

ГУРМИКС®

БУЛЬОНЫ
НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



НОВИНКА - КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ БУЛЬОНЫ

- НАТУРАЛЬНЫЙ, НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС И АРОМАТ
- ЕСТЕСТВЕННЫЙ ЦВЕТ
- СБАЛАНСИРОВАННЫЙ НАВАР

Без глутамата натрия
Без красителей

Без ароматизаторов
Без консервантов



ФОРМАТ ВЫПУСКА - ДОЙПАК 2 КГ
С НОСИКОМ ДОЗАТОРОМ
СРОК ГОДНОСТИ: 12 МЕСЯЦЕВ

ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ ХРАНИТЬ В
ХОЛОДИЛЬНИКЕ НЕ БОЛЕЕ 30 СУТОК

1 ПАКЕТ
КОНЦЕНТРИРОВАННОГО
БУЛЬОНА

2 КГ

40 ЛИТРОВ
НАСЫЩЕННОГО
БУЛЬОНА



ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО БУЛЬОНА:

- **АДАПТИВНОСТЬ**

Бульоны адаптированы под оборудование и возможности кулинарных цехов, так же подходят для использования во всех форматах заведений.

- **ТЕХНОЛОГИЧНОСТЬ**

Уменьшают количество этапов приготовления блюд и ускоряют технологические процессы, экономят ресурсы.

- **СТАБИЛЬНОСТЬ**

Стандартный вкус блюд на выходе во всех заведениях сети.

ЕСТЕСТВЕННЫЙ СБАЛАНСИРОВАННЫЙ ВКУС, ЦВЕТ И НАВАР

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 1 ЛИТРА БУЛЬОНА:

Смешайте 50 г концентрированного бульона и 950 мл воды. Продукт легко растворяется как в горячей, так и в холодной воде.



ЧУЧВАРА

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Масло растительное	16
Лук репчатый очищенный	30
Перец болгарский очищенный	30
Томаты очищенные	60
Говядина отварная*	80
Чеснок очищенный	10
Соус-маринад для приготовления плова ГУРМИКС	6
Вода	750
Бульон говяжий концентрированный ГУРМИКС	36
Перец черный молотый	0,5
Лавровый лист	0,5
Чучвара пром	200
Кинза очищенная	2
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи нарезать кубиком 0,5-0,7 см, чеснок тонкими слайсами. На растительном масле обжарить лук, перец болгарский, томаты, говядину отварную и чеснок, 5-7 минут. Добавить воду, дать закипеть. В кипящий овощной бульон добавить чучвару пром. Варить 3-5 минут после закипания. За пару минут до конца приготовления ввести соус-маринад для приготовления плова, концентрированный говяжий бульон, лавровый лист, черный молотый перец и рубленую кинзу. Снять с огня, лавровый лист удалить.

*ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г	Очищенные овощи нарезать крупным ломтиком, запечь в печи 7-10 минут на 190°C. Говядину заправить солью и смесью перцев. В вакуумный пакет погрузит запечённые овощи и заправленную говядину. Пакет запаять в вакууматоре. Готовить в пароконвектомате при 70°C 5-6 часов. П\ф хранить при +2+4 120 часов.
Говядина очищенная	1200	
Соль	10	
Смесь перцев	1	
Лук репчатый очищенный	100	
Морковь очищенная	100	
ВЫХОД	1000	



СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Масло растительное	16
Морковь очищенная	30
Лук репчатый очищенная	30
Вода	750
Бульон куриный концентрированный ГУРМИКС	36
Лапша пром	35
Перец черный молотый	0,5
Лавровый лист	0,5
Яйцо перепелиное отварное	32 (4 шт)
Куриное бедро б/к б/к отварное	120
Зелень очищенная	2
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На растительном масле обжарить нарезанные соломкой лук и морковь. В кипящую воду добавить обжаренные овощи и лапшу. Суп варить 5-7 минут с момента закипания. За пару минут до готовности добавить концентрированный бульон, лавровый лист и перец молотый. Лавровый лист удалить по окончании приготовления. Суп подавать в глубоких тарелках. В каждую тарелку положить дольки перепелиных яиц, нарезанную кубиком курицу и измельчённую зелень. Разлить суп по тарелкам.

