



ЗНАЙ
НАШИХ!

2



СТОИТ
ПОПРОБОВАТЬ

3



15-Й
КОНКУРС
МОЛОДЕЖИ

4



Слово руководителю

Продолжаем новую рубрику. В этом номере беседуем с директором Департамента хлебопекарного, кондитерского и молочного производства компании Максимом Павловичем Журавским

- На предприятиях Департамента продолжается модернизация. Что внедрили в прошлом году и что планируете в этом?

- Чтобы достойно конкурировать на внутреннем и внешнем рынках, нужно постоянно модернизировать производство. Сегодня все стремятся к максимальной автоматизации процессов, улучшению качественных характеристик продукта, к расширению ассортимента.

На предприятиях Департамента модернизация идет постоянно. В прошлом году обновляли оборудование для кремового производства кондитерского цеха Магнитогорского хлебокомбината. Была приобретена машина для вертикальной нарезки торты и бисквитов. Бисквиторезчик "Магикон" позволяет производить нарезное пирожное быстро, не нарушая привлекательного вида и структуры. Для кремового производства были также приобретены формы для выпечки бисквитов разных диаметров.

С помощью упаковочного вертикального аппарата "Макиз" "ТК 055.00.12", приобретенного для мучного производства МХК, кондитеры смогли повысить сохранность ломких продуктов и качество упаковки. На нем пакуется сладкое, овсяное печенье в ассортименте, пряники сырцовые, сердечки слоеные в прочные пакеты современного дизайна, точно дозированные по весу и герметично закрытые.

Уже в этом году для мучного производства кондитерского цеха была приобретена формовоно-экструзионная машина "Ф-3" "Магикон", укладчик для противней этой же фирмы. Идут к завершению пуско-наладочные работы, завершается тестирование оборудования, отработка изделий, теста, начинок. К примеру, на новом оборудовании можно будет производить сладкое печенье двух цветов.

В планах на этот год - приобретение тестомесильной машины для мучного производства кондитерского цеха и новой опции для линии слоеных изделий для расширения ассортимента слоеной продукции. Для хлебопеков планируем приобрести тройные формы для хлеба (хлебозавод №3, срок поставки - октябрь). Порядка 10 млн. планируем направить на приобретение автомобилей "Газ" для перевозки хлебобулочной и кремовой продукции.

В Уральской молочной компании в прошлом году был осуществлен проект по запуску фасовки молока в прозрачной бутылке ПЭТ по 900 мл. На предприятии были проведены работы по автоматизации узла подачи молока в молочный пастеризатор. Произведен ремонт склада готовой продукции и помещения пропаривания фляг. Установлено оборудование для приготовления заквасок, смонтирована пастеризационная охладительная установка на вспомогательной линии молока. Установлены фильтры для очистки воды на производстве.

В 2019 г. будет запускаться участок дефростации. Также планируется установить дезодоратор на линии молока, датчики фотометки на фасовочный автомат АРМ и тензодатчики - на ёмкостное оборудование. Намечена реконструкция и модернизация ёмкостей под сквашивание сметаны, а также реконструкция участка Сип-мойки в цехе по производству кисломолочных изделий. В планах также монтаж и пуск в эксплуатацию линии подачи обрата в молоковозы. Установка и запуск упаковки флоупак на линии фасовки творога.

На Белорецком хлебокомбинате планируем запустить по-

луавтоматическую линию по производству кваса, в середине апреля начнется монтаж оборудования. Также продолжим работу по обновлению ассортимента БХК.

- В чем главные конкурентные преимущества хлебной, кондитерской и молочной продукции "СИТНО"?

- Основой нашей философии является производство здоровых продуктов питания для здоровья человека. Любимые многими формовой, подовый, столичный хлеба, батоны и булочки до сих пор сохранили вкус детства потому, что это натуральная продукция с большим набором полезных свойств, выпеченная по классической технологии. Уникальность нашей компании заключается в замкнутом технологическом цикле. Основное сырье (мука, яйцо) поставляется с предприятий "СИТНО". На всех этапах производства ведется жесткий контроль качества от приемки сырья до выхода готовой продукции, проходя обязательную экспертизу в лабораториях предприятий. Специалисты обеспечивают соблюдение отраслевых стандартов качества. В отличие от других хлебопекарных предприятий мы не используем никаких улучшителей теста.

