



*Собственное
производство*



САРСЕНБАЕВ
группа компаний





Вкус дня

Группа компаний «Сарсенбаев» предлагает Вам поставки замороженных полуфабрикатов «Вкус Дня». Наша продукция отличается высоким качеством используемого сырья и строгим контролем технологического процесса.

Мы ежегодно участвуем в областных выставках и получаем золотые награды.

Вся продукция сертифицирована, производится из отечественного сырья по технологии шоковой заморозки, что позволяет сохранить вкус натурального мяса.

Мы гарантируем минимальные сроки поставки, реальные цены и высокий уровень сервиса. Работаем по индивидуальным заказам (т.89834632178).



**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Вареники с мясом и капустой (0,45кг/0,9кг)

Состав: говядина, капуста
белокочанная, лук репчатый,
соль, перец черный молотый.

Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное,
соль.

Белок-8,7г
Жир-5,0г
Углеводы-29,7г
199 Ккал/833 кДж

Вареники с картофелем (0,45кг/0,9кг)

Состав: картофель свежий, масло сливочное, лук
репчатый пассерованный, соль. Тесто - мука пшеничная
в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Белок-5,0г
Жир-5,9г
Углеводы-36,4г
227 Ккал/950 кДж



Вариант приготовления:

Измельчите лук и обжарьте на разогретом масле до золотистого цвета. Отварите вареники 4-5 минут. Выложите вареники в один слой. Обжаривайте на среднем огне до золотистой корочки.



**Собственное
производство**



SARSENBAEV
группа компаний

Вареники с картофелем и грибами (0,45кг/0,9кг)

Состав: картофель свежий, шампиньоны свежие, лук репчатый пассерованный, соль. Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Белок-6,1г
Жир-1,8г
Углеводы-36,5г
186 Ккал/779 кДж

Вареники с творогом (0,45кг/0,9кг)

Состав: творог свежий, сахар, яйцо куриное. Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Белок-11,9г
Жир-2,9г
Углеводы-32,5г
203 Ккал/850 кДж



Вариант приготовления:

Выложите вареники в кипящую подсоленную воду и убавьте огонь до среднего. Добавьте в воду немного растительного масла.

Осторожно перемешайте вареники и дождитесь, когда они всплывут. Это займёт всего несколько минут. После варите их ещё 2–5 минут.



**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Пельмени Говяжьи (0,8кг)

Состав: говядина, лук репчатый, соль, перец черный молотый.
Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Белок-8,3г Жир-14,7г Углеводы-24,1г 262 Ккал/1096 кДж

Пельмени Домашние (0,8кг)

Состав: говядина, свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый. Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Белок-10,4г Жир-13,8г Углеводы-26,5г 271 Ккал/1136 кДж

Пельмени Нежные (0,8кг)

Состав: мясо кур, лук репчатый, соль, перец черный молотый.
Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Белок-11,4г Жир-6,3г Углеводы-29,0г 218 Ккал/918 кДж

Вариант приготовления:

В кастрюлю налить воды. Пельмени варят в большом количестве воды. Воду вскипятить, посолить.

Бросить порцию пельменей. После всплытия варить пельмени 3-5 минут.





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Бифштекс рубленый НАТУРАЛЬНЫЙ (0,8кг)

Состав: говядина, свинина, лук репчатый, соль, перец
черный молотый.

Белок - 14,4г
Жир - 19,1г
230 Ккал/963 кДж



Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить бифштексы и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.



**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Голубцы ЛЕНИВЫЕ ЛЮКС (0,8кг)

Состав: говядина, свинина, рис, капуста белокочанная, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

В форму аккуратно влить холодную воду. Нужно, чтобы вода была налита вровень с голубцами.

Форму плотно запечатать фольгой. Поставить в разогретую до 180* духовку на 50 минут.

Через 50 минут снять фольгу, увеличить температуру в духовке до 200* и запекать голубцы ещё минут 10-12.

За это время жидкость практически вся выпарится и голубцы немного подрумянятся.

Белок-12,8г

Жир-9,4г

Углеводы-12,0г

184 Ккал/770 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Голубцы с мясом и рисом "Домашние" (0,8кг)

Состав: говядина, свинина, рис, капуста белокочанная, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

Обжарить голубцы в сковороде или глубоком сотейнике на растительном масле.

