

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

# GLOBAL FOODS®

№4 (62) июль 2023

## Октоберфест

Global Foods на фестивале  
GASTREET

Ассортимент для  
бургеров

Тропические и  
фруктовые коктейли

Ассортимент  
ОКТОБЕРФЕСТ



Утиные окорочка  
в соусе терияки

Донер-бургер в  
лучших традициях  
ОКТОБЕРФЕСТА!

Герои food-индустрии:  
Николай Бережной,  
шеф-бармен



**903 Р**

цена за 1 кг

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



**650 Р**

цена за 1 кг

**Говядина подлопаточный отруб**  
Экстра б/к ~4.1кг (ChuckEyeRoll116D)  
Primebeef® (46586)



**564 Р**

цена за 1 кг

**Говядина голяшка**  
б/к с/м ~1,5-3кг в/у Shank Meat  
Primebeef (98705)



**1 392 Р**

цена за 1 кг

**Семга целая 9-10кг Premium**  
26-35кг/кор 5%ггл Pesquera Eden  
№12054 Чили (КОР) (34380)



**382 Р**

цена за 1 кг

**Свинные ребра Деликатесные**  
~700гр TF п/ф кат.В Мираторг™  
Россия (ПУ) (49091)



**1 875 Р**

цена за 1 кг

**Осьминоги целые**  
2-3 кг ТЗ ~12-14кг IQF 8%ггл Oct.  
Vulgaris №3010 Марокко (КОР) (52901)



**1 080 Р**

цена за 1 шт

**Креветки тигровые черные**  
с/г в панцире 13/15 1кг полу-IQF  
14%ггл BAG-51 Бангладеш (57410)



**4 950 Р**

цена за 1 кор

**Круассан без наполнит**  
55г x110 кор п/ф расст зам Bridor®  
Франция(КОР) (36753)



**3 059 Р**

цена за 1 кор

**Косичка с шоколадом**  
100гр x52шт п/ф(11,5%сл.масло)  
Neuhauser® Франция(КОР) (55074)



**100 Р**

цена за 1 шт

**Фасоль белая**  
т/с 400гр (осн.пр.240гр) ж/б Imma®  
Италия (58955)



**436 Р**

цена за 1 шт

**Спаржа белая заморож**  
1кг/пакет IQF Qingao Wyl Imp&Exp  
Китай (55164)



**511 Р**

цена за 1 шт

**Соус для пиццы**  
из измельч.томатов в собств.соку  
2,5кг ж/б Imma® Италия (58390)

## Global Foods на фестивале GASTREET

С 5 по 10 июня Global Foods выступила партнером самого масштабного фестиваля сферы HoReCa – GASTREET. 6500 рестораторов, поставщиков и отельеров собрались в закрытом городе GASTREET city.



Стенд Global Foods располагался на CHEF STREET. Именно на этой площадке собирались самые сливки кулинарного сообщества и проходили самые яркие, сочные мастер-классы для шеф-поваров.

35 килограммов краба и 80 килограммов мороженого было продегустировано участниками фестиваля за 4 дня на стенде Global Foods.



В этом году амбассадором и автором CHEF STREET стал Андрей Шмаков, шеф-повар ресторана Savva (\*MICHELIN), бренд-шеф отеля «Метрополь». 23 спикера в ходе своих выступлений поделились опытом и раскрыли темы партнерства, инноваций, трендов, продюсирования, разработки сезонного меню и точек роста.

Среди спикеров были Пол Керролл («Полли», Владимир), Григорий Чунихин и Светлана Доброт (BB Group, Москва), Антон Рубцов («Гроза», Кострома), Том Халпин (Maia, Москва), Давид Эммерле (Grand Cru, Москва), Александр Волков-Медведев (RUSKI, Москва).



Выступить партнером самого грандиозного события индустрии – важная и ответственная задача. Компанию Global Foods на фестивале представляли 11 человек.



Переговоры, нетворкинг, лекции, интересные знакомства, уютные посиделки с видом на горы, зажигательные вечерние программы – всё это было на фестивале GASTREET 2023. В разные дни выступили: Алексей Ситников, Евгений Гришковец, Алексей Васильчук, а концерт Леонида Агутина завершил мероприятие.

Global Foods благодарит Партнеров «Новая Аляска Волхов», «Айсберри», DANKE за совместное участие и ждет новых интересных коллабораций!

