



Шеф-салат с лососем и брокколи
Лосось, слабосоленый, брокколи, микс салатовый
Дрессинг

ДРЕССИНГИ ГУРМИКС

для HoReCa





.....

**Дрессинги сделают
ваше привычное меню
интересным и пикантным.**

- придадут салатам сочность и привлекательный внешний вид
- уменьшат потери сока при приготовлении и хранении
- снизят затраты труда на приготовление салатов
- увеличат сроки хранения готовых салатов

**Разнообразие дрессингов
позволяет создать
десятки различных
салатов под разные вкусы
и типы потребителей:
от вегетарианцев до
любителей мясного и
экзотического.**

.....

Дрессинг «ТАЙСКИЙ»



Основные ингредиенты входящие в состав: вода питьевая, перец красный чили, чеснок, соевые бобы, пшеница, ананасовый сок, паприка.

Рекомендуемый расход: 100-150г дрессинга на 1 кг подготовленного сырья.

Основные вкусовые характеристики: сладко-острый с яркими нотками спелого перца чили.

Способ применения: подходит для приготовления салатов и горячих блюд паназиатской кухни.

Масса нетто/Объем: 1090 г/ 930 мл

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):		
Белки - 1 г	Жиры - 0,2 г	Углеводы - 35 г
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта: 620 кДж/150 ккал		

Вариант использования дрессинга

«Салат из хрустящих баклажан»

Наименование продукта	Норма закладки сырья, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Баклажаны	170	155	682	620
Кукурузный крахмал	62,5	62,5	250	250
Масло подсолнечное	47,5	47,5	190	190
Масса баклажан жаренных:		117,5		470
Помидоры свежие	72	70	288	280
Дрессинг "Тайский"	75	75	286	286
Кинза зелень	2,8	2	11	8
Чеснок	4,5	3,5	18,2	14
Выход:	1 порция		1000	



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баклажаны нарезать брусочком, по желанию шкурку можно очистить или погрузить ненадолго баклажаны в солевой раствор для удаления горечи, воду слить, баклажаны промыть и обсушить бумажным полотенцем. Обвалить подготовленные баклажаны в кукурузном крахмале, жарить на сильно разогретой сковороде до хрустящей корочки. Обжаренные баклажаны выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего масла.

Помидоры промыть, нарезать на небольшие дольки и ошпарить раскаленным маслом, которое осталось после жарки баклажан, выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего масла. Соединить соус с измельченным чесноком и рубленой зеленью кинзы. При подаче выложить дольки помидор, сверху хрустящие баклажаны, полить подготовленной заправкой.



Дрессинг «БАЛЬЗАМИК»

Основные ингредиенты входящие в состав: вода питьевая, бальзамический уксус, подсолнечное масло, глюкозно-фруктозный сироп, сахар, соль, лимоны, орегано, лук репчатый, чеснок, базилик, перец черный.

Рекомендуемый расход: 150-200 г дрессинга на 1 кг подготовленного сырья.

Основные вкусовые характеристики: классический вкус и аромат итальянского виноградного бальзамика.

Способ применения: подходит для приготовления салатов европейской кухни.

Масса нетто/Объем: 970 г/ 930 мл

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):		
Белки - 0,4 г	Жиры - 10 г	Углеводы - 16 г
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:		650 кДж/ 160 ккал

Вариант использования дрессинга

Салат с цыпленком и летними овощами

Наименование продукта	Норма закладки сырья, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе куриное (охл.)	70	55*	216	180*
Сыр "Фета"	35	35	140	140
Огурец свежий	45	40	135	130
Редис свежий	35	30	121	90
Маслины	30	20	121	90
Соль, перец ч/м по вкусу				
Микс салата:		80		200
Салат листовой	43	40	110	100
Капуста пекинская	43	40	110	100
Дрессинг: "Ориentalь"/ "Бальзамик"/"Манговый"		50		150
Выход:	1 порция		1000	

* - вес запеченного куриного филе



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриное филе посолить, поперчить, сбрызнуть подсолнечным маслом и запечь в пароконвектомате при температуре 170 °С в течение 15 минут до готовности, нарезать тонкими ломтиками. Огурцы и сыр нарезать крупными кубиками, редис - дольками.

