

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

GLOBAL FOODS®

№6 (55) июнь 2022

Сезон гриль

Продукты
для гриля

Рецепты от
шеф-повара
Андрея Сулимы

Что будут
готовить на
гриле в
2022 году?

Римская пицца
от замеса до
выпечки

Происхождение
хот-дога

Продукты для
панзиатской
кухни





884 руб/кг



Ягнятина окорок б/к 2-3 кг пакет СТО
кат. А Мясо Россия (46934)

1 755 руб/кг



Говядина филей поясн-подвзд
мышцы (вырезка) б/к ~1-1,3 кг кат А
Вологодский мясодел (99777)

305 руб/кг



Куриное филе порц. без кожи
~0,9-1 кг лоток с/м Ржевское
подворье Россия (40473)

1 105 руб/кг



Говядина Рибай Спинной отруб б/к
мрам. гов. ~4-7 кг в/у Вахавяк+
Беларусь (45401)

373 руб/кг



Свинные ребра Аппетитные ~1,7 кг с/м
п/ф кат. Б Ближние горки Россия (47905)

992 руб/кг



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

1 443 руб/кг



Говядина стейк мясника ангус
~1 кг 12 мес. (Hanging Tender)
Primebeef (52361)

576 руб/кг



Перепела целые ~210 г х 4 шт в/у
Эллипс Россия (52458)

755 руб/кг



Баранина язык 90-120 г ~1 кг в/у ГОСТ
ТД Мясной Россия (51560)

7 167 руб/кор
717 руб/кг



Кролик окорок н/к блок 10 кг / кор
с/м Дэллинг Китай (24457)

2 316 руб/шт



Креветки Ваннамай Королевские б/г в
панцире 21 / 25 1,8 кг блок Индия (53335)

178 руб/шт



Кетчуп Томатный 1 кг х 8 шт пл/б
Heinz Россия (45382)

Готовим блюда из мраморной говядины

Рецепты от шеф-повара Андрея Сулим

Стейк стриплойн

Ингредиенты

Стейк стриплойн	500 г
Чеснок	3 зубчика
Соль	по вкусу
Перец	по вкусу
Масло растительное	5 ст. ложек
Масло сливочное	3 ст. ложки

Способ приготовления

Стейк жарьте на сковороде 4-8 минут с каждой стороны, 3-5 минут по торцам. В конце приготовления посолите и поперчите. Когда доведете на 2 градуса ниже необходимой прожарки снимите стейк с огня. Положите в теплое место или под крышку на теплую сковородку или тарелку. Дайте отдохнуть 5-7 минут, подавайте с соусами и гарниром по вашему вкусу.

* Рекомендуемая прожарка для Стейка стриплойн Medium Rare 48 градусов внутри куска.



Тартар из мраморного бедра

Ингредиенты

Говядина мраморная
верхняя часть бедра,
кострец, наружная часть
бедр , тонкий край или
вырезка 900 г

Соль	по вкусу
Перец	по вкусу

Для маринада

Красный лук	1 шт
Кинза	небольшой пучок
Горчица зернистая	2 ст. ложки
Желток куриный	3 шт
Устричный соус	1 ст. ложка
Соус уорчестер	2 ст. ложки
Уксус яблочный	4 ст. ложки
Соус шрирача	1/2 ст. ложки
Оливковое масло	8 ст. ложек
Кунжут жареный	2 ст. ложки

Для подачи

Бородинский хлеб	3-4 буханки
------------------	-------------

Способ приготовления

Мясо порежьте кубиком 4-5 мм, посолите и поперчите по вкусу. Для маринада все ингредиенты соедините, перемешайте до однородной консистенции. Положите мясо в маринад, перемешайте. Подавайте на поджаренном хлебе.

Приятного аппетита!



Расширяем горизонты

В марте-апреле команда Global Foods совершила вояж в Ярославль, Калугу, Рязань, Ростов-на-Дону и Сочи для участия в мероприятиях LADOGA Wine Pro, организованных компанией LADOGA.