**smeg**  
ФУДСЕРВИС

*Представляя совершенство*

**Пароконвектоматы, конвекционные и многофункциональные печи, посудомоечные машины, минибары, а также кофемашины.**  
 Профессиональное оборудование, разработанное специально для **вашего бизнеса.**

**2 ГОДА ГАРАНТИИ**  
smeg

ООО "СМЕГ Россия"  
 Москва, Варшавское шоссе, д.1, офис А-615  
 Тел.: 8-800-707-00-29, Почта: [foodservice@smeg.ru](mailto:foodservice@smeg.ru)

## АССОРТИМЕНТ ДЛЯ БУРГЕРОВ

## АССОРТИМЕНТ ДЛЯ БУРГЕРОВ

**364 Р**

цена за 1 кг

**Говядина котлетное мясо**  
6/к (жилованная) 86/14% блок  
2х~10кг кор, МД Алтай (16981)**598 Р**

цена за 1 шт

**Фарш свинина/говядина**  
2кг в/у Мясной клубб Россия (59074)**573 Р**

цена за 1 кг

**Котлета для гамбургера**  
**говядина**  
70/30 180гр Ø105мм 10,800кг/кор  
Primebeef (21098)**363 Р**

цена за 1 кор

**Булочка для гамбургера**  
с кунжутом 125 мм 89гр x24шт  
Гипфель (52770)**1 316 Р**

цена за 1 шт

**Майонез «Профи» 67%**  
10л/9,4кг пл/в ГОСТ Печагин Россия  
(98082)**245 Р**

цена за 1 шт

**Бекон нарезка**  
с/к 500гр в/у зам продукт из сви-  
ны Мясницкий Ряд™ Россия (21180)**548 Р**

цена за 1 кг

**Говядина тазобедренный отруб**  
без голяшки 6/к ~18-22кг/кор ГОСТ  
Горизонт Россия (31901)**506 Р**

цена за 1 кор

**Булочка для гамбургера**  
с кунжутом 125мм 82гр x24шт  
Bagerstat Foodservice (47475)**115 Р**

цена за 1 шт

**Огурцы корнишоны**  
3-6 см 720мл (350гр.осн.пр) x12,  
Delcoff™ Россия (45105)**676 Р**

цена за 1 шт

**Картофель фри**  
10x10 2,5кг/пакет без панировки  
Feast™ Турция (56800)**452 Р**

цена за 1 кг

**Куриные стрипсы Оригинальные**  
32-55гр 1,115кг/пакет Compass  
Foods™ Россия (57559)**318 Р**

цена за 1 шт

**Картофельные крокеты**  
1кг/пакет Hy Fun™ Индия  
(57459)**415 Р**

цена за 1 шт

**Перец Халапеньо кольцами**  
3л/2,85кг (1,65кг осн.пр) ж/б  
Vitaland® Россия (51887)**298 Р**

цена за 1 шт

**Сыр Amberg оранже сливочн плавл**  
нарезка 45% 40ломт 500гр  
флору-пак Владпромсыр (37042)**1 398 Р**

цена за 1 шт

**Томаты сушеные в масле**  
1,6кг (осн.пр.800гр) ст/б Irosea™  
Италия (49373)**1 764 Р**

цена за 1 шт

**Смесь для изготовления**  
**бургерных булочек**  
25кг/меш «Супер Мука», Россия  
(46798)**616 Р**

цена за 1 шт

**Масло фритюрное**  
подсолнечное 5л x3 пл/б Sunny  
Gold Россия (98605)**253 Р**

цена за 1 шт

**Соус сырный**  
1кг балк 35% ГОСТ Efko Food  
Professional™ Эфко Россия (59486)**415 Р**

цена за 1 шт

**Соус ворчестер Arpel**  
140мл/153гр ст/б Германия  
(45134)**890 Р**

цена за 1 шт

**Соус сэндвичный Макси-бургер**  
2кг/пакет «Maitrefoods» Россия  
(14013)**509 Р**

цена за 1 шт

**Луковые кольца жареные**  
в панировке 1,5кг/пакет Feast™  
Турция (56793)**214 Р**

цена за 1 шт

**Огурцы маринованные**  
1,8кг(осн.пр.960гр) «Дядя ваня»  
Русское поле-Албаши (50280)**721 Р**

цена за 1 шт

**Картофель молодой**  
2,5кг/пакет Farm Frites™ Бельгия  
(57693)**159 Р**

цена за 1 шт

**Кетчуп Томатный**  
1кг балк ГОСТ Efko Food  
Professional™ Эфко Россия (59492)

**DANKE**  
СДЕЛАНО В БЕЛАРУСИ  
**PROFESSIONAL**

**Вкус и качество** — это то, что делает продукты, производимые в Беларуси, **уникальными**. Соответствие высоким стандартам гарантировано. Каждый этап производства проходит строгий лабораторный **контроль**. Топ шеф-повара, которые тщательно выбирают каждый ингредиент для базового меню или кулинарных **шедевров**, выбирают **DANKE PROFESSIONAL**.

