

Успешный шеф — тот, кто знает, чего хотят его гости сегодня.
А шефы будущего знают, что гости будут хотеть завтра.

Unilever Food Solutions пригласили экспертов самых ярких гастрономических трендов, чтобы представить тенденции завтрашнего дня и помочь вам создать свое **меню будущего**.

7 трендов

7 шефов будущего

7 актуальных рецептов по каждому тренду

для увлеченных своим делом, своей командой и развитием своего бизнеса.

Стань шефом будущего вместе с Unilever Food Solutions.

Следуй за трендами с

Екатериной Алехиной • Николаем Бобровым • Андреем Колодяжным
Максимом Кузнецовым • Максимом Любимовым
Сергеем Мирошниковым • Артемом Хижняковым

РЕЖЬ КОСТЫ, А НЕ КАЧЕСТВО

Российские рестораны учатся работать в новых экономических реалиях

Все более важным становится оптимизация бизнеса без снижения качества блюд и услуг.

Оптимальная стоимость порции, экономия и контроль фудкоста, минимизация отходов — задачи, которые стоят перед шеф-поварами

За последние годы сфера общественного питания столкнулась с множеством вызовов и сложностей.

Уход поставщиков, повышение цен на ингредиенты, снижение покупательской способности гостей — таковы тенденции рынка.

Ответом на них стали адаптация меню под новые потребности гостей, снижение фудкоста, упрощение блюд, **оптимизация работы с ингредиентами.**

Продукты UFS сделают меню выгодным

A chef with a beard and short hair, wearing a white chef's coat, stands in a professional kitchen. He is holding a small, light-colored ceramic bowl filled with a green soup or puree. The kitchen background includes stainless steel shelves with pots, a wooden countertop with various kitchen items, and a large stainless steel refrigerator. The lighting is bright and even.

**Сергей Мирошников
Шеф-повар
ресторана Kitchen,
г. Екатеринбург**

*Нашу культуру нужно любить
и развивать*



Считается, что последние годы были сложными для ресторанов, но я — на примере собственного проекта — смотрю на ситуацию позитивно. Пандемия запустила масштабную реструктуризацию рынка. Компании-гиганты, которые долго выглядели успешными, показали недееспособность в кризисных ситуациях. Мы же сразу приняли решение, что будем бороться до конца, сохраним проект и команду, придумаем, чем станем заниматься, что бы ни случилось. Это сделало нас сильнее. Психологический настрой в кризисной ситуации — ключевой момент. Если команда увидит уныние руководства, оно точно отразится на всех процессах.

Уход поставщиков импорта затронул нас меньше всего — по-

литика нашего ресторана строилась на использовании местного продукта. Мы четко понимали, что это самое адекватное, выгодное и перспективное направление, да и просто проявление здравого смысла, поскольку гораздо меньше зависим от логистики. Раньше мы не могли дать местному производителю достаточного объема закупок, чтобы он рос и развивался, чтобы снижались цены и улучшалось качество, а теперь начали прорабатывать это направление, заменять импорт на отечественную продукцию. Например, я стал закупать российскую форель вместо зарубежного лосося задолго до того, как с ним начались проблемы, и, когда нарушились логистические цепочки, ничего не потерял.

Еще один антикризисный фактор — креатив.

Изменились сценарии потребления, появились новые типы блюд, которые гости начинают пробовать не спеша и через полгода в них влюбляются.

Я занимаюсь продвижением уральской кухни и ввожу в меню ресторана Kitchen специалитеты с местными вкусами. Это наша культура, которую нужно любить и развивать. Пока не любим себя, за нас никто этого не сделает. Буквально за год мы поменяли стратегию — раньше в ресторане была европейская кухня — и развернулись в сторону местных блюд. Сейчас уже более половины отмечены как локальные.

Мы популяризировали шаньгу, которая постепенно становится полноценным конкурентом пиццы — сегодня уже полтора десятка ресторанов в городе вводят ее в меню. Опять-таки помог креатив — я сделал шаньгу огромной, размером с пиццу, хотя обычно она по размеру с ладошку. Специально позиционировал ее как альтернативу популярному итальянскому блюду. С точки зрения экономики это очень выгодно: местная мука, недорогие продукты, низкая себестоимость. А главное — это действительно вкусно, и гость уже готов такие блюда воспринимать.

Какие-то нововведения людям комфортнее принимать через устоявшиеся стереотипы. Например, пельмени — у меня была задача сделать их небанальными. Мы приготовили пельмени с груздями, подаем их с соусом из уральских грибов с красной икрой местной форели. Такие сочетания выводят обыденное блюдо на другой гастрономический уровень, гости понимают, за что платят, пробуют новые вкусы, и у блюда появляется вторая жизнь.

Важный момент — фокусировка на подаче. Довольно значимая часть нашего меню — иммерсивные блюда, где важны интерактив, истории, вовлечение гостей. Конечно, это отражается на цене, однако не повышает себестои-

мости и дает возможность использовать хорошие продукты по доступным ценам.

Я уже давно не смотрю на местные продукты через призму замены импорта, считаю их равноценными и самодостаточными. Начал активно применять квашеную капусту и зеленые томаты в различных соусах, намазках и начинках. Например, мы делаем соус из зеленого яблока, зеленого квашеного томата и квашеной капусты с ярким вкусом и широчайшим диапазоном использования.

Хочется упомянуть и локальные продукты растительного происхождения, поиском которых мы занимаемся. Когда искали альтернативу кофе и впервые

сварили напиток из корня лопуха, обнаружили в нем устойчивую ароматику шоколада. Сегодня я использую «шоколад из лопуха» в соусах, десертах, пирожных, они популярны у гостей и при этом в 5–10 раз дешевле, чем при работе с обычным шоколадом. Тут огромная разница во всем — в себестоимости, подходе, маркетинге и ценности для гостей.

Недавно в поле зрения попали разные виды озерной и речной рыбы. Карасей в ресторане обычно не готовят из-за их костлявости, а мы делаем из них соусы и бульоны, где эту рыбу не надо разделявать. Такой подход помогает как в уникальности вкуса, так и в снижении себестоимости.

Игра с себестоимостью, нестандартные подходы к продукту, поиск необычного сырья приводят к появлению большого количества новых интересных и самобытных блюд.

Что касается маркетинга, то наш главный инструмент — искренность, ведь фальшь моментально считывается. Пора признать: мы — сами по себе и можем делать качественные продукты, сажать, выращивать, готовить. Да, кто-то в мире пока многое делает лучше, но лет через пять мы сравняемся, а через десять, возможно, и превзойдем. Главное — не бояться.



МУСС ИЗ КАРТОФЕЛЬНЫХ ХЛОПЬЕВ С ХРЕНОВИНОЙ И ТОЛСТОЛОБИКОМ

Толстолобик 60 г
Соль 2 г
Масло растительное 15 мл
Пюре луковое 30 г
Хреновина домашняя 15 г
Салат уральский 5 г
Мусс картофельный 40 г
Пудра луковая 2 г

Толстолобика посолить, приготовить в хоспере, сбрызгивая маслом, чтобы усилить копченый вкус рыбы.

На дно тарелки выложить горячее луковое пюре, сверху — слой хреновины, затем — слой уральского салата, рыбу, разрезанную на пять частей, и горячий картофельный мусс. Посыпать луковой пудрой.

САЛАТ УРАЛЬСКИЙ

Томаты зеленые 100 г
Капуста квашеная 100 г
Яблоко 100 г
Соль 3 г
Сахар 10 г
Уксус 10 мл

Томаты, капусту и яблоко нарезать кубиками 3×3 мм, добавить соль, сахар и заправить уксусом.

ЛУКОВОЕ ПЮРЕ

Лук 500 г
Масло сливочное 82,5% 150 г
Сметана 150 г
Mondamin Кукурузный крахмал 10 г

Вода 20 мл
Соль 5 г
Сахар 5 г

Лук нарезать соломкой, добавить сливочное масло, поместить в широкий сотейник, накрыть крышкой, включить минимальную мощность, помешивать раз в 10 минут. Готовить лук до прозрачности. Добавить сметану, Mondamin Кукурузный крахмал развести в воде, вылить в сотейник, проварить 2 минуты. Посолить, всыпать сахар и пробить в блендере.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ МУСС

Чеснок 6 г
Knorr Professional Картофельные хлопья 20 г
Сливки 33% 100 мл
Масло сливочное 30 г
Молоко 200 мл
Соль 4 г

Чеснок мелко порубить, смешать с остальными ингредиентами и проварить. Пробить блендером, зарядить в сифон.

