

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ И ОТЕЛЕЙ

GLOBAL FOODS[®]

№1 (59) март 2023

Широкая масленица

Рецепт от
Бисо Чеченова

Хрустящий
деликатес
от KOTANYI

Стейк из
цветной
капусты от
Кара

Постное меню

Вкусный
пост вместе
с соусами
HEINZ

Рецепт от
Игоря
Горковец



429 ₺
цена за 1 шт



Лук жареный
1 кг x 10 шт пакет Kotanyi Австрия (57914)

1 612 ₺
цена за 1 кг



Осьминоги целые
1,5-2 кг T4 ~12-14 кг IQF 8%гл Oct.Vulgaris Марокко (52902)

235 ₺
цена за 1 шт



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

1 392 ₺
цена за 1 кг



Семга целая
9-10 кг Premium 26-35 кг / кор 5%гл Pesquera Eden Чили (34380)

553 ₺
цена за 1 кг



Говядина Щечки
~2-3 кг пакет Экомяспром Россия (55658)

1 268 ₺
цена за 1 кг



Креветки аргентинские красные
с/г 21/30 2 кг 14%гл Аргентина (34503)

123 ₺
цена за 1 шт



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

1 041 ₺
цена за 1 шт



Торт Керрот кейк
1,68 кг 12 порций Бенъе Хилтон Фабрика-кухня Россия (54978)

454 ₺
цена за 1 шт



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

715 ₺
цена за 1 кг



Кета филе на коже
с/м в/уп 450+ РП Русская Рыба Россия (14154)

160 ₺
цена за 1 шт



Каперсы в уксусе
9-11 мм 180 г (осн.пр.110 г) x 12 ст/б Italcariofi Италия (12569)

388 ₺
цена за 1 шт



Соус Табаско красный перечный острый
148 мл ст/б B-Sauce Коста-Рика (34801)



Встречайте Масленицу!
С МАСЛОМ PRÉSIDENT





Бисо Чеченов
Президент Северо-Кавказской Ассоциации Кулинаров

Друзья, по многочисленным просьбам продолжаем вашу любимую рубрику «Герои food-индустрии».

Первым героем в 2023 стал Президент Северо-Кавказской Ассоциации Кулинаров, Кавалер Знака Достоинства Ассоциации Кулинаров, Амбассадор Кавказского Гостеприимства в России, Бренд-амбассадор компаний «Чабан», «Хицунов» и Samira, Бренд-шеф региональных ресторанов Fox, г. Москва и «Аллюр», с. Архыз – Бисо Чеченов.

В формате блиц-интервью мы обсудили с Бисо его профессиональный путь, любимые ингредиенты и многое другое. Читайте.

– Бисо, расскажите о начале своего профессионального пути. Как вы стали поваром?

– С самого раннего детства меня тянуло к плите, любил смотреть как готовит бабушка, мама и всегда принимал участие. После школы я поступил в Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В. М. Кокова, который окончил с отличием и получил высшее образование инженера технолога пищевых производств. Также параллельно получил диплом с отличием по диетологии, детскому и диетическому питанию. Шеф-поваром начал работать с 2009 года. Запустил много интересных проектов, действующих по сей день. Учился и работал в Италии, Турции, Грузии и на Кипре. В настоящее время работаю бренд-шефом в ресторанах аутентичной кухни «Аллюр», с. Архыз и Fox, г. Москва. Ближе к лету готовимся запустить новый проект в Кисловодске.

– Какое первое блюдо вы приготовили?

– Моё первое блюдо, помню как сейчас – стейк в коньяке, но вместо того, чтобы стейк фламбировать, тушил его в коньяке. Это был эксперимент на брате. Мне тогда было меньше 7 лет. 😊

– Что самое сложное в работе шеф-повара?

– Собрать команду профессионалов в одно целое для дальнейшего развития, правильно настроить производственные процессы и уметь понимать персонал. Каждый шеф должен быть психологом, общаться с персоналом, входить в ситуацию и стараться решать проблемы рабочего характера, чтобы коллектив выходил на смену с отличным настроением.

– Какая у вас профессиональная мечта?

– Запустить свой проект, связанный с аутентичной кухней, со школой кулинарии при ресторане, чтобы Гость мог не только поесть, но и принимать в этом непосредственное участие. Но это пока мечты.

– Каким должен быть ресторан, чтобы в него приходили люди?