**Натуральные молочные продукты для профессионалов**

Пицца на сливочном масле с моцареллой и пармезаном

- Ингредиенты:**
- 350 грамм — тесто для пиццы;
  - 50 грамм — сливочное масло;
  - 100 грамм — помидоры черри, нарезанные пополам;
  - 100 грамм — моцарелла, нарезанная кубиками 1 см;
  - 50 грамм — шампиньоны, нарезанные пополам;
  - 50 грамм — тертый пармезан;
  - свежая зелень базилика — для украшения.
- Как приготовить:**
1. Разогрейте духовку до 200 градусов.
  2. Разложите тесто на противне. Разотрите сливочное масло по всей поверхности теста.
  3. Посыпьте моцареллу равномерно на тесто.
  4. Добавьте черри, грибы и посыпьте тертым пармезаном.
  5. Поставьте в духовку на 10 минут или до тех пор, пока корочка не станет золотистой.
  6. Украсьте пиццу свежей зеленью базилика.
  7. Подайте к столу и нарежьте на кусочки.



**ГАУДА ГОЛД**  
МДЖ 45%  
Масса нетто 2,3 кг  
Срок годности 150 суток



**МААСДАМ**  
МДЖ 45%  
Масса нетто 5 кг  
Срок годности 150 суток



**ПАРМЕЗАН**  
МДЖ 40%  
Масса нетто 1,7 кг / 4,7 кг  
Срок годности 150 суток



**МОЦАРЕЛЛА**  
МДЖ 45%  
Масса нетто 2-3 кг  
Срок годности 120 суток



**СЫР ТВОРОЖНЫЙ**  
МДЖ 65%  
Масса нетто 2,3 кг / 3,9 кг  
Срок годности 120 суток



**СМЕТАНА**  
МДЖ 15% / 20%  
Масса нетто 0,3 кг / 3 кг / 5 кг  
Срок годности 20 суток



**МАСЛО**  
МДЖ 72,5% / 82,5% / 84%  
Масса нетто 0,4 кг / 1 кг / 5 кг / 20 кг  
Срок годности при хранении (4±2) °C: 60 суток  
при хранении (-13 - 18) °C: 15 месяцев

# kara®

KARA — лидер по производству натуральных продуктов из кокосов. Все орехи выращиваются и собираются вручную на собственных плантациях компании на индонезийском острове Суматра. KARA имеет собственную производственную базу с жестким контролем качества и требованиями к сырию. Именно поэтому каждой партии товара гарантирован стабильный уровень качества. Кокосовое молоко KARA — идеально подходит для приготовления блюд азиатской кухни, карри, каш, супов, соусов, десертов, горячих и холодных напитков.



# kara®



## АЛКОГОЛЬНЫЙ ТРОПИЧЕСКИЙ КОКТЕЙЛЬ С КРЕМОВОЙ ТЕКСТУРОЙ «KARA KRUSH»

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Светлый ром	60 г
Кокосовое молоко «Кага»	60 мл
Ананас пюре	30 мл
Сок манго	180 мл
Сироп Банан (по вкусу)	15 мл
Лед кубиками	100 мл

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ:

Берём шейкер, охлаждаем одну часть.

В другую часть шейкера кладем все ингредиенты, закрываем и активно взбиваем 4 минуты.

Переливаем содержимое в стакан со льдом.

«Пенную шапку» посыпать вишневой пудрой (по вкусу).

ПОДАЧА ХАЙБОЛ 300 МЛ



## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КИСЛО—ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «LIME CRIME»

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Кокосовое молоко «Кага»	100 г
Сок Лимона	10 мл
Сироп Клубника (или любой другой кислый сироп)	15 мл
Лайм (или кордиал)	10 мл
Газированная вода	150 мл
Пудра малины	5 г
Мята	5 г

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ:

Все ингредиенты соединяем в стакане со льдом, заливаем кокосовым молоком «Кага», перемешиваем.