ЛУКОВАЯ ПУДРА

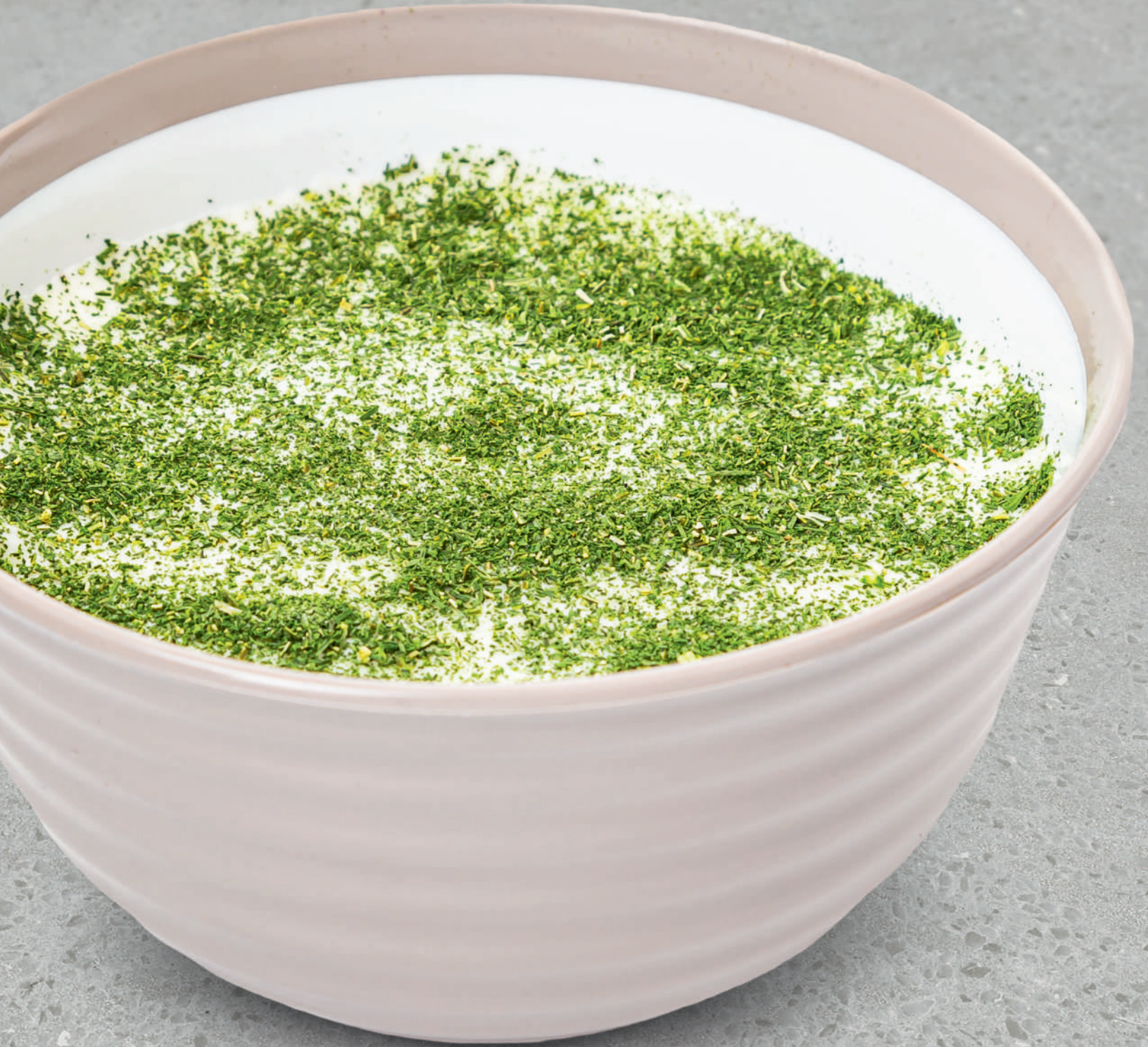
Лук зеленый 1000 г
Соль 4 г
Сахар 2 г

Использовать лук целиком вместе с белыми частями. Толстые части разрезать, чтобы весь лук был одинаковой толщины и высушился равномерно. Высушить в дегидраторе или на крышке конвектора. Пробить, добавив соль и сахар.



KNORR PROFESSIONAL КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ — это 100% натуральный картофель и многофункциональный ингредиент для приготовления различных блюд





ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ, ОПЯТАМИ И ИКРОЙ

Пельмени с опятами 100 г
Масло сливочное 10 г
Масло зеленое 2 мл
Соус грибной 50 мл
Масло топленое 4 г
Лук зеленый 3 г
Чипсы из перца 1 г
Икра форели 6 г

Пельмени отварить в подсоленной воде, дать стечь 15 секунд, добавить сливочное масло, размешать. На тарелку налить зеленое масло, выложить пельмени, полить горячим соусом, топленым маслом, посыпать зеленым луком, чипсами из перца, сверху поместить икру.

ПЕЛЬМЕНИ С ОПЯТАМИ

Тесто на пельмени 100 г
Начинка из опят 100 г

Слепить пельмени в форме кокошника.

ЧИПСЫ ИЗ ПЕРЦА

Масло растительное 100 мл
Перец черный горошком 100 г

Масло разогреть до 110 °С, аккуратно обжарить перец 5 минут до выраженного аромата. Поставить в дегидратор. Перед подачей горошины раздробить на крупную фракцию.

НАЧИНКА ИЗ ОПЯТ

Опята маринованные 100 г
Лук репчатый 100 г
Хрен тертый 30 г
Уксус 10 мл
Сахар 7 г

Сметана 40 г
Сыр творожный 40 г
Соль 2 г

Опята и лук нарезать кубиками 3×3 мм и смешать с остальными ингредиентами.

ТЕСТО НА ПЕЛЬМЕНИ

Мука 700 г
Соль 10 г
Сметана 15 г
Яйцо 1 шт.
Вода 65 °С 300 мл

Муку смешать с солью, добавить сметану, яйцо, перемешать насадкой крюк в миксере и постепенно влить горячую воду. Оставить на 30 минут.

СОУС ГРИБНОЙ

Шампиньоны 100 г
Грибы сухие 10 г
Knorr Professional Бульон грибной 10 г
Вода 300 мл
Сливки 33% 100 мл
Сахар 4 г
Mondamin Кукурузный крахмал 2 г
Перец свежемолотый 2 г

Шампиньоны нарезать ломтиками. Положить в сотейник вместе с сухими грибами и Knorr Professional Грибным бульоном. Залить водой, перемешать, поставить на огонь на 2 минуты, затем добавить сливки и сахар. Выпарить до консистенции жидкого соуса, в конце ввести разбавленный Mondamin Кукурузный крахмал и свежемолотый перец, прогретый на сковороде.



KNORR PROFESSIONAL ГРИБНОЙ БУЛЬОН — это приправа, которая придает блюдам насыщенный грибной вкус и аромат вне зависимости от качества базовых ингредиентов





СВИНАЯ ГРУДИНКА С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Грудинка свиная томленая 100 г
Картофель бэби отварной 50 г
Демиглас красная смородина 35 г
Смородина красная с сахаром 25 г
Микрозелень лука 2 г

Свиную грудинку прогреть, выложить на плоскую поверхность и обжечь горелкой до черных подпалин. Сверху поместить картофель, полить демигласом. В центр положить смородину и микрозелень лука.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА С САХАРОМ

Смородина красная с/м 100 г
Сахар 50 г
Мята 3 г
Кислота лимонная 1 мл

Замороженную красную смородину смешать с сахаром, оставить на 30 минут при комнатной температуре. Перемешать, оставить еще на 30 минут. Добавить остальные ингредиенты.

ТОМЛЕНАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА

Грудинка свиная 1 кг
Лук репчатый 300 г
Чеснок 15 г
Соль 25 г
Перец 4 г
Солод 100 г
Вино сухое красное 150 мл
Вода 600 мл

Свиную грудинку обжарить на углях, лук нарезать соломкой, чеснок — ломтиками, добавить

остальные ингредиенты и томить в печи под закрытой крышкой минимум 3 часа. Грудинка должна стать мягкой и легко разрезаться при помощи ложки, при этом сохранив форму. Грудинку вынуть, оставшуюся жидкость пробить блендером и выпарить до загустения. Грудинку нарезать на куски не толще 1,5 см, добавить соус.

СОУС ДЕМИГЛАС КРАСНАЯ СМОРОДИНА

Knorr Professional Соус Деми Глас 20 г
Вино красное сухое насыщенное 70 мл
Бульон куриный (опционально вода) 70 мл
Чеснок 5 г
Соль 3 г
Сахар 7 г
Перец свежемолотый, прогретый на сковороде 2 г
Лук красный очищенный 30 г
Смородина красная 30 г

Knorr Professional Деми Глас смешать с вином и бульоном. Чеснок нарезать ломтиками, добавить в соус. Варить не больше 1,5 минуты, довести до вкуса солью, сахаром и перцем. Лук нарезать тонкой соломкой, добавить в соус и снять с огня. Лук должен остаться хрустящим. Всыпать ягоды. Соус получится сбалансированным, с насыщенным, слегка обжигающим алкогольно-пряным вкусом.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Knorr Professional Куриный бульон 10 г
Вода 1 л

Добавить Knorr Professional Куриный бульон в горячую воду. Довести до кипения.



KNORR PROFESSIONAL СОУС ДЕМИ ГЛАС позволяет за 5 минут приготовить классический соус с идеально гладкой текстурой, насыщенным вкусом и ароматом





КАРТОФЕЛЬ ФРИ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ С ЦЫПЛЕНКОМ И СЫРНЫМ СОУСОМ

Рулет из цыпленка 80 г
Картофель фри панированный 140 г
Соус сырный 50 г
Фета замороженная 30 г
Цедра лимона 2 г

Рулет из цыпленка прогреть в су-виде, разрезать на три части, добавить картофель фри, сырный соус, потереть на терке для цитрусовых замороженную фету, добавить цедру.

ЦЫПЛЕНОК СУ-ВИД
Цыпленок 700 г
Соль 5 г
Перец 3 г

Цыпленка очистить от костей, пластовать, сохранить кожу, посолить, поперчить, свернуть рулетом при помощи пищевой пленки. Для более плотного скручивания можно использовать филе другой курицы, поместив его в самый центр. Готовить в су-виде 100 минут при температуре 64,5 °С. Готовый рулет поместить в ледяную баню, затем нарезать на порции по 80 г и вакуумировать.

СОУС СЫРНЫЙ
Knorr Professional Суп-пюре сырный 15 г
Молоко 150 мл
Соль 2 г

Ингредиенты смешать и отварить до текстуры соуса.

ПАНИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ФРИ
Knorr Professional Хрустящая панировка 120 г
Вода 170 мл
Картофель фри 60 г
Мука 10 г
Сухари панко 50 г

Добавить Knorr Professional Хрустящую панировку в холодную воду, перемешать до однородной консистенции жидкого кляра. Картофель фри обвалять в муке, затем — в панировке, в сухарях и опять в панировке. Сразу обжарить во фритюре. Готовый картофель приправить сухой панировкой, используя ее вместо специй.