– Вопрос тяжелый. Расскажу на примере нашего проекта Fox. Во-первых – правильная концепция, подходящее меню, клиентоориентированность и качественные продукты, только лучшие и свежие (для своих проектов каждый продукт выбираю сам на рынке). Во-вторых – высокий уровень сервиса, ответственная команда в зале, профи за баром, специалисты и хороший шеф с командой на кухне, вкусная еда, красивая подача. Гость хочет найти всё в одном месте. Много зависит от собственника, его целей и задач, поддержки шефа и концепции. В на-

шем случае нам повезло! Все работают на Гостя и на качество.

– Какие у вас планы на будущее?

– Обучаться и развиваться! Книжки и личное общение с шефами очень этому способствуют. Что касается работы Северо-Кавказской Ассоциации Кулинаров – планируем проведение гастрономических фестивалей, мастер-классов, обучающих семинаров и ужинов, с помощью которых будем продвигать профессию повар и аутентичную кухню, показывать людям наше прошлое через еду, внедрять новые технологии в общепите. Этим летом пройдёт Международный фестиваль «Содружество» в Ставропольском крае. Благодаря мероприятиям, мы дадим возможность молодому поколению участвовать на чемпионатах, выбирать себе наставников и определиться с профессией. Для меня это много значит. Всё это мы уже начали реализовывать совместно с моей командой единомышленников, шефов, которые заинтересованы в том же, что и я. Главное не заработать, главное войти в историю.

– Что вы пожелаете коллегам «по цеху»?

– Дорогие коллеги! Чтобы достичь своей мечты, нужно много работать, развиваться, обучаться, верить в мечту! Главное не бояться работы и все обязательно сбудется. Это мой личный пример.

Рецепт кавказских блинов от Бисо Чеченова

Ингредиенты:

Молоко	250 г
Сильногазированная минеральная вода	250 г
Яйца	3 шт
Сахар	50 г
Мука	200 г
Соль	по вкусу
Масло растительное	10 г

Способ приготовления:

Разбиваем яйца в миску. Добавляем соль. Вливаем молоко, минеральную воду и растительное масло. Взбиваем миксером все ингредиенты. Поэтапно добавляем муку и сахар. Даем настояться 10 минут и жарим на раскаленной сковороде, смазанной маслом. В готовый блин кладем кусочек домашнего сыра и обильно поливаем медом. Также в качестве топпинга к блинам, можно использовать красную икру. Получается очень вкусно. Ваши Гости сытые и довольные. Приятного аппетита! 😊



Хрустящий деликатес



Каждый человек, независимо от возраста любит хрустящий жаренный лук. Добавьте этот несравненный и насыщенный вкус в свои творения, не прилагая никаких дополнительных усилий. Жареный лук Kotanyi так же хорош, как лук приготовленный дома.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ: лук, обжаренный на растительном масле, с добавлением небольшого количества соли. Жареный лук универсален в применении.

ВКУС: нежный аромат обжарки с легкой сладковатой ноткой.

ПРИМЕНЕНИЕ: луковое жаркое по-венгерски, тушеное мясо, супы, соусы и начинки. Лук превосходно подходит в качестве начинки для пюре и любых картофельных гарниров, блюдо с сыром.



ВКУСНЫЙ
И ХРУСТЯЩИЙ

Больше информации о продукте



ЛУКОВЫЙ КРЕМ СУП
с майораном и кольраби

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ
Горсть жареного лука Kotanyi
2 столовые ложки растительного масла
3/4 л говяжьего бульона
1/8 л сливок для взбивания
Немного белого винного бальзамического уксуса
Белый перец Kotanyi, соль в мельнице Kotanyi
2 кольраби, очищенная и нарезанная кубиками
1 столовая ложка сливочного масла
1 чайная ложка майорана Kotanyi
Соль в мельнице Kotanyi

ПОДГОТОВКА

Смешайте жаренный лук с маслом и оставьте на час. Далее слегка обжарьте лук на сковороде, добавьте говяжий бульон и взбитые сливки, и дайте смеси кипеть в течение 20 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Используйте блендер для приготовления крем-супа и добавьте немного винного бальзамического уксуса.

Кольраби обжарьте на сливочном масле, добавьте соль и немного воды, затем потушите. После этого приправьте кольраби майораном.

