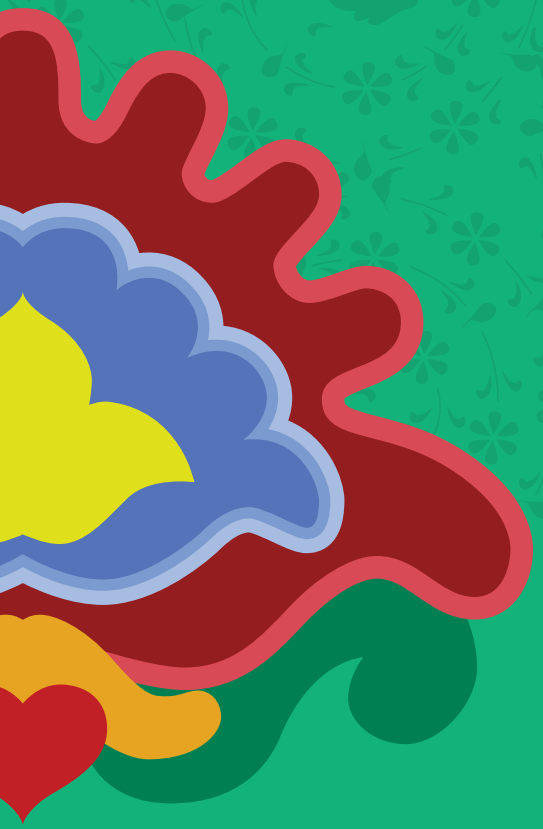
ТАТАРСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

БИК ТӘМЛЕ*

SULTAN

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

*ОЧЕНЬ ВКУСНО



Татарская кухня всегда славилась оригинальностью приготовления блюд, их вкусовыми качествами и оформлением. Кулинарное искусство татар богато своими национальными традициями уходящими в глубь веков.

Издавна татары занимались оседлым земледелием и животноводством, что способствовало преобладанию в пище мучных и мясомолочных блюд. Любимым мясом у татар всегда считалась баранина. Наравне с ней готовили блюда из говядины, конины, мяса домашних птиц (кур, уток и гусей).

Для традиционной татарской кухни характерен большой выбор мясных, молочных, постных супов и бульонов (шулпа, аш), названия которых определялись по названию заправленных в них продуктов - круп, овощей, мучных изделий - токмач, умач, чумар, салма.

Но, вероятно, самое большое разнообразие в татарской кухне по сей день существует в рецептуре выпечки из пресного, дрожжевого, сдобного, кислого, сладкого теста.

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

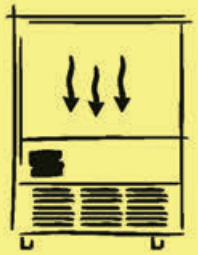
Наш производственный комплекс находится в г. Арск Республики Татарстан. Общая площадь составляет более 700 кв.м. Цех оснащен самым современным оборудованием в сфере общественного питания, холодильными и морозильными установками площадью более 100 кв.м, двумя камерами шоковой заморозки. Для бесперебойного обеспечения производство обслуживается тремя грузовыми фургонами с холодильными установками. Безопасность процессов обеспечивается применением принципов и методов международной системы HACCP.

Учитывая, высокую ответственность за качество поставляемой продукции наша фабрика питания построена согласно современным мировым требованиям по безопасности. В производство внедрены принципы концепции «Анализа безопасности продовольствия по контрольным критическим точкам» - HACCP (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points), позволяющие обеспечивать высокий уровень качества и безопасность продукции.

Цех располагается в исконно татарском районе республики Татарстан, поэтому каждый работник обладает знаниями в области национальной кулинарии, передающимися от поколения к поколению.

COOK AND CHILL

Приготовление



Шоковая заморозка

Хранение
и транспортировка

Дефростация

Сервировка

Наши преимущества:

- Высокий уровень пищевой безопасности;
- Гибкая политика ценообразования;
- Широкий ассортимент блюд;
- Оперативное реагирование на потребности клиентов.

