



виртуальная книжная полка

ВКУС ЗА ГРАНЬЮ ФОРМАТА

СНЕФАРТ



**Уважаемые
читатели!**

**ГПОУ ТО ТКПТС библиотека
предлагаем Вашему вниманию
уникальную серию
гастрономических изданий.**

**Каждый выпуск
- это эксклюзивные рецепты
от лучших
российских и зарубежных
шеф-поваров.**

**ChefART помогает быть в тренде,
учит самым востребованным
рецептурам
и вводит в мир
высокой профессиональной
гастрономии.**



Банкеты и фуршеты – самые популярные сегодня формы проведения праздничных и официальных мероприятий. Они подразумевают свои правила организации пространства и составления меню. Приготовление блюд для банкета и фуршета – целое искусство, которое требует от повара особых знаний, и здесь не обойтись без творческого подхода. В этой книге – множество идей по созданию оригинального меню, которое не оставит равнодушным ни одного гостя мероприятия. Кроме того, здесь вы найдете ответы Кирилла Погодина, главного российского специалиста по кейтерингу, на вопросы об организации мероприятий различных форматов.

Банкеты и фуршеты. Коллекция лучших рецептов от звёздных шеф-поваров [Текст] /сост. Т.С. Дегтярёва. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил.





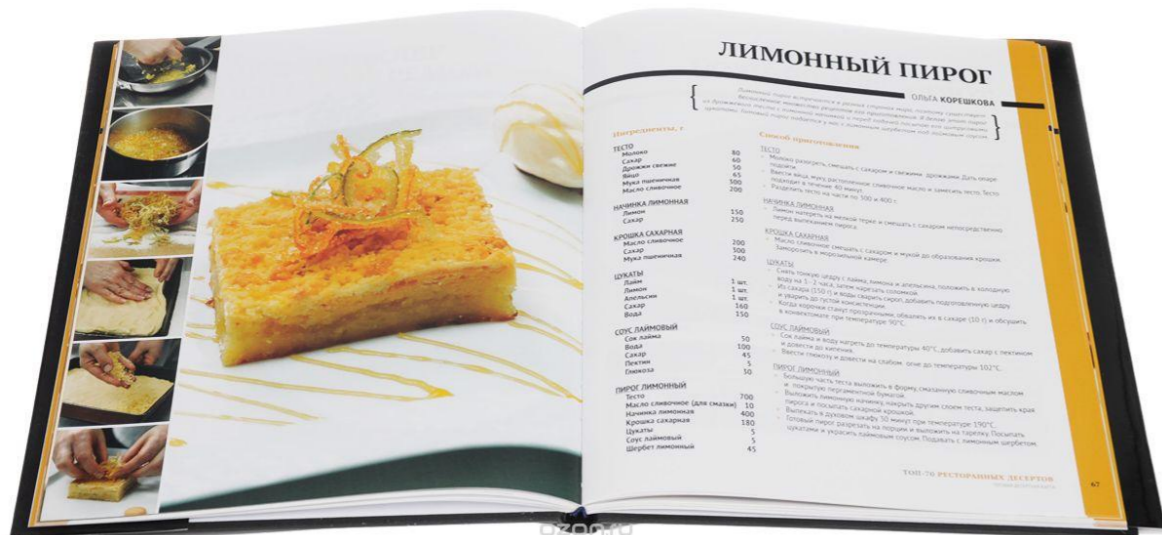
Салат и закуска – это визитная карточка ресторана, это то, с чего у гостя начинается формирование впечатления о заведении. И насколько эффектным, интересным и вдохновляющим будет блюдо, настолько выше вероятность того, что гость станет постоянным поклонником ресторана, а шеф-повар – его кумиром.

В издание вошли оригинальные рецепты салатов и закусок от самых ярких и неординарных российских и иностранных шеф-поваров. В нем представлены как классические салаты и закуски в авторском исполнении, так и самобытные блюда, которые украсят меню любого современного ресторана и будут востребованы гостями.



Шефы миксуют. Салаты и закуски. Авторские рецепты знаменитых шеф-поваров [Текст] /сост. Т.С. Дегтярёва. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил.





Закладка-ляссе позволит быстро найти и открыть нужную страницу.