Разложите луковый суп, положите в суп кольраби и украсьте свежей зеленью. Приятного аппетита!



kotanyiprofessional



KOTANYIRF



*Французская замороженная выпечка на
чистом сливочном масле и хлеб*

23 ₺
цена за 1 шт
2 045 ₺/кор



Выпечка мини ассорти
3 вида 30-35 г x 90 шт 2,91 кг/кор п/ф
расст. Bridor Франция (46696)

29 ₺
цена за 1 шт
3 951 ₺/кор



Выпечка мини ассорти
4 вида 28-40 г x 140 шт 4,66 кг/кор п/ф
расст. Bridor Франция (55052)

68 ₺
цена за 1 шт
3 396 ₺/кор



Багет мини с зернами и злаками
120 г x 50 шт/кор ч/выпеч Bridor
Франция (46669)

23 ₺
цена за 1 шт
3 091 ₺/кор



Булочка ржаная злаковая
прямоугольная 55 г x 140 шт/кор готовая
Bridor Франция (36821)

52 ₺
цена за 1 шт
3 604 ₺/кор



Булочка с шоколадом
80 г x 70 шт/кор п/ф расст. зам Bridor
Франция (46684)

25 ₺
цена за 1 шт
2 484 ₺/кор



Корзиночки мини ассорти
ассорти с фрукт. 40 г x 100 шт/кор п/ф
расст. Bridor Франция (46695)

106 ₺
цена за 1 шт
2 646 ₺/кор



Багет Парижский Frederic Lalos
280 г x 25 шт/кор готовый Bridor
Франция (53092)

43 ₺
цена за 1 шт
2 117 ₺/кор



Булочка ржаная
овальная 50 г x 50 шт/кор готовая
Bridor Франция (53083)

21 ₺
цена за 1 шт
2 731 ₺/кор



Выпечка мини ассорти
3 вида 30-35 г x 135 шт 4,365 кг/кор п/ф
расст. Bridor Франция (46697)

31 ₺
цена за 1 шт
3 091 ₺/кор



Косичка мини с клюквой
30 г x 100 шт/кор п/ф расст.
Bridor Франция (36768)

25 ₺
цена за 1 шт
4 410 ₺/кор



Булочка мини Экстраваганс
с заварным кремом 40 г x 180 шт/кор
расст. Bridor Франция (36792)

131 ₺
цена за 1 шт
3 396 ₺/кор



Хлеб ржаной «Кирпичик»
330 г x 26 шт/кор готовый Bridor
Франция (36818)

26 ₺
цена за 1 шт
2 578 ₺/кор



Косичка мини с шоколадом
28 г x 100 шт/кор п/ф расст. Bridor
Франция (46687)

31 ₺
цена за 1 шт
4 981 ₺/кор



Круассан мини с кремом
40 г x 165 шт/кор п/ф расст. Bridor
Франция (55092)

205 ₺
цена за 1 шт
2 873 ₺/кор



Хлеб Батард Frederic Lalos
540 г x 14 шт/кор готовый Bridor
Франция (53088)

402 ₺
цена за 1 шт
3 213 ₺/кор



Хлеб Парижский большой
1100 г x 8 шт / кор готовый Bridor
Франция (45804)

69 ₺
цена за 1 шт
4 782 ₺/кор



Косичка с клюквой
90 г x 70 шт/кор п/ф расст. зам Bridor
Франция (45172)

32 ₺
цена за 1 шт
5 198 ₺/кор



Круассан мини с малиновой начин.
40 г x 165 шт/кор п/ф расст. Bridor
Франция (55093)

132 ₺
цена за 1 шт
3 414 ₺/кор



Хлеб Батард с инжиром Frederic Lalos
330 г x 26 шт/кор готовый Bridor
Франция (45168)

160 ₺
цена за 1 шт
4 788 ₺/кор



Хлеб по-деревенски с зерн. и злак.
Кирпичик 450 г x 30 шт/кор Bridor
Франция (45175)

32 ₺
цена за 1 шт
5 129 ₺/кор



Круассан мини какао лесной орех
40 г x 165 шт/кор п/ф расст. Bridor
Франция (55091)

278 ₺
цена за 1 шт
9 980 ₺/кор



Тесто слоеное бездрожжевое
300 г x 36 шт/кор для х/б изделий
Bridor Франция (53069)

231 ₺
цена за 1 шт
3 692 ₺/кор



Хлеб гречишный Пошон Frederic Lalos
450 г x 16 шт/кор готовый Bridor Франция
(36810)