Специалисты Магнитогорского, Белорецкого хлебокомбинатов, заботясь о здоровье горожан, предлагают потребителям огромный ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий профилактического назначения из пророщенного и цельномолотого зерна, многозерновых смесей (семена льна, геркулеса, подсолнуха, гречихи).

Не менее полезна для здоровья продукция Уральской молочной компании. Молочный завод - один из немногих в регионе, кто не экономит на качестве продукции, не пытается заменить натуральное сырье на подделку. В работе используются натуральные ингредиенты: молоко, сахар, фруктово-ягодные джемы, никаких вкусовых добавок и консервантов.

Другое важное преимущество молочных продуктов компании - безопасность и свежесть за счет строгого внутреннего контроля (на заводе действует две оснащенные лаборатории), работу УМК постоянно контролируют органы Роспотребнадзора. В подтверждении свежести молочной продукции - ночью она разливается, утром и днем поступает на прилавки магазинов. ПЭТ-бутылки с продукцией изготавливаются и отгружаются в торговые точки в один и тот же день, а не едут неделями до покупателя. Вкуснейшие йогурты "СИТНО", биопродукты - по своим качествам и полезности не уступают новомодным йогуртам.

Благодаря высокому качеству, безопасности предприятие много лет поставляет свою молочную продукцию в социальную сферу города (детские сады, школы, больницы). Давними потребителями продукции "СИТНО" остаются столовые ММК.

К конкурентным преимуществам можно отнести и близость сырьевой базы, отработанную логистику. Компактность предприятия предполагает гибкость технологических процессов - легко можно настроить производство на выпуск новинок.

- У кондитеров МХК есть хороший рост по кремовым изделиям в 2018 году. Чем был обусловлен такой рост? Какая еще продукция особенно востребована у покупателей?

- Мы на треть увеличили в прошлом году производство кремовой продукции. Неизменным хитом продаж был и остается торт и пирожные «Наполеон».

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗДОРОВЬЯ



ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ «СИТНО»

7 апреля во всём мире ежегодно отмечают день здоровья. Всемирная организация здравоохранения вот уже на протяжении полу века пытается донести до человечества идею о важности правильного питания. А это значит, для того, чтобы быть здоровыми и долго жить, мы с вами должны есть не меньше пяти раз в день и обязательно очень разнообразно. В условиях современного ритма жизни, пожалуй, более реалистично звучит идея о сбалансированном питании при помощи натуральных продуктов, обогащенных витаминами и минералами.

В «СИТНО» об этом знают непонастыше. Предлагаем вам освежить эти знания и узнать о новых научных фактах в сфере питания.

С МОРКОВЬЮ, ТЫКОВОЙ И ВИТАМИНАМИ...

Нет, не подумайте, речь пойдет не о пирогах, а об обогащенных продуктах "СИТНО". Именно о них расскажем в этой статье. А также вы узнаете, как в наше время можно питаться правильно, но экономно? И почему яйцо сравнивают с материнским молоком? А еще в чём содержится холин, улучшающий нашу память?



ХОТЬ КРОШКУ, НО НАДО!

Медицина не устает повторять: в нашем ежедневном рационе обязательно должен присутствовать хлеб. Отказ от него совсем грозит большими проблемами со здоровьем. И с этой статистикой лучше не шутить. В хлебе содержатся жизненно важные витамины, в частности группы В. Их дефицит приводит к нарушению нервной системы. Отсюда порой необъяснимая раздражительность утех, кто постоянно ограничивает себя даже в маленьком кусочке. Не случайно в современном производстве появилась обогащенная минералами и полезными веществами продукция.

Особой популярностью среди полезных хлебобулочных изделий "СИТНО" пользуется хлеб «Посольский» (с добавлением сушёной моркови, семечек, семян льна, кунжута и овсяных хлопьев); «Богатырский» (с семенами тыквы), «Чемпион» (с семенами подсолнечника). Мастера МХК производят мягкие хлебцы из различных видов злаковых культур и их смесей, разработанных по уникальным рецептам. Такой продукт удобно взять с собой в дорогу или на работу в качестве правильного перекуса. И здесь есть из чего выбрать!

