиенты

Морские гребешки на раковинах	500 г
Сыр	50 г
Специи	по вкусу
Масло сливочное	20 г



### Способ приготовления

Секрет успеха – в правильной подготовке. Гребешки разморозьте естественным способом на нижней полке холодильника, промойте и обсушите. Не снимая с раковины, выложите в форму для запекания. В каждую раковину добавьте по небольшому кубику сливочного масла. Подготовьте начинку: натёртый сыр со специями. Поставьте гребешки в разогретую до 180°C духовку или на гриль на 4-5 минут. Затем в каждую раковину выложите подготовленную начинку. Запекайте ещё 2-3 минуты до готовности.



Гребешок с икрой в 1/2 раковине 10/20  
0,5 кг пакет IQF 8% гл. Перу (45666)  
400 руб/шт



## ARGOPECTEN PURPURATUS МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С ИКРОЙ НА РАКОВИНЕ

ООО «Компания ЕС», ведущий поставщик икры «Тобико» и «Масаго», предлагает Вам новинку – морской гребешок на раковине с икрой из солнечного Перу.

Мясо гребешка – полезный диетический продукт с утонченным, слегка сладковатым вкусом.

Приготовление морского гребешка очень просто, занимает 10 минут, а готовое блюдо выглядит изысканно и празднично и станет отличным вариантом для вечеринки или романтического ужина.

ГАБАРИТЫ КОРОБКИ (600x340x145 мм)	РАЗМЕР 10-20 или 20-30	УДОБНАЯ ФАСОВКА	ХРАНЕНИЕ НЕ ВЫШЕ -18°C	ГЛАЗУРЬ НЕ БОЛЕЕ 8%	ИДЕАЛЬНО ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ ЗАВЕДЕНИЙ

НОМЕНКЛАТУРНЫЕ ДАННЫЕ		ФАСОВКА	ВЛОЖИМОСТЬ	КОРОБКА		СРОК ГОДНОСТИ
РАЗМЕРНЫЙ РЯД	КОЛ-ВО ШТ В КГ			НЕТТО	БРУТТО	
10/20	14-18	500 г/шт	20 шт/кор	10,0 кг	11,9 кг	24 месяца
20/30	23-27					



ГРЕБЕШОК 10/20



ГРЕБЕШОК 20/30





Максим Владимирович Кулешов  
@m.kuleshovchef г. Москва

сначала отучился на технолога продукции общественного питания, а впоследствии получил высшее образование по специальности «инженер-технолог продуктов общественного питания». Уже более 14 лет я исследую кухню азиатского региона и развиваюсь в этом направлении.

За эти годы я получил колоссальный опыт работы в крупном сетевом ресторанном бизнесе (работал в холдинге «Росинтер», был шефом в «Ваби Саби»), на данный момент полностью ушел в развитие собственных гастрономических проектов и иногда соглашаюсь поучаствовать в разработке меню и курировании кухни новых интересных ресторанов. Проекты, которые мы с партнерами создали с нуля: ресторан IS KU. bar. sushi.ramen, гастропроекты для фудхоллов: ЯвТай (аутентичная тайская кухня), Genso sushi (современная японская кухня с перуанским акцентом), Луи Оньён (домашняя французская кухня, мой первый европейский проект).

Из проектов, где я не явля-

юсь соучредителем, но являюсь автором меню и отвечаю за кухню в целом, хочу выделить проект Дмитрия Левицкого и Георгия Карпенко – Тебура:сика (татиноми бар).

В последнее время моим особым увлечением является ферментация. К сожалению, из-за пандемии сорвалось мое обучение в городе Сан-Себастьян у Диего Прадо... Однако, я решил не унывать и проводить эксперименты дома. Таким образом, у меня на кухне с нуля появились и выросли: собственная мисо-паста, тофу и лактоферментированные овощи.

