

Григорий МОСИН
и его друзья
представляют

ПРАВИЛО
БУРГЕРА

158
идей

для гастромаркета,
домашней вечеринки,
кейтеринга
и детских праздников

Ресторанные
Информационная
группа
ВЕДОМОСТИ

KraftHeinz
FOODSERVICE

СОДЕРЖАНИЕ

- 8 И нгредиенты
- 38 Г астромаркет
- 92 Д омашняя вечеринка
- 114 Д етский праздник
- 128 К ейтеринг



Исповедь гастрооптимиста

Mой редактор предложила мне написать wow-вступление к этой книге. Единственное wow, которое я могу сейчас сказать, это: «Wow, я написал книгу!»

Когда мы начинали работать над ней, все казалось просто. Есть проверенные рецепты, есть отличный фотограф, потрясающая команда, умение и желание. Да и тема вроде не самая сложная: булка, котлета, салат, пара соусов. Но чем глубже я погружался в материал, тем больше понимал: бургеры — это бесконечный конструктор вкусов и кулинарных приемов. Можно всю жизнь провести, постигая тонкости их приготовления. Впрочем, так можно сказать о мире кулинарии в целом и про любое блюдо, в частности.

В эти 160 страниц мы попытались уложить все самое полезное и интересное о приготовлении бургеров на гастрофестивалях, домашних вечеринках, кейтерингах. Лучшие шеф-повара России поделились своими секретами и рецептами. Но сейчас я понимаю, что мы не сказали и десятой доли того, что можно рассказать о бургерах. Что ж, видимо, придется подумать о второй книге.

Мне приходилось работать в профессиональной группе, отбирающей участников для гастрофестивалей. Организаторы обычно называли их гастроэнтузиастами. Я стал называть их гастрооптимистами. Столько веры в себя, столько новых идей, а главное — столько желания кормить людей! Это подкупает. Это заряжает. Это дает желание учиться у них, делиться своими знаниями. В конце концов дарит уверенность в том, что у нас откроется много вкусных кафе и ресторанов.

Надеюсь, эта книга будет вам интересна и полезна. Ведь она посвящается всем гастрооптимистам!

Григорий Мосин

ИНГРЕДИЕНТЫ

КОТЛЕТА



Покупать
или готовить
самостоятельно?

Тут все просто. Котлету с уникальным вкусом и текстурой вы вряд ли купите. Ее придется готовить самостоятельно. Но качественную, из натурального мяса всегда можно найти. Покупные котлеты удобны в хранении, перевозке, на них удобно работать, когда необходимо выдать большое количество бургеров стабильного качества. Просто подберите качественного производителя, и эти котлеты станут прекрасной палочкой-выручалочкой.



ИНГРЕДИЕНТЫ

БУЛКА

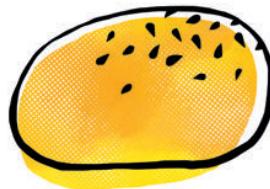


В детстве, когда родители отправляли меня в пионерский лагерь, на предложение взять с собой конфеты или шоколадки я всегда отвечал решительным отказом. Все, что мне было нужно, это несколько пачек песочного печенья. Даешь все свои вопросы я решал сам. Я спорил со сверстниками. Суть спора была проста: за пятнадцать, или, хочешь, двадцать, или, хочешь, тридцать шагов съешь полпачки песочного печенья. Вы когда-нибудь пробовали есть песочное печенье без чая? Без какой-либо

ЧЕГО МЫ ЖДЕМ от булки для бургера

На мой взгляд, неправильно подобранная к бургеру булка может свести на нет все ваши усилия.