Продолжение на странице №2

Продолжение интервью на странице №3



Знай наших!

ЛУЧШИЕ В КЛУБЕ ЛУЧШИХ!

Март этого года ознаменовался новым достижением птицеводов "СИТНО" - получением Платинового сертификата "Клуба 140 Росс" компании "Авиаген" - мирового лидера в области генетики и селекции сельскохозяйственной птицы, осуществляющего поставки продукции на птицефабрики более 80 стран мира.

К своему достижению сотрудники Нагайбакского птицекомплекса, в первую очередь труженики племпрепродуктора, шли два года. Компания "СИТНО" стала 10-м обладателем Платинового Сертификата "Клуба 140 Росс" среди 60 птицефабрик России.

В 2017 году нагайбакские птицеводы вступили в престижный "Клуб-140 Росс" компании "Авиаген" и получили статус Племпрепродуктора второго порядка. Тогда им удалось получить более 140 цыплят за одну партию на первоначальную курицу-несушку кросса РОСС-308. Благодаря профессионализму высококлассных специалистов предприятия за неполные два года этот показатель был получен уже в нескольких стадах (для получения Платинового сертифика-



та нужно достичь его, как минимум, в пяти).

Родительское стадо на НПК большое - и получать такие высокие результаты на крупном поголовье непросто. Заслугой персонала предприятия стали высокие показатели по продуктивности, они составили 173 инкубационных яйца на начальную курицу-несушку, выводимость цыплят - 84,9% и выход 146,6 цыплят на начальную несушку. Сохранность кур выросла до 95,2% за период содержания.

Членство в международном Клубе птицеводов подчеркивает высокий уровень племенной селекционной работы, проводимой птицеводами "СИТНО". Прежде всего, это вопрос престижа. Компания "Авиаген" ежегодно составляет рейтинг предприятий, работающих с гибридом РОСС-308 в нашей стране. По сути это таблица с данными: количество яиц, снесенных одной курицей-несушкой, процент вывода цыплят из про-

изведенного инкубационного яйца и так далее. В совокупности эти данные и составляют рейтинг лучших птицефабрик.

Во время торжественной церемонии вручения специалистам НПК сертификата Платинового уровня "Клуба-140" Эдуард Тактаров, директор по продажам компании "Авиаген", отметил: "За этими великолепными показателями стоит ежедневная кропотливая работа большого количества людей: специалистов площадок ремонтного молодняка, продуктивного стада и инкубатория Нагайбакского птицекомплекса".

Вместе с сертификатом Сергею Моделью, заместителю директора Нагайбакского птицекомплекса по воспроизводству, было вручено символическое яйцо в стиле Фаберже и памятная статуэтка в виде кристалла. В ответном слове он выразил мнение своего коллектива, что НПК не собирается останавливаться на достигнутом. В

перспективе - борьба за еще более высокие достижения в племенной работе и получения статуса "Лучшая птицефабрика Зернового года", основанного компанией "Авиаген" совсем недавно.

Добавим, что Магнитогорский птицеводческий комплекс компании "СИТНО" по итогам 2018 года также вошел в число общероссийских лидеров по показателям производства цыплят на начальную несушку.

- Получение Платинового сертификата и попадание в общероссийский ТОП-5 по кроссу "Росс-308" - это результат комплексного подхода к развитию производства на птицекомплексах и итог огромной работы ветеринарных врачей, технологов, инженеров и рабочих по созданию оптимальных условий выращивания родительского стада, раскрытия генетического потенциала кросса, - отметил генеральный директор компании "СИТНО" Павел Журавский.

ПОЛЕЗНЫЕ ПРОДУКТЫ «СИТНО»

ПРОДОЛЖЕНИЕ. НАЧАЛО НА СТРАНИЦЕ 1

Речь идет о хлебцах пшеничных "Энергия злаков", ржаных - "Ржаное чудо", ржано-пшеничных - "Дар полей" и "Золотая семечка".

К слову, полезными продукты в "СИТНО" становятся и на более ранних этапах производства. В состав "Витаминизированной" муки высшего сорта входят витамины группы В, РР, фолиевая кислота и железо. Такой комплекс повышает иммунитет и способствует улучшению самочувствия у взрослых и детей.

