

ПІД ПЕРЕВАЛОМ



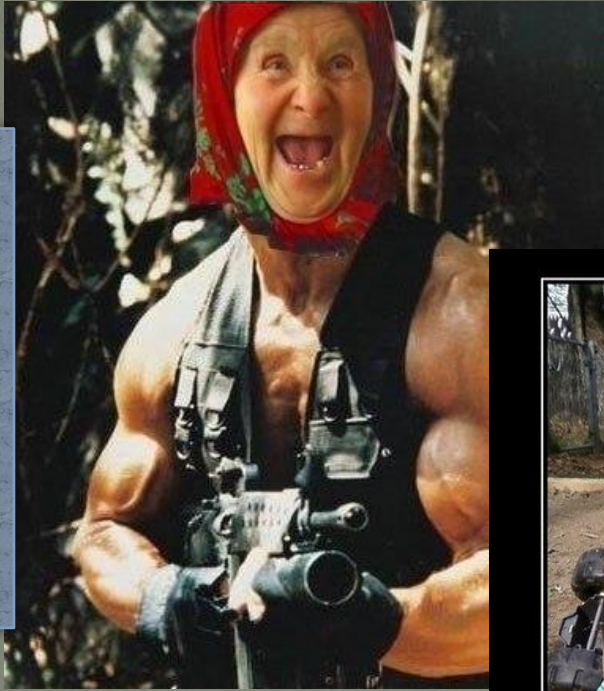
Шеф-повар
Кушнір Сергій Дмитрович

Біографія

- Я Кушнір Сергій Дмитрович 19жовтня 1993 року народження, Живу в селі Підзахаричі Путильського р-ну. Навчаюсь у Вищому комерційному училищі КНТЕУ(технік технолог) Не п'ю, не курю , не їм, і не сплю. Я дуже добра дитина: люблю викладачів, предмети, а також чергувати. І особливо обожаю Стефу(сторожа на брамі) яка кидає каміння якщо ти просишся вийти. По закінченні Бурситету хочу працювати шеф-кухарем у якомусь Ганделику!!!!!!

Моя родина

Любима бабуся



Дід



Сестра

Мама



Тато



Меню

Салати

Грецький.....	7.20
Літній.....	6.50
Сальмон.....	8.60
Мясний.....	6.90
Карпатський.....	7.50
Екзотик.....	15.00
Нептун.....	8.10
Римський.....	9.50

Гарячі страви

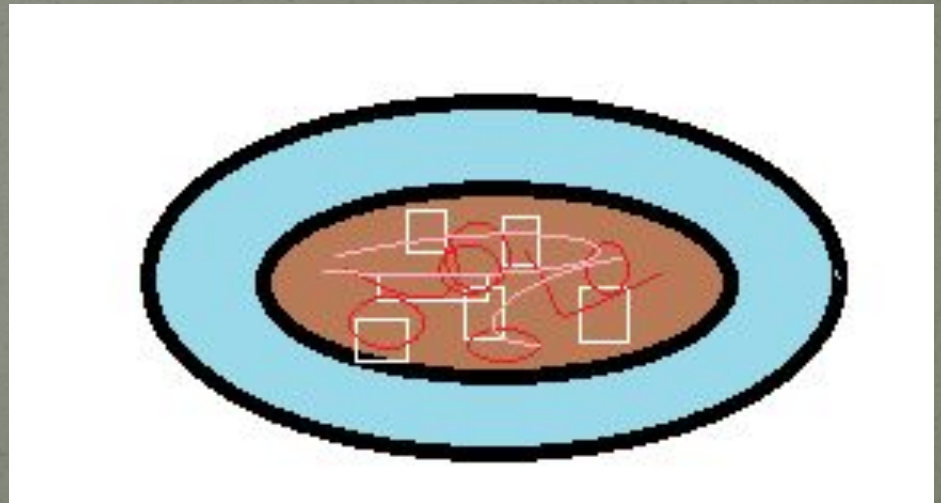
Відбивна в клярі.....	17.20
М"ясо по буковинськи.....	27.90
Курятина по французьки.....	29.50
Бануш з грибами.....	14.00
Картопля фрі.....	11.50
Рис з овочами.....	14.00
Деруни з сметаною.....	12.00
Мельмені.....	12.90
Вареники.....	10.00

