



Судан Косметикс

Судан Косметикс



2005



« » ( )

—

— XIX

1. — ( . 12).

2. — ( . 31).

3. — « » ( . 46).

4. — ( . 53).

« — »

— ; ( ) [ - ]

( )







1. 15 , , 1 1
1. 400  
1 (5 ) ( )  
1 . ( )  
3 ( )  
10-15 )  
2. 2,5  
2
- 460
- 5
3. (10 ) . 10-15
- 4.
5. ( ) .
- 6.



( )—

1. — 0,5 ( .11)
2. 4 ( )
3. 1 250
4. 6 18 ,
5. 3 « »
6. ( . ) .
7. 6 ( .14—15). « ( » )
8. « » ( )
9. 6 (36 .)

# РОЛЛЫ



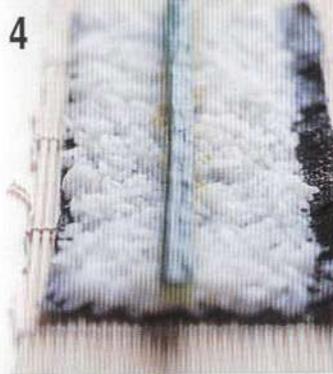
Шаг за и

Подготовьте ингредиенты

1. Разложите нарезанную ( ) (2-3 )
2. ( ) 15 ( )
3. « » ( )



4



4. « 1 »

5. « »

6. « »

7. « »

8. « »

( - )

6 3

« » ( )

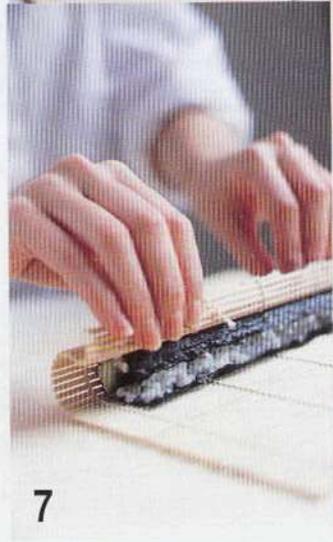
)



5



6



7



8



1. 0.5 ( ) (.11)
2. 1 - 4 ( )  
250
3. (2 ).  
100 ( )  
3 « » (2 ).  
6 ( )
4. 4-6 6-8  
2 ( ) ( )  
« »
5. 6 ( 2 ).  
2 ( )  
2 ( )  
2 (36 .)



# ОСНОВНЫЕ СУШИ

1. ... 5 ...
2. ... 3
3. ... 2 ... ( . 60).
4. ... 1 ... 2 ... 1 ... ( . ) .
5. ... 20 ... 30 ... 5 ... 250 ... 3 ... 2
6. ... 15 ... ( . 14). ... 1/6 ... 3
7. ... 3-4 ... 5 ... 5 ... 1/3 ... ( . 14—
8. ... 2 ...
9. ... 8

- 1 ( . ) ( . 11)
- 3
- 4 ( . )
- 250
- 9—12
- 4
- 4
- 250
- 3,5
- ( . )
- 20 ( . ) ( . 1
- ( . ) 5 )
- 5—6
- 1 ( . )
- ( . )
- ( . )
- ( . )
- 3 (24 . )

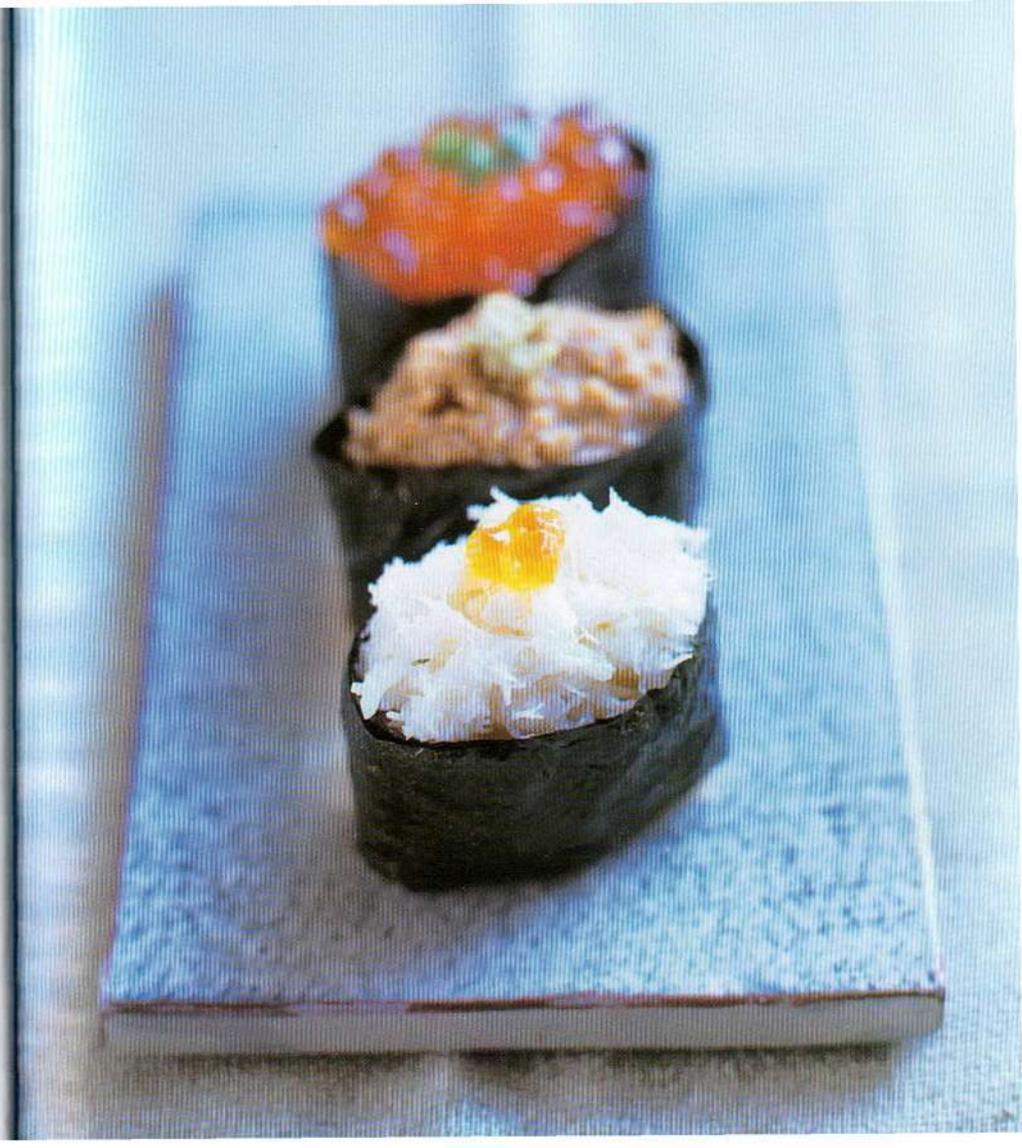




# Роллы - ТОМОЧИ ТУКИМАМАИ

В этот вечер вы можете приготовить роллы с лососем, авокадо и красной икрой.