### **«Кухня для меня не просто профессия – это призвание и образ жизни»**



## Том ям с креветками

### Ингредиенты

Лемонграсс	20 г
Корень имбиря	20 г
Чеснок	20 г
Листья лайма	5 шт
Вода	1 л
Паста том ям	100 г
Молоко кокосовое	250 г
Сахар	25 г
Соус рыбный	20 мл
Соль	5 г
Паста из тамаринда	20 г
Креветки тигровые	50 г
Грибы вешенки	20 г
Помидоры свежие	20 г
Кинза	5 г

### Способ приготовления

Для начала необходимо приготовить бульон том ям: в кастрюлю выкладываем нарезанные: чеснок, имбирь, лемонграсс, листья лайма и заливаем водой. Далее отвариваем в течение 10 минут на слабом огне, вводим кокосовое молоко, перемешиваем и доводим до кипения, затем вводим пасту том ям, рыбный соус, сахар и соль и провариваем в течение минуты. **Финальный**

этап – процеживаем. Затем приступаем непосредственно к супу: в бульон выкладываем нарезанные крупным кубиком. Провариваем 2 минуты. Выкладываем готовый суп в тарелку и украшаем кинзой. Отдельно подаем отварной рис и дольку лайма. Для остроты в суп можно добавить перец чили.



# Широкий ассортимент для паназиатской кухни

1 631 руб/шт



Креветки Ваннамай Королевские б/г в панцире 31/40 1,8 кг блок Эквадор (54162)

577 руб/шт



Водоросли Yaki Sushi Nori 100 лист/уп 280 г Китай (53746)

688 руб/шт



Водоросли Yaki Sushi Nori (Порфира) 100 лист/уп 230 г Yuchang Food Корея (52824)

3 922 руб/кор  
393 руб/кг



Грибы белые резанные кубики 10 кг кор ГОСТ Кантарелла Россия (98638)

1 893 руб/шт



Креветки Ваннамай Королевские б/г в панцире 16/20 1,8 кг блок Эквадор (54154)

156 руб/шт



Кокосовое молоко 500 мл tetra-pak 70% мякоти жирн. 17-19% Aroy-d Индонезия (34464)

156 руб/шт



Имбирь маринованный белый 1,4 кг (осн. пр. 1 кг) пакет Laiwu Gold Harvest Китай (53736)

63 руб/шт



Лапша гречневая Соба 300 г пакет Qingdao Fangqiu Cereals & Oils Китай (53855)

1 989 руб/шт  
105 руб/л



Соус Мирин рисовый сладкий 18 л Foodjiko Россия (12828)

472 руб/шт



Лайм кафрский листья сушеные 100гр пакет «Ном-Д» Таиланд (46165)

157 руб/шт



Имбирь маринованный розовый 1,4 кг (осн. пр. 1 кг) пакет Laiwu Gold Harvest Китай (53733)

423 руб/шт



Кунжутное семя белое жареное 1кг пакет x 15 (сырье Индия) YAKIMAL Россия (40527)

1 714 руб/кг



Угорь жареный 10 oz (унц) 30% «Унаги» 600-900 г в/у кулинарн. изделие Прилов Россия (47189)

238 руб/шт



Вермишель Фунчоза премиум 400 г x 15шт пакет Sen Soy Китай (11569)

562 руб/шт



Икра Масаго (сельди) оранжевая 500 г «Умами» Прилов Россия (52973)

2 410 руб/кг



Угорь копченый в соусе 16-18 унц «Унаги» 2 x 5кг / кор Китай (53497)

679 руб/шт



Васаби порошок для приг-я «Fumiko Premium» (хрен японский Wasabi 85%) 1 кг Китай (20293)

1 641 руб/шт



Икра летучей рыбы «Тобико Суши» красная 500 г С.Роецилоперус СиаСтар (40490)

711 руб/шт



Рыбный бульон Даши в порошке 1 кг x 10 шт кор Foodjiko Китай (24302)

2 730 руб/шт  
110 руб/кг



Рис для суши Щедрая Кубань 25 кг меш шлифованный в/с ГОСТ Россия (50647)

1 371 руб/кг



Тунец филе блок «Еллоуфин» АА 300-500 г IQF в/у 5%гп. Вьетнам (48534)

1 341 руб/шт



Тунец стружка сушеный Bonito 0,5 кг пакет Китай (99414)

207 руб/шт



Соус Устричный 510 г x 12 шт ст/б Pearl River Bridge Китай (49526)

259 руб/шт



Паста Том Ям 400 г пакет «Chang» Penta Imprex Таиланд (53283)



## Как приготовить осьминога?

Свежемороженый осьминог – один из самых интересных продуктов для гастрономических экспериментов.

