

Na jedálnom lístku sa hamburger objavovať od roku 1820 v reštauráciách v New Yorku. Avšak od podoby toho dnešného ich odlišovalo to, že neexistovala žiadna špeciálna hamburgerová zemľa. Zlom nastal po roku 1905, kedy kuchári v Amerike vymysleli recept, podľa ktorého začali piecť zemle.



BURGER CONCEPT

.....
Široká ponuka a inšpirácia
pre Vaše hamburgery

BURGER ALEBO HAMBURGER

Krajinou s najväčšou konzumáciou hamburgerov sú Spojené štáty americké. Počiatok tohto pokrmu je možné vystopovať v Rusku, do ktorého si priviezli Tatári pri dobývaní Moskvy v 12. Storočí svoju pochúťku – tatársky steak – naškrabané hovädzie mäso. Z Ruska sa tatársky steak dostal do Hamburgu v 16. storočí vďaka ruským námorníkom. Tu sa z neho stal „hamburg steak“ – grilovaný plátok mletého hovädzieho mäsa s miestnym korením, podávaný medzi dvoma chlebmi. V priebehu 18. a 19. storočia „hamburg steak“ prekonal Atlantik vďaka nemeckým prisťahovalcom a usídlil sa v Spojených štátoch. K rozšíreniu hamburgerov prispela najmä ich obľuba u nemeckých námorníkov. Kvôli nim sa v okolí newyorského prístavu začal ponúkať „steak na hamburský spôsob“.

Na jedálnom lístku sa hamburgery začali objavovať od roku 1820 v reštauráciách v New Yorku. Avšak od podoby toho dnešného ich odlišovalo to, že neexistovala žiadna špeciálna hamburgerová žemľa. Zlom nastal po roku 1905, kedy kuchári v Amerike vymysleli recept, podľa ktorého začali piecť žemle. Tým nastal prelom v konzumácii hamburgerov, ktoré sa vzápätí stali najpopulárnejším americkým pokrmom. V priebehu rokov vzniklo veľké množstvo rôznych typov hamburgerov, ale ten jediný originálny hamburger je vyrobený zo 100 % hovädzieho mäsa v žemli.

- Každý obyvateľ USA zje 150 hamburgerov za rok, teda 3 za týždeň.
- Po konzumácii veľkého hamburgeru o hmotnosti 340 g (min. 940 kcal), by človek mal zabehnúť 14 km, aby spálil všetku energiu z neho získanú.
- 9 z 10 burgerov je v USA vyrobených z hovädzieho mäsa, hovädzí hamburger je teda absolútnou jednotkou.
- Najznámejší hamburger sveta BIG MAC bol prvýkrát predstavený v roku 1968 a v tej dobe stál iba 49 centov.



AKO MÁ VYZERAŤ SPRÁVNY BURGER

Pre dobrý hamburger platí a vždy bude platiť základné pravidlo: v jednoduchosti je sila! Do hamburgerového mäsa by totiž malo ísť iba minimum ingrediencií: kvalitné a čerstvé jemne namleté hovädzie mäso (s podielom tuku ideálne 15% - 20%), soľ a čierne korenie. Týmto by mala vyniknúť prirodzená chuť mäsa, ktorá robí tento pokrm jedinečným.

Podstatnou súčasťou každého dobrého burgeru je kvalitná, vhodne zvolená žemľa, ktorá dovoľí mäsu plne rozvinúť jeho chuť. Kombináciou rôznych druhov žemlí, mäsa, náplní, omáčok a dochucovadiel však taktiež môžeme získať originálny, netradičný burger. Pri jeho príprave môžeme popustiť uzdu svojej tvorivosti a zmyslu pre originálne riešenia.

Správny burger by mal byť doplnený o syr, chrumkavú slaninu, rajčinu, ľadový šalát, cibuľu (čerstvú, restovanú či karamelizovanú), zavárané uhorky, horčicu, kečup alebo majonézu. To je zaručený recept na fantastický burger.

Pokiaľ však chcete byť skutočne originálni, nahradte klasické ingrediencie napríklad plátkami štiplavých papričiek jalapeños, grilovanou cuketou, paprikou alebo baklažánom. Použite voľské oko, restované huby alebo dokonca ananás! A chcete ísť ešte ďalej? Pridajte guacamole (avokádové pyré s cesnakom a rajčinami) alebo pesto a máte skvost, ktorý bude na míle vzdialený základnému burgeru!