1. Нарезать лососем, авокадо и красной икрой на кусочки размером 1 см. (11)
2. Нарезать тофу на кусочки размером 1 см. (11)  
« », 1-2 - 250 )  
1-2 - 8-12  
1  
2
3. Нарезать авокадо на кусочки размером 1 см. (11)  
18x2,5 0,5 4 - 4-6 )  
12
4. Нарезать тофу на кусочки размером 1 см. (11)  
5x2 3 - ( )  
2  
3  
,4 -  
4 - « »
5. Нарезать тофу на кусочки размером 1 см. (11)  
18x2,5 0,5 4 - 4-6 )  
12





Ресторан «Александровский» - МОСКВА

Уважаемые господа! Мы рады приветствовать вас в ресторане «Александровский» и надеемся, что вы получите удовольствие от нашего меню. Мы предлагаем вам попробовать наши блюда, которые мы готовим с любовью и вниманием к деталям.

1.		-	0,5	( ) ( .11)
			4	
			4	
2.		-	4	« »
	(5 ) .		4	( )
		-	250	)
3.			75	
4.			1	
	3	« -	1	
		7	75	( )
5.	12	( . 20).	1	
		, 4	4-6	
	4	« ».	1	
	1-1,5		-	
1-1,5			-	( )
« »-1-1,5			-	
		-	12	
6.		-		

# Роллы «...»

Уровень — «...», ...



1. ... ( ... ) ( . 11)
2. ... ( ... )
3. ... 170° ...  
1 ...  
100 ...  
(3-4 )
4. ... (2-3 )
5. ... 1 ... 4 (20 .)
6. ... 2 ... ( ... )
7. ... ( . 14-15).  
3
8. ... 5



# Роллы-фунтики с копченым лососем



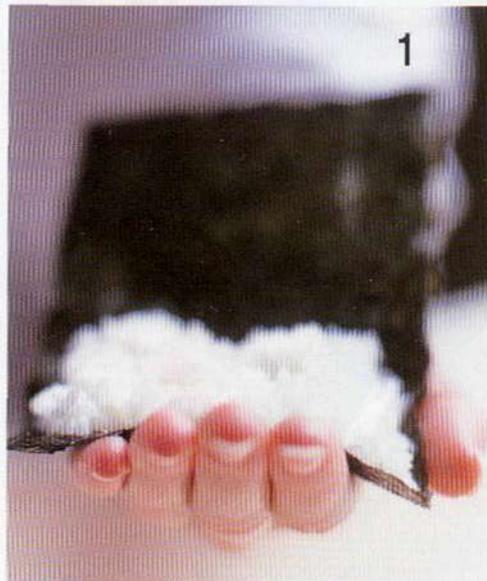
## ТАМАКИ

Тесто готовится для «...».

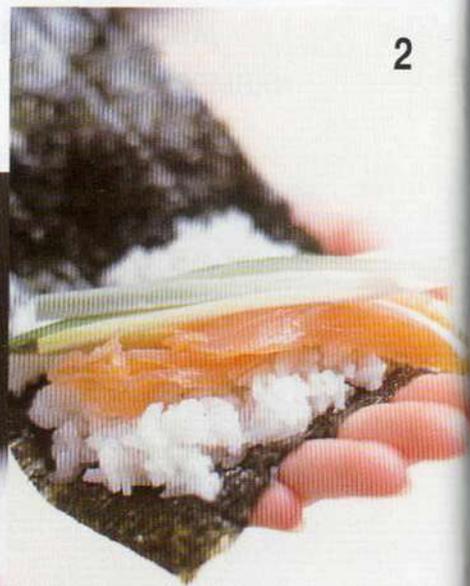
1. ... 0,5 ( ... ) ( . 11)
2. ... 4 8
3. ... 8—10 125
4. ... 4 ( ... )
5. ... 6 1 1
6. ... 8
7. ... ( . 28).



# Шаг за шагом Роллы - фунтики



1. Разложите на ладони  
лист нори (2-3 см шириной)  
и выложите на него порцию риса.



2.



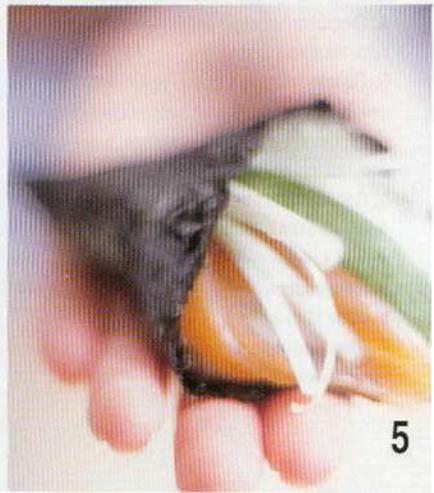
3.

4.

( ) ,

5.

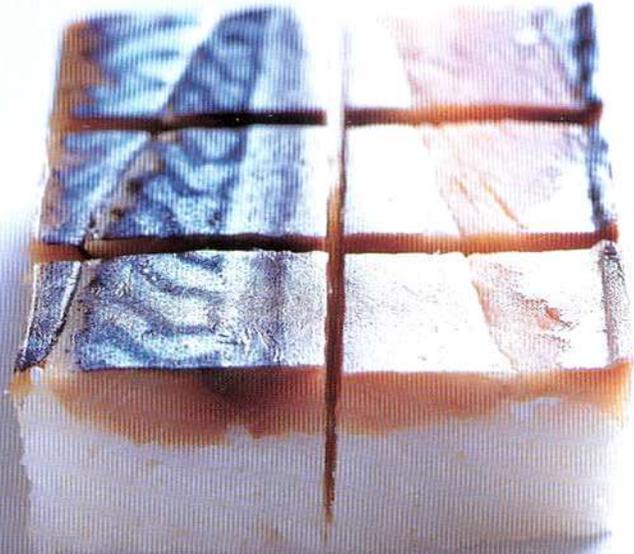
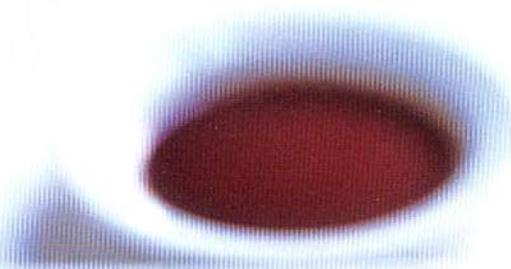
« ».