В топ вливаем газированную воду и посыпаем пудрой из вишни.

ПОДАЧА ХАЙБОЛ 300 МЛ



ОКТОБЕРФЕСТ

ОКТОБЕРФЕСТ



**363 Р**

цена за 1 кг

**Свиная корейка**  
н/к в/у (без хреб.кости) ~5кг  
Мираторг™ Россия (ПУ) (19001)



**340 Р**

цена за 1 кг

**Куриный окорочок филе с кожей**  
13кг/кор блок Курников Россия  
(КОР) (19229)



**491 Р**

цена за 1 кг

**Говядина лопаточный отруб**  
~6кг/кус пэт ~18кг/кор ГОСТ  
Горизонт Россия (КОР) (35805)



**482 Р**

цена за 1 кг

**Говядина котлетное мясо**  
**Тримминг из мрам гов**  
70/30 2х~10кг/кор Primebeef® (КОР)  
(49114)



**1 625 Р**

цена за 1 шт

**Креветки Ваннамей Королевские**  
6/г в панцире 26/30 1,8кг/блок  
№477 Индия (BP) (58787)



**291 Р**

цена за 1 уп

**Колбаски «Гриль» говяжьи**  
Халяль Рамай в/к 20см Ø24мм 80гр/  
шт 560гр в/у Обнинский (56138)



**494 Р**

цена за 1 уп

**Колбаски Баварские Рамай**  
в/к МИНИ 7см Ø24мм 25гр/шт 1кг/  
уп Халяль Обнинский МПК (58822)



**1 434 Р**

цена за 1 кг

**Говядина Вырезка с запечкой**  
4/5 1,8-2,2кг в/у Minerva №680В  
Колумбия (52291)



**650 Р**

цена за 1 кг

**Колбаски и сосиски ассорти**  
**«Бавария» гриль**  
~1100гр в/у Ремит Россия (58530)



**151 Р**

цена за 1 уп

**Лепешка пшеничная сырная**  
(тортилья) 10» Ø25см 12шт/уп  
MissionProf. Россия (20751)



**184 Р**

цена за 1 уп

**Сосиски Филейные из птицы**  
зам б/оболоч 60гр 17см Ø22мм  
720гр в/у Обнинский МПК (46766)



**617 Р**

цена за 1 шт

**Горчица Дижонская**  
из Целых зерен 1кг х 6шт пэт Clovis  
Франция (48401)



**389 Р**

цена за 1 кг

**Ягнятина ребрышки**  
н/к ~1,95кг в/у Хан Баран Россия  
(6151218) (57646)



**540 Р**

цена за 1 кг

**Говядина шейный отруб (филе)**  
~6-12кг пакет Бобруйский МК  
Беларусь (59237)



**499 Р**

цена за 1 кг

**Свиная шейка**  
6/к б/ш ~2-6 кг в/у Сибагро™  
Россия (ПУ) (40881)



**958 Р**

цена за 1 шт

**Куриный Попкорн**  
готовые кусоч в паниров 2кг  
Халяль Смолевичи Бройлер  
Беларусь (53769)



**393 Р**

цена за 1 шт

**Картофельные котлеты круглые**  
с луком 1,5кг/пакет Ну Fun™ Индия  
(57456)



**1 470 Р**

цена за 1 шт

**Капуста квашеная белокочанная**  
9,7 кг ж/б Wasta Konserven  
Германия (ГФ) (52324)



**1 430 Р**

цена за 1 кг

**Говядина Вырезка не зачищ**  
4/5 1,8-2,3кг в/у ~16кг/кор Plena  
SIF3215 Бразилия (КОР) (55234)



**1 530 Р**

цена за 1 шт

**Шаурма из мяса курицы «Донер»**  
5кг/бабина Халяль Серволюкс™  
Россия (287867) (ПУ) (56147)



**242 Р**

цена за 1 шт

**Бекон нарезка в/к «Венгерский»**  
500гр в/у зам прод из свинины  
Мясницкий Ряд™ Россия (21179)



**2 149 Р**

цена за 1 шт

**Картофель фри 9х9**  
2,5кг х4/кор FROZENA™ Египет  
(КОР) (56934)



**171 Р**

цена за 1 шт

**Кетчуп Томатный**  
800гр пл/бут Heinz™ Россия  
(58612)



**263 Р**

цена за 1 уп

**Колбаски «Гриль» куриные**  
**Рамай**  
в/к 20см Ø24мм 80гр/шт 560гр/уп  
в/у Халяль Обнинский МПК (58835)



## «Утиная Ферма» - это премиальный продукт высокого качества.

Нежнейшее утиное мясо лучшей кулинарной породы, специально подобранные специи и маринады по авторскому шеф-рецепту, удобная современная упаковка – все это делает блюдо особенно вкусным, а процесс приготовления утки – простым и быстрым.

