

МЕНЮ

ДЛЯ СТОЛОВЫХ И КУЛИНАРИЙ

от звездных шеф-поваров



НИЗКИЙ
ФУДЖИСТ



СЕЗОННОСТЬ



СОВРЕМЕННЫЙ
ПОДХОД



КАЧЕСТВЕННЫЕ
ПРОДУКТЫ



Информационная
группа
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ

МЕНЮ

ДЛЯ СТОЛОВЫХ И КУЛИНАРИЙ
ОТ ЗВЕЗДНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ

УДК 641.55/.56(083.12)
ББК 36.996я27

М51

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.

М51 Меню для столовых и кулинарий от звездных шеф-поваров / [сост. Аносова Е.Ю.]
— М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017. — 96 с. : ил.

ISBN 978-5-9500149-2-5

Сегодня общепит имеет мало общего с уютными столовыми и кулинариями десятилетней давности. На смену им пришли новые заведения с меню, которые по разнообразию могут превосходить ресторанные. Потребитель избалован вниманием, и его выбор падет на то заведение, где демократичный ценник сочетается с вкусной, разнообразной и современно поданной едой. Специально для этой книги шеф-повара лучших ресторанов разработали рецепты, которые отлично впишутся в формат столовых, не утратив ресторанный качества.

ISBN 978-5-9500149-2-5

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017



САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ



с. 6



с. 20



ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ С ЛИМОНОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ОРЕХАМИ



с. 8



с. 22



ЛИВАНСКИЙ САЛАТ С ЗАПЕЧЕННЫМ МЯСОМ ЯГНЕНКА И СПЕЦИЕЙ СУМАХ



с. 11



с. 21



ХУМУС



с. 12



с. 22



САЛАТЫ/ ЗАКУСКИ

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

САЛАТ С ЯЗЫКОМ



с. 15



с. 23

КИНОА
С АПЕЛЬСИНАМИ



с. 16



с. 24

ЛОСОСЬ
С УКРОПОМ, КЛЮКВОЙ
И СЛАДКИМ ЛЕЧО



с. 19



с. 25

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

 с. 20



Французский салат оливье давно стал излюбленным блюдом русской кухни, а за границей его нередко называют «Русский салат». Готовить его просто и недорого, причем круглый год, ведь картошка, морковь, лук и остальные ингредиенты всегда доступны. Чтобы старый добрый оливье заиграл по-новому, предлагаю заменить мясо или колбасу, кто как готовит, на говяжий язык. При этом нарезать его слайсами, а не кубиками и украсить блюдо. Во-первых, при такой нарезке языка уйдет меньше, во-вторых, салат будет смотреться более эффектно. Как и в любом салате, в оливье помимо качественных ингредиентов важную роль играет заправка. Надоевший майонез «Провансаль» рекомендую заменить домашним с горчичным маслом и свежим луком-сибулетом. Приготовление в блендере занимает всего пару минут, а вкус становится принципиально легким — более свежим, изысканным.



Михаил ГЕРАЩЕНКО
«Голодный — Злой»











Владислав КОРПУСОВ
«Мюсли»

САЛАТ С ЯЗЫКОМ

 с. 23

В советских столовых всегда подавали салат с мясом или языком, все ингредиенты, как правило, нарезали кубиками и заправляли майонезом. Я предлагаю подавать этот салат иначе: нарезать ингредиенты слайсами и в произвольном порядке разложить на тарелке. Язык можно заменить на хвост или говяжьи щеки, но первый варится дольше языка, а вторые – дороже. Себестоимость салата почти смешная: язык – самый дорогой ингредиент. В качестве заправки предлагаю использовать домашний майонез с медом, зеленью и соевым соусом. Можно, конечно, взять покупной, но с домашним будет вкуснее и интереснее. Еще один плюс – количество ингредиентов всегда можно варьировать по сезону.



