

Григорий МОСИН
и его друзья
представляют

ПРАВИЛО БУРГЕРА

158
ИДЕЙ

для гастромаркета,
домашней вечеринки,
кейтеринга
и детских праздников

Информационная
группа
РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ

KraftHeinz
FOODSERVICE

СОДЕРЖАНИЕ

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



Исповедь гастрооптимиста

Мой 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

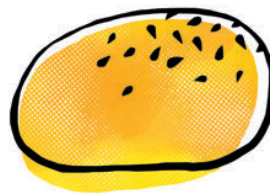


В детстве, когда родители отправляли меня в пионерский лагерь, на предложение взять с собой конфеты или шоколадки я всегда отвечал решительным отказом. Все, что мне было нужно, это несколько пачек песочного печенья. Дальше все свои вопросы я решал сам. Я спорил со сверстниками. Суть спора была проста: 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 пушистой,** 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
- Ржанные
- 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
ВЫСТУПАТЬ 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

Кто 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 единым! Есть прошутто, различные виды ветчины, хамон, острые колбаски пепперони, чоризо. Даже обычные копченые охотничьи колбаски иногда могут быть очень кстати.

*Возможно использование
в готовом виде.
Дополнительная обработка:
нарезка, обжарка, копчение.*

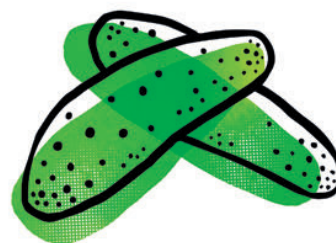
Топпинг 2. Рваное мясо

*Готовится заранее. Перед
применением следует
разогреть в соусе.*

Продолжаю разговор о мясе с мясом. Не спору, иногда получается отличный сэндвич с рваной свиной 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.

РВАНАЯ 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).





заправки? Первое блюдо полностью высасывает все вкусы и

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.



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 питаться от радости узнавания знакомого вкуса.

ингредиенты

ОБОРУДОВАНИЕ

НА ЧЕМ ЖАРИТЬ



г а с т р о м а р к е т



Г А С Т Р О

г а с т р о м а р к е т

М А Р К Е Т



А С
Р О
А Р
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 народу. 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.

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 не забываем и про налоги, которые потом придется уплатить.

2

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 жарится с двух сторон одновременно, и это заметно экономит время. 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 озаботьтесь 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.



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 гастротренингам. Называть его крабовым бургером не поврачи-вался язык — из краба в бургере были только фаланга 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 котлету 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.









Свиной бургер с кимчи

Шанс попасть в мировой тренд

Азиатские 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.

