



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

- Натуральный куриный бульон
- Имбирная паста
- Экстракт креветки
- Паста тамариндовая
- Кокосовый порошок
- Натуральный экстракт масла лемонграсса
- Свежий лук
- Красный перец
- Паприка



МИСО РАМЕН

- Натуральный куриный бульон
- Концентрированный соевый соус
- Мисо-паста
- Имбирная паста
- Паста Кочуджан
- Рыбный соус
- Кунжутное масло
- Семя кунжута жареного



ФО БО

- Натуральный куриный бульон
- Рыбный соус
- Сок лимона
- Натуральные специи (лук, чеснок, бадьян, корица, гвоздика)



ТОМ ГХА

- Натуральный куриный бульон
- Паста лемонграсса
- Кокосовый порошок
- Сок и эфирное масло лайма
- Свежие лук, имбирь
- Экстракт масла лемонграсса



КАРРИ

- Натуральный куриный бульон
- Натуральные специи и пряности (куркума, кориандр, зира, корица, мускатный орех, пажитник, красный перец, лук, чеснок, имбирь)
- Паста лемонграсса
- Рыбный соус
- Кокосовый порошок
- Паприка



КИМЧИ

- Натуральный куриный бульон
- Перечная паста Кочуджан
- Уксус рисовый Мицукан
- Рыбный соус
- Капуста кимчи
- Натуральный красный перец Кочукару

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