Марк СТАЦЕНКО
Chicken Run

КИНОА С АПЕЛЬСИНАМИ

 с. 24

Этот сытный и необычный салат из крупы с фруктами можно готовить круглый год. Киноа при желании можно заменить на более дешевое пшено – вкус станет даже интереснее. Вся хитрость заключается в кисло-сладкой заправке – именно она придает салату свежесть. Сервировать его можно как индивидуально, в маленьких пиалах, так и выставлять в большом салатнике, чтобы гости сами определялись с размером порции.







Андрей ШМАКОВ
Savva

ЛОСОСЬ С УКРОПОМ, КЛЮКВОЙ И СЛАДКИМ ЛЕЧО

 с. 25

Может быть как закуской, так и самостоятельным блюдом в зависимости от размера порции. Лосося можно заменить любой другой красной рыбой, которая у вас есть, даже замороженной. Простое и вкусное блюдо с невысокой себестоимостью, которое украсит меню общепита и будет пользоваться неизменным спросом у гостей. Клюкву можно заменить брусникой, любой кислой ягодой и даже свеклой. Подавать порционно или в гастроемкости, выложив на дно лечо, а сверху – тонкие ломтики рыбы.

САЛАТ С ЯЗЫКОМ

Язык говяжий отварной	50 г
Демиглас	10 мл
Редька	30 г
Тыква	30 г
Морковь	30 г
Огурец свежий	30 г
Огурец соленый	10 г
Редис свежий	10 г
Укроп	3 г
Кинза	3 г

СОУС

Майонез домашний	70 г
Смесь «5 перцев»	3 г
Мед	10 г
Кинза	5 г
Перец чили	5 г
Тимьян	3 г
Соус соевый	10 мл
Чеснок очищенный	3 г

- Отварной язык тонко нарезать и полить демигласом. Немного прогреть. Овощи тонко нарезать на слайсере или мандолине и заправить соусом. Выложить салат на тарелку, сверху разместить говяжий язык. Украсить блюдо зеленью.

СОУС

- Смешать все ингредиенты в блендере до однородной массы.

 с. 15





СУП С
КОПЧЕНЫМИ МИДИЯМИ
С ЯЙЦОМ-ПАШОТ

 с. 28  с. 42



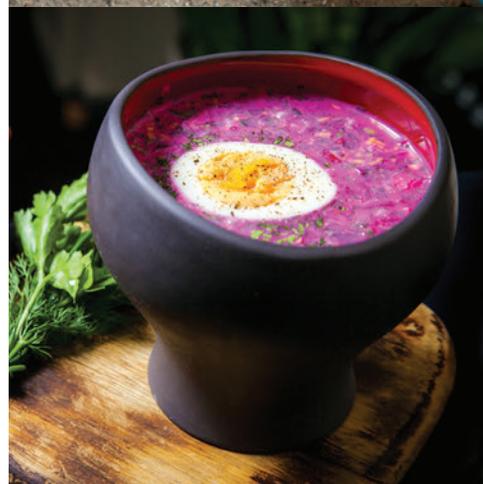
КРЕМ-СУП
ИЗ КРАПИВЫ
С РЫБНЫМИ КНЕЛЯМИ

 с. 31  с. 43



ТАЙСКИЙ СУП
С КУРИЦЕЙ
И ЛИМОННЫМ ЖЕЛЕ

 с. 32  с. 44



ЗИМНИЕ ЩИ НА
ТЕЛЯЧЬИХ ХВОСТАХ

 с. 35  с. 45

КОНСОМЕ ИЗ
ПЕЧЕНОЙ КАРТОШКИ

 с. 36  с. 46

ДОМАШНИЙ
КУРИНЫЙ СУП

 с. 39  с. 46

МОЙ СВЕКОЛЬНИК

 с. 40  с. 47

СУПЫ

СУПЫ



Михаил ГЕРАЩЕНКО
«Голодный — Злой»

СУП С КОПЧЕНЫМИ МИДИЯМИ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ

 с. 42

Рыбный суп, который так любили подавать в советских столовых по четвергам, предлагаю усилить черноморскими подкопченными мидиями, добавить белую фасоль и шпинат. Мидии — исконно русский южный продукт, который трудно считать деликатесом. Стоит он недорого, по крайней мере точно дешевле, чем свежая рыба деликатесных сортов. В тарелку для украшения и дополнительного вкуса предлагаю положить яйцо-пашот, а в бульон добавить чили. Эти два ингредиента не меняют принципиально вкуса блюда, но добавляют ему свежую современную нотку. Суп с копчеными мидиями по сути классический негустой рыбный суп, вкусный и простой для понимания.