СУП ПЮРЕ С ТЫКВОЙ И КУРИЦЕЙ ТЕРИЯКИ



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Масло растительное	20
Тыква очищенная	450
Чеснок очищенный	10
Сахар-песок	14
Соус «Шрирача легкий» ГУРМИКС	10
Бульон куриный концентрированный ГУРМИКС	32
Вода	700
Куриное бедро б\к б\к	150
Соус «Терияки оригинальный» ГУРМИКС	25
Тыквенные семечки	8
Зелень	2
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву очистить, завернуть в фольгу, запекать при 190°C, 30 минут. На растительном масле обжарить чеснок, 2-3 минуты. После добавить тыкву, сахар-песок, соус шрирача. Карамелизировать 4-5 минут, добавить воду. Тыкву проварить 4-5 минут. Затем добавить концентрированный бульон, дать закипеть, снять с огня. Пробить пюре блендером, процедить. Куриное бедро замариновать в соусе терияки на 5-7 минут. После запечь при 190°C, 7-9 минут. Суп подавать с курицей терияки и рубленными тыквенными семечками.

СУП МИНЕСТРОНЕ С КУРИЦЕЙ



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Масло растительное	16
Тыква очищенная	100
Цветная капуста с/м	100
Брокколи с/м	100
Лук репка очищенный	50
Фасоль красная в собственном соку	100
Перец болгарский очищенный	50
Зелёный горошек с/м	50
Вода	750
Бульон куриный концентрированный ГУРМИКС	36
Розмарин сухой	1
Перец черный молотый	0,5
Соус «Песто с итальянскими травами» ГУРМИКС	20
Куриное бедро б/к б/к отварное	120
Зелень очищенная	2
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тыкву, лук, перец болгарский нарезать кубиками 0,5-0,7 см. Капусту разобрать на мелкие соцветия. В гастроёмкость загрузить нарезанные тыкву, лук и перец. Заправить маслом, сухим розмарином и перцем. Запекать при 160°C на режиме «жар», 7 минут. После перемешать и добавить овощи с/м, запекать еще 7 минут. Перемешать и продолжать запекать 7 минут при 60°C на режиме «жар-пар» 60% пар. Воду вскипятить, добавить концентрированный бульон. По истечению времени соединить запечённые овощи и бульон. Подавать суп с ломтиками отварной курицы, заправив минестроне соусом песто.

СУП ЛАПША С ГОВЯДИНОЙ (ШУЛЭН)



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Нетто, г

Вода	750
Бульон говяжий концентрированный ГУРМИКС	36
Лук репчатый очищенный	60
Перец черный молотый	0,5
Лапша широкая пром	60
Отварная говядина	150
Лавровый лист	0,5
Зелень очищенная	2
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В кипящую воду добавить лапшу и часть лука нарезанного полукольцами. Варить 5-7 минут с момента закипания. За пару минут до конца приготовления добавить концентрированный бульон, лавровый лист и перец молотый. Лавровый лист удалить по окончании приготовления. После того как суп сняли с огня, добавить остатки лука. Суп подавать в глубоких тарелках. В каждую тарелку разложить нарезанное крупными кубиками мясо, 2 см и измельчённую зелень.

БЕСБАРМАК С ГОВЯДИНОЙ



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Вода	750
Бульон говяжий концентрированный ГУРМИКС	36
Лавровый лист	0,5
Перец черный молотый	0,5
Лук репчатый очищенный	120
Лапша для бесбармака пром	150
Отварная говядина*	300
Чеснок очищенный	10
Зелень очищенная	2
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отварную говядину нарезать ломтиком 3-4 см. Сдобрить мясо измельчённым чесноком. В кипящую воду добавить говяжий концентрированный бульон, лавровый лист и перец черный молотый. В этом бульоне бланшировать нарезанный кольцами лук, 3-4 минуты. Вынуть из бульона лук. Отварить в бульоне лапшу для бесбармака до готовности, 4-5 минут. Выложить на большое глубокое блюдо лапшу. Прогреть в бульоне нарезанное мясо. Выложить поверх лапши мясо и лук. Посыпать рубленой зеленью. Остатки бульона подавать отдельно в пиалах.

*ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г	Очищенные овощи нарезать крупным ломтиком, запечь в печи 7-10 минут на 190°C. Говядину заправить солью и смесью перцев. В вакуумный пакет погрузить запечённые овощи и заправленную говядину. Пакет запаять в вакууматоре. Готовить в пароконвектомате при 70°C 5-6 часов. П\ф хранить при +2+4 120 часов.
Говядина очищенная	1200	
Соль	10	
Смесь перцев	1	
Лук репчатый очищенный	100	
Морковь очищенная	100	
ВЫХОД	1000	