204 ₺
цена за 1 шт
3 258 ₺/кор



**Хлеб полбяной с зернами тыквы
и подсолнечника**
Кирпичик 450 г x 16 шт/кор Bridor
Франция (46667)

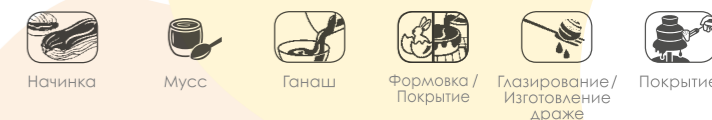


Культовые кувертюры Carma — иконы швейцарской шоколадной культуры: высочайшее качество, точность и невероятная нежность. Любимчики не только Швейцарии, но и всего мира. Производя продукцию исключительно из ингредиентов, соответствующих принципам устойчивого развития, и делая осознанный выбор, мы снижаем негативное влияние на планету.

кувертюры

Carna

Наши кувертюры подходят для широкого спектра задач:



Экспериментировать просто с рецептами от шефов Академии Шоколада:



Milk Seriz 35%

Этот шоколад удивляет своей сливочной текстурой благодаря содержанию швейцарского сухого цельного молока. Сладко-молочный кувертюр с натуральной ванилью.

Срок годности 18 месяцев
Содержание жиров 39,2%
Содержание молока мин. 25,4%
Рабочая температура 29 – 31°C

Dark Bourbon 50%

Ноты натуральной мадагаскарской ванили и сбалансированный фруктовый вкус. Секрет Dark Bourbon заключается в тщательном отборе лучших какао-бобов для создания по-настоящему надежного, универсального шоколада, сочетающегося с большинством продуктов.

Срок годности 24 месяца
Содержание жиров 38%
Содержание молока мин. 2%
Рабочая температура 30 – 32°C

White Nuit Blanche 37%

Белый кувертюр, сочетающий в себе швейцарское молоко и сливки с тщательно отобранным какао-маслом. Он обладает изысканной сливочной сладостью, низким содержанием сахара и стойкой ванильной ноткой.

Срок годности 18 месяцев
Содержание жиров 45%
Содержание молока мин. 22,3%
Рабочая температура 28 – 30°C

White Niobo 34%

В состав White Niobo входит смесь двух видов швейцарского сухого молока. Этот кувертюр обладает насыщенным сладко-молочным вкусом с ярко выраженными нотками ванили.

Срок годности 18 месяцев
Содержание жиров 40,1%
Содержание молока мин. 14,4%
Рабочая температура 29 – 31°C

Просто подписаться, чтобы быть в тренде:

Академия Шоколада России



Chocolate Academy Russia



СТЕЙК

из цветной капусты
с кокосово-ореховым
соусом

КОКОСОВО-ОРЕХОВЫЙ СОУС:

Майонез постный-50 гр
Соус ореховый гамадари-50 гр
Кокосовые сливки 24% KARA-100 гр
Соус свит чили-20 гр
Выход: 200 гр



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Цветная капуста-250 гр
Кокосово-ореховый соус-60 гр
Оливковое масло-30 гр
Лук зеленый-2 гр
Кинза листочки-3 гр
Кунжут белый жареный-2 гр
Стружка тунца (бонито)-2 гр
Специи шичими тогарашаи-2 гр
Соль
Выход: 260 гр

Кочан цветной капусты
нарезать стейками толщиной
1,5-2 см, посолить, полить
оливковым маслом и запечь
в духовке 20-25 минут при
180°C.

Готовую капусту выложить
на тарелку и полить
кокосово-ореховым соусом.
Сверху посыпать зеленым
луком, кунжутом, специями
шичими и листочками кинзы.



Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!

kara®



ИДЕАЛЬНАЯ
ПЕНКА
НА ВАШЕМ
КОФЕ

ДЛЯ КОФЕ
КОКТЕЙЛЕЙ
СМУЗИ
ДЕСЕРТОВ

САМЫЕ
ПОПУЛЯРНЫЕ
ВКУСЫ

ПОСТ НЕ ПОВОД ОТКАЗЫВАТЬСЯ
ОТ ЛЮБИМОГО КАПУЧИНО

ПЕРЕХОДИ НА РАСТИТЕЛЬНОЕ!

Специальные цены узнавайте у вашего менеджера!