- 1. Булка не должна быть слишком плотной или сухой** (пример песочного печенья). Ваш бургер невозможно будет есть.
- 2. Булка не должна быть слишком большой.** Та же беда — за вкусом хлеба невозможно будет различить вкус бургера.
- 3. Булка должна быть пышистой,** но не разваливаться в руках под весом котлеты и соусов.
- 4. Булка должна быть вкусной.** Но ее вкус не должен забивать вкуса мяса, начинок и соусов.
- 5. Булка должна быть свежей.** Не можете печь сами — заказывайте у профессиональных пекарей. Или покупайте готовые замороженные булки. Да, булки можно замораживать!
- 6. Булка должна быть красивой.** Это обложка вашего бургера. Покрывайте ее льезоном, маслом, посыпайте кунжутом, орехами, семенами, красьте во все цвета радуги.
- 7. Булка необязательно должна быть пшеничной.**



В этой книге приведены 42 рецепта бургеров. Во время их приготовления мы использовали много разных булок:

- Обычные пшеничные дрожжевые
- Пшеничные бездрожжевые
- Из муки грубого помола
- Картофельные
- Пшеничные,крашенные натуральными красителями
- Мультизерновые
- Ржаные
- С добавлением ореховой муки
- Булочки «Кайзер», бриошь, крендель
- Рисовые булочки, приготовленные на пару.





ИНГРЕДИЕНТЫ

ТОППИНГИ

Имеется: идеальная булка, котлета, соус. В принципе, это все, что нужно для бургера. Но картина какая-то неполная. Нам необходимы топпинги! Именно они могут сделать бургер особенным.

Что «добивают» в бургере топпинги
Вкус
Внешний вид
Объем блюда
Пищевую ценность
Wow-эффект

НАЧИНКОЙ В БУРГЕРЕ МОЖЕТ ВЫСТАПАТЬ ВСЕ ЧТО УГОДНО. ХОЧЕШЬ – СЫРОЙ ЛУК С СОЛЕНЫМИ БОЧКОВЫМИ ОГУРЦАМИ, ХОЧЕШЬ – ТРЮФЕЛЬ И ФУА-ГРА. ПРАВИЛО ТОЛЬКО ОДНО: ВКУС ТОППИНГОВ НЕ ДОЛЖЕН ПЕРЕТЯГИВАТЬ НА СЕБЯ ВНИМАНИЕ. ХОТЯ, ЕСЛИ ВЫ ИМЕННО ЭТОГО И ДОБИВАЕТЕСЬ, КТО Ж ВАМ ЗАПРЕТИТ.

Топпинг 1. Готовое мясо

Kто сказал, что мясо с мясом — это плохо? Жареный бекон не только в бургерах с котлетой из мяса, но и в куриных и даже в бургерах с морепродуктами — это уже классика. Но не беконом единственным! Есть прошутто, различные виды ветчины, хамон, острые колбаски пепперони, чоризо. Даже обычные копченые охотничьи колбаски иногда могут быть очень кстати.



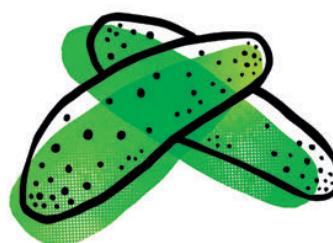
Топпинг 2. Рваное мясо



II продолжаю разговор о мясе с мясом. Не спорю, иногда получается отличный сэндвич с рваной свининой или индейкой. Но для меня бургер — это котлета. Поэтому я не вижу ничего плохого в том, если на отличную котлету положить немного отличного мяса. Да, это заметно удорожит бургер — рваное мясо делается небыстро. Но результат-то будет бомбический.

РВАННАЯ СВИНИНА:

Приготовить маринад: смешать по 1 столовой ложке острой и сладкой паприки, 1 чайную ложку черного молотого перца, 1/2 столовой ложки горчичного порошка, сухого чеснока, 2 столовые ложки крупной соли, 1 столовую ложку тростникового сахара, 1/2 чайной ложки молотой корицы с 1 столовой ложкой дижонской горчицы и 2 ложками растительного масла. Получившейся пастой натереть свинину (отруб 1,5–2 кг), затянуть в пленку, мариновать 24–36 часов. Разогреть гриль до температуры 100–110°C, установить в гриль емкость с водой. Запекать свинину 5–7 часов, периодически смазывая соусом BBQ, до достижения температуры внутри мяса 85–90°C. Готовую свинину разорвать на волокна, смешать с соусом BBQ.