Десерти

Морозиво манго.....	10.50
Морозиво карусель.....	8.00
Млинці з маком.....	11.00
Млинці з сиром.....	11.50
Молочний коктейль.....	15.00
Фрукти свіжі.....	19.00

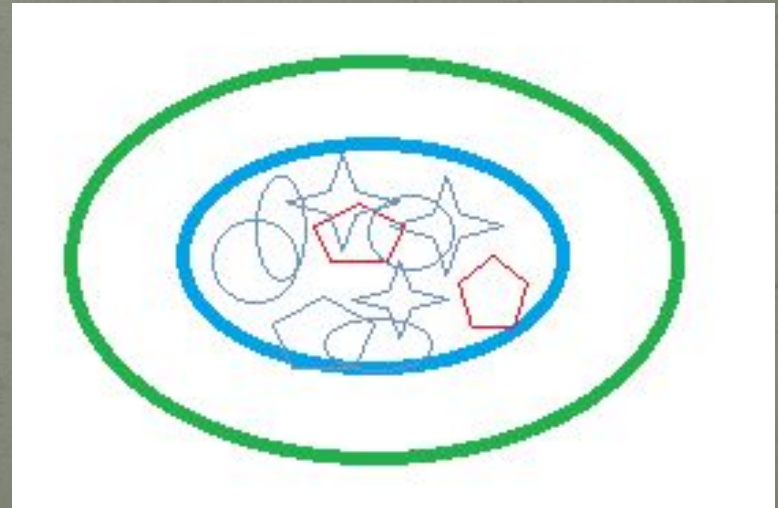
Салат "Зелена ніжність"

- 1 качан пекінської капусти
- 200 г сиру Фета
- 200 г соняшникового чищеного насіння
- 4 ст ложки меду
- 3 ківі
- півлимона
- оливкова олія



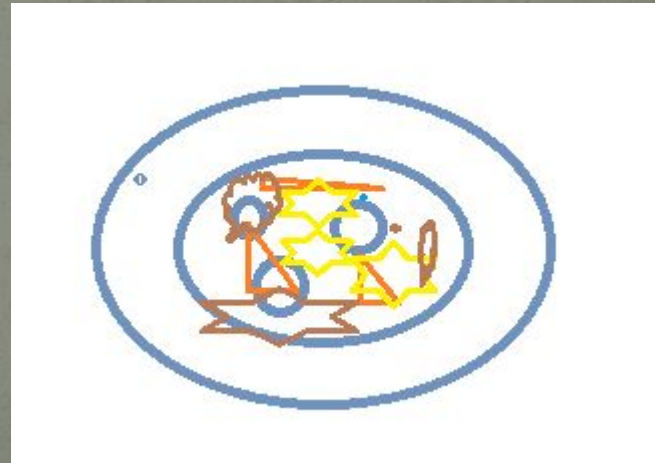
Салат з ананасом

- 1. Куряче філе (варене)
- 2. Ананас консервований
- 3. Кукурудза
- 4. Яйця варені
- 5. Цибуля (за бажанням)
- 6. Легкий майонез



Салат з персиками

- 1. Куряче філе (відварити)
- 2. Персики консервовані
- 3. Сир твердий
- 4. Грецькі горіхи
- 5. Легкий майонез