Постное меню

483 ₺
цена за 1 шт



Томаты резаные
в собственном соку 2,5 кг (1,5 кг осн.пр)
Botanica Италия (55513)

151 ₺
цена за 1 кг
1 507 ₺/кор



Брокколи 40/60
10 кг/кор IQF 1-й класс Real Fresh
Agriculture Египет (52439)

102 ₺
цена за 1 кг
1 016 ₺/кор



Фасоль стручковая резаная 20/40мм
10 кг/кор IQF 1-й кл Real Fresh Египет (52441)

500 ₺
цена за 1 кг
4 998 ₺/кор



Ежевика
с/м 10 кг/кор 80/20 1 класс JR Tempo Foods
DOO Сербия (53860)

1 211 ₺
цена за 1 шт



Какао порошок 100% Extra Brute
темно-красный 1 кг Сасао Ваггу
Франция (49241)

173 ₺
цена за 1 кг
1 725 ₺/кор



Брюссельская капуста
10 кг/кор IQF Aretol D.o.o. Сербия (54625)

112 ₺
цена за 1 кг
1 117 ₺/кор



Цветная капуста 40/60
10 кг/кор IQF 1-й класс Real Fresh
Agriculture Египет (52440)

141 ₺
цена за 1 кг
1 403 ₺/кор



Клубника
с/м 10 кг/кор класс А Green Vision
Египет (КОД 51469)

66 ₺
цена за 1 шт



Гошек консервированный
консерв 400 г / 425 мл (осн.пр 240 г)
ж/б в/с из мозг.сорт ГОСТ Знаток (55836)

163 ₺
цена за 1 кг
1 950 ₺/кор



Кукуруза в початках сладкая
12 кг/кор IQF Relish Agro Food Индия (55312)

115 ₺
цена за 1 кг
1 141 ₺/кор



Грибы шампиньоны
рез. с/м 10 кг/кор ПК Юж Россия (57586)

394 ₺
цена за 1 кг
3 938 ₺/кор



Черная смородина
с/м 14 кг/кор Агрофрост Россия (57464)

300 ₺
цена за 1 шт
1 200 ₺/кор



Картофель фри 9 мм
2,5 кг x 4шт/кор Delta Center Египет (55509)

376 ₺
цена за 1 шт



Кунжутное семя белое
нежареное 1 кг x 14 шт/кор пакет (сырье
Индия) Val' de Pro Россия (32973)

95 ₺
цена за 1 шт



Паста Питим
из тверд. сортов пшеницы 450 г
Националь Россия (51573)

51 ₺
цена за 1 шт



Мука ржаная «Обдирная»
1кг пакет ГОСТ Мелькомбинат №3
Россия (50266)

542 ₺
цена за 1 шт



Картофельное пюре
2,5 кг Farm Frites Бельгия (96003)

361 ₺
цена за 1 шт



Киноа зерна белые и красные
500 г пакет Мистраль Россия (98598)

871 ₺
цена за 1 шт



**Пюре из шампиньонов и
черного трюфеля**
400 г x 6 шт/кор ж/б Pronto fresco
Greci Италия (21108)

112 ₺
цена за 1 шт



Масло подсолнечное
рафинированное 1 л пл/бут
Кубанское любимое Россия (55209)

456 ₺
цена за 1 шт



Спаржа белая
1 к пакет IQF Qingao Wyl Imp&Exp
Китай (55164)

143 ₺
цена за 1 шт



Рис Кубань белый круглозерный
900 г x 12 шт пакет Мистраль Россия (49697)

58 ₺
цена за 1 кг
1 429 ₺/мешок



Мука для лепешек
национальная кухня 25 кг/меш Супер Мука
Россия (11637)

514 ₺
цена за 1 шт



Масло оливковое Extra Virgin
1 л x 12 шт/кор ст/б Ulisse EU Clemente
Италия (14363)

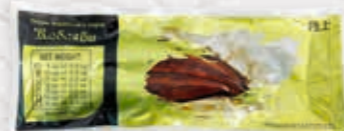
Широкий ассортимент для паназиатской кухни

247 ₺
цена за 1 штг



Салат из водорослей «Хияши Вакаме»
1кг (осн пр 0,7 кг) Европродукт Россия (52423)

1 418 ₺
цена за 1 кг



Угорь жареный
16-20 oz 10% «Кабаяки» ~450-570 г в/у Амарин Трейдинг Россия (57582)

455 ₺
цена за 1 шт



Соус ореховый (кунжутный)
1 л пл/б Fam Van Китай (57809)

534 ₺
цена за 1 шт



Икра Масаго (сельди) оранжевая
500 г Тесей Посейдон Россия (57453)

137 ₺
цена за 1 шт



Мука рисовая
клейкая 20x400 г пл. упак. Aroy-D Тайланд (31236)