( )

- 1. 1 (400 )  
3-4 ( )
- 2. 30 0,5 ( )  
( . 11 )
- 3. 2 ( )
- 4. 125 ( )
- 5. ( )
- 6. ( )
- 7. 16 4 4 18x12x5  
1 (16 .)





1. ... 0,5 ( ) (.11)
2. ... 2 ( )  
125
3. ... 150 ( )  
2 ( )  
16
- 2-3 ( ) ( )
4. ... 18x12x5  
4 4 1 (16 .)
- 5.



1. 0,5 ) (
2. 100 ) ( . 11 )
3. 100 ) ( 2 )
4. 2 ) ( )
5. 1 ) ( )
6. 1/3 18-20 )

# КУБИКИ ДЛЯ ДЕТЕЙ







## ■ трюфели

из 0,5 кг апельсинов

и 0,5 кг лимонной цедры. Измельчите в мясорубке

(можно использовать для фар) — будет более красивыми и ароматными.

1. 1/4 ( )

(. 11)

2. 5-6 ) 125 (

1

4 ( )

250

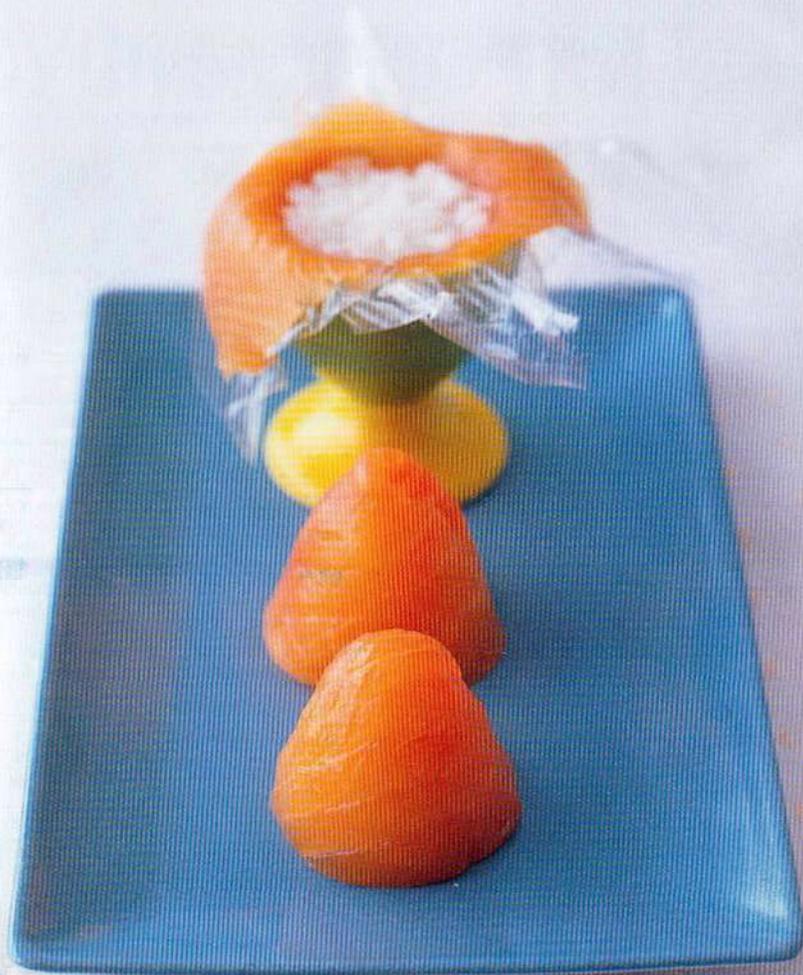
3.

10-12

2 ,1

1

1





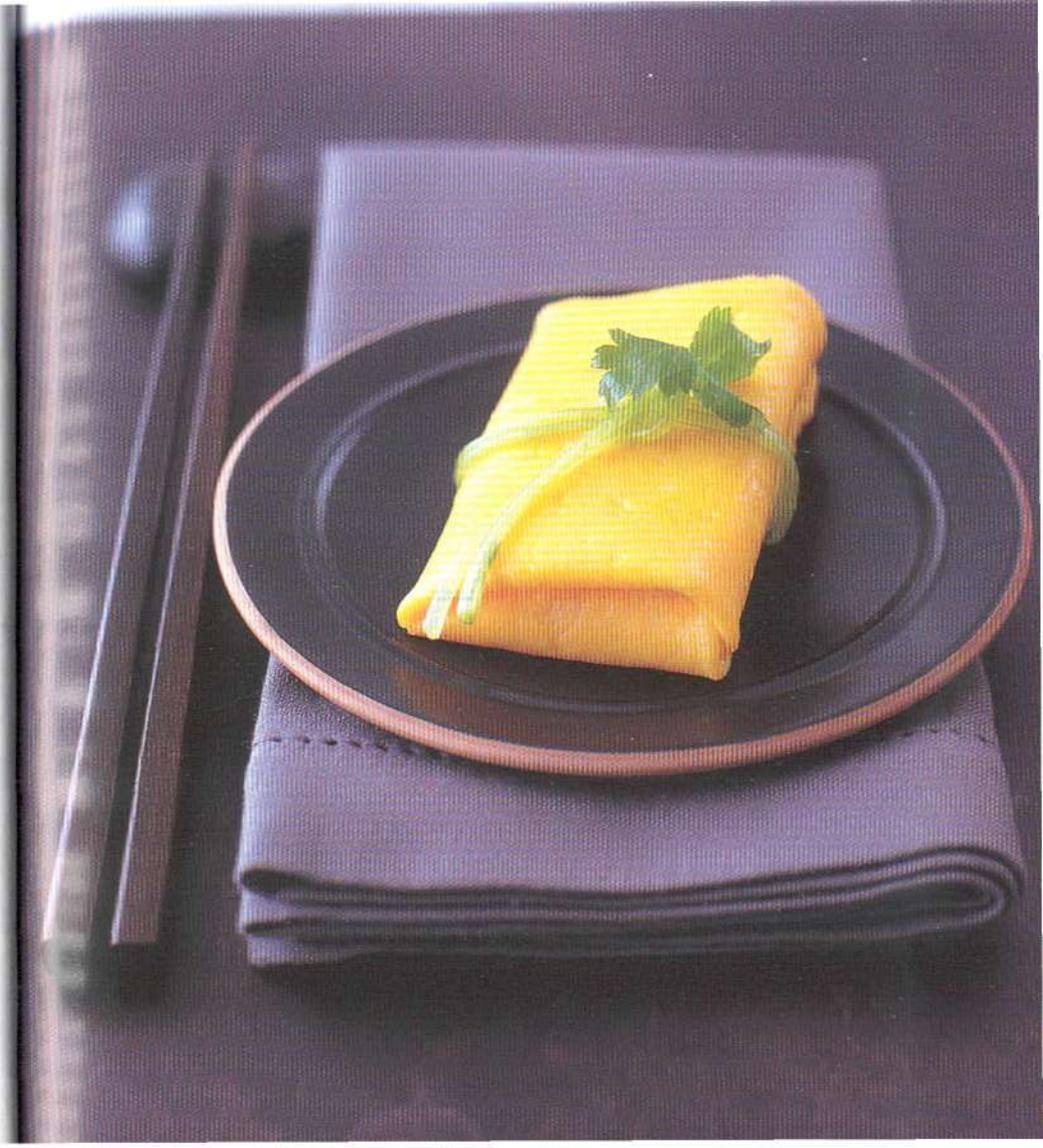
1. 0,5 ( . 11)
2. 3 ( )
3. 200 ( )
4. 3 ( )
5. 2 ( )
6. 2 ( )
7. 2 ( )
8. 5 ( )
9. 1 ( )
10. 3-4 ( )
11. 6 ( )
12. 6 ( )