ЭЧ ПОЧМАК

Эч почмак — исконно татарское национальное блюдо. Традиционно готовится в форме треугольника, отсюда и название (с тат. «өч почмак — «три угла»). А вот начинка может быть разной: будь то картошечка с говядиной, с говядиной и гусем или с курицей и гусем. Запекаются не менее 20 минут в раскаленной печи. Эчпочмаки получаются в меру сочными, румяными и сытными.

Эч почмак с говядиной

Эч почмак с говядиной и гусем

Эч почмак с курицей и гусем

ВАК БЕЛИШ

Вак белиш — с татарского как «маленький пирог». Начинка может быть как с говядиной и рисом, так и с тыквой и рисом. Выпекается в духовом шкафу 40 минут. Вак балиш получается хрустящим, тесто тающим, а начинка сочной.

Вак балиш с говядиной и рисом

Вак балиш с тыквой и рисом

Губадия порционная

ГУБАДИЯ

Губадия — татарский круглый пирог с многослойной начинкой, состоящей из красного творога, яиц, рассыпчатого риса и изюма. Все ингредиенты гармонично сочетаются в сладком лакомстве.

КАТЛЫ

Катлы — слоеный пирог с 3 видами начинки из повидла или сухофруктов.

СМЕТАННИК

Сметанник — это ароматный, с насыщенным нежным вкусом и ароматом, пирог. Традиционно готовится из дрожжевого теста с начинкой из взбитой сметанки и ванильного сахара. Готовый сметанник получается в меру сладким и воздушным.

ЛИМОННИК

Лимонник — это пирог с нежным вкусом и с бодрящим ароматом лимона. Песочное тесто идеально сочетается с начинкой из цедры лимона. Выпекается десерт в раскаленной печи в течении 40 минут.

БЕЛИШ

Белиш — это печеный пирог из пресного или дрожжевого теста с разнообразными начинками. И не важно, будь внутри рассыпчатый рис и сухофрукты, ароматные яблочки, сочная вишня или говядина с гусем — пирог получается вкусным, сочным и ароматным.

Вишневый белиш

Белиш с рисом и сухофруктами

Белиш с говядиной и гусем

Белиш с яблоками

ЧАК-ЧАК

Чак-чак — это национальное татарское блюдо. Восточная сладость представляет собой изделие из специального мягкого пшеничного теста и натурального меда.

Чак чак порционный

Чак чак

БАУРСАК

Баурсак — это традиционное изделие татарской кухни. Как правило, готовится из пресного или дрожжевого теста в виде небольших пончиков (в форме ромба, квадрата или круга), изготовляемых путём жарки во фритюре или казане. Готовое изделие получается вкусным и сочным.

БЕККЕН

Беккен — это пирожок овальной формы из дрожжевого или пресного теста с начинкой из овощей. Самый популярный «наполнитель» - капуста и яйцо. Румяный пирожок имеет нейтральный мягкий вкус.

МАНТЫ

Манты — это мясное блюдо, состоящее из пресного теста и фарша. Начинка может быть разной: баранина с тыквой, говядина, баранина. К фаршу добавляются лук и специи. Традиционно манты готовятся на пару. Благодаря этому блюдо получается сочным и ароматным.

Манты с говядиной

Манты с бараниной

Манты с тыквой и бараниной

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени — с финно-угорского как «хлебное ухо». Блюдо представляет собой изделие из пресного теста с начинкой из рубленого мяса. Для приготовления пельмешек используют различные виды мясного фарша: говядину, говядину с уткой или индейку с курицей. Самолепные пельмени хранят замороженными и готовят непосредственно перед употреблением. Для этого их на пару минут необходимо поместить в кипящую воду.

Пельмени с говядиной

Пельмени с говядиной и уткой

Пельмени с индейкой и курицей

ПЛОВ

Плов— это составное блюдо из риса и мяса. Существует множество рецептов приготовления плова. Плов по-казански готовится в чугунном казане на протяжении почти двух часов.
К основным ингредиентам, рису и баранине, добавляют морковь, лук, чеснок и специи (перец, барбарис, зира). Плов по-казански получается ароматным, рис - рассыпчатым, а баранина сочной.

SULTAN

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

РТ, г. Арск, ул. Банковская, 28
тел.: +79871813246, +79867150555,
+79867152555, +79867154555
e-mail: ooo.sultantat@mail.ru
sales.sultan@mail.ru

www.sultanfood.ru