169 ₺
цена за 1 кг
1 681 ₺/меш



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

104 ₺
цена за 1 кг
2 587 ₺/меш



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

289 ₺
цена за 1 шт



Кокосовое молоко
70% мякоти 17-19% жирн. 1 л x 12 шт tetra-pak Aroy-D Индонезия (34466)

901 ₺
цена за 1 шт



Масло кунжутное
1,8л пласт.б REAL TANG Китай (10689)

89 ₺
цена за 1 шт



Чипсы креветочные
полуфабрикат 227 г Китай (99078)

507 ₺
цена за 1 шт



Васаби порошок
для приготовления 1 кг Risma Китай (57512)

442 ₺
цена за 1 шт



Васаби порошок
для приготовления 1 кг Sango Китай (57513)

321 ₺
цена за 1 шт



Личи в сиропе
565 мл ж/б «Аroy-d» Таиланд (12344)

190 ₺
цена за 1 шт



Паста из тамаринда
454 г x 24 «Аroy-d» Таиланд (90258)

552 ₺
цена за 1 шт



Соус чили сладкий для курицы
2,2 кг / 1,8л пл/бут Тамаки Россия (55502)

240 ₺
цена за 1 шт



Бобы Зеленые соевые
очищенные Edamame 500 г Yakimal Россия (56261)

562 ₺
цена за 1 шт



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

611 ₺
цена за 1 шт



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

1 124 ₺
цена за 1 кг



Туец филе
филе блок «Еллоуфин» ААА 500-800 г в/у 5% гл IQF Вьетнам (56691)

632 ₺
цена за 1 шт



Соус Кимчи овощной
1,8 л пл/бут Pearl River Bridge Китай (14793)

3 440 ₺
цена за 1 шт



Соус соевый
«Pearl River Bridge» 18,9 л / 22,71 кг пл. вед. Китай (56754)

117 ₺
цена за 1 шт



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

100 ₺
цена за 1 шт



Редька дайкон
маринованная целая 630 г (осн.пр. 500 г) Laiwu Gold Harvest Китай (53744)

63 ₺
цена за 1 шт



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

HEINZ
ESTD 1869ВКУСНЫЙ
ПОСТ

ВМЕСТЕ С СОУСАМИ HEINZ!



Томатный кетчуп – неизменно популярный благодаря высочайшему качеству натуральных ингредиентов, густой консистенции и насыщенному вкусу томатов. Томатный Кетчуп делает богаче вкус любого блюда.



Соус Барбекью – ценят за сбалансированность дымного вкуса и универсальность – он органично комбинируется со сладким, солёным, кислым, горьким и острым.



Соус Терияки – классический соус национальной японской кухни, на основе соевого соуса обогащен ярким букетом специй и обладает кисло-сладким вкусом с лёгким оттенком имбиря.



Соус Сальса – сладко-острый мексиканский соус с кусочками красной паприки, чеснока и смеси «Тех-Мех» специй.



РЕЦЕПТЫ ОТ HEINZ

МАРОККАНСКИЙ САЛАТ
С БУЛГУРОМ И ОЛИВКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ
Готовый сваренный булгур 60 г
Короткоплодные огуры 40 г
Красные томаты черри 30 г
Желтые томаты черри 30 г
Зеленые оливки 25 г
Свежевыжатый лимонный сок 20 мл
Соус Сальса Heinz 60 мл
Листья петрушки 15 г
Листья кинзы 15 г
Листья мяты 10 г
Соль
Свежемолотый черный перец
Декор
Лимон 20 г
Смесь специй рас-эль-ханут 4 г
Листики мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Огуры, томаты черри и оливки нарезать небольшими кусочками.
Листья кинзы, петрушки и мяты скрутить «в сигару» и нарезать тонкими полосками.
Соединить все овощи и зелень с охлажденным отварным булгуром, добавить соль, перец, лимонный сок и **Соус Сальса Heinz**.
Сервировать салат с долькой лимона и посыпать смесью специй рас-эль-ханут.
Декорировать листиками мяты.