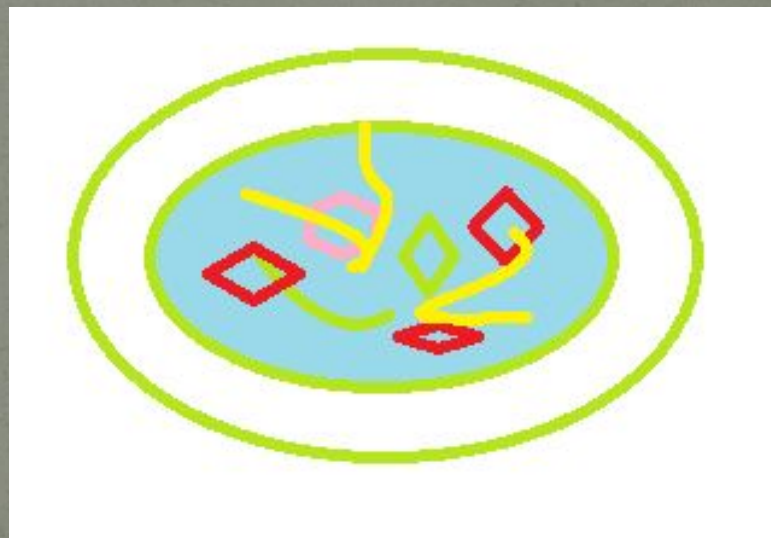
Польський борщ

- 2 л. бульйону
- 3 буряка
- 1 ст. сметани
- 1 ст. молока
- 2 ст л. муки
- сіль
- оцет
- спеції (лавровий лист, перець)



Окрошка

- 100 гр огірків,
- 10г ковбаси,
- кріп,
- 2 яйця,
- 75 гр картоплі,
- 50 гр сметани,
- 400г квасу,
- лимонна кислота,
- сіль.



Каша рисова з грибами і маслом

2 склянки рису

70 г сушених грибів,

1 ст. ложку кропу,

4 склянки грибного бульйону,

4 ст. ложки вершкового масла



Свинна вирізка запечена з чорносливом

- 1 упаковка замороженого листкового тіста
- 1 кг свинної вирізки
- 200 г копченого бекону
- 150 г чорносливу без кісточок
- 1 яйце
- рослинна олія
- сіль
- перець
- сушений майоран



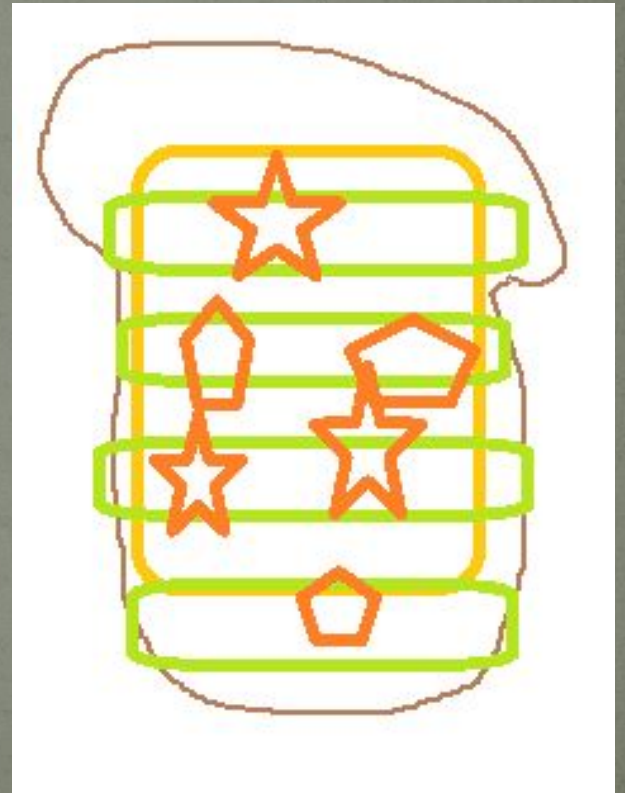
Бутерброди з грибами

- 4 скиби білого хліба,
- 2-3 ст. л. сметани,
- маргарин,
- 2 головки часнику,
- 300г шампіньйонів,
- 2 головки ріпчастої цибулі
- соняшникова олія,
- 1/2 ч. л. солі,
- чорний перець.