Приготовить соус:

Томатный соус или кетчуп соединить со сметаной и водой (или бульоном), и залить этой смесью голубцы так, чтобы жидкость едва покрывала их. Немного посолить и поперчить. Тушить голубцы под крышкой около 40-60 минут.

Белок-12,8г
Жир-9,4г
Углеводы-12,0г
184 Ккал/770 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Ёжики (0,8кг)

Состав: свинина, мясо кур, говядина, рис, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

Разогреть сковороду, налить 5-6 ст. ложек растительного масла. Выложить ежики на сковороду и обжарить на среднем огне по 3-4 минуты с каждой стороны.

Сделать соус:

Перемешать сметану, томатную пасту, добавить пол стакана воды, посолить и перемешать.

Залить мясные "Ежики" соусом. Томить мясные "Ежики" под закрытой крышкой на самом маленьком огне 30 минут. Приятного аппетита!

Белок-9,7г
Жир-15,8г
Углеводы-6,7г
208 Ккал/871 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Зразы рубленые с грибами (0,9кг)

Состав: говядина, свинина, мясо кур, шампиньоны свежие, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить котлеты и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду с котлетами немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-13,1г
Жир-8,9г
Углеводы-16,0г
197 Ккал/825 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Зразы рубленые с луком и яйцом (0,9кг)

Состав: говядина, свинина, мясо кур, яйцо куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить котлеты и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду с котлетами немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-12,7г
Жир-9,5г
Углеводы-15,3г
198 Ккал/829 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Котлеты "Мясные гнезда" с сыром (0,6кг)

Состав: говядина, свинина, сыр, соль, перец черный
молотый.

Вариант приготовления:

Перенести "гнезда" на противень, покрытый
смазанным маслом пергаментом.

Запекать мясные "гнезда" в духовке 30 минут
при температуре 180 градусов.

Белок-17,1г
Жир-10,5г
Углеводы-12,2г
212 Ккал/888 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Биточки куриные (0,7кг)

Состав: мясо кур, сухарь панировочный, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить котлеты и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду с котлетами немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-12,1г
Жир-10,3г
Углеводы-13,8г
216 Ккал/904 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Позы по-бурятски (0,9кг)

Состав: говядина, шпик, лук репчатый, соль, перец черный молотый. Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Вариант приготовления:

Пароварка является одним из самых подходящих для приготовления поз. Наполните половину пароварки водой и доведите ее до кипения. Затем вставьте в нее решетку с позами и прикройте крышкой. Через 20 минут позы приготовятся. Готовность блюда проверяется по соку светлого оттенка.

Белок-10,4г
Жир-14,7г
Углеводы-24,5г
272 Ккал/1139 кДж





**Собственное
производство**



SARSENBAEV
группа компаний

Манты «Императорские» (0,9кг)

Состав: говядина, шпик, капуста белокочанная, лук репчатый, соль, перец черный молотый Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Вариант приготовления:

Пароварка является одним из самых подходящих для приготовления мант. Наполните половину пароварки водой и доведите ее до кипения. Затем вставьте в нее решетку с мантами и прикройте крышкой. Через 20 минут манты приготовятся. Готовность блюда проверяется по соку светлого оттенка.

Белок-10,1г
Жир-13,1г
Углеводы-25,5г
245 Ккал/1030 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Котлета из мяса птицы "Нежная" (0,7кг)

Состав: мясо кур, лук репчатый, сухарь панировочный, масло сливочное, соль, специи.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить котлеты и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду с котлетами немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-17,6г
Жир-21,6г
Углеводы-8,9г
300 Ккал/1256 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Котлета "Домашняя" (0,8кг)

Состав: говядина, свинина, лук репчатый, соль, перец
черный молотый.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить котлеты и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду с котлетами немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-12,4г
Жир-11,2г
Углеводы-11,5г
197 Ккал/822 кДж





**Собственное
производство**



SARSENBAEV
группа компаний

Котлета куриная "По-домашнему" (0,5кг)

Состав: мясо кур, сухарная крошка, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить котлеты и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду с котлетами немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-16,5г
Жир-19,0г
Углеводы-8,4г
271 Ккал/1135 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Ромштекс, кг

Состав: мясо кур, свинина, лук репчатый, соль, специи.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить котлеты и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду с котлетами немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-13,1г
Жир-18,0г
Углеводы-4,4г
235 Ккал/984 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Котлета "По-домашнему", кг

Состав: свинина, мясо кур, лук репчатый, соль, специи.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить котлеты и обжарить с двух сторон до румяности.