Компания Global Food составила аккомпанемент закусок из деликатесов для дегустационного стола и представила продукцию Партнёров: BRIDOR, Mission Foods, LACTALIS, «Севилия», «Кабош» «Дмитровский молочный завод», «Мясницкий ряд», BRIDOR. а также специи и приправы KOTANY для напитков.



Участники мероприятий LADOGA Wine Pro – представители ключевых заведений HoReCa, владельцы и управляющие ресторанов. В ходе мероприятий гости знакомятся с напитками из портфеля компании LADOGA, слушают лекции по винам и крепкому алкоголю.



LADOGA Wine PRO – место, где множество профессионалов виноторговой сферы собираются на одной площадке, чтобы дегустировать, общаться, обмениваться мнениями, получать актуальную информацию о современных трендах в алкогольной отрасли и заряжаться особой энергией.

Спасибо, что посещаете мероприятия с нашим участием!



Что будут готовить на гриле в 2022 году?

С наступлением теплого времени года в ресторанах в мегаполисах и тем более за городом появляется все больше блюд, приготовленных на углях. Стейки и бургеры не выйдут из моды, но в барбекю будут появляться и другие продукты и способы приготовления.

Недорогое мясо

Приготовление brisketa в техасском стиле, который не так давно вошел в моду - долгий процесс. Однако, можно готовить грудинку на гриле и “быстрым” способом, как это делает шеф-повар Майк Сим из ресторана в корейском квартале Нью-Йорка. Он нарезает замороженную грудинку тонкими слайсами электрическим ножом, а затем быстро готовит их на раскаленном гриле. На гриле также будут готовить такие виды недорогого мяса, как стейки из свинины или говяжий язык.



Веганский гриль

Вегетарианство и веганство набирает популярность - и барбекю не станет исключением. На гриле будут готовить бургеры из фасоли, стейки из цветной капусты, кукурузу в початках, авокадо. Для приготовления шашлыка подойдут баклажаны, морковь и тофу.

Африканские тенденции

Поиск новых способов приготовления неизменно приводит к возвращению к истокам - на африканский континент, где и был придуман гриль. Прогнозируется интерес к таким способам приготовления как сенегальская ясса (курица или рыба в маринаде на основе сока лайма), нигерийский сосати (мясо в кисло-сладком маринаде с абрикосами).

Новые специи

Что касается специй, то хитами, как ожидается, станут южноамериканские, ближневосточные и азиатские смеси. Вспомните такие сочетания, как красный карри, харисса, рас эль ханут и заатар, чимичурри и заатар - в этом году они вам пригодятся.

РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ

RESTORANOFF.RU

РЕСТОРАТОРЫ РОССИИ

опыт лидеров

G10



ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕРСКИЙ БИЗНЕС-ПРОЕКТ
«G10. РЕСТОРАТОРЫ РОССИИ. ОПЫТ ЛИДЕРОВ» – ЭТО
КРУПНЕЙШИЙ РОССИЙСКИЙ КЛУБ ДЛЯ СОЛИДНЫХ
И ОСОЗНАННЫХ РЕСТОРАТОРОВ

ДЛЯ ПЕРЕХОДА НА САЙТ ПРОЕКТА
«РЕСТОРАТОРЫ РОССИИ. ОПЫТ ЛИДЕРОВ G10»
ОТСКАНИРУЙТЕ ЭТОТ QR-КОД
G10.RESTOVED.RU





Мастер-класс «Римская пицца от замеса до выпечки»

27 апреля компания Global Foods совместно с проектом «СуперМука» провела интерактивный мастер-класс «Римская пицца от замеса до выпечки».



Мероприятие посетили повара из Москвы, Московской области, Рыбинска и Ярославля.

Андрей Байдалин, руководитель службы маркетинга Global Foods, представил гостям линейку итальянского импорта и рассказал, как оформить заказ на сайте компании.

Андрей Хамов, бренд-шеф проекта «СуперМука» и участники мастер-класса, обсудили теоретические основы приготовления теста для римской пиццы, отработали на практике правила формовки и разделки теста.



