

CHEFART
рекомендует

Игорь Пращенко
Зиннат Акбашев

УМ- НОЕ МЕНЮ

**СДЕЛАНО
В ПЕТЕРБУРГЕ**

Информационная
группа
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ

УДК 338.46:[640.432:641.5]
ББК 65.431.14+36.995

П70

Охраняется законом РФ об авторском праве.

Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

Пращенко Игорь Александрович, Акбашев Зиннат Далилович

П70 Умное меню. Сделано в Петербурге / И. А. Пращенко, З. Д. Акбашев — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2020. — 160 с. : ил.

ISBN 978-5-6040953-2-4

Как создать ресторан вне моды и вне времени — красивый, большой, семейный, с по-домашнему вкусной едой? Именно об этом пойдет речь в книге «Умное меню. Сделано в Петербурге». Профессиональный ресторатор Игорь Пращенко и шеф-повар Зиннат Акбашев расскажут о том, как появился на свет один из самых популярных ресторанов Санкт-Петербурга FermA, что стало причиной такого успеха и какими принципами следует руководствоваться при открытии нового ресторана. Большое внимание в книге уделено также и философии питания, основанной на использовании исключительно натуральных и безопасных продуктов, и принципам умного меню, которое учитывает не только стоимость ингредиентов, но и все накладные расходы и человеческие эмоции. Авторы делятся с читателями рецептами лучших блюд из ресторанного меню, созданными на основе принципов natural food, в которых сочетаются уважение к традициям кухонь разных стран, творческий подход и экономический расчет. Эта книга будет полезна специалистам, занятым в сфере ресторанного бизнеса, а также тем, кто интересуется вопросами кулинарии.

ISBN 978-5-6040953-2-4

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2020

© Пращенко Игорь Александрович, 2020

© Акбашев Зиннат Далилович, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Об авторах	6
От составителя	9
Глава 1. Сначала было блюдо	12
Глава 2. Клиенты, которых мы ждали	14
Глава 3. На вкус и цвет товарищи есть	16
Глава 4. Поэзия блюда и проза фуджоста	18
Глава 5. Ответственная кухня: кто и за что в ответе?	20
Глава 6. Ферма — ферма или форма?	22
Глава 7. Счастливое число управляющего: семь золотых правил успеха	24
Глава 8. Экономический ликбез: кост, маржа и гибкое ценообразование	32
Глава 9. Шеф-посыл, или Дюжина правил от Зиннята Акбашева	34
Глава 10. Умное меню	36
Все деньги мира. Вместо эпилога	40
Рецепты	
Борщ с вишней.....	42
Буррата с кабачком в сливовом соусе и с тапенадой из вяленых томатов.....	46
Бычий хвост.....	50
Бычье ребро.....	54
Закуска из запеченной утки.....	58
Запеченный краб с салатом из огурца и водорослей.....	62
Десерт «Картошка».....	66
Карпаччо из лосося.....	70
Кокосовая панна котта с земляникой.....	74
Крабовый мусс.....	78
Крем-суп из тыквы.....	82
Окорок молодого бычка с пирогом из батата.....	86
Олень со свеклой, черной смородиной и морковно-имбирным пюре.....	92
Паштет из куриной печени.....	96
Салат с теплым крабом.....	100
Салат «Коул слоу» с водорослями и манговым соусом.....	104
Салат из тунца с арбузом.....	108
Салат с лососем горячего копчения.....	112
Спринг-роллы с уткой.....	116
Судак в чешуе из золотого картофеля с брокколи в сливочном соусе.....	120
Суп капустино с лисичками (крем-суп из лисичек).....	124
Тартар из авокадо.....	128
Тартар из лосося с козьим сыром и оливковой тапенадой.....	130
Телятина в трюфельном соусе.....	134
Телячьи почки с зеленой гречкой.....	138
Телячьи щеки с пюре из зеленого горошка и луком-шалотом.....	142
Утка запеченная со штруделем из кислой капусты и соусом из портвейна и черной смородины.....	146
Форшмак.....	150
Цесарка, запеченная с грушей и изюмом.....	154
Язычки ягненка со сморчками.....	156

ОБ АВТОРАХ



ИГОРЬ ПРАЦЕНКО, управляющий партнер

Один из самых харизматических рестораторов Петербурга родился в 1975 году в г. Ленинабаде, ныне Худжанд (Таджикистан).

После школы намеревался пойти в кулинарный техникум (и это не шутка!), но поступил в Торгово-экономический институт. Учеба была прервана службой в армии и закончена уже после демобилизации, в 1997 году.

К тому времени Праценко жил в Петербурге и продолжал учиться в Ленинабаде заочно.

Первым рестораном, куда пришел работать Игорь, стал «Универсаль» на Невском проспекте. Именно там, сразу после диплома, он получил уроки ресторанного бизнеса и материал для своих будущих лекций на тему «Как пресечь воровство в ресторане». Затем был «Бристоль», тоже на Невском, потом — один из первых частных ресторанов Петербурга разнообразно знаменитый «У Петровича», где гости вдохновляли писателей на создание детективных сериалов, а застолья нередко переставали быть томными. Здесь он проработал пять лет, с 1998 по 2003 год, начав с должности помощника официанта и дойдя до руководящих постов.

В 2003 году стал ведущим консультантом Академии гостеприимства, где и познакомился с Зиннятом Акбашевым.