И ЖАРЕНЫЙ, И ПАРЕНЫЙ

Недавно японские исследователи доказали, что употребление куриного мяса положительно влияет на работу сердечно-сосудистой системы, способствует снижению давления. Курицу можно запечь, можно зажарить на гриле, потушить. Главное - включить в свой рацион. Лучшим претендентом от "СИТНО" для проверки этого научного факта станет "Цыпленок-бройлер". Его высокое и биологически безопасное качество было много раз отмечено экспертами на различных международных выставках.



ПОЛЕЗНЫЕ БАКТЕРИИ

Вы знаете, что до 90% от всей массы бактерий микрофлоры кишечника человека составляют бифидобактерии? В процессе пищеварения они играют весьма значительную роль, а снижение их концентрации способствует развитию различных заболеваний и расстройств. Вообще-то эти бактерии вырабатываются в нашем организме самостоятельно, но неправильное питание, прием антибиотиков, плохая экология, стрессы нарушают естественный процесс. Поэтому их вводят извне, только в таком случае выбор лучше сделать в пользу натуральных кисломолочных напитков. Например, таких биопродуктов от УМК "СИТНО", как "Бифидок" и "Биоряженка". Разница лишь в их основе и во вкусе. "Бифидок" готовят из кефирных грибах, а "Биоряженку" - на топленом молоке. Оба продукта обогащаются бифидобактериями. Ежедневное их потребление помогает нормализовать пищеварение, восстанавливать микрофлору кишечника, регулировать обмен веществ.

Питайтесь сбалансированно вместе с натуральными продуктами от "СИТНО" и будьте здоровы!

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗДОРОВЬЯ



ВАС ЖДУТ В НОВЫХ МАГАЗИНАХ "СИТНО"!

Компания "СИТНО" продолжает расширять свою фирменную торговую сеть. Ведь магазины "у дома" - это всегда удобно и актуально! А магазины "СИТНО" - это еще и огромный ассортимент продукции собственного производства - всегда свежей и вкусной! Современный дизайн, вежливый персонал, продукты отборного качества по доступным ценам!

Четыре новых магазина "СИТНО" уже распахнули свои двери для покупателей. Вас ждут по адресам: пр. Карла Маркса, 97 и пр. Карла Маркса, 168; пр. Ленина, 86 и ул. Зеленый лог, 34. Еще две торговых точки открываются в апреле.

ИДЕАЛЬНЫЕ СОСИСКИ

В конце зимы колбасное производство компании "СИТНО" запустило в производство линию автоматической калибровки колбасных полуфабрикатов по весу и длине.

Универсальная линия Vemag LPG 202 позволяет производить сосиски и сардельки с максимальной точностью порции и в стабильно равном калибре. Производительность нового оборудования составляет до 1500 одинаковых порций в минуту.

При калибровке наиболее важным фактором является достижение максимальной точности по длине и весу, что является основой не только экономичного производства, но и также внешней привлекательности колбасных изделий. Большую заинтересованность в "идеальных" сосисках высказывают потребители из сферы "HoReCa": заказчики, работающие в системе быстрого питания. Кроме того точные характеристики изделий приобретают дополнительную значимость при упаковке конечного продукта в индивидуальную упаковку с точным весом.

КОМПАНИЯ "СИТНО" УГОЩАЛА ПЕЛЬМЕНИМИ

В начале марта в Экологическом парке состоялся первый фестиваль пельменей. В программе праздника была организована дегустация и продажа полуфабрикатов от местных производителей, а также конкурсы, концерт и спортивные состязания. Вкусное мероприятие собрало несколько сотен человек. Любители пельменей пришли на праздник с отменным аппетитом и хорошим настроением.

Компания "СИТНО" угощала пельменями "Домашними" от Магнитогорского птицекомплекса и полуфабрикатами в тесте с мясным фаршем, горбушей и другими начинками от Торгового дома под маркой "Домашний вкус".

Вкусный запах свежесваренных пельменей и горячий чай привлекли к фирменной палатке компании наибольшее количество горожан. Многие с удовольствием фотографировались у фотозоны. В конце праздника производителям пельменей "СИТНО" было вручено благодарственное письмо от главы города Сергея Бердникова.