# СУШИ-СУМОЧКИ





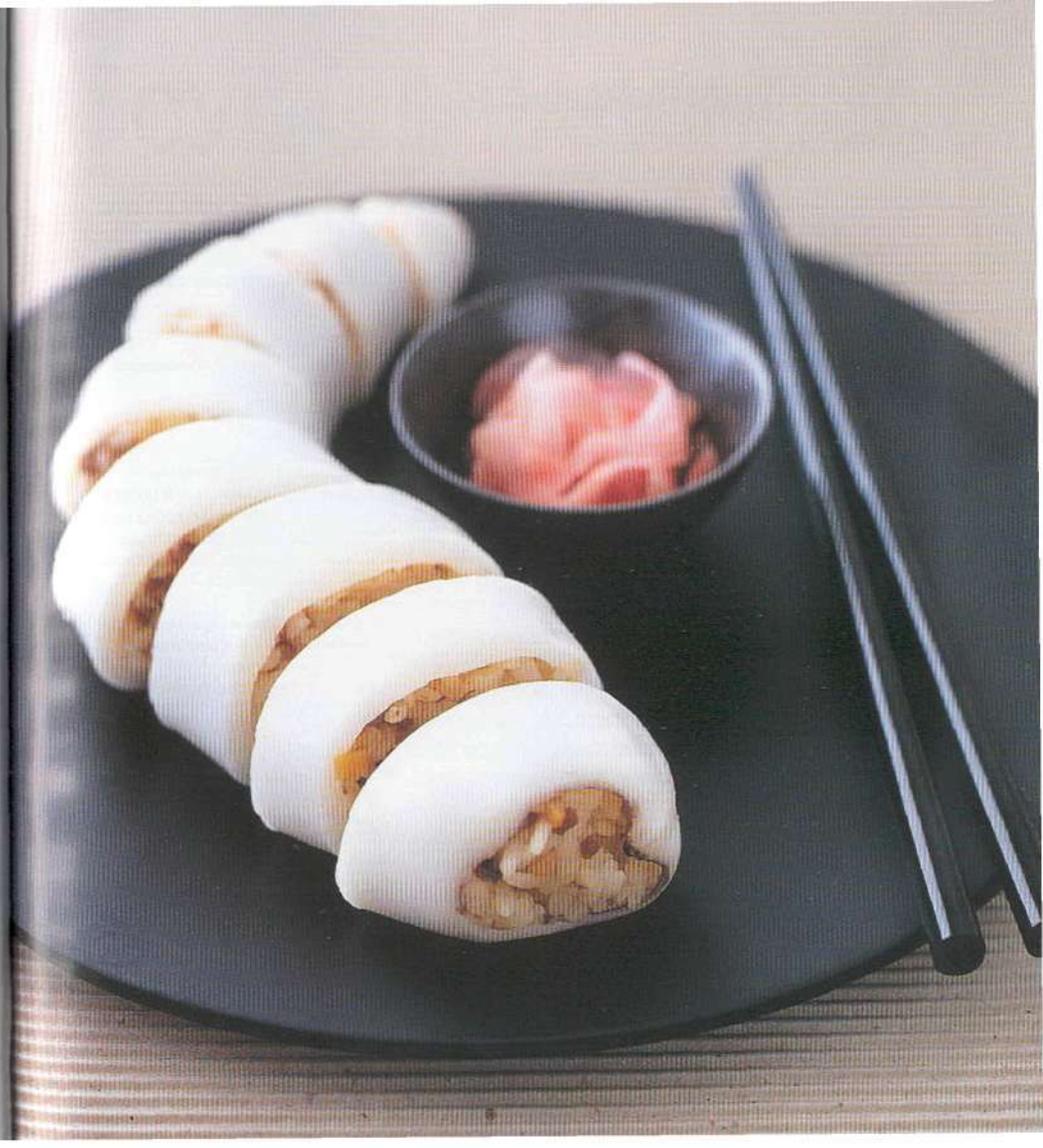
1. 0,5 ( ) ( . 11)
2. 10 ( )
3. 2 0,5
4. 1 ( )
5. 1 ( )
6. 2 1 ( )
7. 2 ( )
8. 50 ( )
9. 1 ( )
10. 1 ( )
11. 8 ( )
12. 30 ( )
13. 20 ( )
14. 8 ( )



# Фаршированный эдамадоси



1. 2/3 ( . 11 )  
2  
3  
2-3 (  
2  
1 (  
)
2. 2 (  
)  
50  
( , ) 2
- (1-2 ) . 10-12 .
3. 5-6
- 4.

