

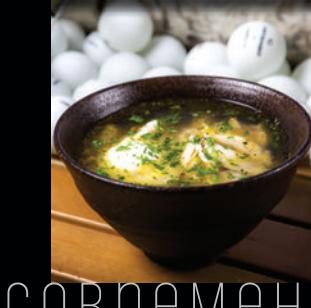
МЕНЮ

для столовых и кулинарий

от звездных шеф-поваров



НИЗКИЙ
ФУДКОСТ



современный
подход



качественные
продукты



Информационная
группа
РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ

[<<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

МЕНЮ

для столовых и кулинарий

от звездных шеф-поваров

Ресторанные
Информационная
группа
ВЕДОМОСТИ

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

УДК 641.55/56(083.12)
ББК 36.996я27

M51

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

M51 Меню для столовых и кулинарий от звездных шеф-поваров / [сост. Аносова Е.Ю.]
— М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017. — 96 с. : ил.

ISBN 978-5-9500149-2-5

Сегодня общепит имеет мало общего с неуютными столовыми и кулинариями десятилетней давности. На смену им пришли новые заведения с меню, которые по разнообразию могут превосходить ресторанные. Потребитель избалован вниманием, и его выбор падет на то заведение, где демократичный ценник сочетается с вкусной, разнообразной и современно поданной едой. Специально для этой книги шеф-повара лучших ресторанов разработали рецепты, которые отлично впишутся в формат столовых, не утратив ресторанных качества.

ISBN 978-5-9500149-2-5

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

с. 6  с. 20 



ЗЕЛЕННАЯ ФАСОЛЬ С ЛИМОНОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ОРЕХАМИ

с. 8  с. 22 



ЛИВАНСКИЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ МЯСОМ ЯГНЕНКА И СПЕЦИЕЙ СУМАХ

с. 11  с. 21 



ХУМУС

с. 12  с. 22 



САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

САЛАТ С ЯЗЫКОМ

 с. 15

 с. 23

КИНОА
С АПЕЛЬСИНАМИ

 с. 16

 с. 24

ЛОСОСЬ
С УКРОПОМ, КЛЮКВОЙ
И СЛАДКИМ ЛЕЧО

 с. 19

 с. 25

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

 с. 20



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

Французский салат оливье давно стал излюбленным блюдом русской кухни, а за границей его нередко называют «Русский салат». Готовить его просто и недорого, причем круглый год, ведь картошка, морковь, лук и остальные ингредиенты всегда доступны. Чтобы старый добрый оливье заиграл по-новому, предлагаю заменить мясо или колбасу, что как готовит, на говяжий язык. При этом нарезать его слайсами, а не кубиками и украсить блюдо. Во-первых, при такой нарезке языка уйдет меньше, во-вторых, салат будет смотреться более эффектно. Как и в любом салате, в оливье помимо качественных ингредиентов важную роль играет заправка. Надоевший майонез «Провансаль» рекомендую заменить домашним с горчичным маслом и свежим луком-сибулетом. Приготовление в блендере занимает всего пару минут, а вкус становится принципиально легким – более свежим, изысканным.



Михаил ГЕРАЩЕНКО
«Голодный – Злой»





[Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



[<>> Купить книгу на сайте kniga.biz.ua <>>](http://kniga.biz.ua)



[<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>](http://kniga.biz.ua)



Владислав КОРПУСОВ
«Мюсли»

САЛАТ С ЯЗЫКОМ

с. 23



В советских столовых всегда подавали салат с мясом или языком, все ингредиенты, как правило, нарезали кубиками и заправляли майонезом.

Я предлагаю подавать этот салат иначе: нарезать ингредиенты слайсами и в произвольном порядке разложить на тарелке. Язык можно заменить на хвост или говяжьи щеки, но первый варится дольше языка, а вторые – дороже. Себестоимость салата почти смешная: язык – самый дорогой ингредиент. В качестве заправки предлагаю использовать домашний майонез с медом, зеленью и соевым соусом. Можно, конечно, взять покупной, но с домашним будет вкуснее и интереснее. Еще один плюс – количество ингредиентов всегда можно варировать по сезону.



Марк СТАЦЕНКО
Chicken Run

КИНОА С АПЕЛЬСИНАМИ

 с. 24

Этот сытный и необычный салат из крупы с фруктами можно готовить круглый год. Киноа при желании можно заменить на более дешевое пшено – вкус станет даже интереснее. Вся хитрость заключается в кисло-сладкой заправке – именно она придает салату свежесть. Сервировать его можно как индивидуально, в маленьких пиалах, так и выставлять в большом салатнике, чтобы гости сами определялись с размером порции.





