

Сегодня кондитер Шеф-студии Вкуса разрабатывает новое печенье. Ещё до выпуска смело можно назвать основные ингредиенты: шоколад, фундук, кайенский перец и брусника. Публикуй хоть полную рецептуру, такое, как задумано, печенье на выходе будет только у тех, кто его придумал. Потому как изготовлено оно будет из долго и тщательно отбираемых продуктов и по выверенным технологиям.

### Форма правильного кристалла

Ровно того же принципа — приготовление только из натуральных ингредиентов — придерживается Шеф-студия Вкуса в двух других группах изделий — готовая продукция и замороженные полуфабрикаты.

Сегодня «кулинария ресторанный уровня» (как позиционируют себя сами шеф-студийцы) в группе «замороженные полуфабрикаты» предлагает несколько видов пельменей, ленивцев, вареников, кнелей, психунчиков. И здесь строгий покупатель, кажется, может «ущучить» изготовителей здоровой пищи: пельмени-то разноцветные! Значит, с красителями!

Однако если посмотреть рецептуру, выяснится, что цвет тесту даёт свёкла (бордовые пельмени), шпинат (зелёные) и тыква (жёлтые). «Уникальные фрэши, на которых мы замешиваем наше тесто, в том числе и мраморное, — это наша индивидуальная особенность. Никаких шуток, мы подали заявку на патент на это наше изобретение», — говорит Светлана Ступина.

Огромное значение учредители Шеф-студии Вкуса придают оборудованию, на котором они работают. «Мы из числа немногих, кто использует шокеры для заморозки продукции. Шокер позволяет заморозить продукт в течение 20 минут, — рассказывает Светлана Юрьевна. — Поясню, что это даёт. Мгновенная заморозка позволяет создать внутри продукта форму правильного кристалла. Это значит, что, мясо ли это будет или рыба, волокна сохранятся целыми, стало быть влага останется внутри продукта. И напротив, если мы замораживаем в традиционной морозильной камере, которая поочерёдно работает в режиме заморозки и оттайки, кристаллы внутри продукта то схватываются, то оттаивают, разрушая при этом

структуру волокон. Продукт теряет влагу, и качество его уже не сохранить».

Большинству нюанс покажется настолько незначительным, что и внимания обращать не стоит. Но дьявол, как известно, — в деталях. Именно шокер позволяет сохранить качество продукта и его бактериологическую чистоту. «Я точно знаю, что у людей, которые покупают продукцию Шеф-студии, не будет расстройства

### «ЛУЧШЕ ВЛОЖИТЬСЯ В КАЧЕСТВЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ПОТОМ ЧЕСТНО СМОТРЕТЬ ЛЮДЯМ В ГЛАЗА»

желудка. Мне кажется, всё просто: лучше вложиться в качественное оборудование и потом честно смотреть людям в глаза», — считает Светлана Ступина.

Сегодня все полуфабрикаты, представленные в Шеф-студии, проходят шокерную заморозку.

Шокер помогает и в приготовлении группы готовой продукции. Если приготовленную буженину обработать с помощью этого аппарата, это опять же позволит сохранить влагу и уберечь продукт от вредных микроорганизмов на поверхности.

### Хорошие новости

Сегодня Шеф-студия Вкуса активно развивается. Открываются новые магазины. Запущены две новые линейки продукции.

«Народная линия» — это полуфабрикаты: кнели, котлеты и сырники с различными топингами и соусами. В технологии приготовления изделий исключили ручной труд, закупив специальный аппарат. Это позволило снизить себестоимость продукции примерно на треть.

«Расту здоровым» — продукция для детей. «В этой серии пока два наименования, — рассказывает Алина Дорошук. — Это кнели из рубленого белого мяса цыпленка, кураги и моркови. К ним мы предлагаем молочный соус. Второе наименование — кнели из телятины с черносливом и соусом из свежих овощей. Первый продукт рассчитан на тех детей, которые только-только начинают есть мясо, второй — на детей постарше».

«Я считаю выбранный формат бизнеса очень важным, потому что хочу, чтобы мой ребёнок и все дети росли здоровыми. И вот ради этого я найду, что готовить, из каких продуктов и по каким технологиям, найду, как поддерживать и развивать дело натуральной еды».



Учредители: Светлана Ступина,  
Алина Дорошук, Екатерина Черемных

ул. Ленина, 10 (вход с ул. Кирова), тел. 259 38 38  
ул. 25 Октября, 45 (рядом с ТРК «Семья»), тел. 259 32 92  
ул. Уинская, 8, тел. 261 49 13