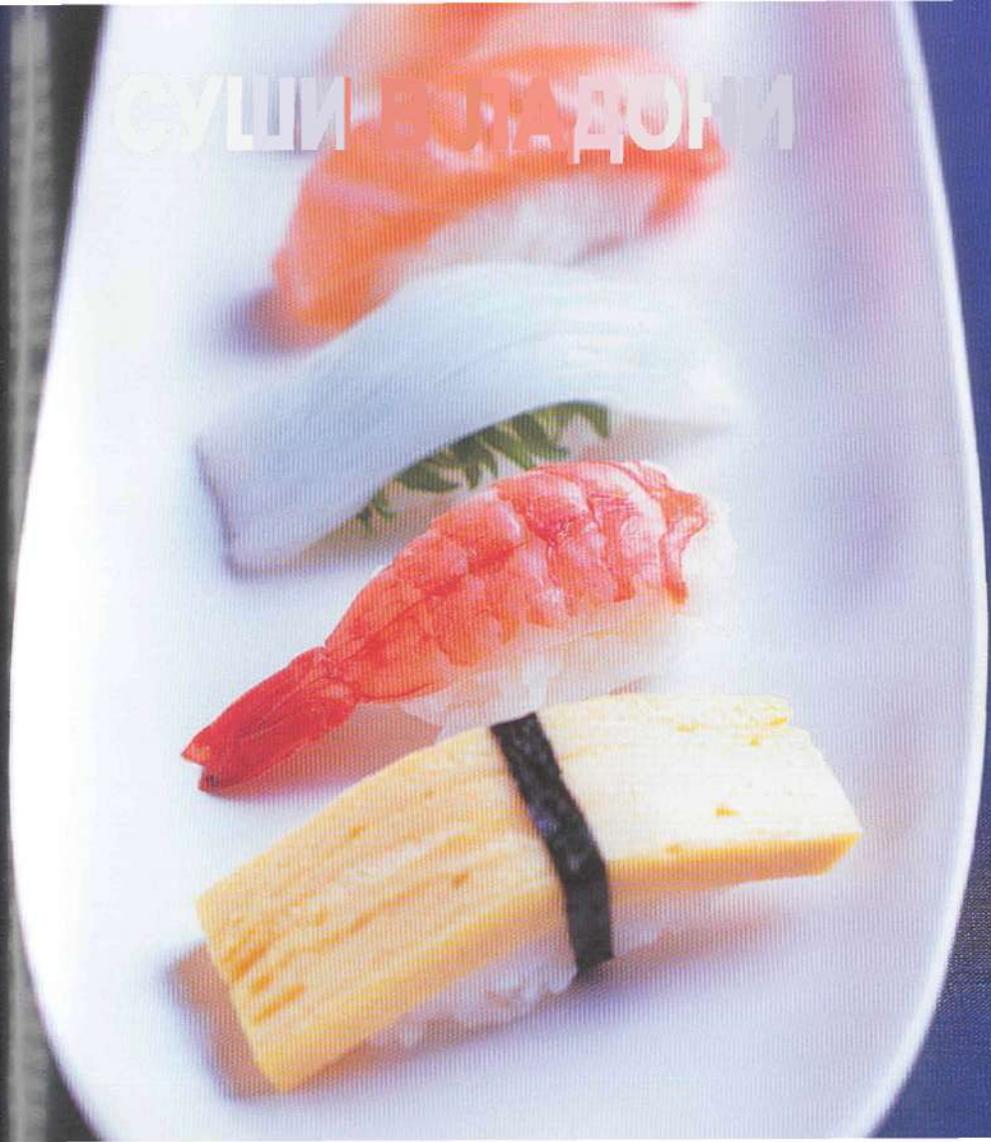


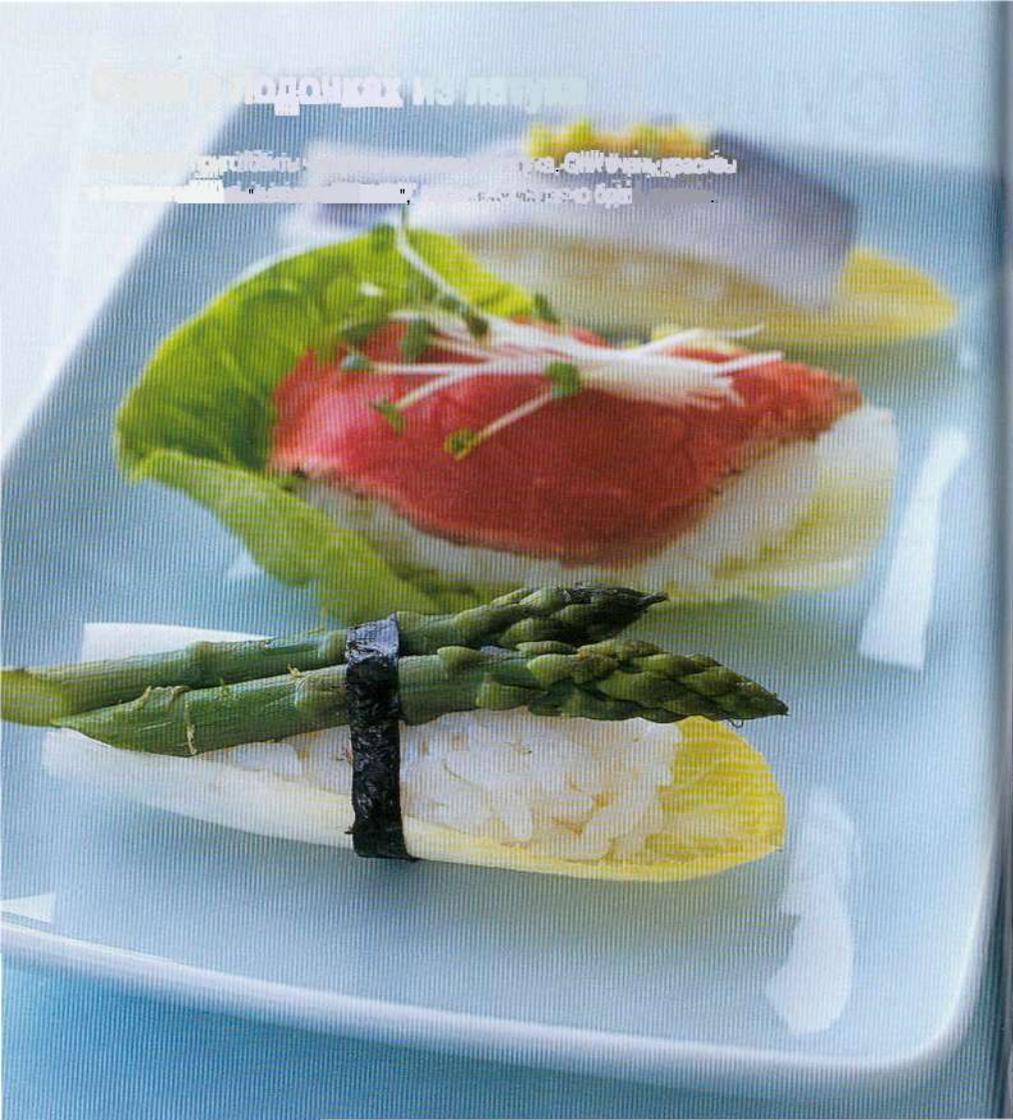


# СУШИ

1.  $\frac{1}{3}$  ( )  
( . 11)
2. 4 ( )  
250
3.  $\frac{2}{1}$  100  
1 100  
100
4.  $\frac{2}{2}$  ( )  
2 « »  
1
5. 2 7x3 1 ( )  
(1-2) 2 « »  
5x2x2 2
6. 2 2- 2- 2- ( 5 )  
2- 2-  
2-  
« »,
7. ( )  
8-10

