

ГУРМИКС®

СВЕЖИЕ ИДЕИ
С САЛАТНЫМИ ЗАПРАВКАМИ
ГУРМИКС



САЛАТЫ - ЭТО ОДИН ИЗ ГЛАВНЫХ ТРЕНДОВ ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ. ЗАПРАВКИ ГУРМИКС ПОЗВОЛЯЮТ СОЗДАТЬ МНОГООБРАЗИЕ САЛАТОВ ДЛЯ ВУТРИН И МЕНЮ РАЗНЫХ ФОРМАТОВ ОТ КУЛИНАРНЫХ ПРОИЗВОДСТВ ДО РЕСТОРАНОВ.

УМЕНЬШАЮТ КОЛИЧЕСТВО ЭТАПОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И УСКОРЯЮТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ЭКОНОМЯТ РЕСУРСЫ.

СТАНДАРТНЫЙ ВКУС НА ВЫХОДЕ ВО ВСЕХ ЗАВЕДЕНИЯХ СЕТИ.



«ЦИТРУСОВЫЙ МИКС»

Соки фруктовые концентрированные (апельсиновый, лимонный, мандариновый), вода питьевая, глюкозно-фруктозный сироп, сахар, соль, сок морковный концентрированный, семена горчицы, уксус, пряности, карамелизованный сахарный сироп.



«БАЛЬЗАМИЧЕСКАЯ С МАЛИНОЙ»

Уксус бальзамический, сахар, соль, лимоны, малина, базилик, мята, перец черный, орегано, вода питьевая, экстракт малины.



«АЗИАТСКАЯ»

Соевый соус, уксус: винный, спиртовой, масло подсолнечное, вода питьевая, глюкозно-фруктозный сироп, лук репчатый, лимоны, чеснок, масло кунжутное, соль, перец, карамельный сироп, экстракты: имбиря, сливы, дрожжей.



«ЛИМОННАЯ С ТРАВАМИ»

Сок апельсиновый концентрированный, сок лимонный концентрированный, лимоны, вода питьевая, глюкозно-фруктозный сироп, соль, орегано, розмарин, чеснок сушеный, ароматизатор натуральный.

Вид упаковки: дой-пак 2 кг с дозатором

Срок годности: 12 месяцев. после вскрытия 30 дней

САЛАТ С МАРИНОВАННЫМ НУТОМ И КУРАГОЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Нут отварной маринованный п/ф*	350
Лук красный очищенный	50
Томаты свежие очищенные	150
Курага бланшированная	250
Чеснок очищенный	10
Кинза очищенная	10
Перец чили очищенный	20
Семя кунжута белое	5
Семя кунжута черное	5
Заправка салатная «Азиатская» ГУРМИКС	100
Соус «Песто с итальянскими травами» ГУРМИКС	50
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Чеснок измельчить, соединить с нарезанной кубиками 1 x 1 см курагой. Лук нарезать пером, томаты дольками. В отдельной глубокой чашке соединить маринованный нут, курагу, томаты и лук, заправить Азиатской заправкой. Выложить на сервировочную тарелку салат, посыпать смесью кунжута, листиками кинзы и декорировать соусом песто.

*НУТ ОТВАРНОЙ МАРИНОВАННЫЙ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Нут отварной	1000
Соус для приготовления плова ГУРМИКС	80
ВЫХОД:	1080

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварной нут соединить с соусом для приготовления плова, прогреть в печи 3–5 мин. П/ф можно хранить при +2,+4°C 72 часа.



САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Лосось с/с	150
Редис очищенный	100
Огурцы очищенные	150
Морковь очищенная	150
Томаты черри очищенные	150
Микс салата	135
Заправка салатная «Азиатская» ГУРМИКС	150
Семя кунжута белое	5
Семя кунжута черное	5
Микрозелень	5
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Нарезать морковь соломкой, огурцы и редис азиатской шашкой, томаты черри разрезать пополам, лосось нарезать слайсами. Всё соединить, заправить Азиатской заправкой, перемешать, выложить в глубокую тарелку. Декорировать кунжутом и микрозеленью.



ГУРМИКС®

РОСТБИФ ASIAN STYLE

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Ростбиф маринованный п/ф*	660
Микс салата	60
Перец чили очищенный	10
Редис очищенный	80
Лук маринованный	120
Кинза свежая очищенная	10
Соус «Сеульский с арахисом» ГУРМИКС	50
Арахис жарен	10
ВЫНОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Маринованный ростбиф нарезать слайсами 5–7 мм, перец нарезать кольцами, редис слайсами, арахис измельчить. На сервировочную тарелку выложить ростбиф, микс салата с маринованным луком и овощами, заправленными сеульским соусом с арахисом, посыпать рубленым орехом.