Затем были «Метрополь» и High Dive на заливе. Потом — бесценный опыт работы в Париже (2004), а затем, в Петербурге, повышение квалификации по программе «Тасис» (2005) с последующей стажировкой в Дании. Вернувшись, он стал директором в успешном ресторане «Парк» (2007), где и познакомился с будущими партнерами по FermA Беловым и Теплицким. После года совместной успешной работы они решили начать новый проект, который и стал первой FermA.



ЗИННЯТ АКБАШЕВ, шеф-повар

Любимец ресторанных критиков Зиннят Акбашев родился в 1983 году в городе Красноводске Туркменской ССР (теперь Туркменбаши). Школу окончил в 1999 году уже в Петербурге. Вместо вожделенной Макаровки (Государственный университет морского и речного флота имени адмирала Макарова) пошел сдавать экзамены в Архитектурно-строительный университет, но не прошел по конкурсу. Пришлось выбирать, куда идти учиться — на парикмахера или в общепит. Желание кормить оказалось сильнее, и в начале 2000-х он окончил 43-е профессиональное училище с красным дипломом по специальности «повар-кондитер».

Уже во время учебы начал работать помощником повара в популярном заведении «Маша и медведь». Параллельно проходил практику в гостинице «Смольнинская». Потом всю команду «Маши и медведя» уволили, и Акбашева пригласили поваром в казино «Слава». Это было в 2001 году. Времена были непростые. Рестораны при казино считались качественными и пользовались популярностью, особенно у игроков. В 2002 году параллельно с казино «Слава» работал шеф-поваром в «Маше и медведе». В 2003-м занял должность шеф-повара ресторанов казино клуба «Слава». В те же годы Зиннят, несмотря на молодой возраст, стал шеф-консультантом Академии гостеприимства.

Параллельно окончил заочное отделение факультета менеджмента и организации Московского университета экономики, статистики и информации. Затем получил степень магистра в Политехническом университете.

В 2008 году Игорь Пращенко пригласил его в амбициозный проект FermA, где новый ресторан предстояло строить «под ключ» — от проектирования кухни до создания меню.

Любимая кухня — французская.

Любимый шеф — Жоэль Робюшон.



ТАМАРА ИВАНОВА-ИСАЕВА, журналист

Выпускница филологического факультета ЛГУ, филолог-романист, переводчик с французского, журналист, маркетолог, ресторанный критик.

Член жюри ресторанных премий The 50 Best Restaurants of the World (by Restaurant-magazine, London), Where to Eat (50 лучших ресторанов Петербурга), «Лучший по профессии», «Меню и счет» TimeOut SPb, Собака.ru. Сотрудничала с сайтами Фонтанка.ru и Росбалт, Restoclub и Restorating, радиостанциями «Вести FM», Business FM, «Балтика». Публиковалась в журналах Where, TimeOut, Robb Report, FHM, «ГастрономЪ», «Берег», «Как потратить» («Ведомости»), «На Невском», «Сапсан», «Собака» и др. Автор китайской части гида «Афиши» «Рестораны Петербурга», книг «Любовь к трем ресторанам» и «50 лучших ресторанов Санкт-Петербурга».

Лектор Фонда Независимого радио (Петербург, Москва, 2013-2016), приглашенный лектор по теме «Ресторанная критика» в Свободной школе журналистики (Киев, 2016-2018).

В 2013-2014 годах вела рубрику «Гастрономическая экспертиза с Тamarой Ивановой-Исаевой» в программе «РестОран» на канале ТНТ, затем — на канале «Санкт-Петербург». Эксперт и соведущая программы «Дежурный по кухне» телеканала «Еда» (2017).

Координатор фестиваля Goût de France/Good France в Санкт-Петербурге (совместно с Генеральным консульством Франции).

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

Расставлять рестораны по полочкам и разбирать их творцов по косточкам — дело неблагодарное. Потому что все плохие рестораны похожи друг на друга, а каждый хороший уникален по-своему. Один ресторатор скажет, что любовь к ресторану живет три года, а потом его надо закрывать и открывать что-то новое. Другой будет упорно не замечать, что его заведение давно превратилось в свадебный зал, шеф-повара как не было, так и нет и если бы не свои площади, то они давно бы разорились.

Но есть места особые, где странным образом срastaется все: умные инвесторы, грамотный управляющий, талантливый шеф и общий взгляд на будущий ресторанный продукт. И тогда — неожиданно и необъяснимо (но только на первый взгляд!) — рождается успешный проект, способный радовать и создателей, и клиентов долгие годы.

Так случилось с авторами FermA — инвесторами Александром Беловым и Аркадием Теплицким, управляющим Игорем Пращенко и шефом Зиннятом Акбашевым. Им хотелось сделать ресторан вне моды и вне времени — красивый, семейный, большой, но уютный. С декором на десятилетия и комфортной домашней едой. Такой, о котором преданные гости говорили бы: «Нечего голову ломать, пошли в FermA, там вкусно».

И это им удалось. FermA была придумана в трудные времена с чистого листа. У каждого из основателей был за плечами опыт

других успешных заведений, но FermA оказалась не похожей ни на одно из них. Прошло десять лет, и FermA уже две: первая на Финляндском проспекте и новая на Синопской набережной. И это — не считая маленьких «fermочек»-кондитерских, где не только едят, но и стоят в очереди за легендарными «булочками со сливками». Популярность «булок» — как их называют авторы проекта — их, авторов, даже раздражает. Но из песни о FermA «булочку со сливками» не выкинешь.

