

К праздничному столу



По традиции перед праздниками столовая ВолгГТУ организует выставки-продажи своих кулинарных изделий. Так было и на этот раз - 6 марта мастера столовой побаловали политехников некоторыми кулинарными изысками.

На выставке-продаже был представлен широкий ассортимент мясных и рыбных блюд – «Филе куриное в белках», «Мясо по-французски», «Тельное из трески», большой выбор легких овощных котлет – картофельных, капустных, морковных, грибных, а также салаты и выпечка. Сдобные пироги с яблоками политехники разобрали в первые же минуты продажи.

Каждый день в столовой, буфете и точках продаж предлагается более 70 наименований продукции. Ежегодно мастерами столовой разрабатывается порядка 60 новых рецептов.

Коллектив столовой ВолгГТУ в основном женский, и работают вместе сотрудницы далеко не первый год. Так, например, директор столовой Елена Викторовна Кирина успешно руководит коллективом уже 14 лет. Профессионал своего дела, человек, по авторским рецептам которого готовятся блюда, заведующая производством, мастер-повар Вера Львовна Поликарлова работает в нашей столовой 17 лет. Рука об руку с ней трудится повар Татьяна Петровна Моторкина. Главный бухгалтер Нина Александровна Глод работает в университете 9 лет. А Клавдия Михайловна Ускова уже 20 лет является продавцом-кассиром столовой. Пользуясь случаем, мы попросили Веру Львовну Поликарлову поделиться некоторыми рецептами.

Авторские рецепты от завпроизводством столовой ВолгГТУ В.Л. Поликаровой

Салат «Гурман»

Свежие шампиньоны нарезать соломкой и обжарить с луком на растительном масле. Печень нарезать порционными кусками, отбить, посолить и поперчить, затем обжарить ее на сковороде до готовности. Охладить печень и нарезать ее соломкой. Добавить нарезанные соленые огурцы, тертые яйца, рубленую петрушку. Все заправить майонезом или сметаной. Готовый салат украсить зеленью.

Салат «Легкий»

Нашинковать соломкой пекинскую капусту и болгарский перец, а также нарезать консервированные грибы, лимон и зеленый лук. Ингредиенты смешать, добавить укроп и заправить салат подсолнечным или оливковым маслом.

«Мясо пикантное»

Мясо (любое) нарезать порционными кусками, отбить, посолить и поперчить, добавить к

нему приправы и сбрызнуть пивом, затем поставить в холодильник на 3-4 часа. Нарезать свежие грибы и обжарить с луком до золотистой корочки, добавить томатную пасту и чеснок, тушить 5 минут. После добавить в тушеные грибы майонез. Мясо обжарить немного на растительном масле, выложить на противень, сверху кусочков разложить тушеные овощи, посыпать сыром и запекать 15-20 минут.