



PROFESSIONAL

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ





СОДЕРЖАНИЕ

Бургер с сыром блю-чиз и малиновым вареньем	4
Ньокки с сыром блю-чиз и вяленой грушей	7
Тартар с сыром блючиз	9
Шаверма с курицей и сыром блю-чиз	11





БУРГЕР С СЫРОМ БЛЮ-ЧИЗ И МАЛИНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional	45 г
Майонез	15 г
Мед	5 г
Диженская горчица	5 г
Огурец	40 г
Столовый уксус	10 г
Сахар	10 г
Соль	7 г
Зернистая горчица	3 г
Паста карри	2 г
Салат Ромейн	20 г
Говяжий фарш	150 г
Соус Шрирача	3 г
Булочка для бургера	1 шт
Сливочное масло	5 г
Малиновое варенье	20 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Огурец нарезаем слайсами по 3 мм, столовый уксус смешиваем с солью, сахаром, зернистой горчицей, столовым уксусом и пастой карри.

Фарш смешиваем с соусом шрирача и формируем в котлету диаметром на 5 мм больше, чем булочки, котлету обжариваем до прожарки медиум.

Булочку разрезаем вдоль напополам, обжариваем на сливочном масле.

Майонез смешиваем с горчицей и медом.

Намазываем на одну булочку горчично-медовый майонез, а на другую малиновое варенье.

Выкладываем огурцы, котлету, сыр блю-чиз и рванный салат Ромейн.







НЬОККИ С СЫРОМ БЛЮ-ЧИЗ И ВЯЛЕННОЙ ГРУШЕЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional	45 г
Майонез	15 г
Мед	5 г
Диженская горчица	5 г
Огурец	40 г
Столовый уксус	10 г
Сахар	10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ньокки отвариваем 3-4 минуты, выкладываем отварные ньокки в сковородку и добавляем сливки и сыр блю-чиз. Добавляем холодное сливочное масло, эмульсируем. Грецкий орех запекаем при 180 градусах 12 минут. Выкладываем в тарелку ньокки, украшаем дробленым грецким орехом и натираем сверху вяленную грушу, украшаем рукколой.





ТАРТАР С СЫРОМ БЛЮЧИЗ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional	10 г
Вырезка говяжья	80 г
Черный перец	1 г
Оливковое масло	10 мл
Зернистая горчица	5 г
Соус Ворчестер	3 г
Соль	1 г
Картофель фри	15 г
Лук Сибулет	1 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядину нарезаем кубиком 0,3 на 0,3 мм, смешиваем с оливковым маслом, ворчестером, горчицей, солью и черным перцем.

Картофель фри жарим при 180 градусах 3 минуты.

Намазываем на тарелку сыр блю-чиз, сверху выкладываем тар-тар, сверху кладем картофель фри и посыпаем нарезанным слайсами луком сибулетом.





БУРГЕР С СЫРОМ БЛЮ-ЧИЗ И МАЛИНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр плавленый Blue Cheese Hochland Professional	40 г
Филе куриного бедра	80 г
Столовый уксус	5 г
Лук репчатый	5 г
Соль	5 г
Сахар	5 г
Черный перец	1 г
Растительное масло	5 г
Айсберг	25 г
Красный лук	40 г
Тростниковый сахар	10 г
Винный уксус (красный)	20 мл
Тимьян	2 г
Бадьян	2 г
Брусничный джем	35 г
Лаваш армянский	1 шт
Сливочное масло	5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Половину соли смешиваем с филе куриного бедра, столовым уксусом, луком перекрученным через мясорубку, сахаром и черным перцем.

Нарезаем соломкой и обжариваем на растительном масле.

Винный уксус, соль, тростниковый сахар, бадьян, тимьян соединяем в сотейнике, кипятим на низком огне в течении 15 минут.

Лук режем кольцами толщиной 2 мм и заливаем маринадом, оставляем в нем на ночь, затем вытаскиваем.

В лаваш выкладываем сыр блю-чиз, салат айсберг, маринованный лук, брусничный джем, курицу,ворачиваем в ролл и обжариваем на сливочном масле.