Nezabudnite však na to, že v jednoduchosti je krása a nespájajte v burgeri viac ako 3 výrazné suroviny k dochuteniu.



HAMBURGEROVÁ
ŽEMĽA

CIBUĽA
A UHORKA

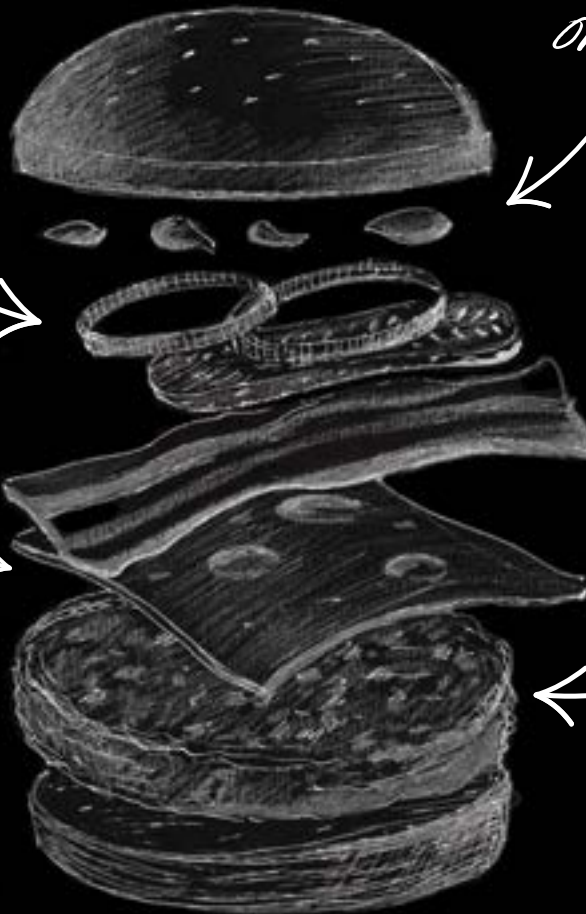
SYR

OMÁČKA

SLANINA

HAMBURGER

HAMBURGEROVÁ
ŽEMĽA



Vydajte sa do Burger sveta s Burger konceptom od Bidvest-u – dodávateľa, ktorý je expertom na dovoz surovín pre Burgery. Máme pre Vás kompletný sortiment produktov, ktoré budete na prípravu tých najlepších Burgerov potrebovať.

Vysoké štandardy kvality a nezávislá certifikácia všetkých našich prevádzok Vám zaručujú, **že nami dodávané výrobky spĺňajú najprísnejšie kritéria kvalitných a bezpečných potravín.**

ORIGINÁLNY
HAMBURGER

- HAMBURGER
- CHUCK ROLL
- ŽEMĽA BRIOCHE
- CHEDDAR
- SLANINA
- ČERVENÁ CIBUĽA
- UHORKA
- ŠALÁT
- MANDONÉZA
- KEČUP





BURGER
S TRHANÝM
MÄSOM BBQ

VŠETKO ČO POTREBUJETE
PRE VÁS VYNIKAJÚCI BURGER

- TRHANÉ MÄSO BBQ
- ŽEMĽA
- ČERVENÁ CIBULA
- MARINOVANÁ A
GRILOVANÁ PAPRIKA
- BBQ OMÁČKA
- ŠALÁT
- CIBULOVÉ KRÚŽKY

Mäso na prípravu vlastného Burgera.....	STR. 6
Hotové hovädzie hamburgery.....	STR. 7
Ostatné Burgery.....	STR. 8
Žemle – základ Burgerov.....	STR. 10
Omáčky a originálne doplnky.....	STR. 12
Hranolky a chuťovky.....	STR. 14
Pomôcky na servírovanie.....	STR. 16
Technologické vybavenie.....	STR. 17
Burger Tipy.....	STR. 18

MÄSO NA PRÍPRAVU VLASTNÉHO BURGERA

Mäso – najdôležitejšia surovina a základ chuti.