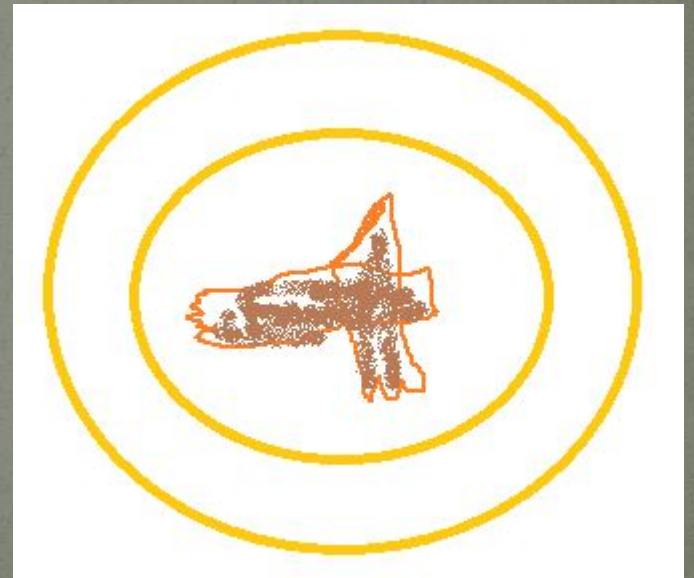
Бутерброди з шинкою

- Хліб,
- шинка-200г,
- 1 цибулина (або кисле яблуко),
- томат -2ст.л,
- сметана - 100г,
- зелень,
- помідор або перець,
- варене яйце.



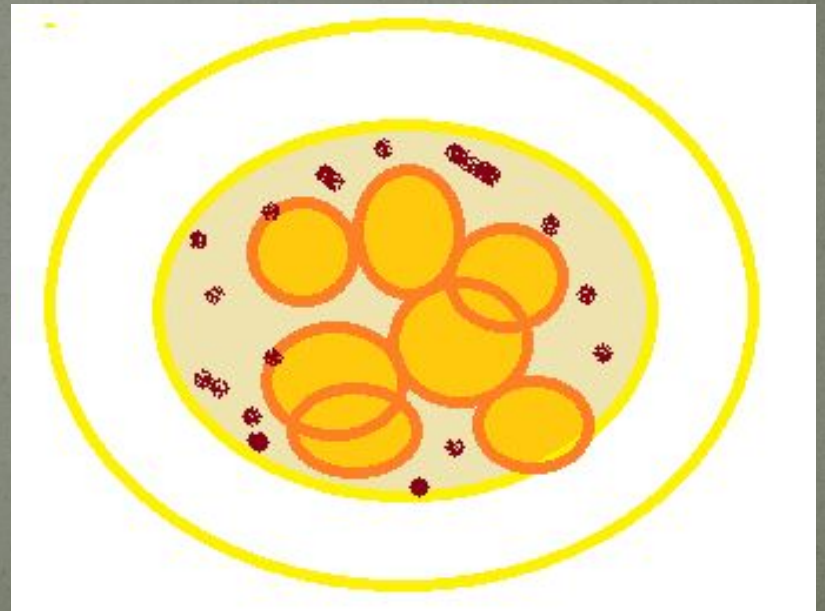
Млинчики з сиром

- На 2 1/2 склянки борошна
- 4-5 яєць,
- 200 г масла,
- 3-4 склянки молока,
- 1/2 склянки цукру.