ВАМ ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТВЕТЬТЕ...

С начала года в компании "СИТНО" началась модернизация системы обработки входящих звонков на «горячую линию». В феврале система call-центра, так называемая «первая линия» технической поддержки по обработке звонков для общения со своими клиентами и сопровождения процессов продаж продукции уже начала работать.

В работе применяется современная система программного обеспечения для поддержки взаимодействия через телефонные сети общего пользования, электронную почту, системы мгновенного обмена сообщениями и чаты с корпоративного сайта в интернете. Для организации коммуникаций применяется система самообслуживания абонентов с помощью интерактивных голосовых меню.

Call-центр решает такие задачи, как регистрация входящих звонков в компанию, обеспечение интерактивного голосового меню, распределение звонков. К call-центру подключены такие предприятия, как МКХП, МПК, ТД, а также все службы сбыта и секретариат холдинга. В настоящее время ведется отработка оптимального режима работы. На стандартные вопросы клиентов отвечают операторы и секретари предприятий, более сложные перенаправляются компетентным сотрудникам. Работа на входящих звонках предполагает отличное знание продукции, корпоративного сайта, всей системы работы компании.

Все звонки ждут по тел.: 499-400, а электронные сообщения по адресу: info@sitno.ru

Коротко о главном





Слово руководителю

ПРОДОЛЖЕНИЕ ИНТЕРВЬЮ С М.П. ЖУРАВСКИМ.
НАЧАЛО НА СТРАНИЦЕ №1

- Торт «Наполеон» сделан по классическому рецепту со сливками или со сгущенным молоком. Любителям классического десерта с фруктово-ягодными начинками предложен «Наполеон» с вишней, с малиновым, черничным или абрикосовым конфитюром. Также востребованы у покупателей торты «Белые ночи», «Французская вишня», «Карамельная увертюра», представляющие «оригинальную серию» хлебокомбината. Большая популярность у пирожного «Лукошко». Есть свой покупатель у тортов «Эстерхази», «Империя» и «Аристократ» серии «Тортирони».

В разряд любимых давно и прочно вошло у покупателей сахарное печенье. Фасованное и весовое, со вкусом топленого молока, шоколада, кофе, клубники со сливками; с добавками изюма, мака, орехов, отрубей; сметанное, медовое и т.д. В рабочую смену более половины объема производства мучных кондитерских изделий приходится на сахарное печенье.

Среди ассортимента сдобного печенья почетное место занимает неизменный хит продаж - «Сладкое угощение» с курагой, с изюмом. Давно зарекомендовало себя на рынке вафельное пирожное «Любознайка», неизменно востребованными остаются два вкуса - с вареной сгущенкой и с арахисом. А также вафли, пряники, кексы.

Отдельное слово о наших багетах. Мы начинали с производства одного багета - Багет с хрустящей корочкой (классического) без упаковки, в настоящее время производится целая линейка - 5 видов багетов в бумажном пакете, это также очень востребованная продукция.

- Как выглядит ассортиментная линейка хлебокомбината сегодня? Будете ли что-нибудь менять?

- Сегодня предприятиями Департамента производится свыше 400 хлебобулочных и кондитерских изделий. В прошлом году магнитогорские кондитеры освоили выпуск новых фигурных пряников «Цветочек» и «Бабочка» с глазированным дном и декором белой глазурью, мелкоштучных сырцовых пряников «Днепровск», печенья «Пшеничное», вафель «Хрустящий десерт» в индивидуальной цветной упаковке. Освоили производство пирожных в индивидуальной упаковке на основе тортов «Империя», «Черный принц», «Прага», «Французская вишня». В начале этого года выпустили на рынок новое пирожное «Верона».

Пополнили линейку замороженных полуфабрикатов «Сосисками в тесте», тремя видами слоек с начинками, круассанами. Начали производить мягкие хлебцы в ассортименте. Порадовали детей фасованным вафельным пирожным «Непоседа» в цветной упаковке со вкусом шоколада, пломбира, топленого молока, «Непоседой» снежной.

В этом году в кремовом производстве МХК планируем расширение ассортимента начинок по заказным тортам, будем заниматься разработкой новых рецептур массовых тортов и пирожных.