Специально для вас мы приготовили идеальный летний рецепт – утиные окорочка, приготовленные на гриле.

Утиные окорочка в соусе терияки от фудблогера и эксперта в области BBQ Ивана Рожновского – идеальное летнее блюдо, которое отлично подойдет к летнему столу.

## Утиные окорочка в соусе терияки

### Ингредиенты:

- Окорочок утки (без кожи) «Утиная ферма» 360 г
- Соль - по вкусу
- Черный перец - по вкусу
- Соус терияки – 20г
- Семена кунжута – 3г
- Кинза

### Способ приготовления:

- 1 Возьмите утиные окорочка. Посолите их, начиная с нижней стороны, затем переверните окорочка и посолите их сверху.
- 2 Посыпьте со всех сторон дробленым перцем.
- 3 Слегка похлопайте по мясу, чтобы специи хорошо впитались.
- 4 Выложите утиные окорочка на середину раскаленного гриля. Оставьте на 40 минут. Температура гриля должна быть 180-200 градусов.
- 5 Спустя 40 минут обильно смажьте утиные окорочка соусом терияки и посыпьте семечками кунжута.
- 6 Оставьте утку на гриле еще на 5 минут, чтобы соус пропитал мясо, а кунжутные семечки слегка поджарились.
- 7 Выложите утиные окорочка на тарелку, посыпав их зеленью кинзы.



А вы знали, что окорочок утки обладает насыщенным вкусом и отлично сочетается с овощами и даже фруктами? Делимся с вами лучшими гарнирами из овощей и фруктов, которые идеально сочетаются с мясом утки, особенно тем, который вы приготовили на гриле!

### Гарниры к утке из пюрированных овощей

Пушистое, легкое овощное пюре идеально подойдет в качестве гарнира к нашей утке. Пюре можно приготовить из картофеля, тыквы, моркови или из корня пастернака.

Приправьте мускатным орехом, свежими травами, добавьте оливки, трюфели или вяленые томаты. Самый популярный вариант гарнира к утиному мясу – картофельное пюре с карамелизированным луком.

### Гарниры на основе красной капусты

Красная капуста отлично сочетается с уткой. А если добавить чернослив, из нее получается интересный гарнир с кисло-сладким вкусом.

Замените чернослив на яблоки, грецкие орехи и тмин - получится совершенно новое, необычное сочетание.

Приятного аппетита!





## Австрийские специи и приправы для кухни и бара



## Глазированный шницель из баранины

с розовым перцем, картофельным кремом и маринованным луком

### ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 ПОРЦИЙ

Для приготовления шницеля из баранины понадобится:

- 200 г Кубики хлеба
- 1 кг Нежирная баранина (можно заменить на телятину или говядину)
- 150 мл Сливки 20%
- 2 ст. л. Чесночная паста KOTÁNYI
- 2 ст. л. Розмарин KOTÁNYI
- 2 шт. Куриное яйцо

Для приготовления картофельного крема с розовым перцем понадобится:

- 1 кг Рассыпчатый картофель
- 250 мл Молоко
- 200 г Сливочное масло
- щепотка Мускатный орех KOTÁNYI
- 2 ст. л. Розовый перец KOTÁNYI



Для приготовления лука понадобится:

- 4 шт. Красная луковица
- 200 г Сахар
- 200 г Уксус яблочный
- 200 мл Овощной бульон
- 1 ст. л. Фенхель KOTÁNYI
- ½ ч. л. Соль морская мелкого помола
- Мельница Соль-перец KOTÁNYI
- Очищенное сливочное масло для жарки
- Шнитт-лук для украшения блюда

Почистить лук и нарезать средними кубиками. Сварить овощной бульон, добавив сахар и уксус, добавить лук, семена фенхеля и соль и проварить в течение 20 минут. Хлебные кубики ненадолго поместить в воду. Далее слить воду и тщательно отжать размокшую массу руками. Пропустить мясо и отжатый хлеб через мясорубку и смешать со сливками, чесночной пастой, орегано и яйцами. Приправить эту смесь солью и перцем, накрыть и оставить на 30 минут. Мелко нарезать картофель, отварить в подсоленной воде до полного размягчения. В молоко добавить соль, перец, мускатный орех и довести до кипения. Сделать картофельное пюре и влить, помешивая, молоко и нарезанное крупными кусками сливочное масло. Затем добавить розовый перец, не давая массе остыть.

