

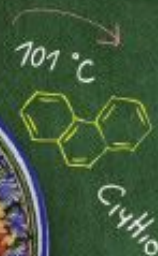
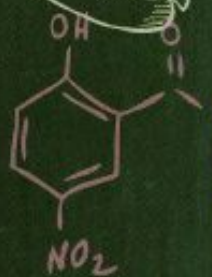
# ЖАЖДА ЗНАНИИ

## Чему хотят учиться шеф-повара России

Результаты опроса агентства HURMA Recruitment.

Респонденты: 3221 ресторатор и шеф-повар из базы кандидатов агентства и Gastreet Restaurant Show 2016

- 96%** Современная подача
- 88,8%** Хлеб и выпечка  
Управление себестоимостью
- 88,5%** Кондитерское дело
- 87,2%** Новинки оборудования
- 84,1%** Гибкость меню, сезонные продукты
- 83,9%** Практическая ценность центрифуги, гастроварки, испарители и су-вид
- 82,6%** Традиционная русская кухня
- 82,1%** Дегидрирование и сублимация
- 81%** Итальянские сыры
- 80,6%** Локальные продукты — плюсы и минусы
- 80%** Мясо и бургеры
- 57,6%** Грузинская кухня
- 57,2%** Китайская кухня
- 55,9%** Шоковая заморозка для больших предприятий
- 51,1%** Молекулярная кухня
- 46,7%** Русская дровяная печь
- 41,9%** Одесская кухня
- 38,9%** Узбекская кухня

















remenu













Фотостудия СМОЛЬНЫЙ  
2010
















 [www.tourism.gov.ae](http://www.tourism.gov.ae)























[WWW.SAY7.info](http://WWW.SAY7.info)