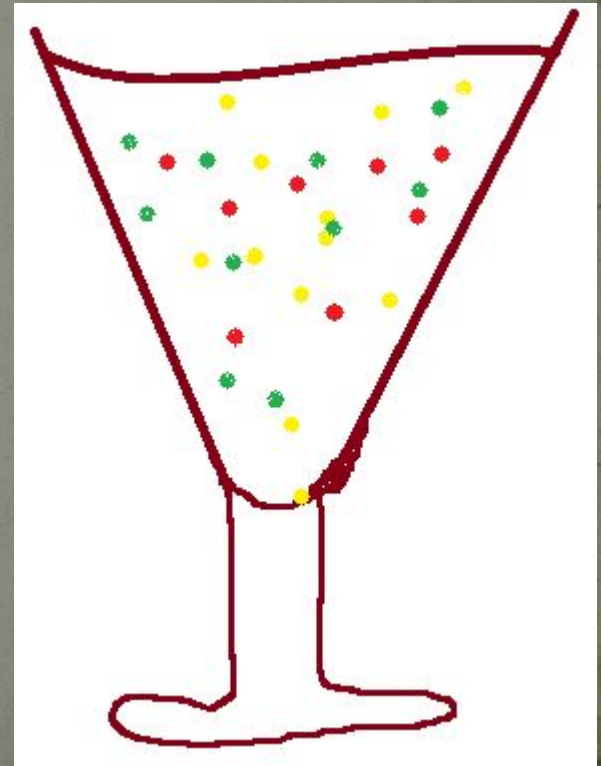
Персики в портвейні

- 10 персиків,
- сік 1 лимона,
- 400г цукру,
- 150г білого портвейну або мадери,
- 500г води,
- 150г мигдалю.



Льодок яблучний

- 2,5 кг обчищених і нарізаних яблук
- 1,5 л горілки
- 7,5 л охолодженої перевареної води



Варенуха

- 1 л горілки
- 40 г сушених яблук,
- 40 г вишень,
- 25 г груш,
- 25 г слив,
- по 1 г імбиру, кориці і гвоздики,
- по 0,5 г запашного перцю і лаврового листу,
- 250 г меду



Млинцеві рулетики "Сюрприз"

- Мука — 3 ст.л.
- Яйцо куриное — 1 шт.
- Свекольный сок — 80 мл
- Растительное масло — 2 ст.л.
- Соль — по вкусу
- сыр — 100г
- Сметана — 2 ст.л.
- Хрен(готовы в банках) — 1 ст.л.
- Рыба красная малосольная— 150г
- Орехи — 60г
- Лимонный перец
- Салатные листья
- Соль — по вкусу



Маринований часник

- 1 головка часнику
- 1 ч.л. цукру
- 1 ч.л. солі
- оцет 6% з "



Гранатовий браслет (з огірочками)

- інгредієнти:
- куряче філе (вареної, а краще, копченої курки) - 300 г
- яйце - 4 шт.
- огірки мариновані - 4 шт.
- цибуля ріпчаста - 1 шт.
- буряк - 2 шт.
- волоські горіхи - 100 г
- сир твердих сортів - 200 г
- майонез
- гранат - 1 шт.



Азіатський курячий салат

- рисова вермешель (товщина 1 мм)
- листя зеленого салату
- куряча грудинка
- чорний кунжут



Йогуртовий суп

- 600 мл йогурту
- 1 шт. картофель
- 1 шт. яйце
- 1 шт. огірок
- 10г зелений лук
- сіль



Сирний супчик з кольоровою капустою і грибами

- картопля
- кольорова капуста
- гриби
- моркву
- лук
- плавлений сирок-2шт.
- зелень



Грудинка, запечена з картоплею

- - 300-400 г свіжої грудинки (сало з прорізом м'яса)
- - 4-5 картоплин
- - 1 морква
- - 1-2 цибулини
- - 50 г сушеної журавлини (за бажанням)
- - Сіль, перц, спеції - за смаком



Котлети з молочним соусом

- 500г м'ясного свинячо-яловичого фаршу,
- 125г білого хліба,
- 2 ст. ложки тертого сиру.
- 1 ріпчаста цибулина,
- 1 зуб часнику.



Потрійні млинчики "Секрет"

- 1 стакан молока,
- 8 ст. лож. пшеничної муки,
- 2 яйця,
- 4 ст. лож. рослинного масла,
- щепотка соли,
- ванильний сахар.
- Домашній творожок,
- сахарна пудра,



Кавовий бланманже

- 1 л молока
- желатин 25 г
- кориця
- цукор 70 г (хто любить послаще - добавте більше)
- вода 70 мл



Витаминная бомба

- 1 часть банана
- 2 части киви
- 3 части ананаса + КОМПОТ



Мохіто

- 8 листочків м'яти
- 2 чайних ложки цукру,
- 1 лимон,
- 1 лайм,
- 50 мл білого рому
- 25 мл газованої мінеральної води,
- лід