В последние годы группа успешно опробовала и другие форматы. Пять лет назад на Синопской набережной появилась Le Boat — ресторан высокой кухни, который, скорее всего, появился не в том месте и не в то время, слегка опередив развитие вкусов местной публики. Позже он был успешно переформатирован в еще один ресторан FermA. Усталые горожане с удовольствием наслаждаются закатом на борту плавучей «Чайки», пришвартованной между двумя живописными островами. Или идут в соседний с FermA на Финляндском грузинский «ДеДа хинкали» — он FermA вовсе не дед, а скорее, внук, поскольку появился на свет последним.

И все же самым успешным проектом White group по-прежнему остается именно FermA — идеальная модель ресторана на годы, который невозможно скопировать, но которым можно вдохновиться.

Тамара Иванова-Исаева

Глава 1

СНАЧАЛА БЫЛО БЛЮДО

Ресторанных форматов сегодня множество — от привычных кафе и ресторанов до модных необистро. И хорошо, когда автор нового проекта точно знает, чего хочет: модный гастробар с «натуральными» винами и фингерфудом или высокую кухню со свечами и фуа-гра. И понимает, что для успеха нужны знания, профессионализм и талант. А еще — личная энергия и немного везения. И умение извлекать уроки из чужих ошибок, пусть даже алгоритмы прошлого не всегда применимы к дню сегодняшнему. Впрочем, десятилетняя история успеха FermA в этом смысле исключение.



Кафе FermA, 6-я линия Васильевского острова, 13

Глава 2

КЛИЕНТЫ, КОТОРЫХ МЫ ЖДАЛИ

«Концептуальное меню» в случае FermA — это и есть ресторанный концепция, поскольку оно тянет за собой и выбор названия, и формат, и основные интерьерные решения. Именно меню позволило не только создать успешную долгоиграющую модель, но и обеспечить возможность дальнейшего развития.

И.П.: — Один из главных принципов нашего меню — это **клиентоориентированность**, учет мнений и вкусов тех гостей, которые вписываются в концепт ресторана. Изначально мы предполагали работать на семейную аудиторию, но, к счастью, жизнь внесла коррективы. И в результате днем мы оказались рестораном для бизнес-публики — будь то деловые обеды или обеды а-ля карт, а вечером превращались в семейное заведение.

З.А.: — И хотя дневная бизнес-публика и вечерняя семейная очень разные, мы сумели приютить и тех и других, создав им комфортные условия и предложив блюда, ориентированные на них.

И.П.: — Кто же **наши гости**? Это **люди старше 25**, у которых уже сформированы вкусы и есть гастрономический опыт. Они много путешествуют. Они уже разбираются, что хорошо, а что плохо. Конечно, можно постоянно создавать какие-то новомодные блюда,

пестрые, с яркими вкусами — я их называю «винегрет», — но, боюсь, тогда мы не сможем попасть в нашу аудиторию.

З.А.: — Те блюда, которые я уже перечислил, созданы именно для «наших» гостей. У нашего меню при этом нет какой-то конкретной национальности: в нем можно найти средиземноморские



«ДеДа» на Финляндском пр., 1

Глава 3

НА ВКУС И ЦВЕТ ТОВАРИЩИ ЕСТЬ

Считается, что в гастрономическом ресторане меню должно быть небольшим. Завсегда и камерных заведений с тремя-четырьмя закусками и таким же выбором основных блюд идут не столько «на ресторан», сколько «на повара». И для сохранения публики шеф вынужден либо часто меню обновлять, либо заведомо делать его пространным. Ведь помимо дискуссии «вкусно-невкусно» (а что вкусно одному, может не понравиться другому), есть еще диеты, аллергии и просто личные пристрастия...

И.П.: — У нас очень обширное меню, хотя принято считать, что в хорошем ресторане меню не должно быть большим. Но мы живем в России, и если бы мы на это пошли, то потеряли бы часть тех, кто к нам ходит. **Русские люди любят разнообразие, и если мы не хотим, чтобы они изменяли нам с другими ресторанами, то вариант с большим выбором нас сильно выручает.** Это значит, что человек может приходиться к нам не раз в неделю, а два, три и больше. Потому что он всегда сможет найти что-то новое, чего короткое меню не позволяет.

З.А.: — И важно, чтобы люди не просто выбрали, а чтобы у них осталось правильное послевкусие. Чтобы они запомнили вкус того блюда, что они ели. Поэтому мы должны сделать его индивидуальным, особенным. Важно, что осталось в памяти, какой вкус. Вот, например, закуска из утки, которая у нас в топе почти десять лет. В чем ее уникальность? Сама утка находится между двумя тостами из орехового хлеба, она с медом, с дижонской горчицей — и подается с салатным миксом со свежими цитрусовыми и с ягодами. И у этого микса такая заправка, что, когда после утки ты ешь этот микс с ягодами, вкус всего блюда неожиданно меняется. Он становится глубже, он фруктовый, и утка с дижонской горчицей отлично на него ложится.

И.П.: — Создание блюд похоже на работу кутюрье. Все уже давным-давно придумано — все лекала, все выкройки давно существуют. Могут появляться лишь новые материалы, новые технологии в тканях, в конструкциях — и все. Что мы и пытались сделать. Зиннят молодец: он очень цепко все подмечал тогда, когда учиться было негде. Он хорошо все запоминал визуально, а технологии искал методом тыка. Мы тыкались 18 месяцев, и не могу сказать, что все и сразу было



Евгений на Синопской наб., 22

Глава 4

ПОЭЗИЯ БЛЮДА И ПРОЗА ФУДКОСТА

В 2011 году Ален Дюкасс, открывая свой ресторан в Петербурге, озадачил гостей заявлением о политике локальности — тогда рестораторы в России предпочитали импорт. Дюкасс объяснял: близость к поставщикам сокращает и выбросы в атмосферу, и цены. Но российская действительность оказалась сложнее, и эра локальности наступила в России уже после закрытия miX SPb... Но цены не стали ниже. Зато появились новые тенденции: ЗОЖ, сезонность, натуральность.