ингредиенты

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ:

Огурец нарезать вдоль овощечисткой, посолить слайсы, накрыть пленкой и дать им просолиться 10 минут.



ИНГРЕДИЕНТЫ СОУСЫ

Бессмысленно спорить с тем, что именно соус несет огромную ответственность за вкусовой акцент, который сделает бургер особенным. Да, в вашем бургере — идеальная булка, великолепная котлета, потрясающие начинки. Но именно соус объединит все эти составляющие, заставит их раскрыться и заиграть всеми гранями вкуса.

Многие предпочитают готовить соусы самостоятельно. Это их право. Но современный ассортимент соусов для HoReCa дает возможность создавать бесконечное множество разнообразных вариантов.

И логично сэкономить силы, деньги и, главное, время, выбрав из этой широкой линейки вкусов. Причем необязательно в том виде, какой предлагает производитель. Ниже приведены рецепты, превращающие обычный карри в апельсиновый, кетчуп — в прекрасную сальсу, а майонез — в малиновый соус.

И что немаловажно, соусы от проверенных производителей имеют гораздо больший срок хранения. Что уж говорить о безопасности таких соусов по сравнению с соусами, сделанными кустарным способом (например, тот же домашний майонез).





запивки? Первое пеношко полностью высасывает влагу из

5 плюсов готовых соусов

- 1. Экономия времени**
- 2. Неизменное качество и вкус**
- 3. Удобство хранения**
- 4. Безопасность**
- 5. Широкий ассортимент**

Соусы хороши не только для заправки бургеров, но и для маринования продуктов. Терияки, кисло-сладкий, майонез, горчичный великолепно промаринуют рыбу, мясо или овощи и напитают их дополнительными вкусами. Согласитесь, иной раз жалко переводить на маринад соус, который делали минут тридцать. С готовыми соусами все гораздо проще.



Для большего удобства и скорости работы с соусами используйте специальные емкости.

СЫРНЫЙ СОУС
Отличный способ сделать свой бургер суперсырным, вовсе не используя сыр, сэкономив на времени сборки и фудкосте.

ОТ
ШЕФА

Часто в линейке производителей можно обнаружить соусы, совпадающие по вкусу с соусами, используемыми в бургерах в крупных сетях быстрого питания. Этим можно и нужно пользоваться. Например, на детском празднике дети будут пищать от радости узнавания знакомого вкуса.

ингредиенты

оборудование на чем жарить



гастромаркет



Г А С Т Р О М АРКЕТ

Г а с т р о м арк ет

M A P K E T



Г А С
Т Р О
М А Р
К Е Т

Многие гастроэнтузиасты, участвующие в гастромаркетах и различных food-фестивалях, рассматривают это как один из вариантов продвижения своего проекта и заранее готовы нести убытки, оправдываясь: «Ну, а что вы хотели, это же в первую очередь реклама». Блин! В первую очередь вы кормите людей. Во вторую очередь: работать без денег безнравственно. Ну а в-третьих, да, это отличная реклама. Естественно, если все сделано хорошо. Участие в гастрофестивалях — это бесконечный драйв, кайф от того, что ты делаешь, море общения и масса новых знакомств. И, конечно, эффективный способ обкатать команду, отточить производственный процесс и получить быструю и честную обратную связь от гостей.

КАКА подготовиться к гастромаркету

1

Составьте график заранее

Расписание всех мало-мальски заметных городских food-мероприятий известно заранее и лежит с контактами организаторов в открытом доступе в интернете. Но не стоит обходить вниманием громкие фестивали, которые проводятся на городских окраинах, в спальных районах, в области и не носят гастрономический характер, но на них съезжается полно народа. Ведь на каком-нибудь фестивале бумажных самолетиков или картонных котиков вы можете оказаться единственным приличным стритфудом и сделать неплохую кассу. И помните: чем раньше вы забронируете себе место, тем меньше это будет стоить.