ПОКЕ С АВОКАДО И НЕ-ТУНЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ
Отварное киноа 90 г
Отварная свекла 60 г
Авокадо 50 г
Бобы эдамамэ 20 г
Соус Терияки Heinz 30 мл
Огурец 20 г
Микс водорослей 17 г
Регус 15 г
Ростки сои 9 г
Свежевыжатый лимонный сок 6 мл
Кунжутное масло 6 мл
Семена кунжута (микс) 2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Соединить соус Терияки Heinz и кунжутное масло, перемешать. Нарезать отварную свеклу кубиками размером 7x7 мм, выложить в получившийся маринад, оставить в холодильнике на 20 минут.
Микс водорослей для салатов замочить в холодной воде на 15 минут, после чего удалить излишки жидкости и заправить **соусом Терияки Heinz** и кунжутным маслом.
Бобы эдамамэ бланшировать в кипящей воде, остудить в воде со льдом и очистить.
Огурец, редис и авокадо нарезать тонкими ломтиками. Авокадо обязательно сбрызнуть лимонным соком во избежание изменения цвета.
Для подачи выложить на дно тарелки слой киноа, остальные ингредиенты разложить сверху, не смешивая. Декорировать ростками сои и кунжутом.
Соус Терияки Heinz дополнительно подать к салату в соуснике.



МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ В СУХАРЯХ

ИНГРЕДИЕНТЫ
Масло для фритюра 1 кг
Маринованные огуры 80 г
Сухари из ржаного хлеба 60 г
Пшеничная мука 60 г
Вода 40 г
Сушеный укроп 2 г
Семена укропа 2 г
Черный перец 1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Для приготовления сухарей натереть ржаной хлеб на крупной терке и подсушить в пароконвектомате 15 минут при 95 °С.
Ножом с волнистым или зигзагообразным лезвием нарезать огуры 슬라이сами толщиной 0,3-0,5 см. Тщательно просушить бумажным полотенцем.
Запанировать в сухарях, используя для этого смесь воды и сухарей. Обжарить до равномерного золотистого колера в предварительно разогретом до 180 °С фритюре. Поместить на бумажную салфетку для удаления излишков жира.
Приправить смесью из сушеного укропа, семян укропа и черного перца, измельченных в пудру.



КАРТОФЕЛЬ ПАЙ (POMMES PAILLES)

ИНГРЕДИЕНТЫ
Масло для фритюра 1 кг
Очищенный картофель 200 г
Соль по вкусу
Черный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
При помощи мандолины нарезать картофель соломкой толщиной не более спички.
Промыть от крахмала в холодной проточной воде. Тщательно просушить бумажным полотенцем.
Обжарить соломку до равномерного золотистого колера в разогретом до 174 °С фритюре. Поместить чипсы на бумажную салфетку для удаления излишков жира.
Перед подачей посолить и поперчить.



Игорь Горковец
шеф-повар ресторана Plaza г. Воронеж.

Не могу сказать, что поварское ремесло было мечтой с детства. Я начал готовить с 10 лет, но это была скорее необходимость, чем личное желание. Мы с семьей жили в маленьком поселке, родители очень много работали, а нам с сестрой после школы надо было приготовить обед для себя и накормить ужином родителей, и, чаще всего, «шефом» домашней кухни становился именно я.

Карьера повара началась 8 лет назад в ресторане при отеле Benefit Plaza (4*) с должности коренщика, занимался заготовкой овощей. Сегодня – я шеф-повар этого ресторана, а меню – моя авторская разработка.

Оказавшись первый раз на кухне, сразу понял, что это моё – постоянная динамика, движение, творчество. Сердце нашего ресторана не перестает биться ни на секунду, ведь поток посетителей не прекращается круглосуточно.

С того момента и по сегодняшний день буквально живу на работе, выкладываясь на максимум возможностей, не думая о наградах и регалиях. Моя мотивация в том, чтобы наши гости высоко оценивали работу моей команды.

Кстати, что касается команды: считаю, что слаженная работа кухни – основа успеха заведения, ведь, если сервис – скорее вопрос эмпатии, и есть масса способов скорректировать настроение потребителя, то невкусное блюдо гости вряд ли простят. Поэтому команда – одна из важнейших зон моей ответственности. Каждый день провожу работу с поварами: беседы, разбор ошибок, проработка меню, так как нас объединяет одна цель – гастрономическое удовольствие гостей.

За 8 лет работы попробовал себя в разных направлениях – от традиционной русской кухни и караимской, до тонкой, научной молекулярной кухни.

Полученный опыт позволил сделать вывод – для меня нет идеального блюда, для меня важно сочетание вкуса и эстетики в том, что создаю и подаю гостям. В этом вопросе мне очень близка цитата из фильма: «Простое – это самое сложное». Действительно, вкус блюда, невзирая на количество и сложность входящих в него ингредиентов, должен быть простым и понятным для гостя. Это, на мой взгляд, и есть современный тренд.