И.П.: — Локальные продукты — это сейчас так модно. Но это, простите, ерунда. Потому что далеко не все наши продукты соответствуют высоким стандартам.

З.А.: — Знаете, с какими локальными продуктами мы работаем? Нам выращивают дышлят, уточек — и мы этих фермеров знаем. Мы знаем, что их птица на свободном выпасе, знаем, чем ее кормят. Но давайте рассуждать здраво. Наши сыры пока что... Как бы это сказать помягче?.. Кроме бурраты, которая даже лучше западных аналогов.

И. П.: — Кого мы пытаемся обмануть? Мы бы брали местное, даже если бы оно было дороже, но хорошего качества. Возможно, брали бы. Кое-что берем. Мясо берем и псковское, и белорусское. Но за стабильность приходится бороться все время.

З.А.: — Молоко и сливки покупаем башкирские, удмуртские. Дело в том, что мы их активно используем в кондитерке, а там стабильность как раз очень важна.

И.П.: — У нас по молочной продукции большие объемы, и так получилось, что у здешних производителей качество все время разное, а башкирский производитель рынком дорожит, и его сливки всегда одинаково хорошо взбиваются. С сезонностью все просто: мы меняем меню пять раз в год — по сезонам плюс пост. И есть еще лисички — летом и осенью, весной корюшка, свежие овощи и фрукты по мере поступления. Обычно мы выделяем это в специальное предложение. Причем перемены касаются всего 5–10% блюд — у нас ведь меню очень большое. К тому же переверстывать фотоменю долго и сложно. Поэтому мы его обновляем раз в три месяца.

Евгения на Финляндском пр., 1





Фото на Синопской наб., 22

Глава 5

ОТВЕТСТВЕННАЯ КУХНЯ: КТО И ЗА ЧТО В ОТВЕТЕ?

Еще одна актуальная тенденция — это ответственное потребление.

На ресторанной кухне это и безотходное производство, когда в дело идут практически все части продуктов, и экологически безвредная утилизация мусора. А еще — воспитание вкуса у детей и умение сочетать пользу и умами. Вкус не должен приноситься в жертву полезности.

Глава 6

FERMA — ФЕРМА ИЛИ ФОРМА?

Концепция ресторана вне времени и вне моды в наше время лишь на первый взгляд выглядит старомодной — в Европе, где в ресторан ходят не «отдохнуть культурно», а приобщиться к искусству талантливого шефа, ресторанов с классическим, функциональным интерьером немало. Но гармония формата, интерьера и кухни ценится и там.

И.П.: — В желании сделать ресторан вне времени и моды сказался мой опыт работы в Европе, потому что там такие рестораны были и я их обожал. В них все дышит историей, даже блюдо, которое ты ешь, — такое же, возможно, ели твои родители, и ты теперь, будучи взрослым человеком, тоже его ешь. Меня это зацепило. Почему? Потому что как экономист по образованию я видел в этом некую фьючерсную экономику, я понимал, что это будет жить долго, что это не имеет права не жить.

З.А.: — Наша Ferma — это не столько ферма, сколько дом — теплый, вкусный, уютный, при ферме, где тебе всегда рады. И эта идея сразу задала тон — предполагалось, что это будет качественный интерьер с беленым дубом, с хорошей добротной мебелью, с ковкой — дорогой и красивой.

И.П.: — Название Ferma было предложено одним из инвесторов — и мне оно

поначалу решительно не понравилось. У меня были ассоциации со свинофермой, а мне была нужна еда! Я ему сказал: «У меня реально образ свинарника в голове». А он: «Правда, что ли?» Поймите, 12 лет назад у меня других ассоциаций быть не могло! Но постепенно все срослось: и меню, и детали интерьера.

З.А.: — Здесь качественно все: дерево, бельгийский текстиль, итальянский фарфор, который для нас делали по уникальным рисункам. Этой посуды не было в профессиональной ресторанной серии — но она была в домашней, и итальянцы специально перенесли дизайн на линейку «Опера», которую мы выбрали.



Островок-кондитерская
Ferma в ТЦ «Галерея»

Глава 7

СЧАСТЛИВОЕ ЧИСЛО УПРАВЛЯЮЩЕГО: семь золотых правил успеха

Иногда рестораторам и ресторанным критикам снится один и тот же кошмар. В золоченом дворцовом интерьере убеленный сединами официант подает им раздавленный бургер, наливая в риделевский бокал мутную колу. Под джазовую музыку. Или наоборот: на замызганном столе среди одетой в зимние куртки разномастной публики неожиданно появляется мильфей из фуа-гра и бутылка Puligny Montrachet, накрытая пластиковым стаканчиком.

Несоответствие формы и содержания, ошибки проектирования и планирования, неумение подобрать нужную команду — в общем, как уже говорилось, все плохие рестораны похожи друг на друга, а вот все хорошие счастливы по-своему. У каждого из них своя голова на плечах, свой опыт — сын ошибок трудных, а еще — малый, средний или расширенный джентльменский набор рецептов успеха. Который, по мнению ресторатора Пращенко, сводится к семи простым правилам. Именно ими вымощена дорога к хорошему ресторану.