# СУШИ В ЛАДОНИ





1.  $0,5$   
( ) (. 11)
2.  $4$   
( )
3.  $7 \times 4$   
4
4.  $5$   
 $1-2$   
( )
5.  $2$  « »  
4  
8
6.  $(1-2)$   $5 \times 2 \times 2$   
12
7.  $1$  « »  
1 ( )
8.  $2$   $4$   $2,5$  ( )  
 $1,5$   
( )  
 $0,5$   
12

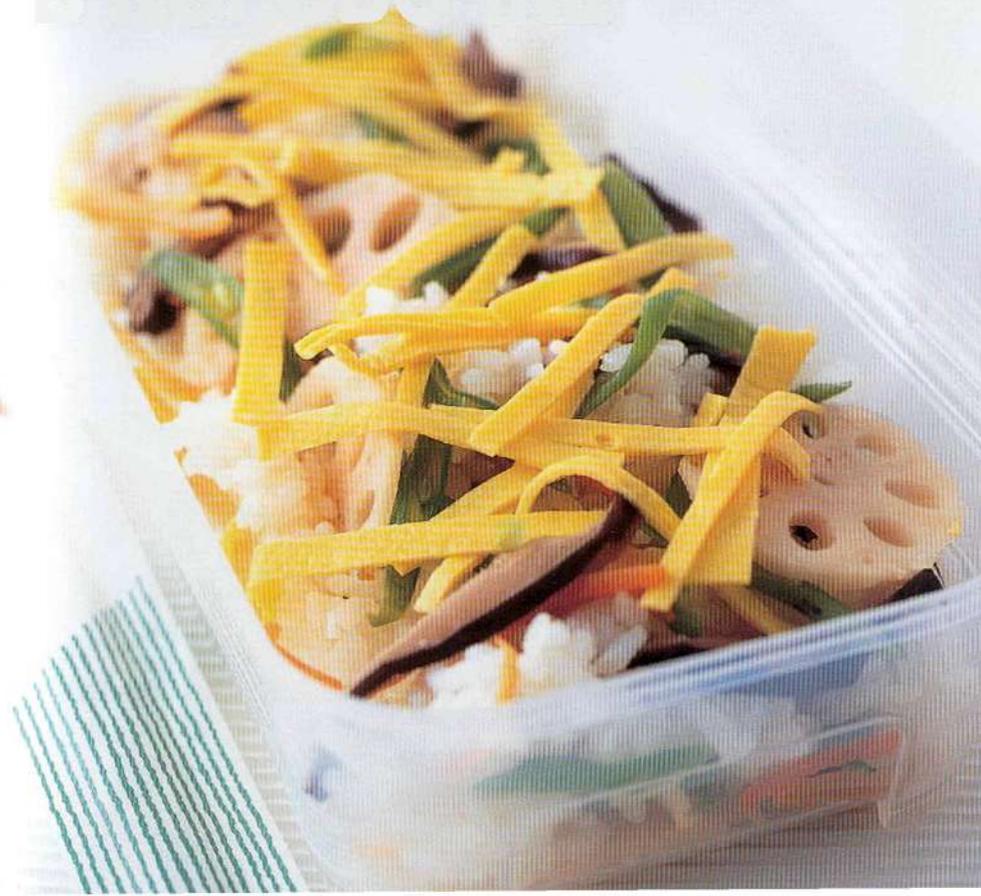
5-8

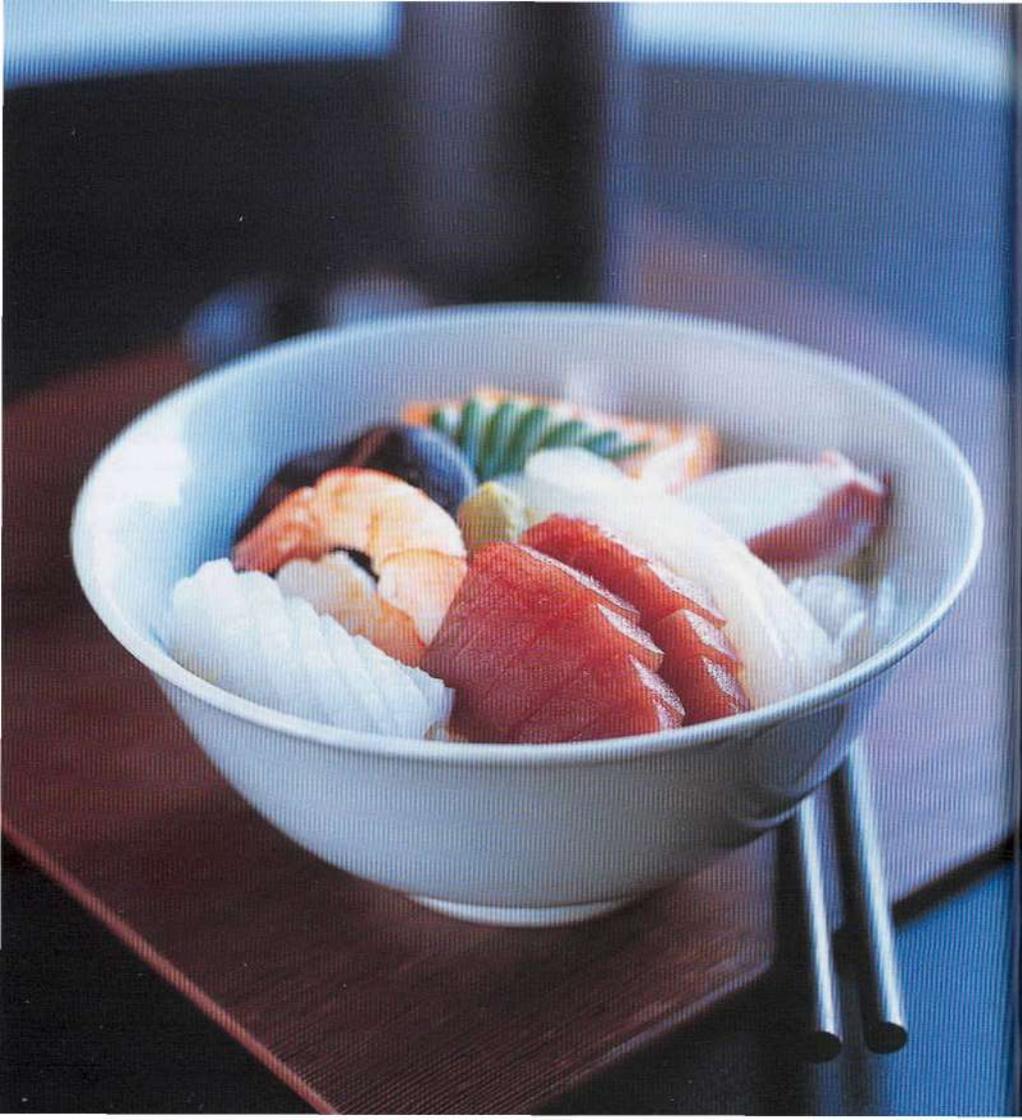
«5»,



1. 30 - 1 ( )  
( . 11 )
- 100 2 2
- (10 ).
2. 3-4
3. ( )
- (2 ). 0.5 ( )
- 5 2 )
4. 200
- 1 1
- 2 50
- 0.5
- 15-20 ( )
- 20 ( )
- 2 ( )
- 5 2 ( )
6. 4-6