Салат листовой промыть холодной водой, удалить плодоножку, нарезать крупно. Капусту пекинскую нарезать крупной шашкой.

В контейнер на дно выложить микс салата, сверху - отдельно друг от друга куриное филе, овощи и сыр.

Дрессинг «ИМБИРНЫЙ»



Основные ингредиенты входящие в состав: вода питьевая, уксус рисовый, сахар, соевый соус, устричный экстракт, имбирь, подсолнечное масло, апельсиновый сок, соль, чеснок, перец черный, базилик, орегано, лимонная кислота.

Рекомендуемый расход: 150-200 г дрессинга на 1 кг подготовленного сырья.

Основные вкусовые характеристики: выраженный вкус свежего имбиря и чеснока.

Способ применения: подходит для приготовления салатов паназиатской и европейской кухни.

Масса нетто/Объем: 1000 г/ 930 мл

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):		
Белки - 0,8 г	Жиры - 5 г	Углеводы - 14 г
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта: 430 кДж/ 100 ккал		

Вариант использования дрессинга

Теплый салат с сезонными овощами

Наименование продукта	Норма закладки сырья, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе куриное	52	40*	195	130*
Баклажаны свежие	36	30*	195	130*
Перец болгарский свежий	39	30*	195	130*
Кабачки/ Цукини свежие	39	30*	182	115*
Грибы шампиньоны свежие	39	30*	180	130*
Лук репчатый красный	26	20*	103	75*
Чеснок свежий	6	5	12	10
Соль, перец ч/м по вкусу				
Микс салата:		80		200
Салат листовой	45	40	110	100
Капуста пекинская	45	40	110	100
Дрессинг "Имбирный"		50		150
Выход:		1 порция		1000

*- вес запеченных филе, *- вес запеченных овощей



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе куриное посолить, поперчить, сбрызнуть подсолнечным маслом и запечь в пароконвектомате при температуре 170 °С в течение 15 минут до готовности, нарезать ломтиками. Овощи промыть, очистить от семян, удалить плодоножки, затем нарезать на крупные ломтики, сбрызнуть подсолнечным маслом, посолить, посыпать мелко рубленым чесноком и запечь в пароконвектомате при температуре 200 °С в течение 15 минут до готовности.

Салат листовой промыть холодной водой, удалить плодоножку, нарезать крупно. Капусту пекинскую нарезать крупной шашкой.

На дно контейнера выложить микс салата, сверху - отдельно друг от друга запеченные овощи.



Соус «КРЕМ-БАЛЬЗАМИК»

Основные ингредиенты входящие в состав: глюкозно-фруктозный сироп, бальзамический уксус, виноградный сок, вода питьевая, винный уксус.

Рекомендуемый расход: добавляется по вкусу.

Способ применения: подходит для приготовления овощных салатов, блюд из мяса и рыбы.

Масса нетто/Объем: 1070 г/ 930 мл

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):		
Белки - 0,3 г	Жиры - 0 г	Углеводы - 45 г
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:		760 кДж/ 180 ккал

Вариант использования соуса

Закуска из абрикосов гриль с сыром рикотта и рукколой

Наименование продукта	Норма закладки сырья, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервированные абрикосы	150	125	600	500*
Сыр рикотта	84	84	335	335
Руккола	15	12	60	50
Арахис жареный	17	17	67	67
Соус "Крем бальзамик" Гурмикс	12	12	50	50
Розмарин	2	1,5	6	5
Масло оливковое	2	2	5	5
Выход:	1 порция		1000	

*-вес абрикосов без сиропа



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогреть сковороду-гриль.

Половинки абрикосов отделить от сиропа, посыпать розмарином, смазать оливковым маслом, слегка посолить по вкусу. Оставить на 10 минут.

Поджарить абрикосы на сковороде-гриль 5 минут 1 раз перевернув.