Правило 1: правильная концепция

Прежде всего нужно задуматься о том, стоит ли открывать что-то вообще. Нужно понимать, какой концепт ты хочешь родить. Правильно обдуманнные и исполненные концепты — 70% успеха. Насколько выбранный концепт интересен и востребован здесь и сейчас: для этого места, этой публики, этого времени? Эстетически и гастрономически? Можно поменять или дополнить детали интерьера, что-то добавить в меню, но важно понять жизненность самого концепта. И не идти на поводу у разных модных веяний. Вот что там сейчас у нас модно? Раменные? Как долго эта новая мода продлится? Много ли сохранилось ресторанов, модных в 90-е? Нельзя засовывать в заведение все подряд, не учитывая его направления, которое складывается из целого комплекса составляющих: места, публики и кухни. Это и есть правильный подход к созданию концепта.



Ресторан на Финляндском пр., 1

Глава 8

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЛИКБЕЗ: КОСТ, МАРЖА И ГИБКОЕ ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ

Общепит как Яндекс: найдется все. Чем гуще рыночно-гастрономический лес, тем больше форматов общепита рождается в голове предпринимателей. Шаверма в бистро у мечети, смузи рядом с фонтанами Петергофа, фудтраки в парке и свежий кофе из багажника машины у метро — возможностей заработать на главной человеческой потребности предостаточно. Были бы желание и минимальный капитал. С серьезными ресторанами все куда сложнее: в этом лесу много не только деревьев, но и наломанных дров. И здесь рецепт успеха — правильно просчитанное меню.



«Деда» на Литейном пр., 64

Глава 9

ШЕФ-ПОСЫЛ, ИЛИ ДЮЖИНА ПРАВИЛ ОТ ЗИННЯТА АКБАШЕВА

FeгmА на Синопской наб., 22



Что такое современный ресторан? Миллионные вложения в интерьер и рекламу? Модное меню best of: смёрребрёды, поке, три корочки хлеба и три грамма ростков овса? Алкогольная «натуралочка», когда вино больше похоже на нефiltroванное пиво, и не только по цвету? Все эти изыски новых рестораторов могут, конечно, привлечь сотню-другую записных «фуди» в первые дни после открытия, но поклонниками места они станут, только если вся эта пена дней окажется еще и вкусной. «Вкусный» и грамотный шеф FeгmА готов поделиться своими рецептами успеха.

Правило первое

Начинающий шеф должен уметь готовить — хотя бы по рецептам. Качественно и вкусно. Тогда в дальнейшем он сможет комбинировать полученные навыки, создавая что-то новое из уже известных блюд. На уровне технологий он просто обязан знать хотя бы классические способы приготовления: жарку, варку, демиглас и т.д.

Правило второе

Даже у начинающего шефа должен быть приличный багаж знаний. Знаний о приготовлении холодных и горячих закусок, супов, горячих блюд, десертов. И даже хлебопечения.

Правило третье

Шеф должен владеть основами «командообразования», он должен уметь работать с людьми, должен уметь договариваться. И одновременно быть лидером, за которым идут люди. Организаторские способности подразумевают не только умение коммуницировать, но и умение правильно распределять работу. А еще — умение в любой момент заменить любого человека на предприятии, чтобы никто не мог им манипулировать. Причем такая замена должна происходить быстро и качественно. Потому что кухня — это сложный

Глава 10

УМНОЕ МЕНЮ

При создании меню у всех рестораторов возникают одни и те же вопросы.

Какую рентабельность считать прибыльной?

Учитывается ли популярность блюда в ценообразовании?

Как определить свою аудиторию и понять ее вкусы?

Умное ценообразование

В разных ресторанах вопрос цены решают по-разному — ведь речь идет не о фастфуде! Но есть закономерности, которые соблюдаются практически везде. Валовая себестоимость блюда больше 30% — это беда. Потому что содержание большого ресторана обходится дорого. В FergA средняя сырьевая себестоимость составляет около 28%. К ней надо прибавить аренду, зарплаты, коммунальные расходы — и получится, что при такой себестоимости на блюде можно заработать максимум 20–30%. У всех рестораторов, например, есть общая головная боль — рибай, где наценка составляет дай бог 100%. Но его приходится держать, потому что поклонников у рибая много, а цену в десять тысяч ресторатор поставить не может. Убыток по рибаяу покрывается за счет других блюд, где кост меньше. В качестве примера из меню FergA можно привести винегрет с лисичками. Понятно, что его себестоимость невелика. Но именно такие позиции позволяют сбалансировать потери или недостаток рентабельности других блюд меню. Потому что в приличном

меню не может быть блюд за сто рублей рядом с блюдами за тысячу. Большой разброс в диапазоне цен — ошибка. Должно быть некое единообразие — поэтому какие-то позиции приходится убирать.

По меню легко определить ценовую категорию ресторана. Нельзя метаться между слишком дешевыми блюдами и слишком дорогими — иначе те гости, которые берут блюдо за тысячу рублей, не захотят сюда ходить. Им просто будет некомфортно рядом с теми, кто будет выбирать что-то не дороже ста. К сожалению, такова реальность. Да и тем, кто выбирает блюдо подешевле, тоже некомфортно рядом с гостями, заказывающими самое дорогое. Увы, такова жизнь. Должен быть такой баланс цен, который будет соответствовать концепции ресторана, его целевой аудитории.

Меню и целевая аудитория

Помимо цены, уровень ресторана определяется и его целевой аудиторией. Как ее определить?