[<<< Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



Андрей ШМАКОВ
Savva

ЛОСОСЬ С УКРОПОМ, КЛЮКВОЙ И СЛАДКИМ ЛЕЧО

 с. 25

Может быть как закуской, так и самостоятельным блюдом в зависимости от размера порции. Лосось можно заменить любой другой красной рыбой, которая у вас есть, даже замороженной. Простое и вкусное блюдо с невысокой себестоимостью, которое украсит меню общепита и будет пользоваться неизменным спросом у гостей. Клюкву можно заменить брусникой, любой кислой ягодой и даже свеклой. Подавать порционно или в гастроемкости, выложив на дно лечо, а сверху – тонкие ломтики рыбы.

САЛАТ С ЯЗЫКОМ

Язык говяжий отварной	50 г
Демиглас	10 мл
Редька	30 г
Тыква	30 г
Морковь	30 г
Огурец свежий	30 г
Огурец соленый	10 г
Редис свежий	10 г
Укроп	3 г
Кинза	3 г

СОУС

Майонез домашний	70 г
Смесь «5 перцев»	3 г
Мед	10 г
Кинза	5 г
Перец чили	5 г
Тимьян	3 г
Соус соевый	10 мл
Чеснок очищенный	3 г

- Отварной язык тонко нарезать и полить демигласом. Немного прогреть. Овощи тонко нарезать на слайсере или мандолине и заправить соусом. Выложить салат на тарелку, сверху разместить говяжий язык. Украсить блюдо зеленью.

СОУС

- Смешать все ингредиенты в блендере до однородной массы.



с. 15



СУП С
КОПЧЕНЫМИ МИДИЯМИ
С ЯЙЦОМ-ПАШОТ

с. 28 с. 42



КРЕМ-СУП
ИЗ КРАПИВЫ
С РЫБНЫМИ КНЕЛЯМИ

с. 31 с. 43



ТАЙСКИЙ СУП
С КУРИЦЕЙ
И ЛИМОННЫМ ЖЕЛЕ

с. 32 с. 44



ЗИМНИЕ ЩИ НА
ТЕЛЯЧЬИХ ХВОСТАХ

с. 35 с. 45



КОНСОМЕ ИЗ
ПЕЧЕНОЙ КАРТОШКИ

 с. 36  с. 46

ДОМАШНИЙ
КУРИНЫЙ СУП

 с. 39  с. 46

С У П Ы

МОЙ СВЕКОЛЬНИК

 с. 40  с. 47

С У П Ы



Михаил ГЕРАЩЕНКО
«Голодный – Злой»

СУП С КОПЧЕНИМИ МИДИЯМИ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ

 с. 42

Рыбный суп, который так любили подавать в советских столовых по четвергам, предлагаю усилить черноморскими подкопченными мидиями, добавить белую фасоль и шпинат. Мидии – исконно русский южный продукт, который трудно считать деликатесом. Стоит он недорого, по крайней мере точно дешевле, чем свежая рыба деликатесных сортов. В тарелку для украшения и дополнительного вкуса предлагаю положить яйцо-пашот, а в бульон добавить чили. Эти два ингредиента не меняют принципиально вкуса блюда, но добавляют ему свежую современную нотку. Суп с копченными мидиями по сути классический негустой рыбный суп, вкусный и простой для понимания.





Сергей ЕРОШЕНКО
«Честная кухня»

КРЕМ-СУП ИЗ КРАПИВЫ С РЫБНЫМИ КНЕЛЯМИ

 с. 43

Идеальное блюдо для весеннего меню.

За неимением свежего можно использовать замороженный шпинат. По сути это классический суп-пюре, который преображается благодаря рыбным кнелям. Очень бюджетное блюдо, поскольку зелень стоит копейки, да и рыбу вы можете взять самую простую – треску, пикшу. В сочетании со специями и сметаной в виде кнелей эта простая рыба буквально преображается и приобретает оригинальный вкус. Подача порционная – только так. Разливаете суп по тарелкам, украшаете кнелями и зеленью.

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

Меню для столовых и кулинарий от звездных шеф-поваров





Андрей Жданов
AQ Kitchen

ТАЙСКИЙ СУП С КУРИЦЕЙ И ЛИМОННЫМ ЖЕЛЕ

 с. 44

Этот вкусный суп потрясающего зеленого цвета, с тонким ароматом трав и имбиря никого не оставит равнодушным. Особенно он понравится тем, кто соблюдает пост и следит за фигурой. Его можно готовить на курином или рыбном бульоне и даже просто на воде, главное – добавить кокосовое молоко. Основа тайского супа – паста из свежей зелени. Я предлагаю использовать петрушку, кинзу, базилик и шпинат с добавлением чили, но можно взять любые травы. Все вариативно. Даже пак-чой в рецепте легко заменяется шпинатом без ущерба вкусу. Если вы готовите зеленый тайский суп на основе куриного бульона, перед подачей положите в тарелку кубики куриного мяса, обжаренные на кунжутном масле, и грибы шиитаке. Их, кстати, можно заменить шампиньонами.