В книге собраны лучшие десерты именитых столичных шеф-поваров и шеф-кондитеров, полюбившиеся посетителям звездных ресторанов и кофеен. Приготовление десертов - это целое искусство, постигнуть которое можно только вместе с лучшими поварами, представившие в книге как классические рецепты в авторской подаче, так и совершенно новые идеи.

Рецепты оформлены в виде мастер-классов с авторскими комментариями, демонстрацией поэтапного приготовления каждого блюда и оригинальной сервировки.

Книга незаменима при составлении десертной карты в заведениях любого формата, а так же как руководство по приготовлению сладких блюд.



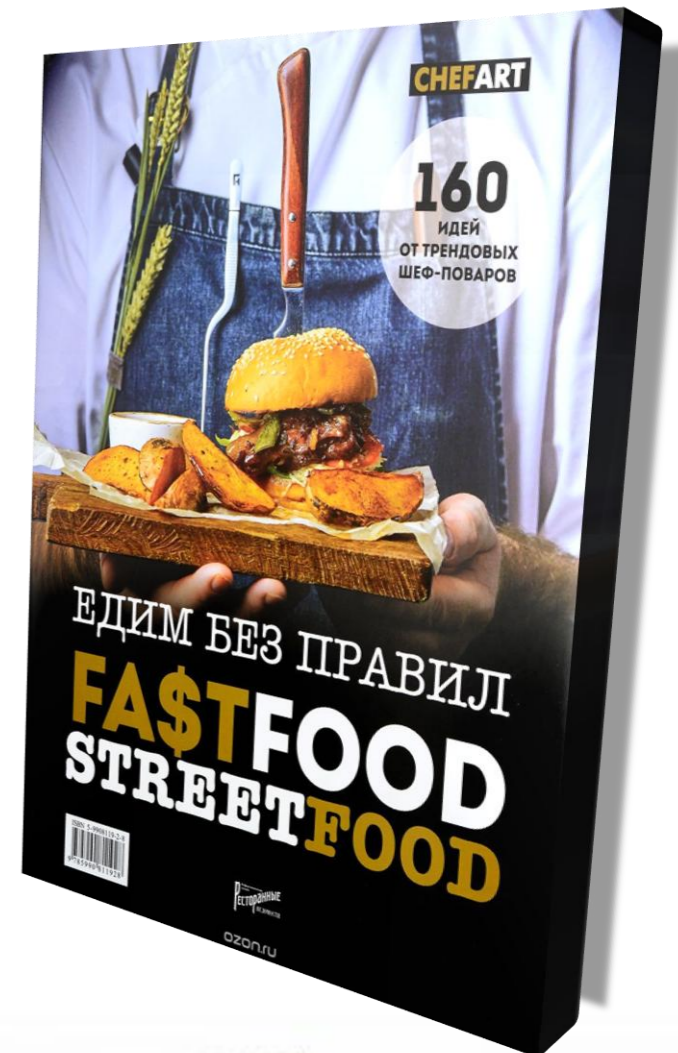
Топ-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта [Текст] /сост. Ю.В. Морозова. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил.





Это книга рецептов гамбургеров, сэндвичей, роллов и других любимцев ресторанной публики. Блюда, представленные в книге, - хиты продаж в самых успешных ресторанах России.

В этом коллекционном издании в отличном полиграфическом исполнении представлены более 60 оригинальных рецептов в авторской интерпретации лучших шеф-поваров.



Фастфуд. Стритфуд.
Едим без правил. 160 идей от трендовых шеф-поваров [Текст] /сост. Е.Ю. Аносова, Т.С. Дегтярёва. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил





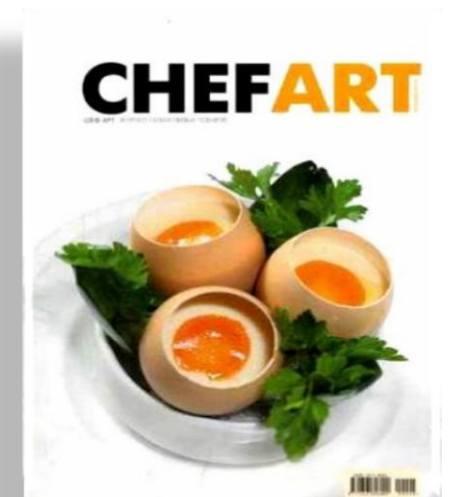
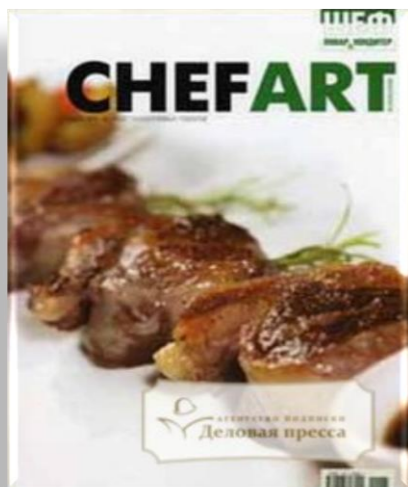
В этой книге речь идет о самом утонченном направлении кулинарного искусства - соусах и заправках, а также об их важнейшем компоненте - специях. Существует много изданий, посвященных популярным традиционным соусам. Здесь же впервые с профессиональными комментариями собраны рецепты самых интересных и оригинальных соусов и заправок от ведущих московских шеф-поваров. Известно, что один и тот же соус, сделанный разными мастерами, имеет непохожие вкус, вид, оформление, ведь у каждого шефа - свой опыт, собственные технологии и секреты его приготовления, которые и приоткрываются в этой книге.

*Глянцевые страницы
в полном цвете,
твердом переплете
и суперобложке.*

Соусы, заправки и специи [Текст] /сост. И.Ю. Федотова. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2009. – 152 с.: ил.



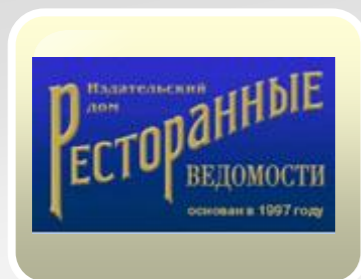
Ведущее гастрономическое издание о высокой кухне, современных кулинарных технологиях, модных тенденциях в России и за рубежом. В каждом номере: десятки рецептов блюд от самых известных шеф-поваров и кондитеров, в том числе мастеров высокой кухни, отмеченных звездами Michelin и высшими отметками Gault Millau, интервью с ними и мастер-классы по обработке продуктов и приготовлению блюд. Также на страницах журнала – уроки преподавателей самых громких кулинарных школ мира, рассказ об оригинальных технологиях, представление новых продуктов и технических новинок на ресторанном рынке.



СHEFART позволит читателю быть в курсе гастрономической и кондитерской моды, а также последних тенденций развития ресторанной кухни.



- **Банкеты и фуршеты. Коллекция лучших рецептов от звёздных шеф-поваров** [Текст] /сост. Т.С. Дегтярёва. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил.
- **Соусы, заправки и специи** [Текст] /сост. И.Ю. Федотова. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2009. – 152 с.: ил.
- **Топ-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта** [Текст] /сост. Ю.В. Морозова. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил.
- **Фастфуд. Стритфуд. Едим без правил. 160 идей от трендовых шеф-поваров** [Текст] /сост. Е.Ю. Аносова, Т.С. Дегтярёва. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил
- **# Шефы миксуют. Салаты и закуски. Авторские рецепты знаменитых шеф-поваров** [Текст] /сост. Т.С. Дегтярёва. – М.: ООО ИГ Ресторанные ведомости, 2016. – 160 с.: ил.
- **CHEFART. Шеф-Арт. Журнал талантливых поваров** [Текст]: информ.-аналит. журн. / учредитель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – 2013,2014, 2015 - . – М.: Ресторанные ведомости, 2013, 2014, 2015 - . – Трехмес.
 - 2013, № 1-3. -6 экз.; 2014, № 1-3. -6 экз.; 2015, № 1-3. -6 экз.



Издательский дом «РЕСТОРАННЫЕ ВЕДОМОСТИ» является ведущим в стране книжным издательством в области индустрии питания и гостеприимства. Компанией выпущено более 150 книг ежегодным тиражом более 150.000 экз. в год. Книги выходят в рамках бизнес- и гастрономических серий: «Энциклопедия ресторатора», «Мастер-классы знаменитых поваров», «Справочники по общественному питанию».





Подбор материала, дизайн,
библиографическое описание
рекомендуемой литературы

– зав. библиотекой ГПОУ ТО
ТКПТС

Е.В. Кузнецова.