Приятным завершением учебного дня стала дегустация грузинских вин ТМ Palavani, которые идеально сочетаются с итальянской кухней от партнёра мероприятия – компании LADOGA.



Каждый участник получил именной сертификат и фирменный фартук Global Foods, а самый активный специальный подарок.

Эксклюзивным партнёром мастер-класса выступила компания BRIDOR, которая порадовала гостей французской выпечкой.

Друзья, спасибо всем за участие! Ждём новых встреч!



La Tua Italia

итальянская линейка для ваших кулинарных шедевров



808 руб/шт

Масло оливковое Extra Virgin
Classico 1 л x 12 ст/б De Cecco
Италия (47845)



1 150 руб/шт

Тунец кусочки в с/с консервированный
1,7 кг (осн.пр. 1,2 кг) x 6 шт ж/б Эквадор
(33626)



1 381 руб/шт

Анчоусы филе в масле 385 г
Mari del Sud Италия (21117)



1 385 руб/кг

Сыр Пармезан «Casaro Rovatti» 40%
выд.не менее 12 мес ~2,5 кг в/у
ИП Хабарова Россия (53711)



594 руб/кг

Моцарелла блок ~2 кг 40% Gourmet сыр
полутвердый БЗМЖ Altì Россия (45081)



2 534 руб/шт

Оливки б/к Ривьера 2,5 кг (осн.пр.
1,4 кг) ж/б Prontofresco Greci Италия
(21116)



182 руб/шт

Уксус винный красный 6% 1 л x 12 шт
пластик Casa Verdi Италия (35825)



182 руб/шт

Уксус винный белый 6% 1 л x 12 шт
пластик Casa Verdi Италия (35842)



597 руб/шт

Томаты вяленые в масле 1,062 л
(осн.пр. 430 г) x 6 ст/б Italcariofi
Италия (14383)



444 руб/шт

Соус-крем Бальзамик темный
Моденский 500 мл x 12 пл/б Casa
Verdi Италия (12301)



143 руб/шт

Лучок в уксусе 314 мл (осн.пр. 180 г)
x 12 ст/б Italcariofi Италия (32877)



1 655 руб/шт

Грибы белые обжар слайсами 800 г
(осн.пр.655 г) ж/б Prontofresco Greci
Италия (40945)



Смесь для пиццы «Римская пицца» 10 кг Rizza Mix
«СуперМука» Россия (46797) 1 197 руб/шт

Римская пицца с соусом тоннато и запеченной грудкой индейки

Ингредиенты

Для теста	Опара, г	Тесто, г
Смесь для Римской пиццы Rizza Mix	1000	1000
Вода в опару (темп 35°C)	600	
Масло оливковое Extra Virgin		40
Соль (мелкая морская)		60
Опара		1610
Дрожжи сухие	10	5
Вода со льдом (на долив)		400

Для соуса тоннато

Оливковое масло	250 г
Тунец в масле	250 г
Яйца	3 шт (150 г)
Горчица зернистая	5 г
Соль	5 г
Сахар	5 г
Анчоусы	10 г
Сыр пармезан	20 г
Чеснок	5 г

Технологический процесс

1. Тестомесильная машина

Спиральная, 2-х скоростная.

2. Предзамес (приготовление опары)

Засыпать мучную смесь в тестомес, добавить сухие дрожжи. Внести воду, перемешивать 4 минуты на медленной скорости.



Для начинки

Соус тоннато	120 г
Сыр моцарелла	80 г
Каперсы	80 г
Запечёная индейка, нарезанная тонкими слайдами	30 г
Мякоть апельсина или грейпфрута	20 г
Свежая руккола	11 г

3. Брожение опары

Переложить опару в герметичный контейнер с крышкой. Брожение: 12-14 часов при комнатной температуре. В случае, если основной замес планируется в более позднее время, переместить опару в холодильник. Использовать опару не позднее 24 часов с момента замеса



Римская пицца на основе смеси Rizza Mix

4. Основной замес теста

Внести мучную смесь, опару, соль и воду. Замешивать на медленной скорости 4 минуты. Переключить на 2 скорость, тонкой струйкой внести масло. Замешивать еще 10 минут, порционно внося “воду на долив” (см.рецептуру). После внесения воды на долив, внести дрожжи (не допускать контакта дрожжей со льдом).