СУП С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Масло растительное	16
Морковь очищенная	30
Лук репчатый очищенный	80
Вода	750
Картофель очищенный	80
Бульон куриный концентрированный ГУРМИКС	36
Перец черный молотый	0,5
Лавровый лист	0,5
Рис пропаренный	30
Фарш куриный пф	270
Зелень очищенная	2
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В фарш добавить 5 г концентрированного бульона и 50 г измельченного лука. Сформировать фрикадельки по 20 г, 16 шт. После, приготовить их в пароконвектомате на пару 100%, 100°C, 10-15 минут. Хранить отварные фрикадельки отдельно (в бульоне). На растительном масле обжарить нарезанные кубиком 0,5-0,7 см лук и морковь. В кипящую воду добавить картофель нарезанный кубиком 1-1,5 см и промытый рис, варить суп 10-12 минут. После добавить обжаренные овощи. За пару минут до конца приготовления добавить концентрированный бульон, лавровый лист и перец молотый. Лавровый лист убрать по окончании приготовления. Суп подавать в глубоких тарелках. В каждую тарелку положить фрикадельки по 4 штуки на порцию и измельченную зелень. Разлить суп по тарелкам.

СУП С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЧЕЧЕВИЦЕЙ



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Масло растительное	16
Перец болгарский очищенный	30
Лук репчатый очищенный	50
Вода	750
Картофель очищенный	80
Бульон говяжий концентрированный ГУРМИКС	36
Перец черный молотый	0,5
Лавровый лист	0,5
Чечевица	30
Кукуруза консервированная	60
Фарш говяжий пф	270
Зелень очищенная	2
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В фарш добавить 5 г концентрированного говяжьего бульона и 50 г измельчённого лука. Сформировать фрикадельки по 20 г, 16 шт. После, приготовить их в пароконвектомате на пару 100%, 100°C, 10-15 минут. Хранить отварные фрикадельки отдельно (в бульоне). На растительном масле обжарить нарезанный кубиком 0,5-0,7 см перец. В кипящую воду добавить картофель нарезанный кубиком 1,5-1,5 см и промытую чечевицу, варить суп 10-12 минут. После добавить обжаренный перец и кукурузу. За пару минут до конца приготовления добавить концентрированный бульон, лавровый лист и перец молотый. Лавровый лист убрать по окончании приготовления. Суп подавать в глубоких тарелках. В каждую тарелку разложить фрикадельки по 4 штуки на порцию и измельчённую зелень. Разлить суп по тарелкам.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА С КАПЕРСАМИ И ОЛИВКАМИ



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Морковь отварная	40
Каперсы в уксусе	24
Отварной говяжий язык	240
Оливки б/к консервированные	40
Чеснок очищенный	4
Перец черный молотый	2
Вода	660
Бульон говяжий концентрированный ГУРМИКС	30
Желатин	22
Зелень очищенная	4
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отварную морковь нарезать фигурными слайсами 3-4 мм. Отварной язык нарезать кубиками 1,5-2 см. Говяжий бульон смешать с водой, дать закипеть. Снять с огня. В горячий бульон добавить измельченный чеснок и молотый перец. Настоять бульон 10-15 минут. Процедить, добавить желатин. Тем временем в подготовленную стеклянную, прозрачную посуду выложить в произвольном порядке морковь, язык, каперсы, оливки и зелень. Залить подготовленное заливное бульоном с желатином. Убрать в прохладное место на 3-4 часа для застывания. Хранить при температуре от +2 до +4°C. Срок годности готового заливного не более 36 часов.

АСПИК ИЗ КУРИЦЫ С КУКУРУЗОЙ И ЯЙЦОМ ПЕРЕПЕЛКИ



НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Морковь отварная	40
Кукуруза консервированная	24
Отварное куриное бедро	240
Яйцо отварное перепелиное	40 (4 шт)
Чеснок очищенный	4
Перец черный молотый	2
Вода	660
Бульон куриный концентрированный ГУРМИКС	30
Желатин	22
Зелень очищенная	4
ВЫХОД	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отварную морковь нарезать фигурными слайсами 3-4 мм. Отварное куриное бедро нарезать кубиками 1,5-2 см. Отварное яйцо разрезать пополам. Куриный бульон смешать с водой, дать закипеть. Снять с огня. В горячий бульон добавить измельченный чеснок и молотый перец. Настоять бульон 10-15 минут. Процедить, добавить желатин. Тем временем в подготовленную стеклянную, прозрачную посуду выложить в произвольном порядке морковь, бедро, кукурузу, дольки яйца и зелень. Залить подготовленное заливное бульоном с желатином. Убрать в прохладное место на 3-4 часа для застывания. Хранить при температуре от +2 до +4°C. Срок годности готового заливного не более 36 часов.



ГУРМИКС®



г.Новосибирск,
Новосибирская область, г.Бердск



г. Москва