2

Договор, касса, налоги, сертификаты

Казалось бы, заключил договор на аренду площадки, посчитал food- и labor costs, придумал, на что потратить прибыль, и дело в шляпе. Но есть нюанс. Покажусь занудой, но напомню о том, как важно внимательно читать договор аренды. Отдельно обращайте внимание на стоимость электричества, въездов-выездов, разрешенного к использованию на площадке оборудования, разных дополнительных поборов. Наличие кассового аппарата, медицинских книжек и сертификатов на все продукты, присутствующие на вашей точке и в меню, даже не обсуждается. Ну и раз есть ККМ, то неываем и про налоги, которые потом придется уплатить.

3

Производственная база

Здорово, если у вас есть ресторан, где вы можете сделать заготовки. В противном случае не стоит делать заготовку

ингредиенты

Бургер «Вкус, скорость и фудкост»



Для приготовления таких бургеров идеально иметь два гриля: один — прижимной для котлет и любой другой для того, чтобы подсушивать булки. На прижимном гриле котлета жарятся с двух сторон одновременно, и это заметно экономит времени. Впрочем, отличная альтернатива — гриль с крышкой.

На своем гриле я могу одновременно разместить 12 котлет, а значит, за 1 час успеваю пожарить до 150 бургеров. Если нужно больше, то озабочьтесь приобретением еще одного гриля. И не забудьте про того повара, который встанет за гриль, и второго повара, который эти бургеры будет собирать. Работать придется не разгибаясь, без перерывов и перекуров.



Оборудование:
емкости, доска, нож, гриль прижимной
или с крышкой, набор для гриля

гастромаркет

Бургер с котлетой из мяса кабана

Или как порадовать лесника, забредшего на гастромаркет

«Он крут!» — именно так большинство мужчин воспринимает топоры FISKARS! Брутальный черно-оранжевый окрас, отточенная функциональность, оптимальный баланс между лезвием и топорищем для безопасной, удобной и эффективной работы. В ваших руках надежный помощник, с которым вы с легкостью сможете заготовить щепки для костра или мангала и приготовить вкуснейший бургер.