Как сделать ее многочисленной и одновременно преданной?

Ресторан «Чайка», наб. Мартынова, 40



ВСЕ ДЕНЬГИ МИРА. ВМЕСТО ЭПИЛОГА



Кафе Ferma, Муринская дорога, 24





БОРЩ
с вишней

Ингредиенты и приготовление

Борщ с вишней

на 5 л воды

Говядина, грудинка.....	1500 г
Лук репчатый.....	200 г
Морковь.....	250 г
Стебли укропа, петрушки.....	120 г
Капуста.....	700 г
Свекла запеченная чищенная.....	600 г
Масло растительное.....	50 г
Помидоры.....	600 г
Морковь.....	300 г
Лук репчатый.....	300 г
Паста томатная.....	200 г
Вишневый сок.....	300 г
Соль.....	30 г
Сок из запеченной свеклы.....	200 г
Зелень.....	60 г
Чеснок.....	15 г
Перец горошком.....	2 г
Перец душистый.....	2 г
Лавровый лист.....	3 шт.

- Говядину варим с овощами и зеленью на медленном огне, снимая пену, в течение 1,5 часа. Мясо вынимаем и нарезаем крупными ломтиками, а овощи и зелень выбрасываем.
- Капусту, свеклу, морковь и лук нарезаем тонкой соломкой. Капусту варим в кипящем бульоне до готовности. На сковороде обжариваем лук и морковь, добавляя позже томатную пасту и помидоры. Немного томим, соединяем свеклу с морковью и луком, добавляем соль, специи, свекольный и вишневый сок. Даем настояться 10–15 минут. Добавляем томленые овощи в бульон с капустой и мясом, добавляем рубленую зелень и чеснок, доводим до вкуса. Если в борще недостаточно кислинки, то можно добавить 40 г лимонного сока.

СЕРВИРОВКА

Борщ.....	350 г
Вишня замороженная.....	40 г
Сахарный сироп.....	25 г
Свекольный сок.....	35 г
Перец чили.....	3 г
Укроп, петрушка.....	2 г
Листья свеклы.....	2 г
Лук-резанец.....	1 г
Чеснок.....	1 зубчик
Сметана.....	50 г

- В тарелку наливаем суп, сверху выкладываем размороженную в сахарном сиропе и свекольном соке вишню, подаем со сметаной, зеленью, чесноком и перцем чили.



Комментарии



**Зиннат
АКБАШЕВ,**
шеф

— Этот красивый борщ — блюдо из *Le Voat*. Потрясающе вкусный, с добавлением вишневого сока и свежей вишни. Мы хотели, чтобы он отличался от других. Вишня вносит в него приятную кислинку, свежесть и пикантность. Борщ варится на говяжьей грудинке, с печеной свеклой и печеными овощами, подается с чесноком, перцем чили, сметаной и зеленью. Выход — граммов 400. Мы на супы нежадные. Цена на выходе тоже гуманная — 390 рублей. Причем этот борщ можно готовить и зимой, используя замороженную вишню. Вишня размораживается с добавлением свекольного сока, который получается, когда печеную свеклу пропускают через соковыжималку. И вот эти свекольный сок-пюре и вишня дают необычный и красивый цвет.



**Игорь
ПРАЩЕНКО,**
управляющий

— У этого борща — ультрасовременная подача. Красивый, насыщенный цвет. Кислотность вишни закрепляет цвет и позволяет не добавлять уксус. В *Le Voat* задачей было сделать борщ, который вписывался бы в формат высокой кухни, заданный там изначально, потому что даже деловая и состоятельная публика часто изъявляла желание поесть «борщеца». Вообще, борщ нельзя было не включить в меню и в *FertA*, и в *Le Voat*, потому что это вкус из детства, который все любят. Вот мы и сделали блюдо, чей дизайн и подача выглядели при этом изысканно и стильно — в своей стилистике, которая была ни на что другое не похожа. Вкус получился отменнейший, кост прекрасный, продажная цена не выбивалась из меню, вишневый сок прекрасно заменил уксус — в общем, выстрел получился метким. Блюдо оправдало себя целиком и полностью, причем ели его как мужчины, так и женщины. Да и молодежь тоже.



БУРРАТА

с кабачком
в сливовом
соусе
и с тапенадой
из вяленых
томатов





Комментарии



**Зиннат
АКБАШЕВ,**
шеф

— Мы хотели вставить буррату в меню, но не хотелось делать, как у всех. И я решил использовать кабачок, замаринованный в сливовом соусе, приготовленный на низких температурах в вакууме, с песто из вяленых томатов. Все вместе получилось очень вкусно и интересно. Я, кстати, поучился у итальянцев делать буррату и другие свежие сыры и даже предлагал самим готовить ее. Но это требовало дополнительных немалых вложений и трудозатрат. Так что от идеи собственных сыров мы отказались и предпочитаем покупать сыр у проверенных производителей.

Ингредиенты и приготовление

Буррата с кабачком в сливовом соусе и с тапенадой из вяленых томатов

МАРИНОВАННЫЙ КАБАЧОК

Кабачок.....	120 г
Сливовый соус.....	30 г
Соль	1 г

- Половину кабачка очищаем от кожуры, обильно смазываем сливовым соусом, солим, помещаем в вакуумный пакет, вакуумируем, варим при 70 °С 25 минут. Охлаждаем в ледяной воде и даем настояться не менее часа.



