



## ДАГЕСТАНСКАЯ КУХНЯ В СОЧИ

ДОМАШНИЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ РУЧНОЙ ЛЕПКИ  
С ДОСТАВКОЙ

AVTOKOFESOCHI@MAIL.RU  
@DAG\_COOK\_SOCHI  
+7(918)2039262

на  
кавказе  
жить по-  
кавказски  
есть

ДОМАШНИЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

# чудо кухня

2

## кто мы?

Наш кулинарный проект, в лице семьи из Терекеме Респ. Дагестан, олицетворяет традиционную еду горцев Дагестана. Сохранив рецептуру используя местами современную форму изготовления и приготовления, постарались придать нашей кухне современный формат подачи , близкий к пониманию широкой аудитории южного города, организовав удобную доставку замороженных полуфабрикатов. Вся наша продукция строго соответствует требованиям стандартов Халяль.

на  
КАВКАЗЕ  
жить по-  
КАВКАЗСКИ  
ЕСТЬ



ДОМАШНИЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

# чудо кухня

3

## и здесь про нас

Идея создания проекта возникла в 2016 году, когда мы поняли, что в городе Сочи не хватает нашего кулинарного Халяль сегмента и первые шаги буквально начались с кухни своей квартиры. Благодаря хорошему качеству и рекламе, в большей степени основанной на так называемом сарафанном радио (отзывы и рекомендации наших покупателей), а также сети Инстаграм, наши блюда получили быстрое признание у жителей спальных районов города Сочи.

НА  
КАВКАЗЕ  
ЖИТЬ ПО-  
КАВКАЗСКИ  
ЕСТЬ



# чудо кухня

## 4 меню нашего горца

Здесь горское долголетие!

УРБЕЧ – многовековая тайна Дагестанских аксакалов. Уникальное блюдо, получаемое путем перетирания в холодную на каменных жерновах чистых подсущенных или поджаренных семян либо орехов до однородной тягучей вкусно вкусной и полезно полезной массы искомого ингредиента.

Подается с медом и с маслом ,а также добавляется в другие блюда. Тот самый завтрак ,когда съел и порядок,и надолго.

Льняной Урбеч=суперфуд России.