*РОСТБИФ МАРИНОВАННЫЙ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Вырезка говяжья п/ф	770
Лук репчатый очищенный	230
Соус «Ворчестер» ГУРМИКС	30
Соус «Черный перец» ГУРМИКС	40
Заправка салатная «Азиатская» ГУРМИКС	100
Сахар-песок	10
Кориандр семя	4
Масло растительное	100
ВЫНОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Семя кориандра обжарить на сухой сковороде, после измельчить, лук нарезать кольцами 2–3 мм, всё соединить, перемешать. Вырезку обжарить до нужной степени прожарки, поместить в подготовленный заранее маринад. Мариновать ростбиф минимум 6 часов. Срок годности при +2,+4°C 72 часа.



ГУРМИКС®

САЛАТ С КАЛЬМАРОМ И ФУНЧОЗОЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Кальмар отварной	150
Огурец очищенный	150
Редис очищенный	100
Стебель сельдерея очищенный	50
Морковь очищенная	150
Фунчоза маринованная п/ф*	200
Перец чили очищенный	10
Лук красный очищенный	20
Кинза	10
Заправка салатная «Азиатская» ГУРМИКС	150
Арахис жареный	10
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Нарезать отварного кальмара кольцами, огурцы и редис брусками, морковь соломкой, перец чили кольцами, лук пером, арахис порубить. Все ингредиенты соединить, заправить Азиатской заправкой, перемешать. Выложить в глубокую тарелку декорировать кинзой и рубленым арахисом.

*ФУНЧОЗА МАРИНОВАННАЯ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Фунчоза отварная п/ф	914
Масло растительное	27
Корейская приправа «Для фунчозы» ГУРМИКС	59
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварную фунчозу заправить маслом и заправкой, перемешать. Дать настояться минимум 3 часа.



ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР С МАЛИНОЙ И КЕШЬЮ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Камамбер в панировке п/ф*	500
Масло фритюрное	1000
Руккола	70
Перец чили очищенный	10
Малина свежая	100
Лук красный очищенный	10
Кешью жареный	10
Оливки	100
Заправка салатная «Бальзамическая с малиной» ГУРМИКС	100
Концентрат для напитка «Малина, цитрус, вербена» ГУРМИКС	100
Мята свежая	5
ВЫИОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сыр в панировке обжарить до золотистого цвета. Жареный сыр подать с салатом из рукколы, перца чили, малины, лука и кешью. Заправить бальзамической заправкой с малиной, концентрат для напитка подать в виде соуса.

*КАМАМБЕР В ПАНИРОВКЕ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Камамбер	830
Панировочная смесь «Оригинальная» ГУРМИКС	70
Вода	100
ВЫИОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сделать кляр из воды и панировки. Сыр запанировать двойной панировкой.



САЛАТ С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ, ДИКИМ РИСОМ И ЯГОДОЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Отварной дикий рис	250
Миндаль жареный	50
Микс салата	100
Гранат очищенный	50
Малина свежая	150
Красный лук очищенный	20
Кинза	10
Жареные куриные желудки п/ф*	220
Заправка салатная «Бальзамическая с малиной» ГУРМИКС	150
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

На сервировочную тарелку выложить вперемешку рис с куриными потрошками. Микс салата смешать с луком, нарезанным пером. Салат заправить заправкой. Декорировать рубленым миндалём, гранатом, малиной и листиками кинзы.

*ЖАРЕННЫЕ КУРИНЫЕ ЖЕЛУДКИ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Отварные куриные желудки	830
Масло растительное	70
Маринад «Китайский Чар Сюу» ГУРМИКС	100
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварные желудки нарезать соломкой, обжарить на растительном масле с добавлением маринада. Срок годности при +2,+4°C – 48 часа.



ГУРМИКС

БОУЛ С КУРИЦЕЙ, КИНОА И МАЛИНОЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Жареные куриные попсы*	160
Соус «Сеульский с арахисом» ГУРМИКС	100
Киноа отварное	120
Нут отварной	120
Перец сладкий очищенный	80
Фасоль стручковая бланшированная	80
Ромейн	60
Перец чили очищенный	10
Малина свежая	60
Заправка салатная «Бальзамическая с малиной» ГУРМИКС	120
Соус «Терияки» ГУРМИКС	80
Арахис жареный	10
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Запанированные куриные попсы обжарить во фритюре до готовности. Перец и ромейн нарезать шашками 1,5 x 1,5 см, куриные попсы глазировать Сеульским соусом с арахисом. В глубокую чашу выложить продукты секторами, заправить соусом терияки и малиновой заправкой, посыпать жареным арахисом.