Сыр рикотта выложить на блюдо. На сыр положить поджаренные половинки абрикоса, рукколу, орешки и полить соусом «Крем — бальзамик».



Дрессинг «ЛИМОННО-ЧЕСНОЧНЫЙ»

Основные ингредиенты входящие в состав: вода питьевая, лимоны, соль, яблочный сок, петрушка, лук, орегано, репчатый лук, чеснок, лимонная кислота.

Рекомендуемый расход: 150-200 г дрессинга на 1 кг подготовленного сырья.

Основные вкусовые характеристики: выраженный вкус свежего лимона и чеснока.

Способ применения: подходит для приготовления салатов паназиатской и европейской кухни.

Масса нетто/Объем: 1000 г/ 930 мл

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):		
Белки - 6 г	Жиры - 1 г	Углеводы - 11 г
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:		320 кДж/ 75 ккал

Вариант использования дрессинга

Тар-тар из лосося с чипсами из рисовой бумаги и лимонно-чесночной заправкой

Наименование продукта	Норма закладки сырья, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе лосося (без кожи и костей) п\ф	130	125	505	500
Дрессинг "Лимонно-чесночный" Гурмикс	50	50	200	200
Огурцы	45	42	179	170
Рисовая бумага	1 шт.	11*	5 шт.	45*
Масло подсолнечное	17	17	67	67
Ростки редиса	3	2	12	10
Лук резанец	3	2	12	10
Выход:	1 порция		1000	

* - вес обжаренной рисовой бумаги



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе лосося (без кожи) замариновать в дрессинге "Лимонно-чесночный" и отправить в холодильник на два часа. Готовую рыбу нарезать мелкими кубиками. Лук резанец нарезать тонкими кольцами и добавить в рыбу.

Огурец очистить от кожи и семечек, нарезать кубиками.

Рисовую бумагу нарезать на треугольники и обжарить в раскаленном подсолнечном масле так, чтобы она была полностью погружена в масло.

На тарелку выложить рисовую бумагу. В бумагу выложить тар-тар, украсить огурцами и ростками редиса.

Дрессинг «МАНГОВЫЙ»



Основные ингредиенты входящие в состав: вода питьевая, пюре манго, винный уксус, масло кукурузное, соль, соус «Ворчестер», патока, чеснок, перец черный, петрушка, розмарин, чабрец, апельсиновый сок.

Рекомендуемый расход: 150-200 г дрессинга на 1 кг подготовленного сырья.

Основные вкусовые характеристики: фьюжн манго и прованских трав.

Способ применения: подходит для приготовления салатов паназиатской и европейской кухни.

Масса нетто/Объем: 970 г/ 930 мл

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):		
Белки - 0,4 г	Жиры - 5 г	Углеводы - 16 г
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта: 450 кДж/ 110 ккал		

Вариант использования дрессинга

Салат-коктейль с фруктами

Наименование продукта	Норма закладки сырья, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Груша свежая	49	45	220	200
Яблоко свежее	33	30	173	155
Киви свежее	45	40	130	120
Сыр "Фета"	30	30	105	105
Сельдерей свежий	25	20	70	60
Брусника с/м	6	5	32	30
Мята свежая	3	2	6	5
Микс салата:	60	80	125	200
Салат листовой	43	40	110	100
Капуста пекинская	43	40	110	100
Дрессинг: "Манговый"/ "Лимонно-Чесночный"		50		150
Выход:	1 порция		1000	



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Киви очистить, у груши и яблока удалить семенное гнездо, нарезать крупными кубиками. Сельдерей нарезать ломтиками, сыр - крупными кубиками.

Салат листовой промыть холодной водой, удалить плодоножку, нарезать крупно. Капусту пекинскую нарезать крупной шашкой.

На дно контейнера выложить микс салата, сверху - отдельно друг от друга фрукты, сельдерей и сыр, посыпать брусникой, украсить веточкой мяты.



Дрессинг «ОРИЕНТАЛЬ»

Основные ингредиенты входящие в состав: вода питьевая, соевый соус, глюкозно-фруктозный сироп, подсолнечное масло, экстракт сливовый, соус мирин, яблочная кислота, экстракт имбиря, чеснок, устричный экстракт, лимонная кислота, бальзамический уксус.