Сергей ЕРОШЕНКО
«Честная кухня»

КРЕМ-СУП ИЗ КРАПИВЫ С РЫБНЫМИ КНЕЛЯМИ

 с. 43

Идеальное блюдо для весенне-летнего меню. За неимением свежего можно использовать замороженный шпинат. По сути это классический суп-пюре, который преобразуется благодаря рыбным кнелям. Очень бюджетное блюдо, поскольку зелень стоит копейки, да и рыбу вы можете взять самую простую – треску, пикшу. В сочетании со специями и сметаной в виде кнелей эта простая рыба буквально преобразуется и приобретает оригинальный вкус. Подача порционная – только так. Разливаете суп по тарелкам, украшаете кнелей и зеленью.



Андрей ЖДАНОВ
AQ Kitchen

ТАЙСКИЙ СУП С КУРИЦЕЙ И ЛИМОННЫМ ЖЕЛЕ

 с. 44

Этот вкусный суп потрясающего зеленого цвета, с тонким ароматом трав и имбиря никого не оставит равнодушным. Особенно он понравится тем, кто соблюдает пост и следит за фигурой. Его можно готовить на курином или рыбном бульоне и даже просто на воде, главное – добавить кокосовое молоко. Основа тайского супа – паста из свежей зелени.

Я предлагаю использовать петрушку, кинзу, базилик и шпинат с добавлением чили, но можно взять любые травы. Все вариативно. Даже пак-чой в рецепте легко заменяется шпинатом без ущерба вкусу. Если вы готовите зеленый тайский суп на основе куриного бульона, перед подачей положите в тарелку кубики куриного мяса, обжаренные на кунжутном масле, и грибы шиитаке. Их, кстати, можно заменить шампиньонами.









БАРАНЬЯ ГОЛЕНЬ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ И МАРИНОВАННОЙ
КАПУСТОЙ

 с. 51  с. 64



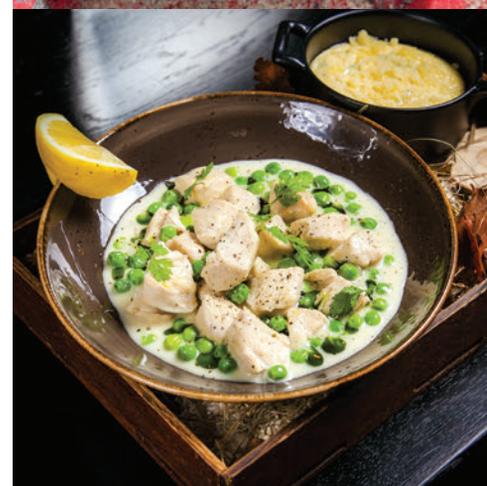
СУДАК ПОД
МАРИНАДОМ
С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ

 с. 52  с. 66



ЦЫПЛЕНОК
ПО-МАРОККАНСКИ
С КУСКУСОМ
И ЧАТНИ ИЗ ГРУШИ

 с. 55  с. 66



ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ
В КРАСНОМ ВИНЕ

 с. 56  с. 68

ОСНОВНЫЕ
Б Л Ю Д А

БИФСШТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ

 с. 59  с. 69

УДОН С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

 с. 60  с. 70

ФРИКАСЕ ИЗ КУРИЦЫ
СО СПАРЖЕЙ

 с. 63  с. 71

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА





Михаил ГЕРАЩЕНКО
«Голодный — Злой»

БАРАНЬЯ ГОЛЕНЬ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И МАРИНОВАННОЙ КАПУСТОЙ

 с. 64

Баранья голень с картофельным пюре и домашней маринованной капустой — классика всех времен и народов, неизменный хит советских столовых. Что может быть проще, чем сделать картофельное пюре и замариновать капусту? При этом секрет вкуса заключается не столько в самих ингредиентах, сколько во времени приготовления: голень надо тушить в течение 4 часов. Быстрее — никак, только если в ущерб вкусу. Имеет смысл готовить блюдо заранее, а потом просто подогреть перед подачей.