KNORR PROFESSIONAL ХРУСТЯЩАЯ ПАНИРОВКА — это профессиональная смесь со сбалансированной рецептурой, которая делает блюдо хрустящим снаружи и сочным внутри



ТАРТАР ИЗ БАРАНИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ

Мясо ягненка 60 г
Перец свежемолотый 2 г
Соль 2 г
Лук компрессионный 15 г
Масло растительное 8 мл
Крем сливочный 30 г
Соус гранатовый 30 мл

Мясо ягненка, нарезанное способом тартар, перец, соль, лук и растительное масло соединить и вымешивать 1 минуту. На дно тарелки выложить крем, сверху — ровным слоем тартар, вокруг полить гранатовым соусом.

Тартар из задней ноги барана обладает самым насыщенным и интересным вкусом, но стоит познакомиться с его зачисткой. Отдавайте предпочтение не крупному животному с белоснежным жиром. Самое важное в этом блюде — температура: нарезанного барана хранить на льду.

ЛУК КОМПРЕССИОННЫЙ

Лук репчатый очищенный 1 кг

Лук нарезать соломкой, поместить в ледяную баню и во льду вакуумировать в три цикла, пока лук не станет прозрачным. Нарезать кубиками 2x2 см, обсушить.

СОУС ГРАНАТОВЫЙ

Наршараб кинто 100 мл
Уксус яблочный 15 мл
Сахар 15 г
Паста из острого перца 4 г
Соль 3 г
Масло растительное 50 мл
Кислота лимонная 3 г

Ингредиенты смешать при помощи блендера.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ

Knorr Professional Сливочная база 60 г
Молоко 360 мл
Соль 4 г
Сыр колбасный 50 г

Knorr Professional Сливочную базу смешать в соейнике с молоком, нагреть на плите, добавить соль, натертый колбасный сыр и протереть блендером.



KNORR PROFESSIONAL СЛИВОЧНАЯ БАЗА — профессиональный ингредиент для разнообразных блюд, обладает идеально гладкой текстурой, стабилен при термообработке и в кислой среде





ХЛЕБ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ХЛОПЬЯМИ, САЛО И ЧЕРЕМША

Хлеб с хлопьями 30 г
Масло топленое 5 г
Соус из перца 10 г
Сало соленое 30 г
Черемша заправленная 15 г
Лук зеленый 3 г

Хлеб нарезать брусочками, обжарить на топленом масле. Добавить соус из перца, накрыть тонко нарезанным салом. Сверху выложить черемшу, посыпать мелко рубленным зеленым луком.

ЧЕРЕМША ЗАПРАВЛЕННАЯ

Черемша маринованная 100 г
Горчица в зернах 20 г
Мед 20 г
Жидкость халапеньо 10 мл
Масло растительное 10 мл
Уксус столовый 6% 5 мл

Черемшу нарезать поперек по 0,5 см, добавить остальные ингредиенты и перемешать.

СОУС ИЗ ПЕРЦА

Knorr Professional Соус Деми Глас 20 г
Hellmann's Майонез домашний 200 г
Чеснок 10 г
Сахар 5 г
Кислота лимонная 1 г
Огурец маринованный 50 г
Перец черный горошком 20 г

Ингредиенты соединить и пробить блендером, добавив Knorr Professional Соус Деми Глас как специю.

ХЛЕБ С ХЛОПЬЯМИ

Молоко сухое 80 г
Соль 28 г
Мука пшеничная 1300 г
Сахар 150 г
Дрожжи сухие саф-момент 40 г
Knorr Professional Картофельные хлопья 40 г
Молоко 530 мл
Яйцо 4 шт.
Клейстер 450 г
Масло сливочное растопленное 130 г
Льезон 50 г

Тщательно смешать все сухие компоненты. Постепенно ввести молоко, яйца и клейстер, в самом конце добавить растопленное сливочное масло. Замешивать насадкой крюк 20 минут. Дать расстояться, разделить на шары и оставить для расстойки.

Растянуть тесто в пласт, разложить по прямоугольным формам для хлеба, заполнив их на 1/3. Дать подойти под пленкой. Смазать льезоном. Выпекать 30 минут при температуре 160 °С.

КЛЕЙСТЕР

Вода 400 мл
Мука пшеничная в/с 80 г

Воду разогреть до 60 °С, размешать с мукой и дать остыть.



HELLMANN'S МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ — универсальный майонезный соус для салатов, холодных закусок и основа производных соусов



ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ДРОЖЖАМИ

Пирог с капустой 70 г
Сметана топленая 30 г
Рассол из квашеной капусты 10 мл
Соус из капусты 30 г
Пудра сахарная термостабильная 2 г
Приправа из дрожжей 2 г

Пирог прогреть, на дно тарелки выложить немного сметаны, на нее поставить пирог, рядом налить рассол. На пирог выложить оставшуюся сметану и соус из капусты, посыпать сахарной пудрой и приправой из дрожжей.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ

Блинчик готовый 40 г
Пюре из капусты 60 г
Тесто пирожковое базовое 100 г
Яйцо (желток) 1 шт.

В блинчик завернуть пюре. Тесто раскатать, вложить блинчик, обернуть. Дать подойти. Смазать желтком и выпекать 9 минут при температуре 180 °С.

ПЮРЕ ИЗ КАПУСТЫ

Лук репчатый 100 г
Масло растительное 30 мл
Капуста печеная 200 г
Knorr Professional Овощной бульон, разведенный по рекомендации производителя 100 г
Рассол из квашеной капусты 50 мл
Соль 3 г
Капуста квашеная 50 г

Лук нарезать соломкой, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить мелкорубленную печеную капусту, обжарить до насыщенного коричневого цвета. Влить овощной бульон, смешанный с рассолом из капусты. Вы-

парить. Довести до вкуса солью. Пробить блендером, затем добавить мелкорубленную квашеную капусту.

КАПУСТА ПЕЧЕНАЯ

Капуста 1000 г
Вода 100 мл

Капусту разрезать на несколько частей, влить воду. Плотно закрыть крышкой и оставить на ночь при температуре 110 °С. Капуста должна стать мягкой, коричневого цвета.

ПРИПРАВА ИЗ ДРОЖЖЕЙ

Дрожжи живые прессованные 300 г
Соль 3 г
Сахар 4 г

Дрожжи раскрошить на мелкую фракцию. Обжарить в конвектомате на максимальном режиме вентилятора 40 минут при температуре 180 °С. Пробить в кофемолке с солью и сахаром.

СОУС ИЗ КАПУСТЫ

Пюре из капусты 200 г
Рассол от квашеной капусты 50 мл
Масло растительное 50 мл
Соль 3 г
Сахар 5 г

Ингредиенты смешать и пробить блендером.

ОВОЩНОЙ БУЛЬОН

Knorr Professional Овощной бульон 10 г
Вода 1 л

Развести Knorr Professional Овощной бульон в воде. Довести до кипения.



KNORR PROFESSIONAL БАЗОВЫЕ БУЛЬОНЫ используются в качестве приправы, придавая яркий вкус и аромат разнообразным блюдам. В линейке представлено 6 вкусов, которые подходят для широкого спектра блюд



РЕСТОРАН ПО КЛИКУ

онлайн заказы еды стали обыденностью

**Люди хотят не просто вкусно поесть,
но и ощутить атмосферу ресторана у себя дома.**


В сегменте доставки готовой еды из ресторанов за последние два года наблюдается значительный рост

Доля заведений, где есть доставка, с 2020 года выросла в 1,5 раза и составила 61% от их общего числа в России.

Для ресторанов доставка стала дополнительным каналом продаж, который помогает сохранить лояльность клиентов.

Несмотря на то, что гости в зале по-прежнему остаются приоритетом для ресторанов, услуги по доставке еды становятся **дополнительным аргументом** при выборе заведения.

Доставка готовой еды — один из самых быстрорастущих сегментов рынка



Максим Кузнецов
Бренд-шеф
«Кухни на районе»,
г. Москва

*Мы делаем жизнь в городе
удобнее, приятнее и красивее*



«Кухня на районе» появилась в 2017 году из идеи доставки еды в соседний дом или офис. Наш CEO Антон Лозин вместе с Алексеем Колесниковым и Олегом Козыревым, основателями «Рокетбанка», придумали идею стартапа — гиперлокальная доставка завтраков, обедов и ужинов собственного приготовления. В 2018-м к команде основателей присоединился Кирилл Родин, и пазл сложился. Так появился городской сервис доставки вкусной домашней еды с классным приложением и самой человечной службой поддержки.

В то время в Москве были развиты только сервисы доставки еды из ресторанов, поэтому «Кухню на районе» можно смело назвать первопроходцем в сегменте dark kitchen в России. Мы сами готовим вкусную домашнюю еду и сами же ее привозим.

У нас есть собственное производство, поставляющее еду на 54 кухни в разных районах Москвы, а также линейку холодных блюд, которые мы продаем через

«Самокат» уже в 9 городах России.

Все меню «Кухни» тщательно прорабатывается и все время обновляется командой производства под моим руководством. В нем больше двух тысяч наименований блюд, из которых постоянно присутствуют около 150, остальные в ротации.

Хиты каждый год немного меняются. Три года назад это были котлеты с картофельным пюре, в 2022 году — шаурма. В 2023-м доминировали азиатские вкусы — в топ вошли кацудон, рамен и пельмени в перечном соусе.

В целом люди предпочитают домашние блюда — горячее, супы. Под домашней едой я подразумеваю ту, которую нам готовили мамы и бабушки, хотя для нового поколения домашней едой стали такие ресторанные хиты, как паста карбонара, салат цезарь. Или даже шаурма — более понятного стритфуда нет ни в Москве, ни в Санкт-Петербурге, ни в дру-

гих крупных городах. Мы как раз и занимаемся приготовлением понятной еды.

За 3,5 года, что я работаю, площадь производства выросла почти в два раза. Мы начали с нескольких тонн в сутки, а сейчас выпускаем ежедневно до 12 тонн готовых блюд и полуфабрикатов. Не все можно приготовить на производстве — например, салаты из помидоров, огурцов и листьев салата делаются на кухнях из-под ножа, чтобы овощи оставались хрустящими, не текли. То же самое касается завтраков — пока не представляю, как готовить глазунью на фабрике и привозить ее теплой, с жидким желтком. Но с другими блюдами из яиц это вполне возможно.