5. Брожение теста

Переложить тесто в прямоугольный лоток, оставить на 45-60 минут при комнатной температуре.

6. Формовка

Разделить тесто на куски по 250-600 г (в зависимости от желаемого веса готовой пиццы), округлить, придав овальную форму, стараясь не удалять газ. Поместить в лотки, закрыть крышкой.

Способ приготовления

Соус тоннато

Взбиваем яйца, добавляем горчицу, соль, сахар и оливковое масло. В отдельной ёмкости пробиваем блендером филе тунца – до одной пастообразной консистенции. Полученную пасту из тунца вносим в смесь взбитых яиц, масла и специй, добавляем чеснок, сыр пармезан и анчоусы. Взбиваем блендером до однородности Соус тоннато готов!

Пицца

Наносим соус тоннато, моцареллу, каперсы, выкладываем запечённую грудку. Грейпфрут можно нанести сразу для более насыщенного вкуса – после выпечки.

7. Расстойка тестовых заготовок

Тестовые заготовки расстаивать при комнатной температуре в лотках, закрытых крышкой, в течение 2-2,5 ч. После окончания расстойки заготовки должны увеличиться в объёме в 3 раза.

8. Выпечка парбэйка

Аккуратно, всеми пальцами, продавить заготовку по всей поверхности, переместить на деревянную лопату, распределить по всей длине – в соответствии с весом, переместить на под в печи. Выпекать до появления золотистой корочки в подовой печи. Температура 260-280 °C 4-5 мин.

9. Выпечка пиццы

Допекать пиццу после полного остывания парбэйка. На готовый парбэйк нанести ингредиенты для начинки. Допекать при температуре 260°C 4-5 минут

Грудка индейки

Запекать индейку приправленную солью и перцем в фольге – 30 минут при 180 °C.



ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА!

ПИТА
пшеничная

НОВИНКА!

ПИТА ПШЕНИЧНАЯ «ОРИГИНАЛЬНАЯ» ЗАМОРОЖЕННАЯ



Диаметр: 14,5 см Артикул: 800561

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!

пышная дрожжевая
лепёшка — идеальная
основа для сэндвичей

эластичная текстура —
удобство
при готовке



замороженный продукт —
стабильность вкуса
и качества



международные
стандарты качества



МИРАТОРГ

Гриль-сезон

Это время жарки мяса на углях в любые тёплые выходные. Такой вид отдыха в большинстве российских семей — самый любимый.

В мясном ассортименте Мираторг — больше 150 наименований, которые можно и нужно вкусно пожарить на углях. Среди них каждый найдёт для себя что-то новое и интересное.

К тому же в этом году Мираторг увеличил производство свинины — на 35%, чтобы россияне гарантированно не остались без любимых летних блюд.

Свинные рёбрышки, приготовленные по рецепту от шеф-повара Мираторг станут украшением и основным горячим блюдом на вашем столе.

Ароматнее и нежнее любое мясо сделает правильно подобранный маринад, а яркий соус раскроет и дополнит его вкус.

Стейки из сочной мраморной говядины станут смелым вкусовым экспериментом.

Проведите на природе время с семьёй и друзьями, а качество мяса мы берём на себя.

Жарим свиные рёбра

1. Достаньте из упаковки рёбра «Деликатесные» от Мираторг и обсушите бумажным полотенцем.
2. Смешайте в ступке привычные вам специи с солью. В этом рецепте мы рекомендуем использовать сладкую паприку, апельсиновый перец и копчёную с розмарином соль.
3. Натрите рёбра смесью специй, но предварительно смажьте их каплей растительного масла, чтобы маринад лучше ложился на ребрышки.
4. Оставьте мариноваться часа на два, но лучше на сутки.
5. Пока мясо маринуется, разожгите гриль или мангал.

