



**ОСНОВЫ
ДЛЯ АЗИАТСКИХ СУПОВ
И ГОРЯЧИХ БЛЮД**

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА



ОСНОВЫ ДЛЯ АЗИАТСКИХ СУПОВ И БЛЮД «ГУРМИКС» ЯВЛЯЮТСЯ ОТРАЖЕНИЕМ РОССИЙСКОГО ВОСПРИЯТИЯ ЭТИХ БЛЮД И ВОСПРОИЗВЕДЕНЫ НАМИ С УЧЕТОМ ЭКСПЕРТНЫХ МНЕНИЙ.

Блюда, приготовленные с использованием основ «ГУРМИКС» умеренные по остроте, регулируются добавлением перца.

Использование основ «ГУРМИКС» способствует:

- универсализации процессов производства
- минимизации человеческого фактора на более сложных этапах технологии
- стандартному качеству блюд на выходе
- сокращению количества и трудоемкости операций.

Использование технологических карт с основами «ГУРМИКС» позволяет сохранять наценку от 250 до 300% на категорию «Супы».

ПРОСТОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТА



ПРИНЦИП КОНСТРУКТОРА:

1. Разведите концентрированную основу в подходящем для вас соотношении
2. Добавьте подготовленные продукты
3. Добавьте нотку своего творчества
4. Подайте готовое блюдо

РАЗВЕДЕНИЕ ВОЗМОЖНО БЕЗ КИПЯЧЕНИЯ

В состав всех основ входит натуральный бульон и кокосовое молоко, достаточно развести водой и при желании добавить сливки.

Управление себестоимостью блюда остается за потребителем, варьируйте расход самостоятельно.

СОСТАВЫ ОСНОВ



ТОМ ЯМ

- Natural chicken broth
- Ginger paste
- Shrimp extract
- Tamarind paste
- Coconut powder
- Natural lemon grass oil extract
- Fresh onion
- Red pepper
- Paprika



МИСО РАМЕН

- Natural chicken broth
- Concentrated soy sauce
- Miso paste
- Ginger paste
- Kuchudjan paste
- Fish sauce
- Sesame oil
- Toasted sesame seeds



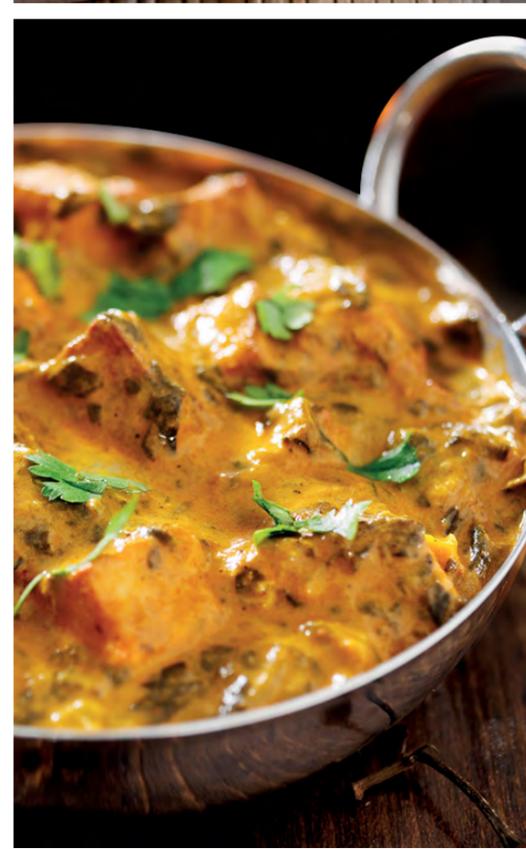
ФО БО

- Natural chicken broth
- Fish sauce
- Lemon juice
- Natural spices (onion, garlic, star anise, cinnamon, clove)



ТОМ ГХА

- Natural chicken broth
- Lemongrass paste
- Coconut powder
- Lime juice and lime essential oil
- Fresh onion, ginger
- Lemongrass oil extract



КАРРИ

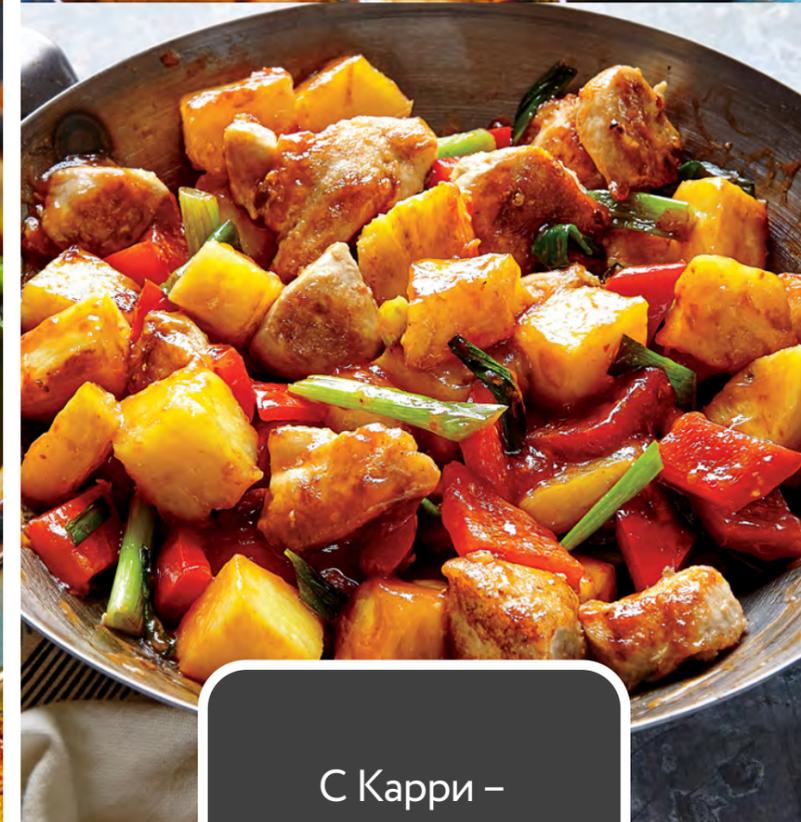
- Natural chicken broth
- Natural spices and aromatics (turmeric, coriander, cumin, cinnamon, nutmeg, fennel, red pepper, onion, garlic, ginger)
- Lemongrass paste
- Fish sauce
- Coconut powder
- Paprika



КИМЧИ

- Natural chicken broth
- Kuchudjan paste
- Rice vinegar
- Fish sauce
- Kimchi
- Natural red pepper Kuchukaru

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Блюда в стиле Том-Ям: готовьте с нашей основой блюда WOK, используйте как приправу, основу для соусов, популярного блюда Карри Лакса, как маринад для креветок, курицы.

Готовьте с основой Фо Бо суп Фо Га (холодный вьетнамский суп), лапшу –WOK.

С Кимчи готовьте рис, оладьи, блинчики.

С Карри – шашлычки-сотэ, блюда вок, овощи.

СОЕДИНЯЙТЕ ОСНОВЫ МЕЖДУ СОБОЙ, ЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ!



**VIRTEX
FOOD®**

**ЕСТЬ ЧТО
ДОБАВИТЬ**

«VIRTEX-FOOD»

Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина 89/15
тел.: +7 (383) 212 59 44

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ ДЛЯ ТЕХНОЛОГОВ:

8-800-250-53-35

(БЕСПЛАТНО ПО РФ)

ДЕПАРТАМЕНТ СБЫТА:

+7 383 212 59 44

ОФИС В Г. МОСКВА:

+7 495 663 97 23

e-mail: sales@virtex-food.ru