НА  
КАВКАЗЕ  
ЖИТЬ ПО-  
КАВКАЗСКИ  
ЕСТЬ



# ЧУДО КУХНЯ

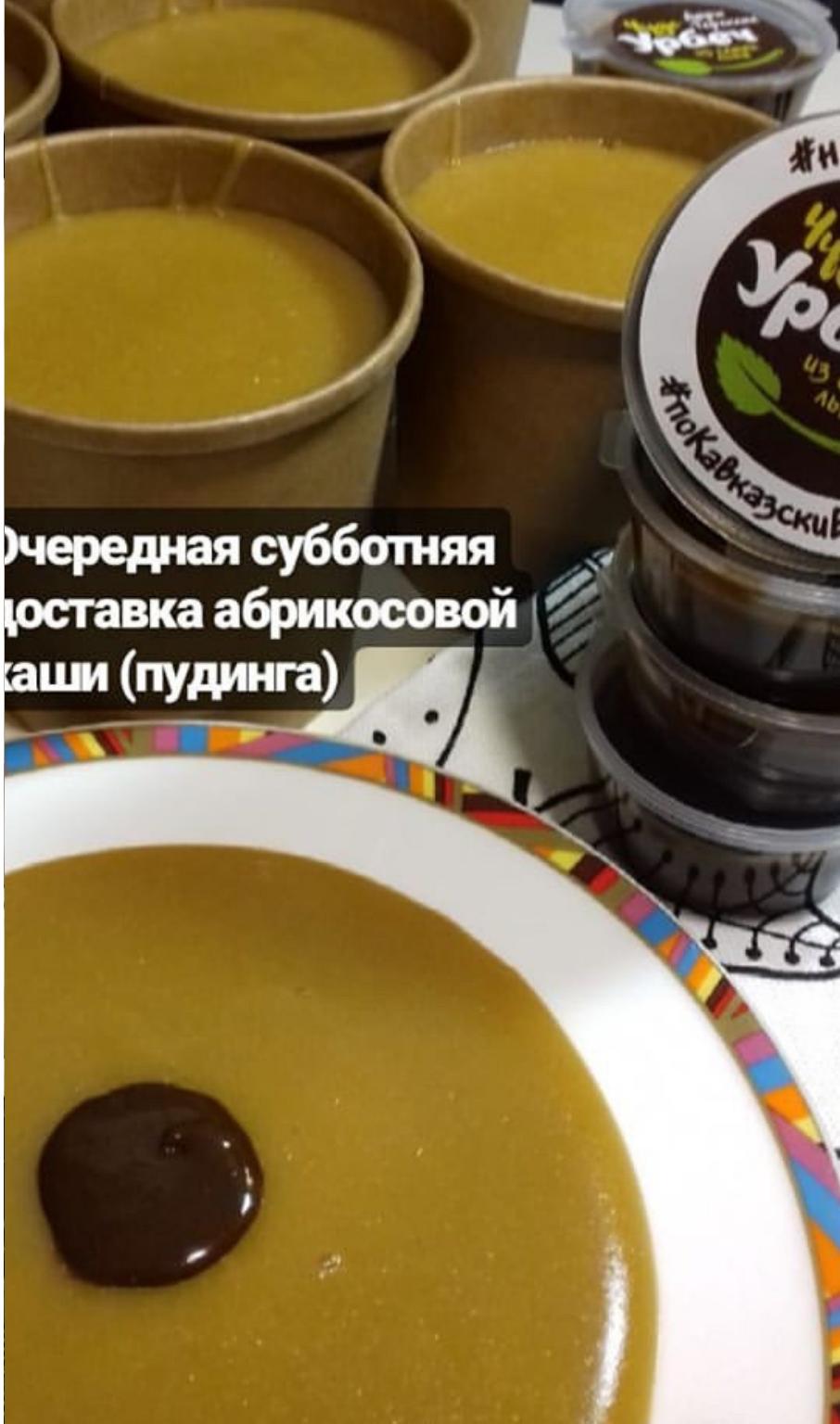
## 5 меню нашего горца

АБРИКОСовая каша (сочинцы назвали ее пудингом) - в составе сок абрикосовый или вареная курага , мука , вода.

Подается классически с льняным урбечем и медом.  
Употребляется :

- 1) теплой, эта совсем другая грань вкуса знакомого абрикоса , или же
- 2) остывшей и даже из холодильника, а это больше похоже на пудинг

Здоровецкий завтрак и десерт на ужин в одной тарелке.



Очередная субботняя доставка абрикосовой каши (пудинга)



НА  
КАВКАЗЕ  
ЖИТЬ ПО-  
КАВКАЗСКИ  
ЕСТЬ

# чудо кухня

6

## меню нашего горца

СЫРНИКИ = рисовая мука и адыгейский творог.  
Все знают сырники;  
про наши часто говорят,  
что это впервые так вкусно.

НА  
КАВКАЗЕ  
ЖИТЬ ПО-  
КАВКАЗСКИ  
ЕСТЬ



# чудо кухня

## 7 меню нашего горца

КУРЗЕ - основа нашей кухни , это пельмени подагестански с разнообразно полезной начинкой : .бараниной , говядиной , зеленью , творогом , картофелем, птицей Здесь бульон в каждой курсе-шке , в каждом укусе.

Подаются горячими с соусами чесночно-томатными/сметанными. М-мм-курзе-шки :

-и пусть мир подождет ; -их мало не бывает , но в тарелке не остаются)).

Заедается немалым количеством Комплектом Увеличивающим Пользу - Кинза Укроп Петрушка

на  
КАВКАЗЕ  
жить по-  
КАВКАЗСКИ  
ЕСТЬ



# чудо кухня

## 8 меню нашего горца

ЧУДУ - поджаренная на сухой сковороде лепешка , без масла, с начинкой посередине.

Подается на тарелочке , едим руками. И также КУП подается на большой тарелочке ..

.Начинки разные , а последствия одинаковы- вкусныыеее:

- МЯСНЫЕ
- ЗЕЛЕНОУ
- СЫРНЫЕ
- ТЫКВЕННЫЕ с орехом.

НА  
КАВКАЗЕ  
ЖИТЬ ПО-  
КАВКАЗСКИ  
ЕСТЬ



# чудо кухня

## 9 меню нашего горца

ХИНКАЛ =наше ВСЕ!!!

ХИНКАЛ-это вареные в мясном бульоне кусочки теста . Подается вначале сам Хинкал "второе" под томатно-чесночным соусом, молотым греческим орехом ,уксусом или другим по вкусу соусом. Едим вилкой, руками.

Ну а после обязательно хоть немного "первого" т.е. бульона . и много КУПа. Мы готовим два вида из разнообразия хинкалов :  
- слоеный паровой и  
- крученный лакский "галушки"  
НЕПОНЯЛИ,что такое Хинкал?- заказывайте , мы Вам привезем,научим.

НА  
КАВКАЗЕ  
ЖИТЬ ПО-  
КАВКАЗСКИ  
ЕСТЬ



ДОМАШНИЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

# чудо кухня



на  
кавказе  
жить по-  
кавказски  
есть

# чудо кухня

11

ВЕДУЩИЙ ЗАМЫСЕЛ :

**ЭКОНОМЬТЕ ВРЕМЯ И СИЛЫ ,  
ЖИВИТЕ ДЛЯ БЛАГОГО ,  
ЕШЬТЕ ДЛЯ ЭТОГО ,  
А ЧУДО КУХНЯ ПОМОЖЕТ!**

Наше **преимущество** в том, что наша премиум продукция **проста** в приготовлении и **не занимает** много времени, что позволяет любому жителю загруженным работой и домашним бытом, **быстро и вкусно** удовлетворить кулинарные потребности домочадцев.

Также одна из особенностей нашей кухни, что готовим исключительно из Халяль мяса и ингридиентов.

# чудо кухня

12

ПЛАН ЭКОНОМИИ ВРЕМЕНИ И СИЛ  
ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ КЛИЕНТОВ

- 1- помещение ( покупка/аренда)**
- 2- оборудование ,особо много морозильного оборудования, чтобы всех удовлетворить**
- 3- персонал (подбор/обучение)**
- 4- документация, сертификация**
- 5- реклама/доставка**
- 6- сбыт**
- 7- постоянный контроль качества продукции и состояния персонала,в том числе душевного.**

---

**на Кавказе жить , по-кавказски есть**

**avtokofesochi@mail.ru**

**@dag\_cook\_socchi**

**+7(918)2039262**