Совет: посыпьте угли солью, чтобы они не воспламенялись при попадании стекающего мясного сока.

6. Выложите рёбра на гриль, и как только появится коллер, сбрызните их соком одного лайма — это придаст блюду свежесть и неповторимый вкус.
7. Когда рёбрышки будут почти готовы, уменьшите жар или уберите мясо с угляй.
8. На этом этапе рекомендуем смазать рёбра со всех сторон кисло-сладким соусом. Важно не забывать их переворачивать и каждый раз смазывать соусом.

Готовое блюдо рекомендуем подавать со свежими овощами или рисом.



Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!

Готовим стейк «Рибай»

1. Достаньте стейк «Рибай» от Мираторг из упаковки и оставьте его на 20 минут насыщаться кислородом при комнатной температуре. Желаемая степень прожарки стейка удастся, если мясо внутри и на поверхности будет примерно одинаковой температуры.
2. Разожгите мангал. Будет здорово, если с одной его стороны будет сильный огонь, а с другой — угли уже без огня.
3. Промокните стейк бумажным полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу.
4. Обжарьте мясо с двух сторон на сильном огне до появления золотисто-коричневой корочки, она не позволит вытечь мясному соку, это называется «закрыть» стейк.

Совет: пользуйтесь только щипцами, когда вы будете переворачивать мясо, нож и вилка повредят структуру стейка, из него выльется сок.

5. Переместите рибай на слабый огонь и дожарьте в течение нескольких минут в зависимости от степени прожарки, для большинства стейков подходит медиум.
6. Снимите стейк с огня, выложите на теплую тарелку, добавьте соль, перец и накройте фольгой, чтобы сок равномерно распределился.
7. Готовое блюдо рекомендуем подавать со свежими овощами или овощами-гриль.

Приятного аппетита!

Как определить прожарку стейка без использования термометра?

Лайфхак: сомкните большой и указательный палец одной руки (как будто показываете символ «Ок»), а другой рукой прикоснитесь к основанию большого пальца.

Разомкните пальцы и опять сомкните большой палец, в этот раз со средним и снова прикоснитесь пальцем другой руки к основанию большого пальца — вы почувствуете, что основание большого пальца стало жестче.

Проделайте тоже самое с безымянным пальцем и мизинцем. Это соответствует прожаркам — **Rare** (сомкнутый большой с указательным пальцем), **Medium**, **Medium Well** и **Well Done** (большой палец сомкнут с мизинцем).



Rare



Well Done

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!





АКЦИЯ

GLOBAL FOODS®

АКЦИЯ

+7 (495) 787-1144, для заказов +7 (495) 787-1175
www.globalfoods.ru | @globalfoodshoreca

СЕЗОН ГРИЛЬ

1 040 руб/кг

Говядина Стриплойн Поясн отруб б/к
мраморн ~1,5- 4 кг в/у вл.созр.
Вахавяк+ Беларусь (45397)

1 749 руб/кг

Говядина Вырезка без цепочки 3/4
1,3-1,8 кг в/у Frigomercs Парагвай
(52357)

865 руб/кг

Говядина стейк паук б/к с/м ~1,5 кг в/у
(Spider Steak) Primebeef (49494)

388 руб/кг

Утка окорочок с кожей Особый
~750 г лоток Птицефабрика
Центральная Россия (40733)

824 руб/кг

Баранина лопатка н/к «Horizon»
3-5 кг Blue Sky Meats ME80 Н.Зеландия
(50051)16 293 руб/кор
1 630 руб/кгКижуч филе на коже с/м~0,9-1,4 кг
Premium в/у +5% гл trim C 10 кг/кор
Чили (53257)

821 руб/кг

Говядина диафрагма стейк б/к зам.
~2 кг в/у (Inside Skirt) Primebeef 12 мес
(52360)