Наш проект отличается от обычного ресторана не только наличием отдельного производства, здесь совсем другие технологические процессы.

На фабрике еда готовится в больших котлах по 300–500 литров, жарится на производственных сковородах.

Тут другие тайминги и технологии, все процессы разбиты на подпункты.

Наша еда должна выдерживать весь цикл доставки. Например, когда готовишь пасту в ресторане, она уже через две минуты стоит у гостя на столе, и он ест ее сочную, горячую, не развалив-

шуюся. Для доставки пасту нужно чуть-чуть не доваривать, а соус сделать более жидким, чтобы он не загустел за то время, пока везут заказ. То есть моя задача — не приготовить блюдо на кухне и положить его в лоток, а сделать таким, чтобы оно доготовилось и набрало свою максимальную кондицию в течение 15–20 минут доставки. И это чрезвычайно сложная задача. Более того, не каждое блюдо может пережить доставку. Его ведь не несут под колпаком на руках — контейнер везут на велосипеде, поднимают по ступенькам. Блюдо должно быть устойчиво к вибрациям, чтобы оно не расплескалось, не развалилось, сохранило привлекательный аппетитный вид.

Заказ и оплата осуществляются с помощью мобильного приложения, разработанного нашими программистами, здесь же можно выбрать еду из меню. Как только заказ оплачивается, на ближайшей «Кухне» повара начинают готовить. Технологический процесс выстроен так, что на это уходит не более четверти часа. То есть на ожидание клиентом мы закладываем 30 минут: 15 — на готовку и упаковку, 15 — на доставку.

Именно быстрой доставкой мы и завоевали рынок.

Голод — ситуативное чувство. Сидишь дома или на работе и вдруг осознал, что хочешь есть, и заказываешь еду там, откуда тебе максимально быстро ее привезут. Не все готовы ждать заказ из ресторана больше часа, обычный ежедневный рацион хочется получать быстрее.

В конце 2022 года мы начали развивать линейку холодной еды. Сегодня ее можно встретить во многих продуктовых магазинах — это порционированная еда, которую самостоятельно разогреваешь дома в микроволновке. На мой взгляд, за этим будущее. Еще несколько лет назад к полуфабрикатам было предвзятое отношение, но сейчас ситуация изменилась. Люди все меньше готовят дома сами и все чаще пользуются доставкой или заходят в ближайший магазин за готовой едой. Мы сделали мощный скачок в качестве блюд, увеличили сроки хранения — используем в упаковке газомодифицированную среду, чтобы еда дольше оставалась свежей и вкусной.

Ядро нашей аудитории — офисные работники, которые много работают и быстро обедают, они не хотят тратить время на готовку и носить еду из дома в лоточках. Не везде есть столовые и кафе с доступной вкусной едой, и появление нашего формата стало событием. Современные офисы оборудованы кухней с микроволновкой, удобной для разогрева еды, где можно сесть и поесть, как в кафе.

Вторая категория — молодые прогрессивные москвичи, для которых еда в первую очередь не удовлетворение голода, а получение опыта — они хотят побаловать себя чем-то вкусным и красивым, получить удовольствие от сервиса.

Также у нас есть блюда, которые закрывают потребности семейных пар с детьми и людей, придерживающихся здорового образа жизни.

Мы делаем жизнь в городе удобнее, приятнее и красивее: можно уделять больше времени себе, освободившись от рутинной

готовки, получать эстетическое наслаждение от дизайна и коммуникаций, есть, где и когда удобно, и меньше волноваться за экологию — вся упаковка сдается на переработку.

У нас невероятная служба поддержки — никаких ботов, только живые люди, которые общаются с удовольствием. И клиенты отвечают взаимностью: они могут написать в чат что-то приятное, узнать, как дела, прислать фотографию.

«Кухня на районе» — полностью автономное предприятие. У нас собственная служба доставки, служба эксплуатации, прачечная, свой центр по обслуживанию велосипедов.

Каким видится ближайшее будущее доставки? С одной стороны, аудитория консолидируется вокруг крупнейших игроков, с другой — у потребителей формируются две тенденции: запрос на эмоции и уникальность ассортимента, а также важность экономики и осознанного потребления.

Среди наших продуктов мы видим рост интереса к доступной еде на каждый день, хороший отклик на ассортимент с азиатским настроением и comfort food.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С ГОВЯДИНОЙ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

ДЕМИГЛАС ДЛЯ НАЧИНКИ

Вода 933 мл
Knorr Professional Соус Деми Глас 115 г

В сотейнике соединить воду и Knorr Professional Соус Деми Глас, помешивая, довести до кипения и загустения. Снять с огня, охладить.

НАЧИНКА МЯСНАЯ ДЛЯ ЗРАЗ

Фарш говяжий дефрост 645 г
Горошек зеленый с/м 207 г
Демиглас 527 мл

Говяжий фарш обжарить на сковороде, периодически разбивая комочки.

Добавить зеленый горошек и обжарить начинку до готовности горошка.

Залить демигласом и, помешивая, довести до кипения. Снять с огня и охладить.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ОСНОВА ДЛЯ ЗРАЗ

Knorr Professional Картофельные хлопья 253 г
Вода 723 мл
Меланж 100 г
Соль 3 г

В гастроемкость высыпать Knorr Professional Картофельные хлопья, залить теплой водой (не выше

70 °С) и перемешать до однородной массы. Добавить меланж, соль и замесить однородную массу. Накрывать пленкой и оставить на 10–15 минут.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ С ГОВЯДИНОЙ

Основа картофельная для зраз 150 г
Начинка мясная для зраз 70 г
Меланж 10 г
Knorr Professional Хлопья картофельные 10 г

Картофельную массу раскатать в пласт толщиной около 1 см. В центр выложить начинку и сформовать зразы в виде шара. Обмакнуть зразы в меланж и сразу — в Knorr Professional Хлопьях картофельных. Обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Выложить зразы в гастроемкость, в центре каждой сделать небольшое отверстие и поставить в пароконвектомат на 5–7 минут при температуре 160 °С.

ПОДАЧА

Демиглас 50 г
Зраза картофельная с говядиной 1 шт.

На дно тарелки выложить демиглас, в центр — картофельную зразу.



KNORR PROFESSIONAL КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ — это 100% натуральный картофель и многофункциональный ингредиент для приготовления различных блюд





КУРИЦА ПО-АЗИАТСКИ

КУРИЦА, МАРИНОВАННАЯ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

Бедро куриное 970 г
Соль 5 г
Глутамат натрия 10 г
Соус терияки 27 г

Бедро нарезать кубиками 4x4 см. Соединить в гостроемкости все ингредиенты, перемешать и оставить мариноваться.

КУРИЦА, ОБЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ

Курица, маринованная в соусе терияки 1150 г
Mondamin Крахмал кукурузный 150 г

Маринованную курицу панировать в Mondamin Крахмале кукурузном и обжарить во фритюре до золотистого цвета. Выложить в перфорированную емкость, чтобы стекло лишнее масло.

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ КУРИЦЫ ПО-АЗИАТСКИ

Соус свит чили, пропущенный через сито 769 г
Фреш лимонный 276 мл

Смешать ингредиенты.

КУРИЦА В ГЛАЗУРИ

Курица, обжаренная во фритюре 770 г
Глазурь для курицы по-азиатски 250 г

Соединить в гостроемкости курицу и глазурь и перемешать до равномерного распределения глазури.

ПОДАЧА

Курица по-азиатски 260 г
Лайм (долька) 1 шт.
Смесь фурикакэ 2 г

Выложить на тарелку курицу по-азиатски, рядом поместить дольку лайма и посыпать смесью фурикакэ.



MONDAMIN КУКУРУЗНЫЙ КРАХМАЛ — это 100% натуральный крахмал, без глютена, профессиональный загуститель, который не образует комков и не влияет на финальный вкус и цвет блюд





ГРАТЕН ДОФИНУА

СОУС СЛИВОЧНЫЙ

Вода 800 мл
Сливки 22% 200 мл
Knorr Professional Сливочная база 100 г
Соль 8 г

Соединить все ингредиенты и поставить на огонь, помешивая, довести до кипения и загустения.

ГРАТЕН

Картофель 625 г
Соус сливочный 338 г
Соль 6 г
Моцарелла тертая 58 г

В гастроемкости смешать картофель, нарезанный ломтиками, сливочный соус и соль. Выложить ровным слоем в лоток. Поверхность картофеля посыпать ровным слоем тертой моцареллы. Выпекать 1 час 10 минут при температуре 130 °С.

ПЕРЕЧНЫЙ СОУС

Перец черный дробленый 10 г
Вода 217 мл
Knorr Professional Соус Деми Глас 20 г
Соль 0,4 г
Сливки 22% 51 мл

Перец обжарить на сухой сковороде. Добавить воду, Knorr Professional Соус Деми Глас, соль, сливки и перемешать. Периодически помешивая, довести соус до кипения и загустения.

ПОДАЧА

Соус перечный 60 г
Гратен дофинуа запеченный, нарезанный 150 г

На дно глубокой емкости налить перечный соус, сверху выложить гратен дофинуа.



KNORR PROFESSIONAL СЛИВОЧНАЯ БАЗА — профессиональный ингредиент для разнообразных блюд, обладает идеально гладкой текстурой, стабилен при термообработке и в кислой среде



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С СОУСОМ СВИТ МАЙО

КРОКЕТЫ С КРЕВЕТКАМИ

Треска отварная (филе) 150 г
Креветки тигровые сырые 250 г
Основа картофельная для зраз 200 г
Яйцо 50 г
Knorr Professional Картофельные хлопья 2 г на 1 шт.

Треску вручную разобрать на волокна, креветок измельчить. Добавить картофельную основу, яйцо и замесить однородную массу. Из массы сформовать шарики по 30 г, панировать в Knorr Professional Картофельных хлопьях. Обжарить во фритюре до золотистого цвета.

СОУС СВИТ МАЙО

Hellmann's Майонез Настоящий 200 г
Соус свит чили 50 г

Смешать ингредиенты.

