

ЗАВЕДЕНИЯ



Санкт- Петербургский музей хлеба





**Рецепт черного хлеба,
выпекавшегося
на ленинградских хлебозаводах
В ноябре-декабре 1941 г.**

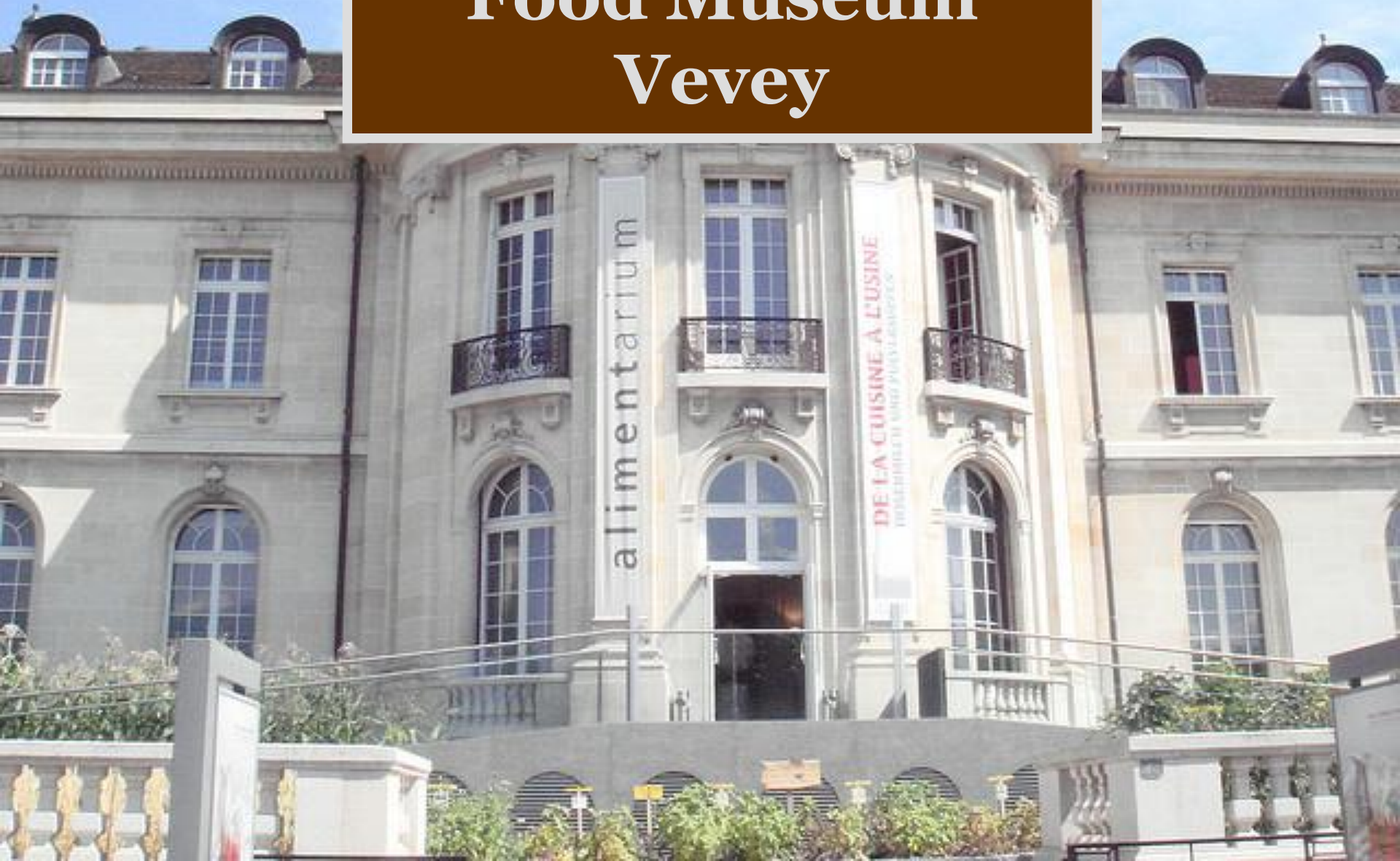
Мука ржаная обойная - 57%
Мука пшеница - 30%
Жмых подсолнечный - 10%
*Соль ржаной
нефальсифицируемой* - 3%
Соль - 2%
от обжарки теста.

Рецепт составлен на основе рецепта
применяемого Санкт-Петербургским
Филиалом ГУИД (См. №1040)
Специальной промышленностью
Республики Беларусь.



**Хлеб, изготовленный по рецептам военного
периода**
Bread baked according to the recipe of the time of the blockade

Alimentarium Food Museum Vevey





Classic Maggi Vendor Bike

Bacterias and Microorganisms from Your Yoghurt!







Il y a 100 ans
Vor 100 Jahren
100 years ago

Aujourd'hui
Heute
Today

**Our Food
Yesterday
and Today**

À L'USIN
mentaire en Su

Bread Musée de l'alimentation







Turkey food porn: Kemer



Curry

Poivre

Sel

Poivre

Merise

Paprika douce

Sumak

Cumin

Canella

Piment





**Нужен ли
телевизор в
ванной отеля?
Оцените его
полезность.**

The Cat Cafes of Tokyo





sushi
clock













Evening traffic, Bangkok

Royal Dragon Restaurant





Крупнейший в мире



**Что везти
из Вены?**



Товары- комплементы

**К камамберу хорошо подавать
деревенский хлеб, хлеб с
орехами или изюмом, грецкие
орехи, фундук, виноград, яблоки.
Традиционно запивают камамбер
нормандским сидром или
кальвадосом.**



**Что везти
из Испании?**





К тому, чтобы стать хамоном, свинью готовят с детства. Поросенка потчуют специальным кормом, и от того, каким именно, зависит качество готового продукта. Если это обычный фураж, то хамон будет называться себо (**jamón de cebo**) — это самый простой и недорогой его вид.

Следующая разновидность — хамон ресебо (**jamón resebo**): для того чтобы его получить, свинью откармливают фуражом только во взрослом возрасте, а в младенчестве угощают деликатесными желудями. И наконец, самый дорогой и престижный вид — хамон де бейота (**jamón de bellota**). Такой готовят из свињи-аристократа, которая питается желудями от рождения и до того момента, как дорастает до чести стать украшением испанского стола.



巴厘海鮮市場



RESTORAN
BALI
HAI

Seafood Market

"IF IT SWIMS WE HAVE IT"



Bali Hai Seafood Market



新貨上市
大头虾
FRESH WATER PRAWN
RM 13.00 (100gm)



