

МЕНЮ

ДЛЯ СТОЛОВЫХ И КУЛИНАРИЙ

от звездных шеф-поваров



НИЗКИЙ
фудкост



сезонность



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

УДК 641.55/.56(083.12)
ББК 36.996я27

М51

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.

М51 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 уютными 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 ресторанного 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



ЗЕЛЕНАЯ 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



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

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, кто 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 >>>



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 варьировать 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. Лосося 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.





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



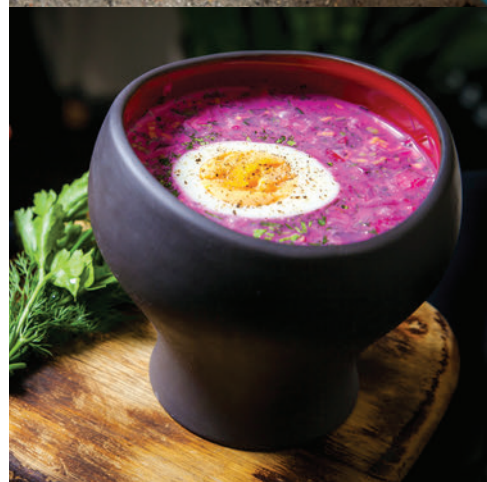
ЗИМНИЕ ЩИ НА
ТЕЛЯЧЬИХ ХВОСТАХ



с. 35



с. 45



КОНСОМЕ ИЗ
ПЕЧЕНОЙ КАРТОШКИ



с. 36



с. 46

ДОМАШНИЙ
КУРИНЫЙ СУП



с. 39



с. 46

МОЙ СВЕКОЛЬНИК



с. 40



с. 47

С У П Ы

СВЕКОЛЬНИК



Михаил ГЕРАЩЕНКО

«Голодный — Злой»

СУП С КОПЧЕНЫМИ 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 копчеными 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 весенне-летнего меню. За неимением свежего можно использовать замороженный шпинат. По сути это классический суп-пюре, который преобразается 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 преобразается и приобретает оригинальный вкус. Подача порционная — только так. Разливаете суп по тарелкам, украшаете кнелей и зеленью.



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.