# СНЕЖЬ ДЛЯ СНИЛКОВ В КАРТОФЕЛЕ

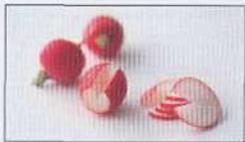




## Суши в пиале з домішчираси -

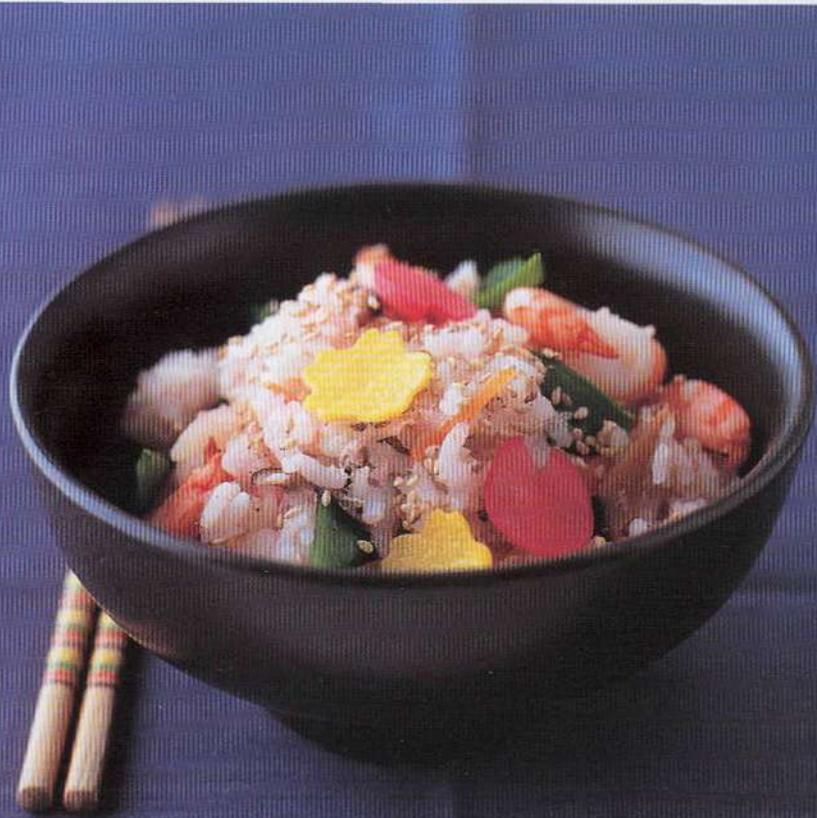
В дано рецепт подає суши в пиале (алеж стамок в  
 использовать только один из рецептов, так  
 ассорти, состоящее из тунца, лосося, креветок, авокадо,  
 икры осетра и др.

1. 0,5 (
2. ) (. 11)
3. 2
4. ( ,
5. )
6. 1
7. 125
8. /
9. 1 (75 )
10. 1
11. ( , )
12. 2
13. 1
14. 1
15. ( )
16. )
17. 4-5
18. (4 )
19. 8
20. ( )
21. 1
22. « »
23. ( )
24. )
25. « »
26. 2



## Блюдо дня

Секрет успеха этого блюда кроется в сочетании ингредиентов. Для приготовления понадобится 10 минут и 10 ингредиентов.



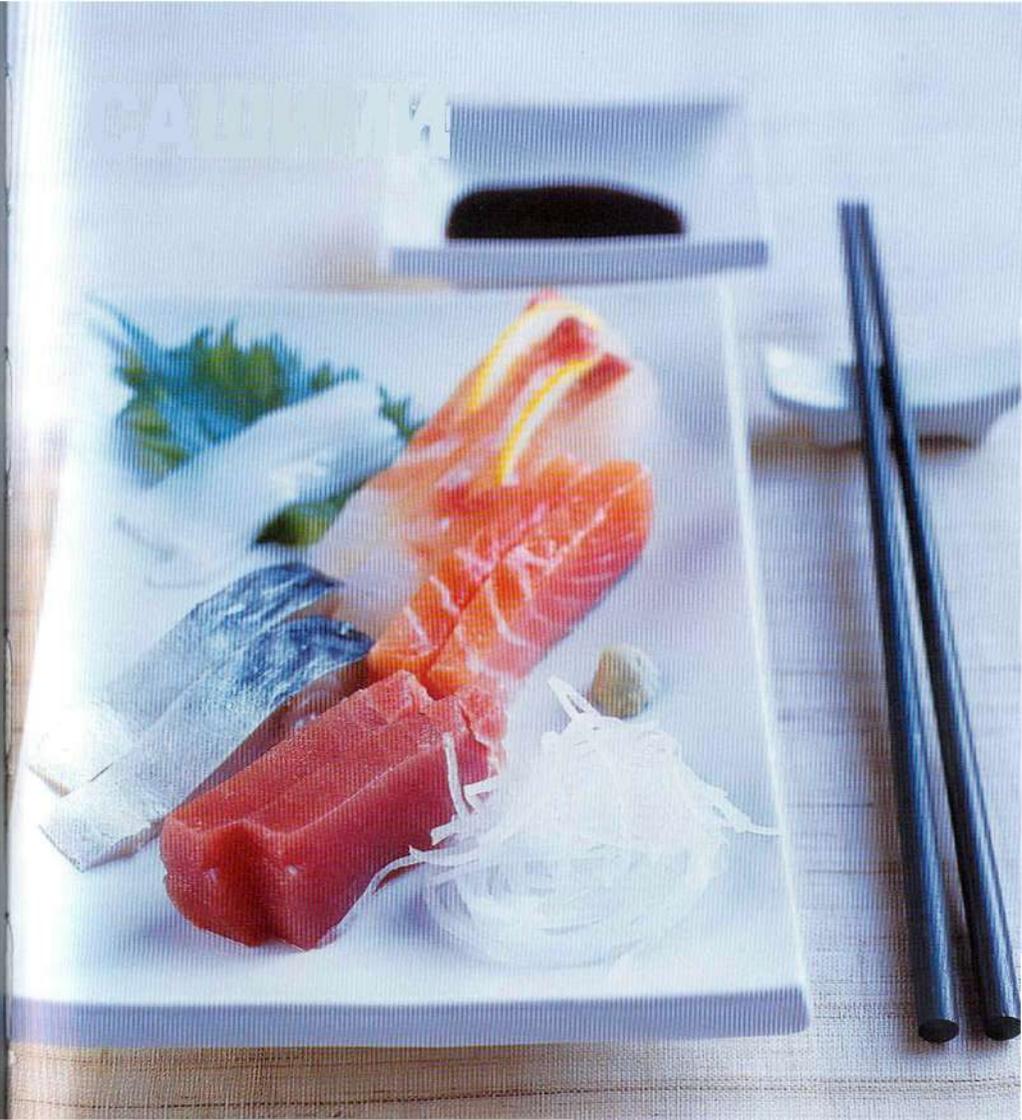
1.				1	( 11 )	( )
2.						
5-6				4-5		
				2		
				2		
3.				1	( )	
				1/4		( )
4.			30			
				100		
			2	5		
				2,5		
		3-4		( )		
				1		( )
5.			0,5	50		
				0,5		( )
				2-3		( 2-3 )
				25		( )
6.				75		
				1		
7.						( )
	3-4			3		( )
				1		( )
				200		( )
8.						
				4-6		