ТАПЕНАДА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ (на 100 г)

Томаты вяленые	50 г
Сыр пармезан	40 г
Масло оливковое	10 г
Чеснок	2 г
Мед	3 г

- Все ингредиенты измельчаем в **куттере Electrolux** до однородной консистенции (на порцию необходимо 50 г).

СЕРВИРОВКА

Кресс-салат, в ассортименте	1 г
Руккола	1 г
Бasilik зеленый	1 г
Томаты черри вяленые	15 г
Крем-бальзамик белый	5 г
Буррата	1 шт., 150 г
Масло оливковое	10 г
Соль	1 г
Тапенада из вяленых томатов	30 г
Маринованный кабачок	100 г

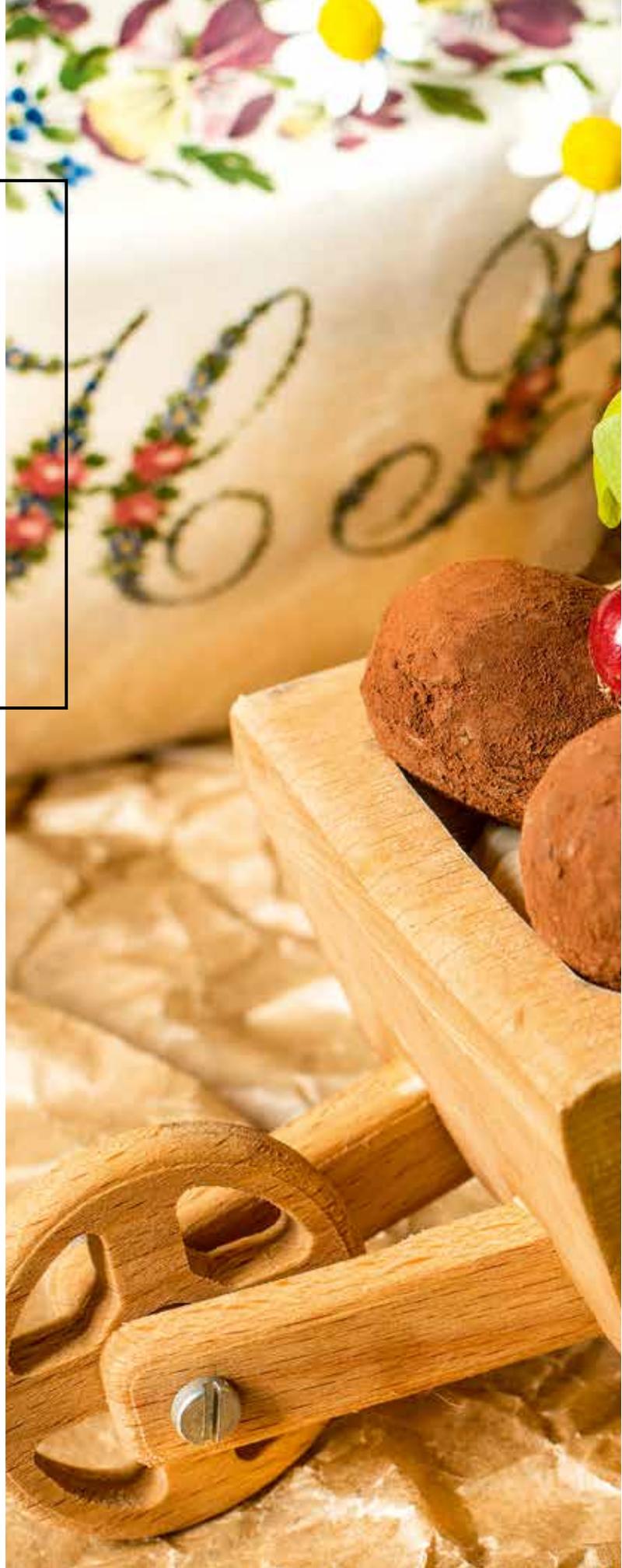
- Буррату поливаем оливковым маслом и солим, выкладываем на тарелку. Рядом выкладываем готовый холодный кабачок, кнель из тапенады, украшаем зеленью, вялеными томатами черри и каплями бальзамического крема.



**Игорь
ПРАЩЕНКО,**
управляющий

— Буррата — это дань моде и целый бум в нашей стране, потому что в какой-то момент здесь ее стали делать даже лучше, чем итальянцы. Я посчитал, что этот продукт достоин того, чтобы быть в нашем меню, да и сам я большой поклонник бурраты. Просто попросил сделать ее как-то по-новому. И Зинят предложил кабачок в сливовом соусе и вяленые томаты, которые хорошо гармонируют с ее сливочным вкусом. Дизайн тоже получился интересным. Аппетитно, красиво, просто натюр-морт, да и технологично, потому что подается быстро и люди не томятся голодом. Продукт всегда свежий, себестоимость комфортная, и рассчитано блюдо на широкий круг потребителей. Продается блюдо очень хорошо. Заказывают его и девочки, и мальчики, и мужчины, и женщины — все подсели на буррату. Кроме того, свежий сыр полезен. С самого начала никаких возражений по поводу этого блюда не было.

