

Вторые блюда с гарниром.

Предлагаем на ваше рассмотрение следующие варианты вторых блюд. В настоящее время это актуальный и современный продукт на столах потребителей. Благодаря помощи наших технологов, получается термостабильный, вкусный и сочный продукт.

Предлагаем следующий ассортимент вторых блюд:

- ТУШЕНОЕ МЯСО с разнообразными гарнирами (чернослив с картофелем, рис с тушеными овощами, овощное ассорти и т.п.)



- ШНИЦЕЛЬ с картофельным пюре под соусом



Для каждого блюда мы поможем выбрать и приготовить свой **соус**. Он придаст блюду изюминку и разнообразит его вкус и аромат. Можем предложить следующие виды соусов: томатный, сырный, грибной, сливочный, охотничий и татарский. А также мы можем оказать технологическую помощь при разработке: жаренных пельменей, супов, бефстроганова, картофельных зраз, азу из говядины, бифштекса, зраз рубленых с сыром и грибами, бифштекса. Для упаковки готовых вторых блюд используются лотки на оборудовании запайщик лотков с функцией вакуум.

- КУРИНЫЕ ГРУДКИ В ТЕСТЕ с картофельным пюре и соусом



- МЯСНЫЕ и КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ фаршированные:
- грибами
- ветчиной с сыром
- овощами

Блюдо идет с соусом.