Марк СТАЦЕНКО
Chicken Run

УДОН С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

 с. 70

Помните, как в советских столовых подавали макароны по-флотски, рожки с котлетой или сосиской? Неплохая традиция, но ее можно улучшить. Например, заменить макароны лапшой удон. Стоит она недорого и продается везде, не только в специализированных магазинах. У этого вкусного и понятного блюда есть и другие неоспоримые преимущества – его просто и быстро готовить. Обжариваете сезонные овощи с маслом, добавляете копченую куриную грудку, удон, заправляете кисло-сладким соусом и подаете. Причем овощи можно варьировать в зависимости от сезона и ваших запасов.





ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ
С МОРОЖЕНЫМ
МОЛОКОМ И КАРАМЕЛЬЮ

 с. 76  с. 90



МАНКА, ЗАВАРЕННАЯ
КИПЯЩИМ ВИНОГРАДНЫМ
СОКОМ, С ОРЕХОМ,
ИЗЮМОМ И ШАРИКОМ
МОРОЖЕНОГО

 с. 79  с. 91



ВОЗДУШНЫЙ
ЧИЗКЕЙК

 с. 80  с. 92



МОРОЖЕНОЕ
В ВИШНЕВОМ КИСЕЛЕ

 с. 83  с. 92



БРИОШЬ С ВАНИЛЬНЫМ
КРЕМОМ И САЛАТОМ
ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

 с. 84  с. 93

БЛИННЫЙ
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ПИРОГ

 с. 87  с. 94

СУП ИЗ РЕВЕНЯ
И КЛУБНИКИ
С МОРОЖЕНЫМ

 с. 88  с. 95

ДЕСЕРТЫ

А
Б
В
Г
Д
Е
Ж
З









К любой погоде, предпочтениям и настроению гостя можно подобрать подходящий сорт мороженого к данному десерту. Например, традиционный «Пломбир на сливочках» понравится ценителям классики, «Вишня в йогурте» контрастно сочетается с кисельной основой, а сливочно-лимонная «Соната» добавит приятную цитрусовую нотку.



Дмитрий КАНЕВСКИЙ
«Царская охота»

МОРОЖЕНОЕ В ВИШНЕВОМ КИСЕЛЕ

 с. 92

Очень часто и без того сладкое мороженое щедро поливают приторным соусом, сиропом или вареньем. Я предлагаю сбалансировать это блюдо киселем с мягким, деликатным вкусом. Мне нравится вишневый. Он одинаково хорош и с вишневым мороженым, и с шоколадным, и с пломбиром. Чем еще привлекает этот десерт кроме того, что он вкусный, красивый и недорогой по себестоимости? Его можно приготовить заранее: разлить кисель в стаканчики и уже при подаче украсить шариком мороженого, листиком мяты, присыпать орешками. Согласитесь, гораздо интереснее, чем набивший оскомину компот из сухофруктов.



Андрей ШМАКОВ
Savva

СУП ИЗ РЕВЕНЯ И КЛУБНИКИ С МОРОЖЕНЫМ

 с. 95

Сладкий десерт в виде супа особенно хорош в жаркое время года, в сезон клубники, когда она стоит дешево. По моему опыту, суп из ревеня неизменно пользуется спросом у гостей, да и готовить его просто и быстро. Для рецепта надо использовать свежий ревень, но за неимением можно заменить клубникой, даже замороженной. Только в этом случае добавьте в рецепт фреш двух лимонов. Этот десерт подают порционно – предпочтительно в тарелках, при подаче украшая абсолютно любим мороженым и печеньем.