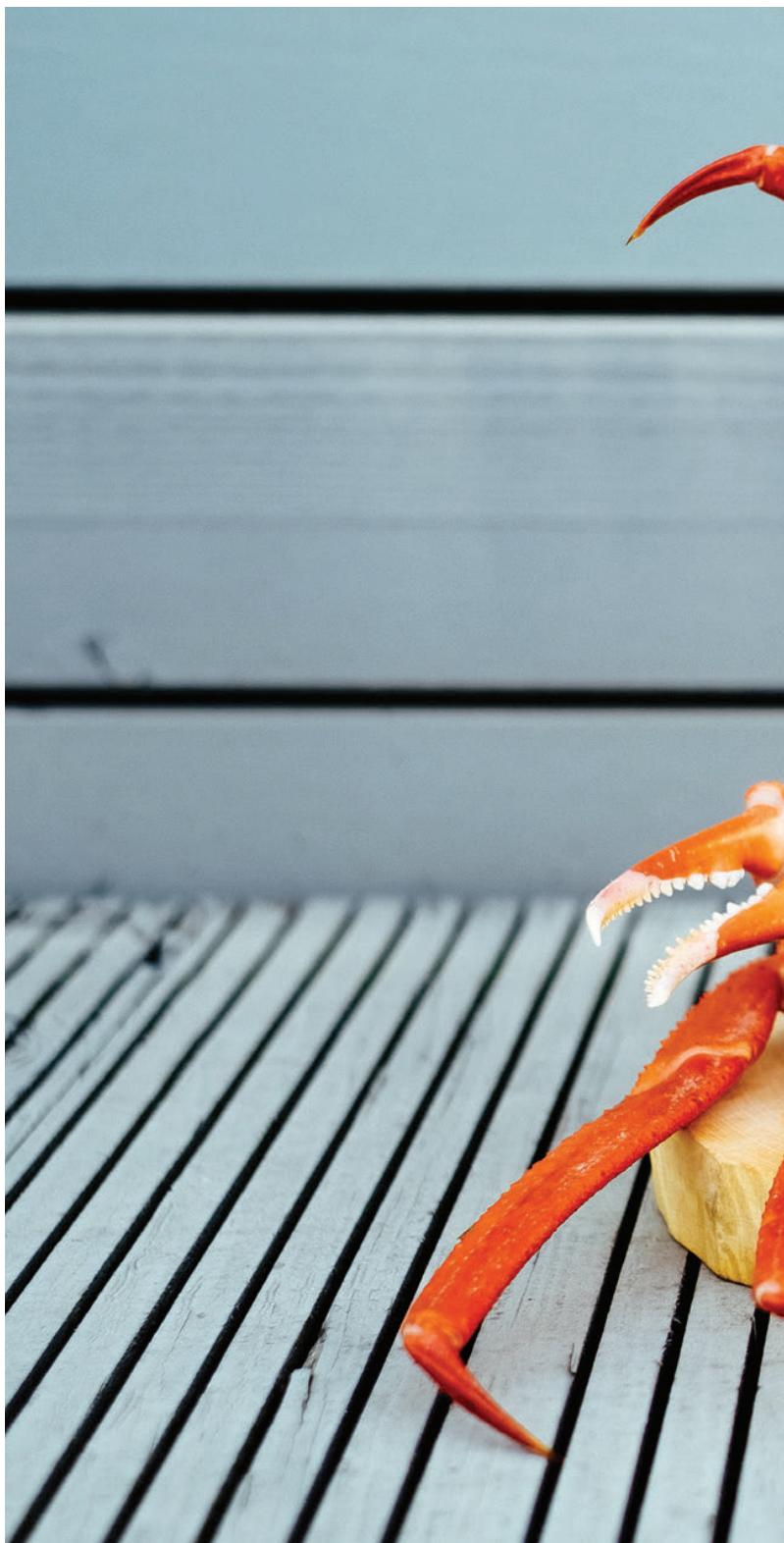


Бургер с треской и крабом

Такой бургер я «катал» целое лето по различным гастрофестивалям. Называть его крабовым бургером не поворачивался язык — из краба в бургере были только фаланги ангулятуса и граммов 20 салатного краба в котлете. В принципе, салатный краб нужен разве что для текстуры и оправдания названия «с крабом», а основные ингредиенты в котлете — это треска и крабовые палочки. Нет, изначально мне очень хотелось сделать бургер с котлетой только из краба. Но были две проблемы: первая — сырье, точнее очень дорогое сырье. Вторая проблема гораздо прозаичнее: собрать котлetu только из крабового мяса так, чтобы она не разваливалась при жарке, оказалось невозможным. А собирать ее с треской, пропущенной через мясорубку, оказалось проще всего. К тому же в отличие, например, от креветки, полностью убивающей вкус краба, треска этот вкус прекрасно оттеняет.



Оборудование:
емкости, доска, нож, терка, гриль,
набор для гриля, нож-пила,
сотейник или кастрюля









Свиной бургер с кимчи

Шанс попасть в мировой тренд

Aзиатские вкусы шествуют по просторам мирового стритфуда, без боя покоряя города и страны. Мы не исключение. Поверьте, комбинации и адаптации блюд Юго-Восточной Азии в ближайшее время составят серьезную конкуренцию популярной сегодня у нас среднеазиатской кухне.



Оборудование:
емкости, доска, нож, терка,
гриль, набор для гриля