Я нередко провожу по 16 часов на работе, в связи с чем часто задают вопрос, что является причиной такой безграничной преданности и любви к работе?

Думаю, все дело в том, что я очень самокритичен: что бы я ни делал, я буду доводить результат до идеала, будь то создание нового блюда или полная посадка гостей в зале. А ещё я не ищу легкого пути: чем больше сложностей встречаю и преодолеваю, тем в последствии больше уверенности, что мне и моей команде под силу любые высоты.

У меня масса планов и амбиций. Я настроен серьезно и готов работать ещё больше, учиться, развиваться, постигать новые секреты любимого дела, разрывать шаблоны и границы, ведь для меня шеф-повар – это больше, чем профессия, это дело моей жизни.

Черная говядина с парментье из шпината, картофельно-грибным муссом и пюре из корня сельдерея

Ингредиенты:

Говяжья вырезка	150 г
Соль, перец	2 г
Масло растительное	50 г
Соус black demi-glace	30 г

Парментье из шпината:

Соус Бешамель	50 г
Шпинат	20 г
Сливки 33%	40 г
Чеснок	3 г
Соль, перец	2 г

Картофельно-грибной мусс:

Картофель	100 г
Белые грибы	50 г
Сливки 33%	50 г
Молоко	30 г
Соль, перец	2 г

Пюре из корня сельдерея:

Корень сельдерея	100 г
Сливочное масло	10 г
Сливки	10 г
Соль, перец	2 г

Способ приготовления:

1. Говяжью вырезку обжариваем с добавлением специй до прожарки medium-rare, далее глазируем соусом black demi-glace.
2. Парментье из шпината: соус Бешамель, шпинат, чеснок, специи помещаем в Robot Cook и перебиваем при t 80 °C на 2500 оборотов в течении 8 мин.
3. Картофельно-грибной мусс: к предварительно отваренному картофелю добавляем обжаренные белые грибы, сливки, молоко, специи и помещаем в Robot Coupe и перебиваем. Готовую массу заправляем в кример.
4. Пюре из корня сельдерея: предварительно очищенный и мелко порубленный корень сельдерея отправляем в Robot Cook, готовим на режиме обратного помешивания при t 105 °C в течении 15 мин. К полученному пюре добавляем сливочное масло, сливки, специи и пробиваем 5 минут на 2 500 оборотов.
5. Готовим блюдо к подаче: на тарелку выкладываем говяжью вырезку, парментье из шпината, пюре из корня сельдерея, из кримера выдавливаем картофельно-грибной мусс, украшаем микрозеленью.



“Я представляю компанию FIL D'OR, так как они являются единственными поставщиками фруктов, который по настоящему понимают наши потребности”

Жан-Томас Шнайдер

Вся продукция FIL D'OR® класса люкс, производится из 100% натуральных фруктов, без добавления сахара, консервантов и контролируемых пестицидов, а также из лучших сортов фруктов, отобранных в результате плотных и долгосрочных отношений с фермерами.

<p>540 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре клубники без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (56311)</p>	<p>656 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре кокоса без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55171)</p>	<p>640 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре лайма без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55174)</p>
<p>793 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре малины без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (56307)</p>	<p>523 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре манго без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55168)</p>	<p>671 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре маракуйи без косточек без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55177)</p>
<p>663 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре маракуйи с косточками без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55178)</p>	<p>780 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре помело без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55185)</p>	<p>632 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре тропических фруктов без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55189)</p>
<p>598 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре черной смородины без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (56306)</p>	<p>617 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре гуанабаны без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55188)</p>	<p>656 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре личи без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55175)</p>

<p>562 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре ананаса без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55179)</p>	<p>617 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре банана без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55169)</p>	<p>624 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре вишни без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (56312)</p>
--	---	--

<p>617 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре дыни без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55176)</p>	<p>650 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре ежевики без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (56315)</p>	<p>640 ₺ цена за 1 шт</p>  <p>Пюре каламанси без сахара зам. 1кг пл/конт FIL D'OR Вьетнам (55170)</p>
---	--	--

Доставка по России:

Москва – центральный офис и распределительный центр

+7 (495) 787-11-44

Екатеринбург, Пермь, Челябинск, Ижевск

+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 (906) 623-26-40

Для приема заявок:

+7 (495) 787-11-75