Из мясной смеси сформировать 20 шницелей и обжарить в большом количестве сливочного масла. На этой же сковороде обжарить масло для глазирования. Получившееся пюре выложить на тарелки, поверх положить два шницеля, глазированных сливочным маслом. В конце украсить маринованным луком и посыпать шнитт-луком и розовым перцем.

## Коктейль «Spider bite»

- |        |                          |                              |
|--------|--------------------------|------------------------------|
| 3 г    | Розовый перец KOTÁNYI    | Метод: Shake & Strain        |
| 2 г    | Копченая паприка KOTÁNYI | Бокал: Коктейльная рюмка     |
| 1 л    | Водка                    | Украшение: Нити Чили KOTÁNYI |
| 150 мл | Сахарный сироп           |                              |
| 10 мл  | Сок лимона               |                              |
| 10 г   | Джем из черной смородины |                              |
| 600 г  | Шелковица                |                              |

Водка на шелковице и розовом перце KOTÁNYI: добавить водку, шелковицу и розовый перец в пакет для вакуумации. Далее су-вид 6 часов при 60 °С, после отфильтровать. Приготовить сахарный сироп (1 кг сахара к 1 л воды на малом огне до полного растворения).

Смешать водку (40 мл), сахарный сироп (150 мл), джем, копченую паприку и сок лимона.



## БУЛОЧКА ДЛЯ БУРГЕРА ГЛЕЙЗ

Булочка, на которой самый простой бургер будет выглядеть аппетитно!



После размораживания сразу готовы к использованию



Ровный размер



Эталонный внешний вид и размер



Сохраняют свежесть при комнатной t° до 5 дней



Сертификат Halal Expertise

**СОБСТВЕННЫЙ ЗАВОД-ПЕКАРНЯ  
В МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Система менеджмента безопасности пищевых продуктов сертифицирована в соответствии со стандартом FSSC 22000

## ДОНЕР-БУРГЕР В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ ОКТОБЕРФЕСТА!



### Ингредиенты:

- Булочка для бургера от Bagerstat Foodservice
- Куриные бедра без кожи 180 г
- 1 ст. л. растительного масла
- По ½ ч.л. черного перца (горошком), зиры, паприки
- По ¼ ч. л. молотой куркумы, кардамона, кориандра, сушеного чеснока, кайенского перца, соли
- Салат из капусты 50 г
- 2 слайса помидора
- 2 слайса свежего или соленого огурца
- Лук репчатый
- Салатный лист
- Соус белый
- Соус красный острый (например, шрирача)

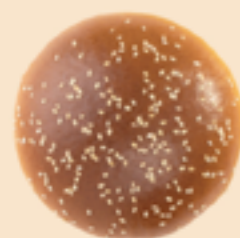
### Приготовление бургера:

1. Растолките специи в ступке и смешайте с добавлением растительного масла. Смажьте курятину и оставьте мариноваться в холодильнике на 3–4 часа. Обжарьте курятину до готовности. Нарежьте полосками, как шаурму.
2. Карамелизуйте половинки булочки. Слегка смажьте белым соусом нижнюю половинку булочки, сверху положите лист салата, слайсы огурца и помидоров.
3. Поверх овощей выложите шаурму и нарезанный лук. Сверху положите немного салата из капусты и полейте белым соусом. Добавьте несколько капель острого соуса и накройте второй половинкой булочки.



Больше рецептов на  
булочке Глейз

Булочка Глейз – отличное решение для визуального апгрейда ваших бургеров. Просто «переоденьте» ваш бургер в булочку Глейз и начните увеличивать продажи.