В планах кондитеров мучного производства - расширение ассортимента сдобного печенья как по вкусам, так и по форме. Планируется запуск в производство слоенных штруделей с разными начинками. Специалисты хлебного производства продолжают разрабатывать новые рецептуры хлебов с полезными злаками.

- Хлебокомбинат всегда занимался благотворительностью. Не будете сворачивать программы? Какой из последних проектов Вам наиболее близок?

- Конечно, не будем. Из последних проектов отмечу участие в благотворительном проекте «Больничные клоуны». Помощь оказывается волонтерам проекта, которые идут к больным детям 3-й детской больницы, чтобы создать им хорошее настроение.

Много лет предприятие дружит с воскресной школой при храме Святителя Николая Чудотворца и храме Вознесения, поставляя детям нашу продукцию.

Наши давние друзья - Школа-интернат «Семья». Устраиваем им праздник, посвященный Дню детей, помогаем со сладким угощением на выпускных балах.

Еще один многолетний проект - предоставление свадебных тортов к чествованию золотых пар, проживающих в Ленинском районе города. Магнитогорский хлебокомбинат каждый год уже на протяжении 18 лет изготавливает порядка 90 тортов со свадебной тематикой и дарит их.

Календарь

Свадебный Эксперт-2019

В третью воскресенье марта для всех желающих, а также для тех, кто уже успел познать приятные предсвадебные хлопоты, в ДК имени С. Орджоникидзе была организована ежегодная Свадебная Выставка



В четвертый раз она объединила настоящих экспертов в сфере свадебного бизнеса - кондитеров, оформителей, организаторов торжеств, фотографов. Убудущих молодоженов была уникальная возможность познакомиться с профессионалами своего дела, задать напрямую интересующие вопросы, узнать последние тенденции в свадебной моде.

Компания «СИТНО» в лице Магнитогорского хлебокомбината уже третий год выступает свадебным экспертом на данном мероприятии.

Необычные дизайны тортов, оригинальные рецептуры пирожных, совершенство проработки мельчайших деталей в выполнении 7-ярусного свадебного торта - всем этим искусством обладают кондитеры хлебокомбината.

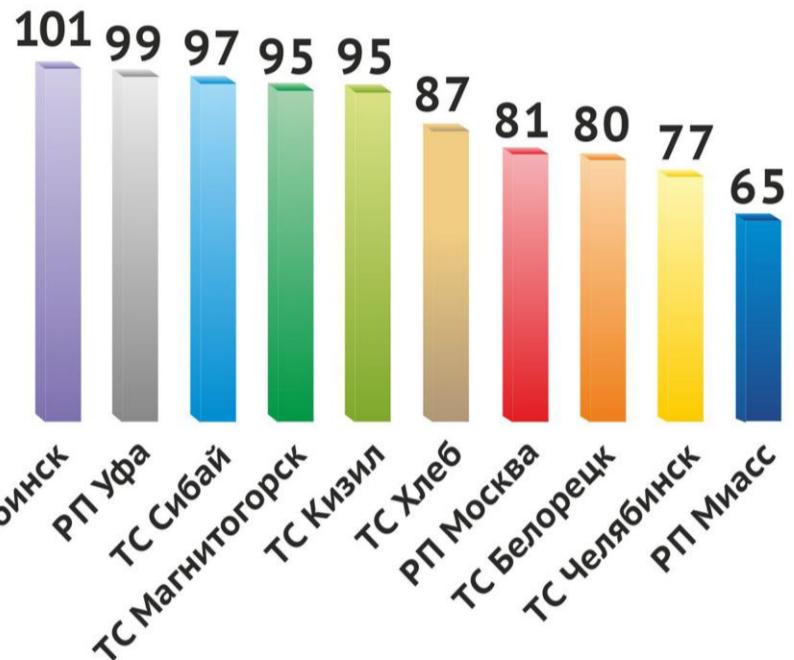
В ходе выставки среди гостей проходился розыгрыш призов от спонсоров. Счастливой паре молодоженов удастся заказать торт на свое торжество от «СИТНО» совершенно бесплатно!