ПОДАЧА

Крокеты с креветками 8–10 шт.
Соус свит майо 50 г

На тарелку выложить картофельные крокеты, отдельно в соуснике подать соус свит майо.



HELLMANN'S МАЙОНЕЗ НАСТОЯЩИЙ — майонез для авторских блюд любой сложности



ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ С УДОНОМ И МАРИНОВАННОЙ РЕДЬКОЙ

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ СУ-ВИД

Knorr Professional Соус Деми Глас 10 г

Вода 50 г

Щеки говяжьи 500 г

Соль 5 г

Тимьян свежий 1 веточка

Knorr Professional Соус Деми Глас развести в холодной воде. Все ингредиенты поместить в вакуумный пакет и перемешать. Поставить на 10 часов в конвектомат или су-вид при температуре 90 °С.

ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

Говяжьи щеки су-вид 60 г

Соус черный перец 20 г

Говяжьи щеки су-вид нарезать ломтиками 1 см. Смазать соусом и запекать 5–7 минут при температуре 180 °С.

РЕДЬКА МАРИНОВАННАЯ

Сахар 30 г

Соль 3 г

Уксус рисовый 55 мл

Вода 250 мл

Редька зеленая свежая очищенная 200 г

Все ингредиенты для маринада соединить, смешать и довести до кипения.



KNORR PROFESSIONAL СОУС ДЕМИ ГЛАС позволяет за 5 минут приготовить классический соус с идеально гладкой текстурой, насыщенным вкусом и ароматом

Редьку нарезать максимально тонкими ломтиками, влить горячий маринад и перемешать. Мариновать 30 минут, затем убрать в холодильный шкаф.

УДОН ОТВАРНОЙ

Удон с/м 200 г

Вода 1 л

Удон обдать кипятком и выложить в перфорированную емкость.

СОУС ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Перец черный дробленый 50 г

Масло растительное 500 мл

Лук репчатый 500 г

Чеснок 400 г

Соус соевый темный 600 мл

Соус ворчестер 75 мл

Сахар 250 г

Соус свит чили 75 г

Кетчуп 300 г

Дробленый перец прожарить на сухой сковороде. Масло разогреть. Обжарить репчатый лук, нарезанный полукольцами, до золотистого цвета. Добавить рубленый чеснок и обжаривать еще несколько минут. Всыпать обжаренный черный перец, перемешать, обжаривать пару минут. Добавить остальные ингредиенты, довести до кипения. Пробить блендером до однородной консистенции.

БУЛЬОН ПЕРЕЧНЫЙ

Соус черный перец 30 г

Вода 70 мл

Соединить соус с водой и довести до кипения.

ПОДАЧА

Бульон перечный 100 мл

Удон 200 г

Щеки говяжьи запеченные 70 г

Редька маринованная 30 г

На дно тарелки налить перечный бульон, выложить удон, на него — запеченные говяжьи щеки. Рядом положить маринованную редьку.



ЛЕНИВАЯ ЛАЗАНЬ С ТРЮФЕЛЕМ

Листы для лазаньи отварные 150 г
Соус сливочный 70 г
Паста трюфельная 40 г
Масло трюфельное 5 мл
Перец свежемолотый 0,5 г
Микробазилик 3 г

Отварные листы для лазаньи выложить на тарелку. Сверху налить сливочный соус. Украсить трюфельной пастой, трюфельным маслом, свежемолотым перцем и микробазиликом.

ЛИСТЫ ДЛЯ ЛАЗАНЬИ ОТВАРНЫЕ

Листы для лазаньи 380 г
Вода 2025 мл
Соль 80 г

Листы для лазаньи отваривать в кипящей подсоленной воде 8 минут.

СОУС СЛИВОЧНЫЙ

Вода 800 мл
Сливки 22% 200 мл
Knorr Professional Сливочная база 100 г
Соль 8 г

Соединить все ингредиенты и поставить на огонь, помешивая, довести до кипения и загустения.



KNORR PROFESSIONAL СЛИВОЧНАЯ БАЗА — профессиональный ингредиент для разнообразных блюд, обладает идеально гладкой текстурой, стабилен при термообработке и в кислой среде





КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С БЕКОНОМ

МАССА ДЛЯ КАРТОФЕЛЬНЫХ ВАФЕЛЬ С БЕКОНОМ

Бекон обжаренный криспи 60 г
Knorr Professional Картофельные хлопья 180 г
Яйцо 180 г
Молоко 550 мл
Масло растительное 100 мл
Разрыхлитель 6 г

Бекон сильно обжарить и нарезать максимально мелко. Соединить все ингредиенты, кроме бекона, замесить однородное тесто. Добавить в тесто бекон.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С БЕКОНОМ

Масса для картофельных вафель с беконом 1000 г

Испечь в вафельнице вафли до золотистого цвета.

ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС

Масло сливочное 70 г
Яйцо (желток) 2 шт.
Сок лимонный 10 мл

Сливочное масло растопить. Желтки и лимонный сок соединить, перемешать венчиком или миксером, не взбивая. Медленно нагреть массу на водяной бане, постепенно добавляя тонкой струей сливочное масло и помешивая.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С БЕКОНОМ

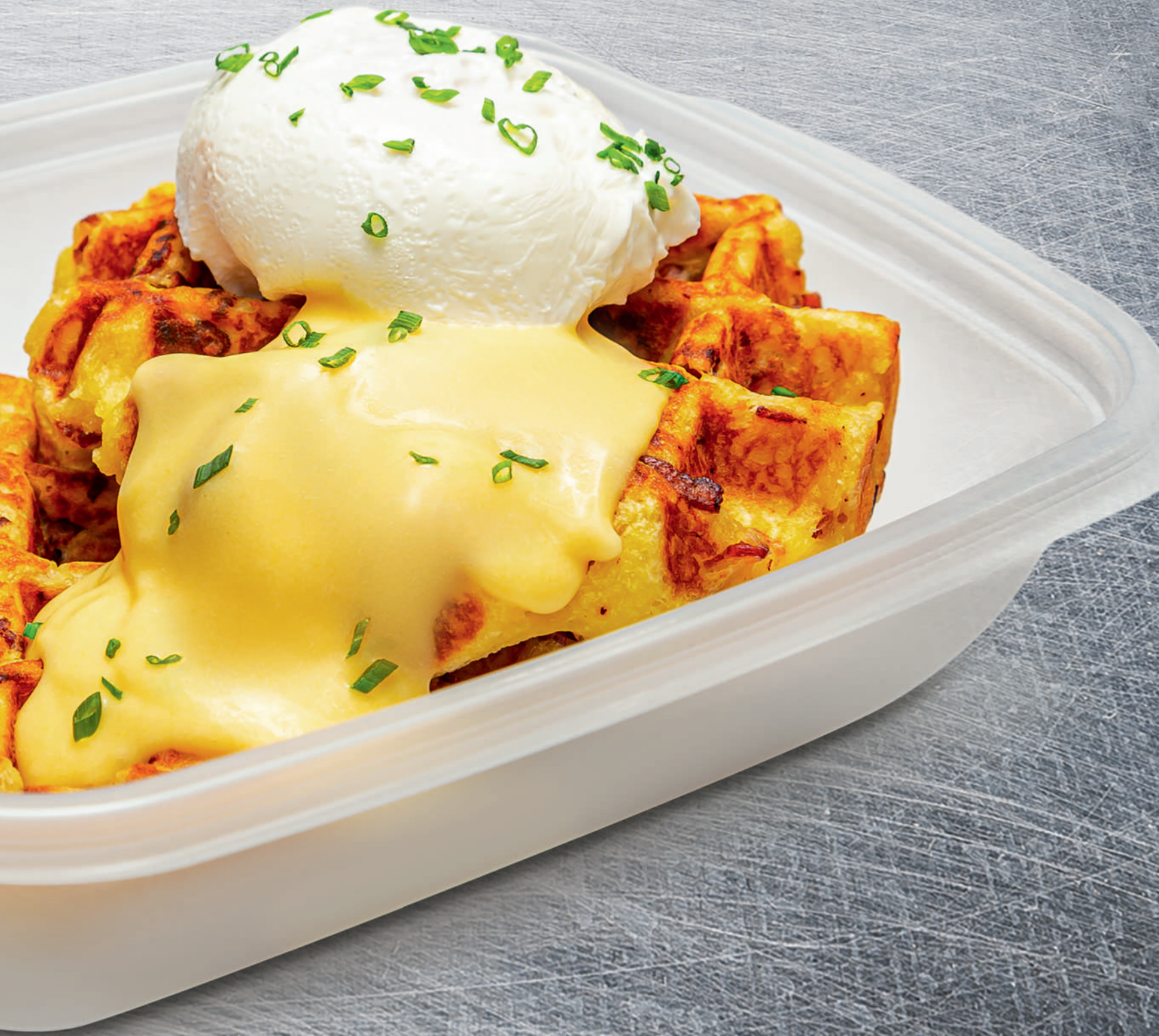
Вафли картофельные с беконом 2 шт.
Соус голландский 70 г
Яйцо-пашот 1 шт.

Выложить на тарелку вафли, сверху налить голландский соус и выложить яйцо-пашот.



KNORR PROFESSIONAL КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ — это 100% натуральный картофель и многофункциональный ингредиент для приготовления различных блюд





НЕОБЫЧНАЯ ОБЫЧНАЯ ЕДА

мы все чаще стали сталкиваться с понятием comfort food

**Гости ресторанов выбирают
комфортную и понятную еду на каждый день.**


Comfort food — блюда, которые приносят удовлетворение и умиротворение

Чаще всего это излюбленные домашние рецепты, которые уже давно стали частью нашей культуры и традиций.

При этом люди идут в рестораны за привычным и знакомым вкусом, который обыгран в новом прочтении.

Шеф-повара стараются сохранить интерес гостей к такой еде, используя **современные методы приготовления**, техники и интересные вкусовые сочетания при приготовлении знакомых гостю блюд.