774 руб/кг

Говядина подлопаточный отруб
Экстра б/к ~4,1 кг (Chuck Eye Roll 116D)
Primebeef (46586)

1 699 руб/кг

Говядина филей подлопаточной
части зам б/к Under Blade Central Cut
Primebeef (46584)

1 112 руб/кг

Форель радужная потр б/г 2,4-3 кг
~20 кг / кор 5% гл Рыбные продукты
Россия (53293)

2 080 руб/шт

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

1 162 руб/шт

Креветки Ваннамей Королевские б/г
в панцире 16/20 1 кг пакет 7% гл
Китай (46221)

389 руб/кг

Свиная шейка без кости узкий обреза
2-4 кг в/у ТК Мираторг Россия (49205)

292 руб/кг

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

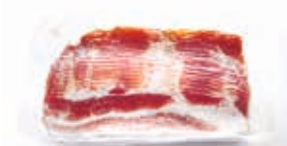
213 руб/кг

Куриная голень н/к с кожей ~750 г
лоток Петруха Серволюкс Агро
Беларусь (53198)7 531 руб/кор
84 руб/штКотлета для гамбургера говядина
70/30 160 г Ø 105 мм 14,400 кг/кор
Праймбиф (21099)

235 руб/шт

Колбаски Баварские с сыром п/к
18 см Ø 22 мм 340 г / 5 шт в/у кат.Д
Столичный МПЗ (20868)

258 руб/шт

Бекон нарезка с/к 500 г в/у зам
продукт из свинины Мясицкий Ряд
Россия (21180)

231 руб/кг

Куриное крыло плечевая часть
~750 г лоток Петруха Смолевичи
Бройлер Беларусь (53327)

815 руб/шт

Куриное бедро (филе) б/к без кожи
Имперские 2,5 кг в/у Дарптица Кура-Пу
Россия (34819)2 934 руб/шт
294 руб/кгКурица б/к «шаурма» окорочок с
кожей 10 кг блок монолит «Премиум»
ТК Фуд Опт (53295)

397 руб/шт

Соус Барбекю 1 кг х 6 шт пакет Heinz
Россия (72216)

915 руб/шт

Соус сырный 2 кг х 6 шт пакет Heinz
Россия (46648)

591 руб/шт

Горчица Трюфельная 0,7 кг ст/б
Clovis Франция (47653)



Происхождение хот-дога, запутанная история

Скромный хот-дог, центральная часть Американской культуры, вызывает образы бейсбольных площадок, пикников и блаженства, покрытого приправами. Но как появился хот-дог? Откуда хот-дог получил свое название? И почему мы никогда не можем съесть их вдоволь? Оказывается, история хот-дога - это такая же тайна хот-дога, как и его происхождение, окутанное спорами и конкурирующими утверждениями.

Хот-дог в древнем мире

Хот-доги - это разновидность колбасы, которая может датироваться 7 веком до нашей эры, когда Гомер упомянул колбасу в своей эпической поэме «Одиссея».

Столетия спустя, около 64 года н.э., повар императора Нерона Гай «открыл» колбасу снова, когда решил набить кишки свиньи молотой олениной, говяжьим фаршем, вареной пшеницей и специями, связывая их на ходу.

Хот-доги в Европе

Со временем европейцы стали использовать колбасу в своей кухне, особенно в Германии. Немцы создали сотни разновидностей колбас в паре с капустой и пивом. Два разных европейских города теперь претендуют на то, чтобы быть родиной хот-дога: Франкфурт, Германия и Вена, Австрия.

Франкфурт (официально Франкфурт-на-Майне) утверждает, что хот-дог был изобретен там в 1487 году, указывая на слово «frankfurter» как доказательство корней хот-дога в городе. Жители Вены утверждают, что хот-дог придумали там в конце 19-го века. Вена Wien на немецком языке, отсюда и название колбасы «wiener» или «wienerwurst».