Чтобы приготовить свежемороженого осьминога его надо разморозить, удалить клюв и мешочек из головы. Осьминоги из ассортимента Global Foods продаются уже очищенные. Для варки нужна большая кастрюля, чтобы осьминогу не было тесно, так как в процессе варки у него закручиваются щупальца, он занимает больше места, чем в сыром виде.

### Процесс приготовления

Доведите воду до кипения и добавьте соль. Перед варкой помассируйте осьминога. Разложите его на столе, возьмите деревянную скалку, и массируйте его, а не отбивайте, чтобы размягчить волокна. Дальше варите его так, чтобы вода едва кипела. Если она будет сильно бурлить, осьминог разварится, щупальца отвалятся, вода станет мутной и появится неприятный запах. Проверять готовность нужно деревянной шпажкой: если она легко входит в щупальце в самом толстом месте, то осьминог готов. Если его переварить, отвалятся все присоски и наружный красивый розово-красный слой кожи. Вы достанете волокнистое, мягкое, рыхлое щупальце, как вата, а если осьминога не доварите, он будет резиновым.

## Осьминог с картофелем и вялеными томатами



### Ингредиенты

Осьминог	1 кг
Лимон	1 шт
Оливковое масло	50 мл
Картофель	500 г
Соль	0,5 ч.л.
Сахар	0,5 ч.л.
Петрушка	30 г
Лук зелёный	10 г
Вяленые томаты	по вкусу

### Способ приготовления

**Осьминог.** Разделяем отваренного осьминога достаточно крупными кусочками. Разогреваем духовку до 200 градусов. Готовим соус из сока одного лимона, оливкового масла, соли, черного перца и сахара. Хорошо размешиваем. В форму с низкими бортами раскладываем куски осьминога, поливаем соусом. Запекаем 10-15 минут. Для образования легкой корочки поливаем соком из формы в середине приготовления.

**Картофель.** Выбираем легко развариваемый сорт картофеля. Чистим, промываем, отвариваем до готовности. Каждую картофелину режем на ломтики, солим и запекаем на гриле, сбрызнув оливковым маслом до образования золотистой корочки. Около 10-15 минут.

**Подача.** Блюдо подается на одной общей большой тарелке. На самый низ раскладываем картофель, посыпав мелко нарубленной петрушкой и луком. На картофель выкладываем запеченного осьминога. По краям выкладываем помидоры.

## Осьминоги

Осьминоги целые 1,5-2 кг ~12-14 кг IQF 8% гл Oct.Vulgaris Марокко (52902)	1 847 руб./кг
Осьминоги целые 2-3 кг ~12-14 кг IQF 8% гл Oct.Vulgaris Марокко (52901)	2 238 руб./кг
Осьминоги целые 4+ кг ~12-14 кг IQF 8% гл Oct.Vulgaris Марокко (52894)	2 434 руб./кг
Осьминоги целые 3+ кг IQF пакет 8% гл Индонезия (34917)	1 335 руб./кг
Осьминоги целые 3-4 кг ~12-14 кг IQF 8% гл Oct.Vulgaris Марокко (52900)	2 341 руб./кг
Осьминоги целые 2-3 кг с/м 8% гл 15 кг/кор Индонезия (20904)	18 200 руб./кор (1 214 руб./кг)
Осьминоги целые 1,2-1,5 кг с/м ~12-14 кг IQF 8% гл Oct.Vulgaris Марокко (52903)	1 730 руб./кг
Осьминоги целые 1-2 кг с/м 8% гл 15 кг/кор Индонезия (20903)	14 704 руб./кор (981 руб./кг)
Осьминоги целые 0,5-1 с/м кг IQF пакет 8% гл Индонезия (53491)	867 руб./кг





Доставка по России:

Москва – центральный офис и распределительный центр

+7 (495) 787-11-44

Екатеринбург, Пермь, Челябинск

+7 (343) 289-90-96 / +7 (343) 287-32-08

Тюмень– клиентский отдел +7 (3452) 49-49-90

Краснодар +7 (861) 203-47-27

Сочи – клиентский отдел +7 (861) 201-23-55

Ростов-на-Дону – клиентский +7 (988) 353-14-88

Ялта, Севастополь +7 (978) 733-55-77

Ярославль – клиентский отдел +7 (961) 973-41-36

Золотое кольцо России +7 (961) 973-41-36

Другие города +7 (903) 586-16-62

Для приема заявок:

+7 (495) 787-11-75 / +7 (495) 984-41-80