*Человеку нужны радость
и утешение в трудные
или стрессовые моменты*



Артем Хижняков
Шеф-повар
ресторана «Нега»,
г. Смоленск

*Понимание comfort food
у каждого свое*



Comfort food — это домашняя еда, теплая, ностальгическая. Почему она стала трендом? Потому, что сопровождает человека всю жизнь: в дни рождения, на свадьбах, других праздниках, поминках — независимо от эмоционального окраса события, хорошего или плохого, еда всегда находится рядом. Это та еда, которую мне готовила бабушка в деревне, кому-то — мама и т.д.

Сейчас мы возвращаемся к той еде, которая будит в нас воспоминания и вызывает тот или иной эмоциональный фон. Когда мы интерпретируем эти вкусы в ресторане и подаем гостям на тарелке, у них возникают теплые ностальгические воспоминания, побуждая заново переживать позитивные эмоции.

В последние три года отношение к еде сильно изменилось — мы находимся в перманентном состоянии стресса. А еда помимо того, что закрывает наши базовые потребности, еще и коррелируется с эмоциональным состоянием. В момент сильных потрясений она помогает нам успокоиться, нормализовать эмоциональный фон, прием пищи вызывает ощущение безопасности — все хорошо, как в детстве. Конечно, еда

имеет психологическое воздействие на человека.

Основная аудитория comfort food — люди от 27 лет и выше.

Они платежеспособные, имеющие определенный эмоциональный опыт, интеллект, насмотренность и напробованность, им интересны новые варианты прочтения «старых» блюд.

Comfort food всегда присутствовал в нашей жизни, рецепты переходили из поколения в поколение. Но глобально о нем начали говорить в середине прошлого века — в 1966 году появилась заметка в журнале Palm Beach. С тех пор тренд набирал обороты, дошел до России и вылился в общемировое гастрономическое явление.

Со временем он трансформировался, появлялись новые техники и технологии, стерлась граница аутентичности — в каждой стране используются продукты со всего мира. В Италии теперь готовят

японское мясо, а в Японии — итальянский трюфель. Все перемешалось, и это позволяет придать привычным вкусам новые оттенки.

В нашем меню есть рикотта с острыми томатами. Это оммаж сюжету из моего детства — я проводил лето у бабушки в деревне, а когда по выходным приезжали родители, мы собирались за большим столом. На нем всегда стоял домашний творог, в него бабушка добавляла рубленую зелень, немного чеснока, соль, перец... А еще я до безумия любил бабушкины маринованные томаты с острижкой. Так мое теплое детское воспоминание переросло в ресторанное блюдо — рикотта обезвоживается, смешивается со сметаной, добавляются рубленая зелень, соль, перец, немного сока лайма и чеснока. То есть бабушкин рецепт я подстроил под современные реалии. Если рассматривать вкус, это один в один вкус из моего детства, но только другая технология, адаптированная версия «комфортной еды».

Понимание comfort food у каждого человека свое — мы воспитаны в разных регионах, так что важнее говорить не о тренде «комфортной еды», а о понимании ее вкуса. Став шеф-поваром, на мой вкус, сформированный едой из детства, я наслаивал новые продукты и техники — получается, это мое видение comfort food. Самое главное тут — найти баланс, точку соприкосновения, где наши с гостем вкусы будут пересекаться.

Поскольку мое детство прошло в Ростове-на-Дону, прекрасном южном городе со вкусными продуктами, у нас в меню есть много блюд по мотивам того времени. Например, я взял один из рецептов дедушки, заядлого рыбака,

замариновал судака и дополнил его новыми вкусовыми оттенками.

Технологию для comfort food можно использовать любую — главное, понимать, что ты хочешь получить от продукта. Например, судак, сом и палтус — три вида белой рыбы, но абсолютно разные по текстуре, жирности и плотности. Судак костлявый, я не рекомендую делать из него стейки, будет сложно выбирать кости. Сом — донная рыба, которую нужно правильно обрабатывать, чтобы избавиться от запаха тины, зато из него можно сделать прекрасный шашлык — это жирное, плотное, классное мясо. А палтуса хорошо томить, запекать, готовить из него стейки. Главное, не бояться экспериментировать.

Иногда кажется, что продукты между собой не сочетаются, но при этом они могут создать удивительную вкусовую пару. Например, слегка обожженного гребешка можно покрыть ганашем из белого шоколада с острым чили и подать гостям, посыпав солью. Белый шоколад с солью и перцем — яркое сочетание, а сладковатый гребешок с ним прекрасно гармонирует — получается абсолютно нетривиальное блюдо.

Вероятность того, что гостю твоя еда не понравится, есть всегда — примерно 50/50.

И не потому, что она плохая, возможно, ему не хватает гастрономического опыта. Но бояться не надо, нужно постоянно пробовать — не заходит одно, придумай что-то другое.

С точки зрения нутрициологии comfort food часто высококалорийная, жирная, плотная пища.

Наши родители особо не углублялись в понятие правильного питания, готовили вкусные сытные блюда. Но сегодня многие шефы избавляются от тяжести и делают еду более легкой, рассчитывают КБЖУ, баланс аминокислот, соотношение порции и т.д. Много зависит от шефа и его стиля, от того, что он хочет рассказать через свою еду. Так что, с одной стороны, comfort food — высококалорийная пища, а с другой — она имеет мощный психотерапевтический эффект, перекрывающий ее недостатки.

Многие продукты, недавно считавшиеся вредными, сегодня уже считаются полезными, другие ушли на второй план и стали редкими. Я активно использую перловку, щавель, томлю гусей. У меня в меню нет тунцов, осьминогов, хамачи — только те продукты, которые можно найти на просторах нашей родины. Но, конечно, есть нюансы мировой гастрономии — ими я дополняю

блюда. Например, использую водоросли для настоя бульона, чтобы открылась «умамность», но эти вкусовые оттенки никогда не вывожу на первый план.

Сезонные продукты также отлично подходят для comfort food. Они позволяют работать с себестоимостью и дают возможность гостям попробовать их на пике вкуса, поддерживая интерес к ресторану. У меня в меню есть буррата, и с каждым сезоном к ней меняется дополнение: томаты с арбузом, персики, которые могут быть в свою очередь солеными, жареными, томленными, маринованными. Зимой я подаю буррату с хурмой и заправкой на основе трюфельного масла и шисо.

Я приверженец французской классической школы, поэтому делаю акцент на соусы, иногда использую паназиятские нюансы. Получается микс из русского вкуса, французских техник и паназиятских вкраплений. Так мне удается преподнести для своих гостей привычную еду в новом, необычном прочтении.



СУП ФО БО С ГОВЯДИНОЙ И ПРОРОСТКАМИ ФАСОЛИ МАШ

Knorr Professional Бульон куриный 400 г
Вода 1 л
Knorr Professional Основа для супа фо бо 15 г
Соль 3 г
Перец 3 г
Говядина 60 г
Перец чили 10 г
Имбирь очищенный 10 г
Чеснок 10 г
Масло оливковое 20 мл
Лапша 80 г
Мирин 15 мл
Кинза (листья) 10 г
Лук красный 20 г
Лук зеленый 10 г
Проростки фасоли маш 10 г
Папоротник маринованный 45 г
Лайм 15 г

Добавить в горячую воду Knorr Professional Куриный бульон и довести до кипения. Развести Knorr Professional Основу для супа фо бо, посолить и поперчить.

Предварительно подмороженную говядину нарезать на тонкие ломтики и готовить в су-виде 1 час при температуре 58 °С.

Перец чили, имбирь и чеснок очень мелко нарезать и обжарить на оливковом масле. Процедить, масло отставить.

Прогреть бульон, положить в него предварительно отваренную лапшу, затем говядину, посолить. Добавить масло с чили, имбирем и чесноком.

Переложить основу бульона в тарелку, ввести мирин и все оставшиеся ингредиенты. Подавать с долькой лайма.



KNORR PROFESSIONAL КУРИНЫЙ БУЛЬОН — это приправа, которая придает блюдам насыщенный вкус и аромат курицы вне зависимости от качества базовых ингредиентов



KNORR PROFESSIONAL ОСНОВА ДЛЯ СУПА ФО БО — профессиональная основа для супа с аутентичным вкусом и стабильным качеством без лишних затрат времени





СЫРНЫЙ СУП С БЕКОНОМ И ЧИПСАМИ ИЗ ПАСТЕРНАКА

Бульон куриный 300 мл
Knorr Professional Суп-пюре сырный 50 г
Сливки 33% 90 мл
Соль 3 г
Перец 3 г
Пастернак 10 г
Бекон жареный 30 г
Пармезан 20 г
Лук-сибулет 10 г

В курином бульоне развести Knorr Professional Суп-пюре сырный и хорошо прогреть. В сотейник отлить 250 мл, добавить сливки, соль и перец, прогреть и пробить блендером.

Пастернак нарезать на тонкие ломтики, просушить и приготовить во фритюре чипсы. В тарелку выложить суп, сверху покрошить жареный бекон, выложить чипсы из пастернака, посыпать пармезаном и луком-сибулетом.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Бульон куриный Knorr Professional 10 г
Вода 1 л

Добавить Knorr Professional Куриный бульон в горячую воду и довести до кипения.



СУПЫ-ПЮРЕ KNORR PROFESSIONAL содержат натуральные ингредиенты, обладают идеально гладкой текстурой и требуют всего 5 минут для приготовления



СУП-ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА С ГРЕБЕШКОМ И ЖАРЕНЫМ ШАЛФЕЕМ

Бульон куриный 1 л
Knorr Professional Суп-пюре из шпината 110 г
Соль 3 г
Перец 3 г
Корешки любой зелени 30 г
Гребешок 1 шт.
Шалфей 5 г
Сливки кокосовые 30 мл
Семечки микс 5 г

Куриный бульон прогреть и развести в нем Knorr Professional Суп-пюре из шпината, посолить, поперчить.

Корешки любой зелени бланшировать, отжать, порубить и добавить в сотейник с базой супа. Прогреть, пробить блендером и процедить.

Вернуть суп в сотейник, прогреть и довести до вкуса.