Хот-доги в Америке

По мере того как европейцы приезжали в Соединенные Штаты в конце 19 века, торговля колбасами стала относительно недорогим начинающим бизнесом для высокоомобильных иммигрантов. Тележки с колбасой были неотъемлемой частью городской жизни. Уличные торговцы обеспечивали большую часть повседневной пищи, которую потребляла менее обеспеченная публика на рубеже веков.

В чем разница между колбасой и хот-догами?

Колбаса - это широкий термин, который может описывать любой мясной фарш в оболочке с травами и специями. Оболочки могут быть как натуральными, так и синтетическими. Хот-доги - это разновидность колбасы. Мясо в хот-доге более мелко измельчено, чем мясо в колбасе, что придает хот-догу более гладкую текстуру. Но колбаса на самом деле не стала хот-догом, пока ее не соединили с фирменной булочкой.

Где, возможно, родилась булочка с хот-догом: Кони-Айленд

Примерно в 1867 году Чарльз Фелтман открыл, возможно, первую тележку с хот-догами на Кони-Айленде. Родом из Ганновера, Германия, Фелтман владел фургоном, который доставлял свежеспеченные пироги в гостиницы и салуны Кони-Айленда. Покупатели надеялись, что пекарь добавит к своим предложениям горячие бутерброды, но фургон был слишком мал, чтобы вместить все разнообразие ингредиентов. Возможно, подумал Фелтман, что-нибудь простое, вроде колбасы на булочке, могло бы послужить горячим обедом. Фелтман посоветовался с колесником, который построил оригинальный фургон. Колесный мастер пристроил обшитый жестью сундук, чтобы булочки оставались свежими, и соорудил внутри маленькую угольную печь, чтобы варить хот-доги.



Так как же хот-дог получил свое название на самом деле?

Оказывается, термин «хот-дог» вырос из грубых шуток и студенческого юмора. В средние века бытовало мнение, что в колбасе используются такие ингредиенты, как мясо собак, крыс и кошек. Поэтому, по словам историка Геральда Коэна из института Миссури-Ролла, «этот термин был основан на популярном в 19 веке убеждении, что собачье мясо может оказаться в колбасе». А поскольку тележки торговцев часто стояли возле общежитий колледжей, их стали называть «собачьими фургонами» - название, высмеивающее сомнительное происхождение мяса. Поэтому студенты в шутку стали называть колбаски хот-догами («горячими собаками»).

Современный хот-дог

История хот-дога продолжает развиваться, поскольку любимым американским лакомством наслаждаются дома и по всему миру. Региональные версии возникли из-за бесконечных споров подачи хот-дога. В Исландии хот-доги из баранины (пилсур) подают с луком, кетчупом, сладкой коричневой горчицей. В Чили можно попробовать «el completo», хот-дог, который в два раза больше американской версии, подается с нарезанными помидорами, авокадо, квашеной капустой и огромной ложкой майонеза. Французы вместо привычной булочки начали использовать традиционный для себя багет, убрали ингредиенты, которые им казались «лишними» (в частности, овощи), добавили майонез и горчицу.

Новые вариации продолжают развиваться, но вам не нужно снаряжать хот-дог множеством причудливых атрибутов, чтобы он понравился.



Надежный поставщик для вашего бизнеса

Сосиски, колбаски гриль «РАМАЙ» в ассортименте.
Новая серия продукции Халяль.
www.mpkobninsk.ru



АКЦИЯ

GLOBAL FOODS®

АКЦИЯ

+7 (495) 787-1144, для заказов +7 (495) 787-1175
www.globalfoods.ru | @globalfoodshoreca

Широкий ассортимент для паназиатской кухни

705 руб/шт



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

594 руб/шт



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

663 руб/шт



Икра Масаго (сельди) зелёная 500 г «Умами» Прилов Россия (52975)

2 238 руб/кг



Осьминоги целые 2-3 кг ТЗ ~12-14 кг IQF 8% гл. Oct.Vulgaris Марокко (52901)

301 руб/шт



Паста соевая светлая Shiro Miso 1 кг x 10 шт пакет Китай (34828)