Влить в сковороду с котлетами немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-11,8г
Жир-16,5г
Углеводы-3,8г
211 Ккал/883 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

"Кордон блю" (0,6кг)

Состав: филе куриное, сыр, яйцо куриное, сухарь панировочный, соль, перец черны молотый.

Вариант приготовления:

Разогреть духовку до 180С.

Выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой духовке в течение 25-30 минут или до золотистой корочки.

Приятного аппетита!

Белок-20,0г
Жир-7,9г
Углеводы - 15,4г
213 Ккал/892 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Тефтели ЛЮКС (0,78кг)

Состав: говядина, свинина, мясо кур, рис, лук репчатый, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить тефтели и обжарить до румяности.

Влить в сковороду с тефтелями немного воды и довести до готовности под крышкой.

Отварить гарнир на выбор.

Белок-12,6г
Жир-11,3г
Углеводы-11,5г
198 Ккал/829 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний



Фарш говяжий (1кг)

Состав: мясо говядины.

Белок-17,8г Жир-10,0г 162 Ккал/678 кДж

Фарш домашний (1кг)

Состав: говядина, свинина.

Белок-16,1г Жир-21,7г 259 Ккал/1074 кДж

Фарш куриный (1кг)

Состав: мясо механической обвалки.

Белок-18,2г Жир-18,4г 238 Ккал/996 кДж

Фарш свиной (1кг)

Состав: мясо свинины.

Белок-14,3г Жир-33,3г 357 Ккал/1495 кДж

Вариант приготовления:

Обжариваем овощи на оливковом масле примерно 5 минут.
Фарш обжариваем на оливковом масле примерно 5-6 минут,
после чего смешиваем его с овощами, добавляем томатную
пасту, куриный бульон, орегано, соль, перец.
Спагетти отвариваем согласно инструкции на упаковке.
Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фарш - 400-600 г
Спагетти - 200 г
Лук - 1шт
Чеснок - 2 зубчика
Помидоры
Зелень
Специи



**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Чебуреки СОЧНЫЕ (0,6 кг)

Состав: говядина, свинина, мясо кур, лук репчатый, соль, перец черный молотый. Тесто - мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль.

Вариант приготовления:

Нагрейте масло в сковороде или кастрюле (слой 1-1,5 см). 400 мл для сковороды 26 см. Оптимальная температура нагрева - 160 градусов. Если термометра нет, можно проверить, опустив кусочек хлеба - вокруг него должно ачаться бурление масла, но не очень сильное.

Обжаривайте чебуреки с двух сторон.

Выкладывайте готовые чебуреки на тарелку, застеленную бумажными полотенцами или салфетками.

Приятного аппетита!

Белок-10,6г

Жир-6,1г

Углеводы-31,0г

247 Ккал/925 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Наггетсы куриные (0,3кг)

Состав: филе куриное, сухарь панировочный, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, соль, специи.

Вариант приготовления:

Наливаем подсолнечное масло в кастрюлю (лучше узкую и высокую, чтобы масла расходовать меньше), хорошенько прогреваем. Когда масло достаточно прогреется, кладем в него кусочки мяса в панировке. Жарим на среднем огне до румяной корочки - примерно минут 5.

Готовые золотистые куриные наггетсы выкладываем на бумажные салфетки или полотенце, чтобы они впитали в себя излишки масла.

Белок-12,2г
Жир-11,1г
Углеводы-12,6г
223 Ккал/934 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Наггетсы куриные "Малышок" (0,25кг)

Состав: филе куриное, сухарь панировочный, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, соль, специи.

Вариант приготовления:

Наливаем подсолнечное масло в кастрюлю (лучше узкую и высокую, чтобы масла расходовать меньше), хорошенько прогреваем. Когда масло достаточно прогреется, кладем в него кусочки мяса в панировке. Жарим на среднем огне до румяной корочки - примерно минут 5.

Готовые золотистые куриные наггетсы выкладываем на бумажные салфетки или полотенце, чтобы они впитали в себя излишки масла.