Гребешка обжечь горелкой со всех сторон и нарезать методом тартар.

Шалфей обжарить во фритюре.

Суп прогреть, добавить кокосовые сливки. Налить в тарелку, поместить тартар из гребешка. Укра­сить жареным шалфеем и семечками.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Knorr Professional Суп-пюре из шпината 10 г

Вода 1 л

Добавить Knorr Professional Куриный бульон в горячую воду и довести до кипения.



KNORR PROFESSIONAL КУРИНЫЙ БУЛЬОН — это приправа, которая придает блюдам насыщенный вкус и аромат курицы вне зависимости от качества базовых ингредиентов



ПЕЛЬМЕНИ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ ДЕМИГЛАС

ТЕСТО

Мука пшеничная в/с 100 г

Мука семола 100 г

Яйцо 2 шт.

Масло оливковое 1 ст. л.

Соль 3 г

Замесить тесто, накрыть полотенцем и убрать в холодильный шкаф на 20 минут.

НАЧИНКА

Говядина (лопатка) томленая 300 г

Специи по вкусу

Перец розовый 3 г

Кинза рубленая 5 г

Соль 6 г

Вино красное сухое 400 мл

Сахар 40 г

Knorr Professional Соус Деми Глас 100 г

Масло сливочное 90 г

Масло трюфельное 10 мл

Сыр пекорино 30 г

Лук-сибулет 10 г

Говядину со специями томить в печи или пароконвектомате 4 часа при температуре 180 °С, добавив воду так, чтобы она покрывала продукт на 1/3, и плотно закрыв фольгой.

Готовую говядину разобрать на волокна, смешать с перцем и рубленой кинзой, довести до вкуса солью (3 г).

Вино выпарить на 1/3, добавить сахар и затянуть до консистенции соуса.

Смешать с Knorr Professional Соусом Деми Глас и сливочным маслом, довести до вкуса солью (3 г). Раскатать тесто, сформовать пельмени, отварить. В сотейнике разогреть соус и добавить трюфельное масло.

Выложить на тарелку пельмени, обильно полить соусом, посыпать тертым пекорино и украсить луком-сибулетом.



KNORR PROFESSIONAL СОУС ДЕМИ ГЛАС позволяет за 5 минут приготовить классический соус с идеально гладкой текстурой, насыщенным вкусом и ароматом



СВИНЫЕ РЕБРА ВВQ

Ребра свиные 300 г
Орегано 5 г
Тмин 5 г
Перец кайенский 5 г
Соль 5 г
Сахар коричневый 10 г
Смесь перцев 5 г
Паприка копченая 5 г
Мята сушеная 5 г
Hellmann's Соус ВВQ 90 г
Лук-сибулет 10 г

Ребра зачистить, промыть и обсушить.
В миске смешать все специи, натереть ребра со всех сторон, плотно завернуть в фольгу и готовить в пароконвектомате 1,5 часа при температуре 160 °С.

Готовые ребра вынуть, дать немного остыть, покрыть Hellmann's Соусом ВВQ и запечатать горелкой. Украсить рубленым луком-сибулетом.



HELLMANN'S СОУС ВВQ изготовлен из высококачественных ингредиентов, обладает насыщенным вкусом и густой консистенцией



ПАСТА С ПЕРЦЕМ И СОУСОМ ИЗ БЕКОНА

Knorr Professional Бульон из бекона 10 г
Бульон куриный 150 мл
Паста букатини 150 г
Масло сливочное 50 г
Соль 2 г
Перец черный 2 г
Пекорино 20 г

Knorr Professional Бульон из бекона развести в курином бульоне.
Пасту сварить аль-денте.
На сковороде вылить подготовленный бульон, ввести сливочное масло и выпаривать, постоянно помешивая, до эмульсии. Положить пасту, соль и перец. Если нужно, добавить еще сливочного масла.
При подаче посыпать пекорино.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН
Knorr Professional Бульон куриный 10 г
Вода 1 л

Добавить Knorr Professional Куриный бульон в горячую воду и довести до кипения.



БУЛЬОНЫ KNORR PROFESSIONAL — это приправы, которые придают блюдам насыщенный вкус и аромат вне зависимости от качества базовых ингредиентов



ЗАПЕЧЕННЫЕ МЯСНЫЕ ШАРИКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Фарш говяжий 300 г
Кумин 2 г
Тмин 2 г
Смесь перцев 3 г
Соль 3 г
Соус томатный 200 г
Бульон куриный 90 мл
Пекорино 20 г
Пармезан 20 г
Лук-сибулет 10 г

Вымесить фарш со специями, отбить и убрать в холодильный шкаф на 20 минут.

Перемешать томатный соус с куриным бульоном. Из фарша скатать шарики.

В форму налить немного соуса, выложить шарики, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром и запекать в пароконвектомате 20 минут при температуре 190 °С. Украсить луком-сибулетом.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Knorr Томатная база 125 г
Вода 1 л

Развести Knorr Томатную базу в холодной воде, тщательно размешать.

При постоянном помешивании довести до кипения и проварить 1 минуту.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Knorr Professional Куриный бульон 10 г
Вода 1 л

Добавить Knorr Professional Куриный бульон в горячую воду и довести до кипения.



KNORR ТОМАТНАЯ БАЗА произведена из отборных грунтовых томатов, позволяет легко и быстро приготовить натуральный томатный соус





ЛОКАЛЬНАЯ КУХНЯ

гастрономический туризм в России набирает обороты

Русская кухня сегодня уже не вызывает ассоциации только с домашней едой.


Умение создавать сети, отражающие регион, город, сезонность и традиции, сегодня максимально востребовано

Важно сделать не просто вкусные блюда, но еще и собрать их в единую, осмысленную, а самое главное, продающую концепцию.

Многие повара стали обращать все больше внимания на региональные особенности и местные специалитеты. Им интересно создавать что-то более авторское, осознанное.

Главную роль в меню начинают играть **региональные специалитеты**, например, ростовская спаржа и папоротник из Красноярска.

Сезонность и локальные продукты вышли на первый план

A chef with a beard and a black chef's coat is holding a small, round, grey pot containing a dense cluster of green microgreens. A gingerbread cross is placed on top of the greens. The background is a kitchen with a wooden countertop, a stainless steel refrigerator, and a white subway tile backsplash.

Николай Бобров
Бренд-шеф ресторана
Tunguska,
г. Красноярск

*Локальные продукты
интересны как туристам,
так и местным жителям*



дичи, дикоросах — они занимают более половины списка. В северных реках в изобилии водятся нельма, ленок, тугунок, чир, чавыча, кижуч, знаменитый своей икрой хариус. Много работаем с мясом диких животных, а про мясо северного оленя можно даже не говорить: мы — его преданные фанаты и амбассадоры. Также в нашем меню есть косуля и хакасская баранина. Активно используем травы, ягоды и грибы, по науке заготавливая их на зиму, чтобы продлить жизнь сезонного продукта.

Добыть локальные продукты можно двумя способами.

Первый — самый сложный, но зато интересный: гастрономические экспедиции, во время которых мы узнаем о новых рецептах и традиционных продуктах. Во время поездок в Тыву познакомились с такими необычными про-

Tunguska — ресторан современной сибирской кухни. Вот уже четыре года мы изучаем гастрономические традиции нашего региона и перерабатываем их в современном ключе. Используем широкий спектр традиций, рецептов и большую продуктовую матрицу, чтобы раскрыть красоту здешних мест. Это главная миссия ресторана.

Не могу сказать точно, когда в нашей стране появился тренд на региональную кухню, но явно он появился после пандемии. Благодаря росту внутреннего туризма сейчас он становится мейнстримом.

Общаясь с шефами не только из России, но и из других стран на фестивалях, форумах, в поездках, понимаешь, что эта тенденция набирает обороты по всему миру. Шефы возвращаются к своим корням, стараются показать мест-

ный продукт, отразить родную культуру в своих блюдах, историях и в целом в ресторанных концепциях.

Многим сегодня важно рассказать о том, «кто ты и откуда».

Если сузить географические рамки до Сибирского региона, то у нас это проявляется еще более концентрированно.

Про ресторан Tunguska можно сказать, что это на сто процентов туристический must have региона.

Наше меню построено на уникальных продуктах, которыми богата Сибирь, — северной рыбе,



дуктами, как суттуг шай, сарлык (як), курут, биштак.

Второй вариант — партнерство и общение с поставщиками, охотниками, собирателями, рыбаками. Именно они рассказывают, как правильно работать с продуктами в конкретный сезон, делятся лайфхаками, как хранить, что и как лучше готовить, — это бесценные знания.

В нашем регионе найти поставщика, заточенного на долгосрочное и коммерчески выгодное сотрудничество, сложнее, чем в столице. За четыре года работы мы сделали большой скачок, но количество и качество поставок все равно заставляют постоянно держать руку на пульсе. Но тут есть и плюс — всегда находишься в тонусе.

В любом регионе нашей большой страны есть продукты-маркеры,

которые по-особому хранятся, обрабатываются, готовятся. У нас, например, это северная рыба — ее необходимо филировать замороженной и ни в коем случае не оттаивать. Дикое мясо — оленину, косулю — нельзя много раз дефростировать, тем более на стадии заготовки, иначе оно становится волокнистым, сухим, приобретает печеночный привкус. Икра должна храниться либо при очень низкой температуре -50°C , либо при почти минимально допустимой $0-1^{\circ}\text{C}$, чтобы икринки оставались целыми и не давали сок.

У каждого продукта свой перечень правил.

Например, нерка — рыба дикая, обитающая в холодных водах.

Филе ее очень плотное, жирное, легко деформирующееся. Так что рыбу необходимо переместить сначала из камеры с температурой -50°C в камеру с -25°C примерно на час, в затем на 30 минут в плюсовую и только после этого начать филировать, аккуратно отделяя позвоночные кости.