299 руб/шт



Паста соевая темная Aka Miso 1 кг x 10 шт пакет Китай (34827)

204 руб/шт



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

181 руб/шт



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

165 руб/шт



Кокосовое молоко 84% мякоти жирн. 18% 400 мл ж/б Lucky Таиланд (53427)

2 634 руб/шт



Рис для суши «Shinaki» 25 кг / меш. в/с ГОСТ АФ Приволье Россия (53378)

869 руб/шт



Соус Кимчи овощной 1,8 л x 6 шт пл/б ASA professional Россия (30435)

574 руб/шт



Соус манго чили 825 г ст/бут x 12 «Chang» Таиланд (20281)

482 руб/шт



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

63 руб/шт



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

69 руб/шт



Лапша пшеничная Удон 300 г / пакет Qingdao Fangqiu Cereals & Oils Китай (53853)

819 руб/шт



Соус овощной Тонкацу для мяса 1,8 л x 6 Zhongye Foods Китай (99318)

679 руб/шт



Соус Унаги для угря 1,8 л пл.бут Zhongye Foods Китай (99319)

366 руб/шт



Соус чили сладкий для курицы 815 мл x 12 «Chang» Таиланд (20279)

857 руб/шт



Лапша Рамен Шаньдун (широкая) «MAI XIANG CUN» 2,27 кг / пач. Китай (45274)

220 руб/шт



Лапша Фунчеза (вермишель) 200 г x 16 шт / пач «Сэн Сои» Китай (52280)

14 704 руб/кор
981 руб/кг

Осьминоги целые 1-2 кг с/м 8% гл. 15 кг / кор Индонезия (20903)

1 759 руб/шт



Сухари панировочные Panko 10 кг x 1 шт мешок Китай (45048)

2 539 руб/кг



Тунец филе блок «Еллоуфин» AAA 500-800 г IQF в/у 5% гл. Китай (47786)

852 руб/кг



Угорь жареный (кларий угревидный) 400-600 г / упак 30% Унаги соев.соус Панинское (35696)



ПРОДУКТ

GLOBAL FOODS®

ПРОДУКТ

+7 (495) 787-1144, для заказов +7 (495) 787-1175
www.globalfoods.ru | @globalfoodshoreca



Velle колемно вкусный выбор профессионалов!



@velle_company

velle.ru

169 руб/шт



Молоко овсяно-банановое специальное с кальцием Barista 1 л (напиток) Velle Россия (53225)

200 руб/шт



Молоко кокосовое специальное с кальцием Barista 1 л (напиток) Velle Россия (53227)

200 руб/шт



Молоко миндальное классическое с кальцием Barista 1 л (напиток) Velle Россия (53232)

MOVENPICK®

ВДОХНОВЕНИЕ
АЛЬПИЙСКИХ ГОР

1 801 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Ванильное 2,4 л / 1,270 кг Россия (46491)

1 904 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Грецкий орех 2,4 л / 1,510 кг Россия (46175)

1 887 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Клубничное 2,4 л / 1,444 кг Россия (46740)

2 149 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Печенье Карамель 2,4 л / 1,484 кг Россия (46125)

2 289 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Сорбет Малиново-клубничный 2,4 л / 1,550 кг Россия (46156)

2 094 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Сорбет Маракуйя и Манго 2,4 л / 1,525 кг Россия (46158)

2 149 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Тирамису 2,4 л / 1,4 кг Россия (46157)

2 149 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Фисташковое 2,4 л / 1,450 кг Россия (46128)

1 801 руб/шт



Мороженое «Мёвенпик» Шоколадное 2,4 л / 1,39 кг Россия (46493)



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

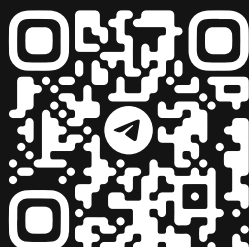
Ярославль – клиентский отдел +7 (961) 973-41-36

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



www.globalfoods.ru

