

ЗАВЕДЕНИЯ



Санкт- Петербургский музей хлеба





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

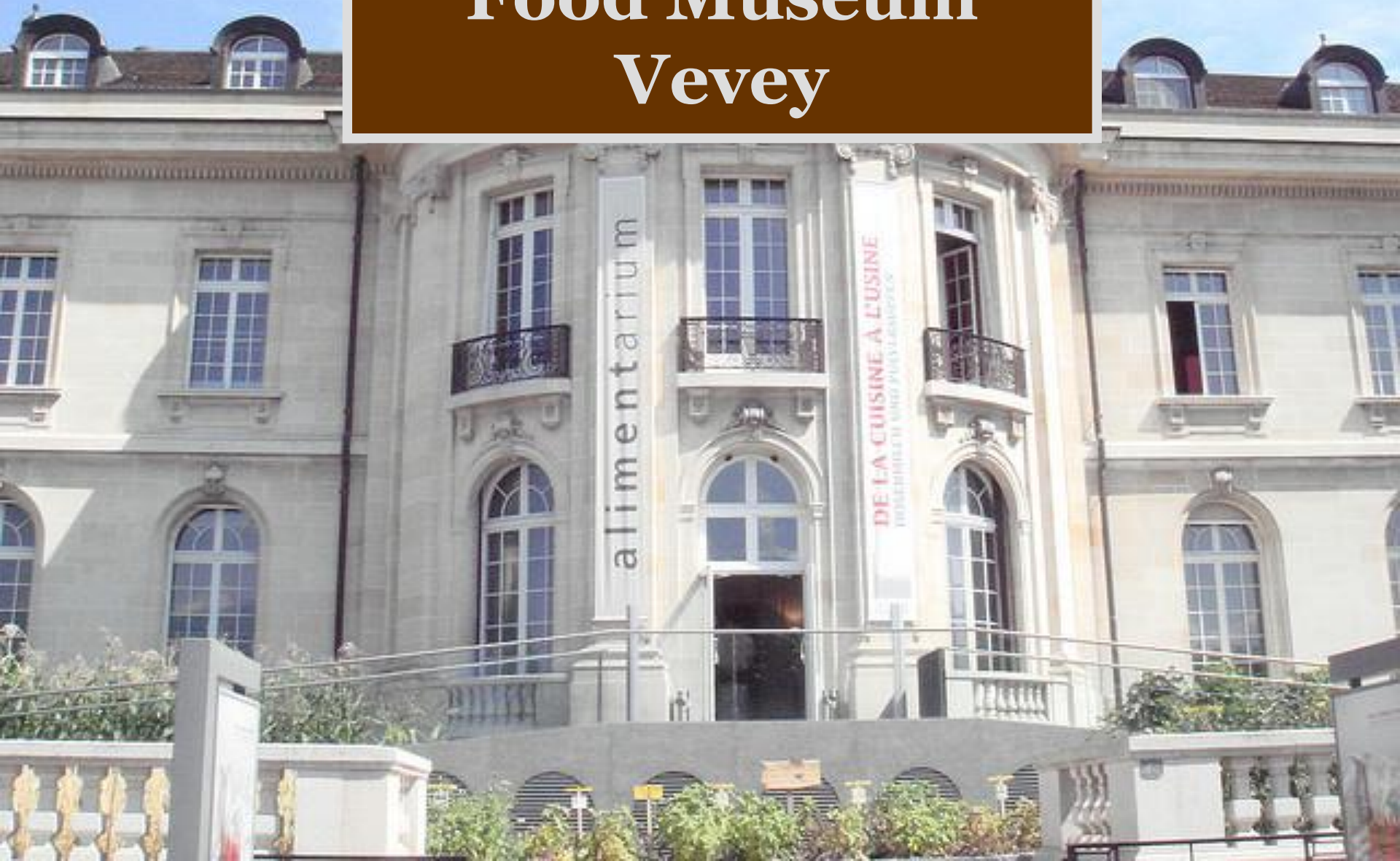
Мука ржаная обойная - 57%
Мука пшеница - 30%
Жмых подсолнечный - 10%
*Соль ржаной
нефальсифицируемой* - 3%
Соль - 2%
от обжарки теста.

Рецепт опубликован по книге
«Хлеб Ленинграда» Санкт-Петербург
Издательство СПб ГУП «ЛСХИ»
Специальный проект «Хлеб Ленинграда»
Рецепты-составляющие



**Хлеб, выпекаемый по ленинградскому рецепту
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.

INBF cards
We Prefer
MasterCard

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)