* КУРИНЫЕ ПОПСЫ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Куриное бедро б/к, б/к	800
Панировочная смесь «Оригинальная», ГУРМИКС	100
Вода	100
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Куриное бедро нарезать кубиками 2 x 2 см. Сделать кляр из воды и панировки. Куриное бедро запанировать в кляре.



ЗЛАКОВЫЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЁННОЙ ТЫКВОЙ И СЫРОМ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Тыква запечённая с розмарином п/ф*	200
Заправка салатная «Лимонная с травами» ГУРМИКС	150
Киноа отварное	250
Ромейн	100
Мята	2
Кинза	2
Фундук жареный	50
Сыр "Адыгейский"	150
Гранат очищенный	100
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Ромейн взять целый лист. Сыр нарезать кубиком 1 x 1 см, мяту и кинзу измельчить. В глубокой чаше смешать все ингредиенты, заправить заправкой. На целые листья ромейн выложить заправленный салат. Декорировать рубленными орехами, листиками кинзы.

*ТЫКВА ЗАПЕЧЁННАЯ С РОЗМАРИНОМ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Тыква очищенная	1000
Заправка салатная «Лимонная с травами» ГУРМИКС	40
Розмарин сухой	2
Соль	6
Чеснок	20
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очищенную тыкву нарезать кубиком 2 x 2 см, заправить розмарином, солью, рубленым чесноком и лимонной заправкой. Тыкву завернуть в фольгу, запечь при 190°C, 30 минут.



САЛАТ «ГАЗАПХУЛИ» ИЛИ «ВЕСНА»

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Яблоко зелёное очищенное	150
Огурец очищенный	250
Редис очищенный	250
Редька очищенная	170
Чеснок очищенный	4
Зелёный лук очищенный	10
Петрушка	4
Укроп	4
Базилик	3
Заправка салатная «Лимонная с травами» ГУРМИКС	150
Смесь семян для салата	5
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Яблоко и редьку нарезать брусками, огурцы и редис азиатской шашкой. Смешать с рубленным чесноком. Зелёный лук и зелень измельчить. Заправить лимонной заправкой с травами, декорировать смесью семян.



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ АВОКАДО И РУККОЛОЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Авокадо очищенный	200
Огурец очищенный	150
Томаты черри	200
Лук красный очищенный	30
Перец чили очищенный	20
Руккола	50
Креветки тигровые очищенные	270
Микрозелень	2
Соль	2
Заправка салатная «Лимонная с травами» ГУРМИКС	100
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварить очищенные креветки в подсоленной воде. Томаты черри разрезать пополам, авокадо и огурец нарезать кубиками 1 x 1 см, лук красный нарезать пером, перец чили кольцами. Смешать все ингредиенты, заправить заправкой. Салат декорировать микрозеленью.



САЛАТ С ТЁПЛЫМ СУЛУГУНИ И МИКСОМ ТОМАТОВ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Сулугуни в панировке п/ф*	80
Масло фритюр	1000
Томаты очищенные	200
Томаты черри очищенные	200
Томаты вяленые	120
Лук красный очищенный	40
Каперсы	20
Кедровый орех жаренный	20
Микс салатов	150
Соус «Песто с итальянскими травами» ГУРМИКС	20
Заправка салатная «Лимонная с травами» ГУРМИКС	150
Микрозелень	4
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сулугуни обжарить во фритюре до золотистого цвета. Лук нарезать пером, томаты черри пополам, вяленые томаты шашкой 2 x 2 см, томаты дольками. В отдельной таре смешать все ингредиенты, заправить соусом и заправкой. При подаче салат декорировать жареным сулугуни, кедровыми орешками и микрозеленью.

*СУЛУГУНИ В ПАНИРОВКЕ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Яйцо куриное (желток)	100
Сыр Сулугуни	400
Панировочная смесь «Оригинальная» ГУРМИКС	200
Вода	300
Кокосовая стружка	500
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

На мелкой тёрке натереть сыр. Добавить желток, перемешать. Развести панировочную смесь (150 г панировочной смеси + вода). Раскатать шарики из сыра по 7 г. Далее панировать сыр в сухой панировочной смеси. Далее в разведённой панировке, после в кокосе. Панировку в жидкой панировке и кокосе повторить.



САЛАТ «ТБИЛИСИ» С ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Говядина отварная п/ф*	200
Фасоль консервированная	200
Перец болгарский очищенный	200
Перец чили очищенный	4
Гранат очищенный	100
Лук красный очищенный	100
Чеснок очищенный	6
Орех миндаль жареный	36
Заправка салатная «Лимонная с травами» ГУРМИКС	150
Кинза	4
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварную говядину нарезать брусками 3–4 см, перец болгарский нарезать соломкой, лук пером, чили, чеснок и миндаль измельчить. В отдельной таре смешать все ингредиенты, заправить заправкой. Декорировать листиками кинзы.

*ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Говядина очищенная	1200
Соль	10
Смесь перцев	1
Лук репчатый очищенный	100
Морковь очищенная	100
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очищенные овощи нарезать крупными ломтиками, запечь в печи 7–10 мин при 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.



ГУРМИКС®

КРУДО ИЗ ЛОСОСЯ НА РИСОВЫХ ЧИПСАХ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Лосось филе свежий	370
Перец чили очищенный	40
Каперсы	30
Лук красный очищенный	30
Лук зелёный	2
Свити очищенный	190
Авокадо очищенный	120
Заправка салатная «Цитрусовый микс» ГУРМИКС	120
Приправа для приготовления блюд на ШОК ГУРМИКС	20
Соус «Шрирача легкий» ГУРМИКС	20
Базилик свежий	3
Чипсы рисовые сухие	60
Масло фритюр	200
Петрушка	3
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе лосося нарезать широкими ломтиками 3–4 см, толщиной 2–3 мм, перец кольцами, лук пером, свити и авокадо ломтиками 1–3 см. Петрушку и базилик измельчить. Всё соединить, добавить заправку, соус и приправу. Мариновать 15–20 минут. Во фритюре обжарить рисовые чипсы до готовности. Готовое крудо подавать на чипсах, декорировать листиками базилика и петрушки.



ГУРМИКС

ТАТАКИ ИЗ ЛОСОСЯ С ЦИТРУСАМИ И ГРАНАТОМ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Лосось филе свежий	520
Масло растительное	90
Апельсин очищенный	88
Грейпфрут очищенный	132
Лайм очищенный	44
Руккола	44
Редис очищенный	36
Кинза	3
Зерна граната очищенные	18
Чеснок очищенный	3
Перец чили очищенный	5
Соус «Устричный Классический» ГУРМИКС	40
Заправка салатная «Цитрусовый микс» ГУРМИКС	80
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Филе лосося обжарить со всех сторон по 10–15 сек, нарезать пластиками, середина лосося должна быть сырой. Выложить лосось в шахматном порядке внахлест. Филе цитрусовых нарезать ломтиками 2-3 см, перец чили кольцами, чеснок измельчить, всё соединить и заправить соусом и заправкой. Поверх лосося выложить салат из цитрусовых. Декорировать слайсами редиса, зернами граната и листиками кинзы.



САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ И ГРЕЙПФРУТОМ

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Микс салата	100
Печень куриная очищенная	250
Масло растительное	50
Чеснок очищенный	4
Приправа для приготовления блюд на ШОК ГУРМИКС	50
Творожный сыр	150
Заправка салатная «Цитрусовый микс» ГУРМИКС	150
Томат черри очищенный	150
Грейпфрут очищенный	200
Микрозелень	4
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

На растительном масле обжарить подготовленную куриную печень с ломтиками чеснока и приправой ШОК, до готовности, после приготовления чеснок удалить. Соединить микс салата, жареную печень, томаты черри, разрезанные пополам и филе грейпфрута, выложить в глубокую чашу. Заправить салатной заправкой, декорировать салат кнелями из творожного сыра и микрозеленью.



ПОКЕ-БОУЛ ВЕГАН

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Соевое мясо*	145
Соус «Чёрный перец» ГУРМИКС	46
Авокадо очищенный	88
Свити очищенный	88
Брокколи бланшированная*	90
Рис длиннозёрный отварной	145
Заправка салатная «Цитрусовый микс» ГУРМИКС	88
Соус «Кунжутный Премиум» ГУРМИКС	88
Орех кешью жареный	30
Томат черри очищенный	98
Кинза	3
Апельсин очищенный	88
Семя чёрного кунжута	3
ВЫХОД:	1000

* масса отварного соевого мяса
(коэффициент гидратации сухого мяса не менее 4,5).

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварное соевое мясо замариновать в соусе «Чёрный перец». Орехи измельчить, авокадо нарезать кубиками 1 x 1 см. Томаты разрезать пополам. Брокколи разобрать на соцветия. В глубокую тарелку выложить ингредиенты не перемешивая. Поке заправить соусом и салатной заправкой. Посыпать рублеными орехами, кинзой и семенем чёрного кунжута.

*БРОККОЛИ БЛАНШИРОВАННАЯ П/Ф

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	Нетто, г
Брокколи свежие	1000
Соль	12
Вода	2000
ВЫХОД:	1000

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В соленую кипящую воду погрузить свежую брокколи. Бланшировать 3–4 минуты. После воду слить. Бланшированные брокколи поместить в ледяную воду для резкого охлаждения продукта. После воду слить.



БУДЬ В КУРСЕ
НОВОСТЕЙ ГУРМИКС



 г. Новосибирск,
Новосибирская обл.,
г. Бердск

 г. Москва