Рекомендуемый расход: 150-200 г дрессинга на 1 кг подготовленного сырья.

Основные вкусовые характеристики: выраженный вкус обжаренного кунжута и соевого соуса.

Способ применения: подходит для приготовления салатов паназиатской и европейской кухни.

Масса нетто/Объем: 1000 г/ 930 мл

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):		
Белки - 1,5 г	Жиры - 10 г	Углеводы - 20 г
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта: 750 кДж/ 180 ккал		

Вариант использования дрессинга

Салат с муэрами и спаржей

Наименование продукта	Норма закладки сырья, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Руккола	30	23	118	92
Спаржа	17	68*	68	272*
Шпинат	43	34	171	136
Муэры	5	34**	17	136**
Огурцы свежие	48	45	192	182
Заправка "Ориенталь"	45	45	182	182
Выход:	1 порция		1000	

*- Масса гидратированной спаржи.

** - Масса гидратированных муэров.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грибы замочить в горячей воде, затем отварить 15-20 минут до готовности. У отварных грибов удалить плодоножку, нарезать крупным ломтиком. Спаржу замочить в холодной воде до полной гидратации и нарезать ломтиком.

Огурцы, рукколу и шпинат промыть в холодной воде. Рукколу и шпинат перебрать, выложить в салатник, добавить готовую спаржу, муэры и огурцы нарезанные ломтиком. Заправить дрессингом Ориенталь и хорошо перемешать.



Дрессинг «ФРАНЦУЗСКИЙ ВИНЕГРЕТ»

Основные ингредиенты входящие в состав: вода питьевая, винный уксус, масло кукурузное, соль, соус «Ворчестер», уксус солодовый (из ячменя), чабрец, розмарин, апельсиновый сок, перец черный, масло оливковое, лимонная кислота, анчоусы, экстракт тамаринда.

Рекомендуемый расход: 150-200 г дрессинга на 1 кг подготовленного сырья.

Основные вкусовые характеристики: выраженный вкус дижонской горчицы и винного уксуса.

Способ применения: подходит для приготовления салатов европейской кухни.

Масса нетто/Объем: 970 г/ 930 мл

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):		
Белки - 0,5 г	Жиры - 5,5 г	Углеводы - 13 г
Энергетическая ценность (калорийность) на 100 г продукта:		440 кДж/ 100 ккал

Вариант использования дрессинга

Салат «Летний»

Наименование продукта	Норма закладки сырья, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры черри свежие	57	50	242	220
Огурец свежий	47	45	208	200
Кукуруза консервированная	42	30	200	160
Лук репчатый красный	11	10	77	70
Микс салата:	60	80	255	200
Салат листовой	43	40	110	100
Капуста пекинская	43	40	110	100
Дрессинг: "Лимонно-чесночный"/"Французский винегрет"		50		150
Выход:		1 порция		1000



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурец помыть, удалить плодоножку, нарезать средними кубиками. Помидоры черри помыть, нарезать на крупные дольки. Очищенный лук нарезать кольцом, с кукурузы сцедить лишнюю жидкость.

Салат листовой промыть холодной водой, удалить плодоножку, нарезать крупно. Капусту пекинскую нарезать крупной шашкой.

На дно контейнера выложить микс салата, сверху - отдельно друг от друга овощи.



Консультации по вопросам поставок:

Сибирь, Урал (кроме Екатеринбурга и Свердловской обл.), Д. Восток:
8-913-396-4545 (г. Новосибирск)

Северо-Запад, Екатеринбург и Свердловская обл., Центральный округ, Юг:
8-913-989-5233 (г. Москва)

**Отгрузки товара со складов из городов:
Новосибирск, Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург, Иркутск.**

ООО «Эко-Спайс»

Многоканальный телефон/факс: +7 (383) 251-02-46

Тел. 8-800-250-02-58 (звонок по РФ бесплатный)

Горячая линия технолога: +7-913-377-4829

www.ecospice.ru