Глейз с кунжутом

мм	гр	шт/кор
100	52	48
125	82	24



Глейз

мм	гр	шт/кор
100	52	48



Bagerstat.com

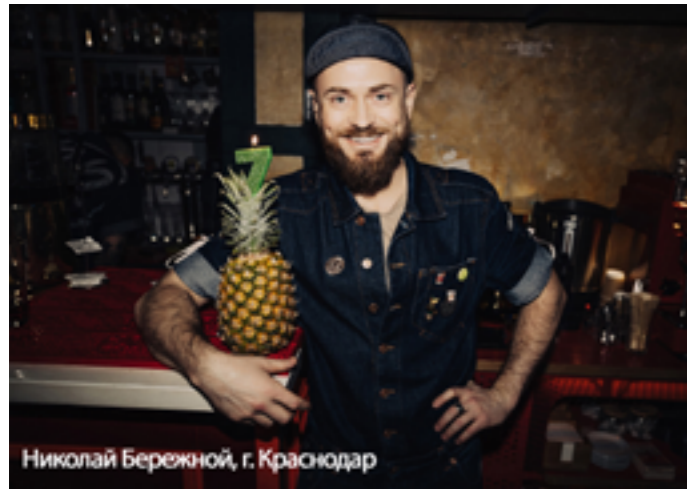


Багерстат Фудсервис



Bagerstat Foodservice

Продолжаем рубрику «Герои food-индустрии». В этот раз мы пообщались с Николаем Бережным, бессменным шеф-барменом «ПетровВодкин» и создателем первого барного гида Краснодара BAR HOPPING KRASNODAR.



Николай Бережной, г. Краснодар

### Выбор профессии.

Наверное, в 2015-м я окончательно решил посвятить свою жизнь бару. Это тот год, когда со мной связались Николай Петров и Руслан Карпенко. До этого был безусловно полезный подготовительный период. Самое захватывающее началось с Mr. Drunke bar. Именно в этом заведении я познакомился с Колей и Русланом, почувствовал, что причастен к чему-то по-настоящему интересному и понял – хочу полностью отвечать за бар.

Спустя некоторое время в моей жизни появился McKEY PUB & Restaurant. Владельцы дали мне почти КАРТ-БЛАНШ за барной стойкой. Это были очень интересные 2 года развития с сильной и дружной командой.

### Передышка. Переезд в Камбоджу на ПМЖ.

Если не вдаваться в подробности, то мы с женой решили на серьезные перемены и улетели налаживать жизнь в Камбоджу. Хотелось вдохнуть романтики полной грудью. Мы взяли на 5 лет отель в аренду... и понеслось. Открыли свой бар, за которым, конечно же, стоял я. Появились новые интересные друзья и новый опыт.

С торговлей и производством алкоголя проблем не было, поэтому в баре были локальные

виды крафтового рома и много другого алкоголя без сопроводительных документов, их просто не требовали.

В общем, окунулся в проект с головой. Пригодились и художественное образование, и столлярный навык. Половина номеров отеля были оформлены моими картинами и бамбуковыми вешалками. У нас появилась даже сувенирная лавка с ассортиментом поделок местных ремесленников, которые я расписывал.

По прошествии двух лет оказалось, что тропический климат подходит не всем для ПМЖ. Нам пришлось продать оставшиеся 3 года аренды с частичкой себя.

### Возвращение в Россию.

Решение было морально непростым. В России некоторое время я не мог найти себе занятие по душе. Возвращение за барную стойку не казалось мне логичным развитием наших планов. Мыслей было много, думал даже заняться строительством, так как у меня 3 строительных образования.

И тут раздался звонок от Петрова. Когда он изложил суть предложения, сомнений у меня не осталось. В Камбодже я следил за Колиным творчеством, всегда нравились его проекты, может поэтому так легко согласился.

### 8 лет с «ПетровВодкин».

Я считаю, что за это время моя команда сделала много интересного и нового для развития алко-кругозора горожан. Уже восьмой год нас ассоциируют с местом, производящим алкогольные напитки из качественного краевого продукта.

Многие следят за сезонностью ассортимента и покупают наш самодел бутылками.

Отдельно хочу упомянуть про барный сидр «ЯБЛО КУБАНИ». Это совершенно обособленный и параллельный проект команды бара, но все знают, где он появился впервые и обрел популярность.

В конце 2020-го года стартовал мой новый проект - коктейльный драфт-бар СИНИЙ БУФЕТ.

В 2022-м я создал первый барный гид Краснодара BAR HOPPING KRASNODAR. Это программа предоставляет возможность каждому желающему воспользоваться заранее сформированным гидом по барам Краснодара. Заведения, которые находятся в списке, с удовольствием рекомендуют своим гостям любой бар с сайта.