## ИЧЕСКОЕ САШИМИ

— ИЧЕСКОЕ ТРЕБОВАНИЕ К САШИМИ. ИЧЕСКОЕ  
 СРОКИ ИЛИ РАБО. ЧИТА ТАКЖЕ ПУЧЕ СРЕДНА СОБОЛНИКА  
 СУММИ ИСТОСРОКОВАНИА СРЕД ТАКЖЕ ИЛИ СРЕД НА СТОИ.

1. 1 1 1 8 ( )  
 150 150  
 1 ( )  
 8 1 ) ( )  
 5 ( ) ( )
2. 4 ( ) ( )
3. 1 8 6x3 4 « »
4. 1 8 ; ( ) ( )  
 4
5. 30
6. « »  
 2





# Салат «Свиная вырезка»

Ингредиенты: свиная вырезка, салат, фасоль, морковь, лук, чеснок, майонез, соль, перец.

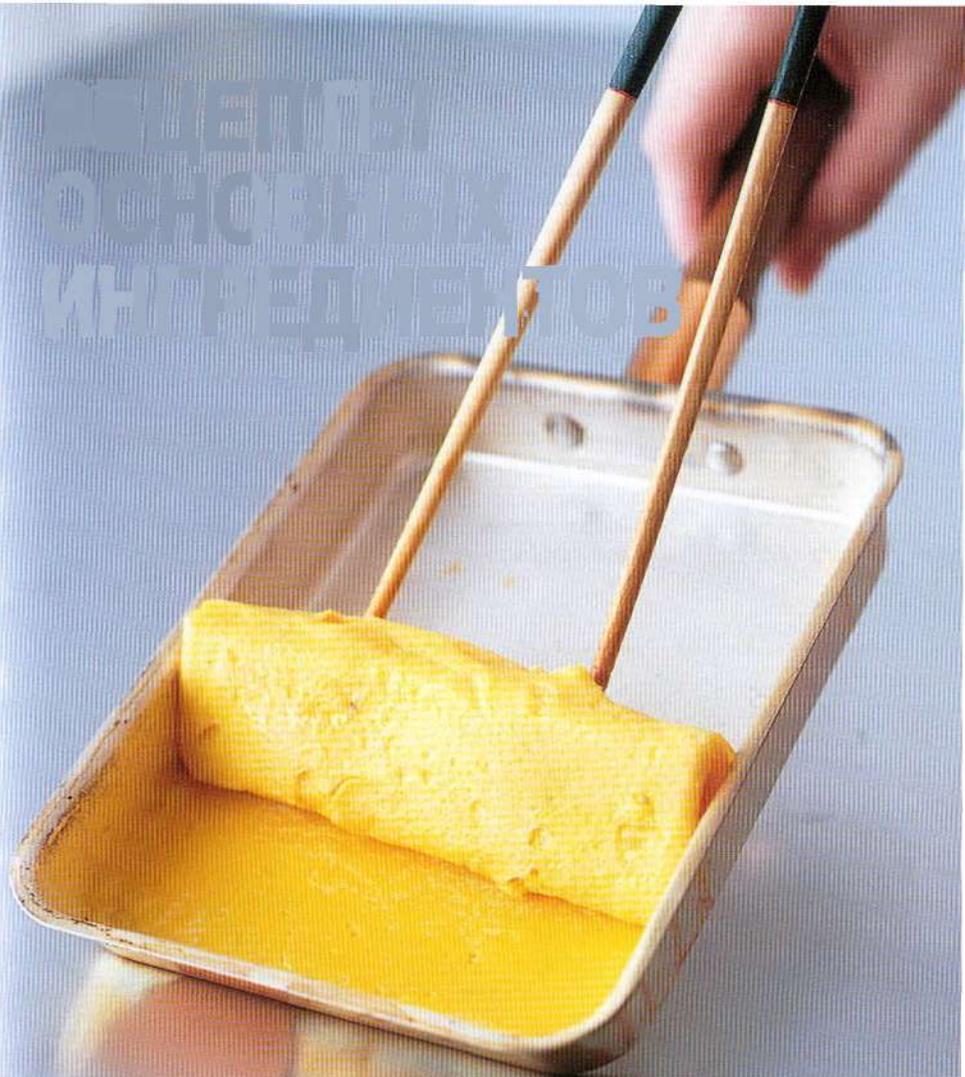
1. Свиная вырезка нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить и обжарить на сковороде до готовности. (200 г)
2. Салат, фасоль, морковь и лук нарезать соломкой, чеснок мелко порубить. Добавить майонез и соль. (1,5 л)
3. Обжаренные ломтики мяса выложить на салат. (1 шт)
4. Салат «Свиная вырезка» готов. (4 порции)



1. - 4  
1  
2,5  
1 ( )
2. - 1—2
3. - 20  
( )
4. - 1  
2—3



# ИНГРЕДИЕНТЫ ОСНОВНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ



1  
100  
( )  
100  
)  
1,25  
350

- 1.
- 2. 3,5
- 1 2
- 3.



### « Sarcobol »

« »  
( ).

1 « »  
1  
10