Белок-12,2г
Жир-11,1г
Углеводы-12,6г
223 Ккал/934 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Шницель печеночный, кг

Состав: свинина, свиная печень, мясо кур, соль, перец
черный молотый.

Вариант приготовления:

В сковороде разогреть сливочное масло вместе с растительным. Выложить шницели и обжарить с двух сторон до румяности. Влить в сковороду немного воды и довести до готовности под крышкой. Отварить гарнир на выбор.

Белок-15,5г
Жир-19,6г
Углеводы-14,9г
298 Ккал/1248 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Сырники "Ароматные" (0,6кг)

Состав: творог свежий, яйцо куриное, сахар, крупа манная.

Вариант приготовления:

Обжариваем с двух сторон. Ставим в духовку при температуре 180град. на 6-7 минут.

Подавать со сметаной, сгущенкой, медом или вареньем по вкусу.

Белок-14,0г
Жир-9,0г
Углеводы-23г
211 Ккал/940 кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Шашлык из свинины (1кг/2 кг)

Состав: свинина (окрок и лопатка),
лук репчатый, маринад.

Белок-13,0г

Жир-29,0г

313 Ккал/1310 кДж

Шашлык "Традиционный" (1кг/2кг)

Состав: свинина (окрок и лопатка),
лук репчатый, маринад.

Белок-10,6г

Жир-11,2г

Углеводы - 1,0г

170 Ккал/711кДж



Вариант приготовления:

Обжариваем на огне со всех сторон до полной готовности. На гарнир отлично подойдут свежие овощи и соусы по вкусу. Приятного аппетита!



**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Сало Белорусское вес.

Состав: шпик хребтовой,
соль, чеснок, лавровый
лист.

Белок-1,0г
Жир-95,0г
859 Ккал/3532 кДж



Грудинка соленая вес.

Состав: грудинка б/к свиная, соль, чеснок, перец
черный молотый, лавровый лист.

Белок-4,0г
Жир-70,0г
646 Ккал/2658 кДж



В большинстве случаев подаются
вместе со ржаным хлебом, сухарями
с чесноком, сметаной, пучком свежего
зеленого лука и, конечно же, блюдами
из картофеля.



**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Перец фаршированный мясом и рисом вес.

Состав: свинина, мясо кур, рис, лук репчатый, перец болгарский, соль, перец черный молотый.

Вариант приготовления:

Фаршированные перцы поставьте в чашу мультиварки.

Залейте чашу до половины кипяченой водой. Выберите режим "Тушение" на 45 минут.

Приятного аппетита!

Белок-25,5г
Жир-14,5г
Углеводы - 12,1г
336 Ккал/1407кДж





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

Ребрышки свиные для гриля в специях (1кг)

Состав: ребра свиные, маринад «Терияки».

Белок-14,0г
Жир-35,0г
Углеводы - 1,0г
381 Ккал/1595кДж

Вариант приготовления:

Замаринованные ребрышки следует выложить на раскаленный гриль, обжарить одну сторону минут, перевернуть на вторую и также обжарить, после чего доводить до румяной корочки. За 10 минут до окончания приготовления мясо нужно сбрызнуть соусом, когда оно будет снято с гриля, его рекомендуется оставить на 8–10 минут завернутым в фольге. Приятного аппетита!





**Собственное
производство**



САРСЕНБАЕВ
группа компаний



Колбаски Баварские вес.

Состав: говядина, шпик, лук репчатый, соль, специи.

Колбаски Домашние вес.

Состав: мясо кур, свинина, лук репчатый, соль, специи.

Колбаски Деревенские вес.

Состав: свинина, лук репчатый, соль, специи.

Колбаски Барбекю вес.

Состав: мясо кур, свинина, шпик, лук репчатый, соль, специи.

Колбаски куриные с сыром вес.

Состав: мясо кур, сыр, лук репчатый, соль, специи.

Вариант приготовления:

Варим колбаски в горячей, но не кипящей воде 15–20 минут. Затем охладим колбаски в холодной воде. Также можно поджарить колбаски на гриле, предварительно смазав их соусом. Например, аджикой.



*Собственное
производство*



САРСЕНБАЕВ
группа компаний

8 (3955) **66-14-14**

8 (3955) 55-88-88 (доб. 700)
г. Ангарск, 2-й проммасив, 16/1
seh.ocean@gmail.com
www.sarsenbaev.ru