БРИОШЬ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И САЛАТОМ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

ВАНИЛЬНЫЙ ГАНАШ

Молоко	300 мл
Шоколад белый	150 мл
Желатин листовой	10 г
Сливки	500 мл
Экстракт ванильный	20 г
Ваниль (семена)	2 г

БРИОШЬ

Вода	25 мл
Дрожжи свежие	15 г
Мука французская	250 г
Яйцо	150 г
Соль	3 г
Сахар	25 г
Масло сливочное	175 г
Масло сливочное (смазка)	
Глазировка	



ВАНИЛЬНЫЙ ГАНАШ

- Молоко довести до кипения, влить в шоколад, ввести замоченный заранее желатин. Пробить блендером до состояния эмульсии. Ввести холодные сливки, ванильный экстракт и семена ванили, слегка пробить блендером.
- Убрать в холодильник на 12 часов. При порционной подаче взбить в миксере.

БРИОШЬ

- Холодную воду, дрожжи, охлажденную муку замесить в деже на медленной скорости с помощью насадки «крюк». Постепенно влить яичную смесь (яйцо, соль, сахар перемешать вилкой). На медленной скорости перемешивать 15 минут, пока тесто не будет отходить от стенок дежи.
- Охлажденное сливочное масло ввести в два этапа в тесто небольшими кусочками. Смешивать,

пока масса не станет однородной (температура готового теста должна быть 22–24°C). Переложить тесто в бокс, смазанный растительным маслом, и оставить при комнатной температуре на 1 час 30 минут (тесто должно увеличиться в объеме в два раза), затем сделать обминку. Плотно покрыть тесто пищевой пленкой, закрыть бокс крышкой и убрать в холодильник на ночь.

- Перед выпечкой достать тесто из холодильника, довести до комнатной температуры. Форму обильно смазать сливочным маслом, шарик теста уложить на дно, смазать глазировкой (взбить 100 мл молока и 100 г яиц) и дать расстояться минимум 1 час 30 минут. После того как бrioшь увеличилась в объеме, повторно смазать глазировкой.
- Выпекать при 160°C в течение 20 минут и сразу извлечь из формы.



 с. 88

СУП ИЗ РЕВЕНЯ И КЛУБНИКИ С МОРОЖЕНЫМ

На 4 порции

Ревень	500 г
Клубника (свежая или замороженная)	500 г
Бадьян	1 звездочка
Сахар	200 г
Сок апельсиновый свежевыжатый	1000 мл
Мята	3 веточки
Ликер	по вкусу
Мороженое, печенье	

- Ревень очистить и нарезать небольшими кубиками.
- В кастрюлю положить ревень, клубнику, бадьян и сахар.
- Залить апельсиновым соком, добавить мяту. Варить 20 минут.
- Вынуть мяту и бадьян.
- Перелить содержимое кастрюли в чашу блендера. Измельчить до однородной массы, протереть через сито. Добавить ликер.
- Разлить суп по тарелкам. Подавать с мороженым и печеньем.

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

МЕНЮ ДЛЯ СТОЛОВЫХ И КУЛИНАРИЙ

ОТ ЗВЕЗДНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ

Генеральный директор: **Дмитрий Одинцов**
Редактор: **Елена Аносова**
Продюсер проекта: **Илона Федотова**
Обложка и дизайн-макет: **Наталья Кожина**
Верстка: **Виорел Стришка**
Фотограф: **Александр Усанов**

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

Места работы шеф-поваров указаны на момент сдачи книги в печать.

Подписано в печать 31.05.2017. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура PT Sans, Ristretto Pro. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 12. Тираж 5000 экз. Заказ №

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

Информационная
группа
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ

МЕНЮ

ДЛЯ СТОЛОВЫХ И КУЛИНАРИЙ

от звездных шеф-поваров



Андрей
Шмаков

Владислав
Корпусов

Андрей
Жданов

Марк
Стаценко

Сергей
Ерошенко

Дмитрий
Каневский

Михаил
Герашченко