Обзор продаж

Главным критерием эффективного развития и совершенствования предприятий компании «СИТНО» являются высокие экономические и производственные показатели. В этом НОМЕРЕ мы познакомим вас с итогами работы Департамента торговли по результатам ФЕВРАЛЯ 2019 года.

Выполнение плана продаж по предприятиям компании (в % по принципалам)

ФЕВРАЛЬ



ВКУСНЫЕ НОВИНКИ ОТ «СИТНО»

Какой же русский не любит гамбургеры?! К этому сытному перекусу одинаково неравнодушны как дети, так и взрослые. Компания «СИТНО» всегда быстро реагирует на современные вкусовые запросы и предпочтения своих покупателей. Так, уже с марта в фирменных магазинах нашей компании появилось много новинок. Одними из таких являются полуфабрикаты «Гамбургер классический» и «Чiken-бургер».

Оба продукта представлены в индивидуальной упаковке по 2 котлеты общим весом 200 г и продаются в охлаждённом виде, что очень удобно. Стоимость одного набора равнозначна хорошему бургеру из популярных ресторанов быстрого питания. Однако полезнее однозначно будет еда, приготовленная на своей кухне. К тому же, в этом случае можно регулировать калорийность. В составе «Гамбургера классического» только натуральные ингредиенты: говядина, соль, пряности: перец чёрный, кориандр, чеснок. Не забыли и о любителях куриного мяса - для них разработан «Чiken-бургер».

ПО ДОМАШНИМ РЕЦЕПТАМ

Это не единственные новинки от колбасного производства МПК, созданные по домашним рецептам. Порадуют также охлаждённые полуфабрикаты «Котлеты Фирменные» и «Шарики мясные ароматные» (из филе цыпленка-бройлера) - всё в индивидуальной упаковке по 400 г. А вот из замороженной продукции обязательно стоит попробовать «Беляши» с сочной начинкой из фарша говядины и свинины, а также «Чебуреки по-узбекски» с хрустящей корочкой.

Хорошая новость для тех, у кого рядом с домом не окажется фирменного магазина, «Котлеты фирменные» и «Шарики мясные ароматные» можно купить в «Пятерочке» и в «Ленте».

Стоит попробовать!



РЕЦЕПТ БУРГЕРА ОТ ТЕХНОЛОГОВ

Для приготовления бургера «СИТНО» понадобится: булочка «Нежная» (для гамбургеров); охлаждённый «Гамбургер классический» или «Чiken-бургер»; два ломтика сыра; помидор; маринованный огурец; листья салата; репчатый лук; майонез, 2 ч. ложки; кетчуп, 3 ст. ложки.

Булочку разрезаем пополам и слегка поджариваем на сухой сковородке со стороны среза. Охлаждённый полуфабрикат жарим до полной кулинарной готовности на предварительно разогретой сковороде с маслом или жиром, периодически переворачивая, до получения равномерной золотистой корочки. Способы и время тепловой обработки зависят от используемого оборудования и посуды: 20 минут на обычной сковороде и сковороде-гриль, 15 минут на решётке для барбекю, 25 минут в духовом шкафу.

Пока готовится котлета, нарезаем тоненькие ломтики помидор, огурец, лук. Нижнюю и верхнюю часть булочки смазываем майонезом. На нижнюю выкладываем листья салата и ломтик сыра. На сыр выкладываем котлету, сверху - снова сыр и колечки лука. Смазываем кетчупом. Накрываем бургер второй половиной булочки и подаём на стол.

СОВЕТЫ ОТ ТЕХНОЛОГОВ «СИТНО»

Чтобы чебуреки и беляши получились вкусными и сочными (как на упаковке) соблюдайте простые рекомендации:

- Перед приготовлением беляшей и чебуреков им нужно оттаивать и желательно естественным путём. Поэтому выложите полуфабрикаты из упаковки на плоскую поверхность и накройте сверху пицевой пленкой, для того, чтобы тесто не заветрилось. Оставьте на 40-60 минут.

- Жарьте беляши и чебуреки в большом количестве масла сначала на сильном огне (до образования золотистой корочки с обеих сторон), а затем 15 минут - на медленном.

- Беляши нужно начинать жарить дырочкой вниз. Тогда мясной сок не вытечет, и продукт останется сочным.