Дружба сообщества основана на взаимном уважении к личным достижениям, продукту и сервису каждого отдельно взятого бара в списке.

Концепты проектов абсолютно разные, поэтому гид особенно привлекателен для гостей города, желающих познакомиться с местными особенностями баров, стилем локальных бартендеров и характером южного гостеприимства.

### Философия. Цели на будущее.

Классных профессионалов очень много, как в прошлом, так и сейчас. Мне очень импонирует японская философия гостеприимства - омотэнаси, когда с гостем возникает чувство взаимного уважения, и работа за баром выстраивается в концепции «Итиго Итиэ», что в переводе означает «одним моментом - одна встреча». Этой философией в 2012 году меня заразил Станислав Вадрна, известный бармен из Братиславы.

Чуть позже в Азии мое отношение к профессии окончательно укрепилось и сформировалось в этом направлении. Там у меня была возможность наблюдать за работой владельцев успешных баров в роли опытного повара, гостеприимного официанта, задорного бармена и скрупулезного уборщика в одном лице.



@nikolay\_berezhnoy\_petrovvodkin

Цели на будущее – бесконечно увеличивать количество классных проектов в компании преданных делу профессионалов и никак иначе!



## Коктейль FROZEN BRAMBLE

Этот сезонный коктейль, особо актуальный в летний сезон. Мы заранее готовим смесь на 40 порций напитка. Заливаем ее в слаш-машину, которая с помощью охлаждаемого до минусовой температуры шнека перемешивает смесь и не дает ей замерзнуть до состояния глыбы. На выходе получаем клубничный слаш. При заказе разливаем по стаканам и украшаем клубничной конфетой.

### Ингредиенты на одну порцию

Джин Бифитер Пинк	40 мл
Пюре клубника 100% FIL D'OR™	100 мл
Кислота лимонная	40 мл (40 г на литр воды)
Сахарный сироп	30 мл (пропорции сахара к воде 1,5 к 1)
Вода	30 мл

### Для гарнира

Мармеладная клубника 1 шт

Мы просто покупаем кондитерские молды с формой земляники и самостоятельно, при помощи желатина делаем клубничные конфеты.



**723 Р**

цена за 1 шт

**Пюре каламанси без сахара**  
заморож 1 кг пл/конт FIL D'OR®  
Вьетнам (FD6003) (55170)



**723 Р**

цена за 1 шт

**Пюре лайма без сахара**  
заморож 1 кг пл/конт FIL D'OR®  
Вьетнам (FD6008) (55174)



**773 Р**

цена за 1 шт

**Пюре малины без сахара**  
заморож 1 кг пл/конт FIL D'OR®  
Вьетнам (FD6019) (56307)



**597 Р**

цена за 1 шт

**Пюре клубника 100%**  
1 кг пл/конт FIL D'OR™ Вьетнам  
(FD6016) (56311)



**610 Р**

цена за 1 шт

**Пюре вишня без сахара**  
1 кг пл/конт FIL D'OR™ Вьетнам  
(FD6020) (56312)



**610 Р**

цена за 1 шт

**Пюре ежевика без сахара**  
1 кг пл/конт FIL D'OR™ Вьетнам  
(FD6025) (56315)



**926 Р**

цена за 1 шт

**Сироп Апельсин**  
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция  
(57345)



**926 Р**

цена за 1 шт

**Сироп Мохито**  
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция  
(57359)



**830 Р**

цена за 1 шт

**Сироп Гренадин**  
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция  
(57369)



**892 Р**

цена за 1 шт

**Сироп Клубника**  
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция  
(57374)



**892 Р**

цена за 1 шт

**Сироп Зеленая мята**  
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция  
(57381)



**868 Р**

цена за 1 шт

**Сироп Малина**  
1л ст/б Maison Routin 1883™ Франция  
(57357)

**Доставка по России:**

Москва – центральный офис и распределительный центр

+7 (495) 787-11-44

Екатеринбург, Пермь, Челябинск, Ижевск +7 (343) 289-90-96

Тюмень +7 (3452) 49-49-90

Краснодар +7 (861) 203-47-27

Сочи +7 (861) 201-23-55

Ростов-на-Дону +7 (918) 370-10-95

Ялта, Севастополь +7 (978) 733-55-77

Нижний Новгород, Саранск, Пенза +7 (961) 973-41-36

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

Другие города +7 (906) 623-26-40

Для приема заявок:

+7 (495) 787-11-75