Локальные продукты интересны как туристам, так и местным жителям. Гости города приезжают к нам в ресторан за специалитетами, ждут икру, нельму, оленя, рыжики и, конечно, увлекательный сторителлинг. А местные приходят за понятным им продуктом без какого-либо подвоха. Они примерно знают, из чего и как готовится заказанное блюдо, и просто наслаждаются знакомыми вкусовыми сочетаниями в современном прочтении.

Популяризация локальных продуктов и развитие гастротуризма взаимосвязаны.

Поскольку мы масштабируем использование локальных сезонных продуктов, к нам увеличивается туристический поток. Соответственно, растет интерес.

Довольно часто по утрам, сразу после открытия ресторана, я вижу гостей с чемоданами, которые только что прилетели, — это означает, что мы все делаем правильно.

То же самое и на гастролях. Когда Tunguska едет в любой другой город, от Калининграда до Владивостока, или, например, в Казахстан, мы стараемся показать все самое интересное, что у нас есть. В результате гость получает концентрированную выжимку из нашего меню, пробует концептуальные блюда с качественными сезонными продуктами, которые наилучшим образом презентуют Сибирь.



САЛАТ БЕДРО ПЕРЕПЕЛКИ С КРЕВЕТКАМИ

Томаты черри 35 г
Перец болгарский 15 г
Огурец 25 г
Укроп обработанный 1 г
Шпинат 5 г
Салат ромэн 10 г
Креветки тигровые очищенные 22 г
Филе бедра перепелки маринованное 35 г
Соль 1 г
Соус из жженого лука 31 г
Сыр пармезан тертый (крошка) 10 г
Масло зеленое 2 мл

Томаты черри нарезать пополам, болгарский перец — соломкой толщиной 2 мм. Овощи и зелень соединить и перемешать.

Креветок и филе перепелки обжарить на гриле до готовности, посолить.

В центр тарелки выложить соус, сверху поместить зелень с овощами, посыпанные пармезаном, на них 3–4 кусочка филе перепелки и креветок. Украсить зеленым маслом.

СОУС С ЖЖЕНЫМ ЛУКОМ

Лук зеленый свежий 40 г
Hellmann's Майонез Настоящий 680 г
Соус терияки 175 г
Горчица домашняя 53 г
Сок лайма 50 мл

Пучок зеленого лука обжарить на решетке до появления черных полосок, добавить к остальным ингредиентам и пробить блендером до однородности.



HELLMANN'S МАЙОНЕЗ НАСТОЯЩИЙ — майонез для авторских блюд любой сложности





ТАРТАР ИЗ ХАКАССКОЙ ГОВЯДИНЫ

Тесто картофельное 15 г
Говядина (вырезка) 40 г
Лук красный 2 г
Масло оливковое 3 мл
Соль 1 г
Перец 1 г
Соус из печеного перца 20 г
Мясо яка дегидрированное 5 г

Нагреть форму для канеле во фритюре, обмакнуть ее в картофельное тесто и обжарить во фритюре до хруста и золотистого цвета.

Говядину нарезать кубиками 3×3 мм и подкоптить в несколько приемов.

Подкопченную говядину смешать с луком, маслом, солью и перцем.

Выложить в канеле тартар, сверху из корнета отсадить соус из печеного перца. Декорировать стружкой из мяса яка.

ТЕСТО КАРТОФЕЛЬНОЕ НА КАНЕЛЕ
Knorr Professional Картофельные хлопья 115 г
Вода 525 мл
Водка 20 мл
Мука 325 г
Яйцо (желток) 100 г
Сахар 20 г
Соль 10 г

Все ингредиенты смешать до однородности и дать настояться 30–40 минут.

СОУС ИЗ ПЕЧЕНОГО ПЕРЦА
Соус харисса 833 г
Knorr Professional Хрустящая панировка 165 г

Смешать все ингредиенты.



KNORR PROFESSIONAL ХРУСТЯЩАЯ ПАНИРОВКА — это профессиональная смесь со сбалансированной рецептурой, которая делает блюдо хрустящим снаружи и сочным внутри



KNORR PROFESSIONAL КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ — это 100% натуральный картофель и многофункциональный ингредиент для приготовления различных блюд



СИБИРСКИЙ ФО БО

Ростбиф из мяса оленя 25 г
Лапша рисовая отварная 50 г
Бульон фо бо 230 мл
Лук зеленый 5 г
Кинза 3 г
Мята 2 г
Проростки гороха маш 2 г
Шпинат 5 г

В глубокую тарелку выложить лесенкой ломтики ростбифа, рядом горкой — отварную лапшу. Добавить горячий бульон. Декорировать зеленью.

БУЛЬОН ФО БО

Бульон куриный 1 л
Knorr Professional Основа для супа фо бо 50 г

Смешать все ингредиенты.



KNORR PROFESSIONAL ОСНОВА ДЛЯ СУПА ФО БО — профессиональная основа для супа с аутентичным вкусом и стабильным качеством без лишних затрат времени





ТАЙМЫРСКИЙ ОЛЕНЬ СО СВЕКЛОЙ И СОУСОМ С КОПЧЕНЫМ МОЗГОМ

Свекла запеченная 30 г
Глазурь для свеклы 30 г
Соус порто 25 г
Мозг костный копченый 5 г
Соус айоли с черным чесноком 7 г
Соус айоли с черемшой 7 г
Филе оленя маринованное 100 г
Микрозелень 10 г
Икра стерляди 5 г

Запеченную свеклу нарезать на круглые цилиндры, смазать глазурью и запекать 6–8 минут. Соус порто соединить с копченым мозгом и прогреть.

С помощью кондитерского корнета нанести на свекольные цилиндры соусы айоли с чесноком и черемшой тонкими чередующимися полосками. Филе оленя обжарить до состояния medium rare, разрезать на два одинаковых куска.

В центр тарелки выложить соус порто, филе и свеклу с микрозеленью. Сбоку положить кнель из икры.

СОУС ПОРТО

Соус демиглас 780 мл
Масло сливочное 140 г
Сахар 35 г
Соус соевый 25 мл
Уксус винный красный 10 мл
Портвейн 300 мл

В кастрюлю налить соус демиглас, добавить сливочное масло, сахар, соевый соус и уксус. Довести до кипения, убавить огонь и выпарить до объема 1 литр.

Ввести выпаренный в два раза портвейн, остудить.

СОУС ДЕМИГЛАС

Вода 935 мл
Knorr Professional Соус Деми Глас 115 г

В сотейнике соединить воду и Knorr Professional Соус Деми Глас. Помешивая, довести соус до кипения и загустения. Снять с огня, охладить.



KNORR PROFESSIONAL СОУС ДЕМИ ГЛАС позволяет за 5 минут приготовить классический соус с идеально гладкой текстурой, насыщенным вкусом и ароматом



ГРИБНОЙ ХРУСТЯЩИЙ СЭНДВИЧ

Тесто грибное на сэндвич
Паштет из боровиков

Из половинок хрустящего теста и паштета собрать грибной сэндвич.

ПАШТЕТ ИЗ БОРОВИКОВ

Грибы белые 350 г
Шампиньоны 220 г
Масло растительное 110 мл
Масло сливочное 42 г
Лук жареный 190 г
Соль 5 г
Бриошь 50 г
Молоко 40 мл
Сливки 270 мл
Knorr Professional Говяжий бульон 10 г
Желатин 80 г

Белые грибы и шампиньоны нарезать произвольными кубиками, обжарить на смеси растительного и сливочного масла, добавить жареный лук, посолить.

Бриошь очистить от корок, замочить в молоке.

В куттере на средних оборотах пробить грибы с луком, бриошью, сливками и Говяжьим бульоном Knorr Professional.

Замочить желатин, после набухания пробить с остальными ингредиентами.

ГРИБНОЕ ТЕСТО НА СЭНДВИЧ

Лук-шалот 50 г
Чеснок 10 г
Масло растительное 25 мл
Шампиньоны 540 г
Молоко 365 мл
Knorr Professional Грибной бульон 10 г
Соль 8 г
Крахмал тапиоки 170 г

Лук-шалот и чеснок обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить шампиньоны и жарить до мягкости.

Ввести молоко, Грибной бульон Knorr Professional, посолить. Прогреть 5 минут на среднем огне, пробить блендером до однородности, добавить крахмал тапиоки и тщательно перемешать венчиком. Полученную массу нанести на силиконовый коврик через трафарет «мухомор». Выпекать 5–7 минут при температуре 130 °С до хрустящего состояния.



БУЛЬОНЫ KNORR PROFESSIONAL — это приправы, которые придают блюдам насыщенный вкус и аромат вне зависимости от качества базовых ингредиентов



СТЕКЛЯННЫЙ ХЛЕБ С ТАРТАРОМ ИЗ НЕЛЬМЫ В ТОННАТО ИЗ ТУГУНА

ГОТОВИМ ГАСТРОНОМИЧНЫЙ СТАРТЕР С ИНТЕРЕСНОЙ
ТЕХНИКОЙ НА ОСНОВЕ КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА

Нельма филе без кожи 15 г
Соус тоннато с тугуном 10 г
Икра щуки 2 г
Стеклянный хлеб 25 г
Лось вяленый (стружка) 1 г

Зачищенную нельму нарезать кубиками 3×3 мм,
смешать с тоннато и икрой щуки.
Выложить равномерно на верхнюю часть
стеклянного хлеба, декорировать стружкой лоса.

СТЕКЛЯННЫЙ ХЛЕБ

Вода 1,2 л
Mondamin Кукурузный крахмал 40 г
Крахмал кудзу 40 г

В чистой воде соединить два вида крахмала, пе-
ремешать до полного растворения, загустить на
среднем огне.

Полученную массу разлить в прямоугольные си-
ликоновые формы по 25 г. Готовить 90 минут при
температуре 140 °С, конвекция — 3, жар — 10%.
Повысить температуру до 160 °С и готовить еще
30 минут при полной конвекции.



MONDAMIN КУКУРУЗНЫЙ КРАХ-
МАЛ — это 100% натуральный
крахмал, без глютена, професси-
ональный загуститель, который
не образует комков и не влияет на
финальный вкус и цвет блюд