ДЕСЕРТ «Картошка»





Комментарии



**Зиннат
АКБАШЕВ,**
шеф

— Нам был нужен настоящий «фермерский» десерт. Все знают пирожное «Картошка», пришедшее из советского прошлого. Всякие «хорошие» остатки взбивались с кремом, добавлялся порошок какао, и получался такой очень вкусный, хотя и слегка пластилиновый десерт. Мы решили сделать нечто другое — чтобы был белый центр и это действительно напоминало бы «Картошку», коричневую снаружи и белую внутри. Поэтому мы для «Картошки» печем специальный бисквит, делаем особую массу со сгущенным молоком и потрясающий карамельный крем. Если ее разломить, то она хрустящая снаружи и нежная, эластичная внутри. Это очень вкусно. И, конечно, наш десерт со знакомым названием ничего общего с той «Картошкой», к которой мы привыкли с детства, не имеет. Кроме названия. Под этот десерт мы заказали специальные дубовые тележки, которые пропитаны воском, маслом, поэтому мы моем их в посудомоечной машине, сушим и в них этот десерт подаем. «Картошка» очень технологична, делается легко: выпекаем бисквиты, крем замешиваем, эту массу формуем и замораживаем, перед подачей окунаем в молочный шоколад и сразу в бокал. За счет разницы температур на замороженной «Картошке» мгновенно образуется корочка.



**Игорь
ПРАЩЕНКО,**
управляющий

— Мы хотели уникальное по вкусу и оформлению блюдо с необычной и нестандартной подачей. Мы его придумали лет восемь назад. Получилось удачно. Заказали тележку уникальной формы, которую у нас часто хотят купить. «Картошка» получилась как настоящая: коричневая снаружи и белая внутри. Мы подаем ее с этим прекрасным кремом и со свежими ягодами. И здесь еще добавлен базилик — не мята, что тоже очень хорошо работает. Дизайн и внешний вид исключительные, вкус потрясающий — в общем, получилось та самая бомба, которая была нужна. Заказывают его все: дети, девушки, дедушки, бабушки, папы, мамы, дяди, тети. Мужчинам ассоциативно хочется «Картошки» из школьного детства — конечно, это не совсем то, чего они ожидают, поскольку в детстве ее делали, простите, понятно из чего, а здесь у нас бельгийский шоколад. В те времена существовали специальные карточки для кондитерских изделий с истекающим сроком годности — их заново перемалывали, туда добавляли ромовую эссенцию и какао — и получалось пирожное «Картошка»... Кост нашей «Картошки» не самый дешевый — здесь качественный бельгийский шоколад, раньше еще было дорогое фундучное пралине, но сейчас оно стоит недешево, поэтому мы делаем его сами. Жарим фундук, очищаем его от шелухи, добавляем в сваренную нами же карамель этот фундук, который еще не успел остыть, провариваем его в карамели, раскладываем на листы, он остывает, после чего мы его перемалываем. Цена блюда 350 рублей, и оно отлично продается.

Ингредиенты и приготовление

Десерт «Картошка»

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»
(на 1250 г)

Масло сливочное	180 г
Молоко сгущенное	180 г
Сыр сливочный	180 г
Бисквит на «Картошку»	500 г
Шоколад молочный	200 г
Какао-порошок	50 г

- Сливочное масло со сгущенным молоком и сыром взбиваем в **планетарном миксере Electrolux** в густой крем, в который добавляем бисквит. Перемешиваем до однородной консистенции, формуем овалы по 20 г, затем их замораживаем до полного застывания. Обмазываем растопленным шоколадом и обваливаем в какао, охлаждаем в холодильнике.

БИСКВИТ НА «КАРТОШКУ»
(на 1000 г)

Масло сливочное	300 г
Сахар	300 г
Мука пшеничная	300 г
Яйцо куриное	8 шт.
Ванилин	2 г

- Масло взбиваем в **планетарном миксере Electrolux** с сахаром добела, затем добавляем яйца в три захода, аккуратно вмешиваем муку и распределяем на лист для выпекания. Выпекаем 12 минут в **пароконвектомате Electrolux** при 180 °С.

КАРАМЕЛЬНЫЙ КРЕМ
(на 1000 г)

Сливки 33%	670 г
Карамель	350 г

- Карамель аккуратно вводим во взбитые сливки.

КАРАМЕЛЬ (на 1500 г)

Сахар	450 г
Сливки 33%	750 г
Сироп глюкозы	300 г
Ванильная эссенция	5 г
Шоколад молочный	45 г
Масло сливочное	190 г
Соль	5 г

- Варим сухую карамель из сахара, добавляем подогретые сливки с глюкозой. Доводим до 104 °С, снимаем с огня, остужаем до 98 °С, добавляем шоколад, перемешиваем, остужаем до 35 °С. Пробиваем блендером, добавляем масло и соль, вымешиваем до однородной консистенции.

СЕРВИРОВКА

«Картошка», пирожное	5 шт.
Карамельный крем	80 г
Клубника	10 г
Голубика	10 г
Красная смородина	15 г
Базилик зеленый	1 г

- В деревянную тележку выкладываем крем, сверху кладем пирожные, украшаем свежими ягодами и базиликом.

По вопросам приобретения книг Информационной группы «Ресторанные ведомости»
обращаться по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел.: (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: order@restoved.ru

**Игорь Пращенко,
Зиннат Акбашев**

УМНОЕ МЕНЮ

Сделано в Петербурге

Генеральный директор: Дмитрий Одинцов
Автор-составитель: Тамара Иванова-Исаева
Руководитель проекта: Елена Побежимова
Обложка и дизайн-макет: Наталья Кожина
Дизайн и верстка: Виорел Стришка-Федотов

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
За актуальность предоставленной информации, а также содержание
рекламных материалов редакция ответственности не несет.

Подписано в печать 15.09.2019. Формат 60 x 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура Formular, Georgia. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 20. Тираж 7000 экз. Заказ № .

ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел.: (495) 921-3625
E-mail: info@restoved.ru