Obrovská šírka nášho sortimentu mäsa Vám umožňuje vyskúšať najrôznejšie druhy, vhodné na prípravu Burgerov. Navyše Vám dokážeme poradiť s Vašou vlastnou receptúrou a ponúknuť také zloženie hovädzieho mäsa, aby Váš originálny Burger splnil všetky očakávania.

Hovädzie mäso na hamburger by malo obsahovať 15 - 20 % tuku. Vďaka našim niekoľkoročným skúsenostiam s dodávaním tovaru vyhláseným Brugerovým reštauráciám na Slovensku, odporúčame **pre Burgery používať krk s podplecím (Chuck roll)**, ktorý je výnimočný svojim skvele vyváženým pomerom tuku v svalovine. Hamburger z neho je potom krehký a dokonale šťavnatý, bez nutnosti pridávania ďalšieho mäsa alebo tuku. Pri Chuck roll **garantujeme pôvod prémiovej suroviny** výhradne z mäsových plemien z Írska a Austrálie.

Cenovo výhodnejšia surovina na prípravu hamburgerov je výrobok **Steak mletý**, pri ktorom zaručujeme pôvod výhradne z českého hovädzieho mäsa. Hlavnými zložkami sú hovädzie plece a orezy z predných častí, ktorých vhodná kombinácia zaisťuje výrobku ideálnu tučnosť. Steak mletý je ochutený a pripravený v zrnitosti 3 mm.

Ako alternatívu ponúkame už vytvarované a ochutené hamburgery s gramážou 150 g a 200 g, priemerom 12 cm a zrnitosťou 8 mm.

HOVÄDZÍ
CHUCK ROLL



Chuck Roll - hovädzie podplecie	711033	cca 6 kg	Írsko		
Chuck Roll - hovädzie podplecie	711770	cca 7 kg	Austrália		
Hovädzie mleté chudé	714132	min. 3 kg	na objednávku		zákaznícka položka
Hovädzí loj	711105	min. 2 kg	na objednávku		zákaznícka položka
Hovädzie mleté korenené	714140	min. 3 kg	na objednávku		zákaznícka položka
Hovädzí krk mletý	714133	min. 3 kg	na objednávku		zákaznícka položka
Burger koreniaca zmes Wiberg	643362	1x 240 g	na objednávku		

NA MĚLIEME!!!



HOTOVÉ HOVÄDZIE HAMBURGERY

Pripravili sme pre Vás už vytvarované a ochutené (soľ a čierne korenie) hamburgery:

Hamburger Chuck Roll porcie	714134	20x 150 g	Írsko	☾	na objednávku, priemer 12 cm
Hamburger Chuck Roll porcie	714136	15x 200 g	Írsko	☾	na objednávku, priemer 12 cm
Hamburger steak mleté porcie	714148	20x 150 g	CZ	☾	na objednávku, priemer 12 cm
Hamburger steak mleté porcie	714149	15x 200 g	CZ	☾	na objednávku, priemer 12 cm
Hamburger steak mleté porcie	714147	70-380 g	CZ	☾	na objednávku, zákaznícka položka, priemer 10 alebo 12 cm
Hamburger Black Angus	262307	20x 200 g	Írsko	❄	priemer 12 cm
Hamburger steak mletý	286015	50x 100 g	CZ	❄	priemer 10 cm
Hovädzí hamburger de Luxe	262384	50x 100 g		❄	
Hamburger hovädzí pred smažený	266082	36x cca 56 g		❄	priemer 10 cm
Hovädzí miniburger Black Angus	262310	94x 42,5 g		❄	priemer 6 cm
Hovädzí miniburger Black Angus	262311	94x 42,5 g		❄	priemer 6 cm

CHEESEBURGER



HOVÄDZÍ HAMBURGER



714134
**Hamburger
Chuck Roll**



714148
**Hamburger steak
mleté porcie**



262307
**Hamburger
Black Angus**



266082
**Hamburger hovädzí
predsmažený**



286015
**Hamburger
steak mletý**



209802
Bravčové mäso
trhané – BBQ



209801
Bravčové mäso
trhané – natural



285802
Burger
jelení



232055
Hamburger
kurací

DIVINA

OSTATNÉ BURGERY

Na prípravu Burgerov vyskúšajte aj iné druhy mäsa. Odporúčame napríklad trhané bravčové mäso, upečené vo vlastnej šťave a ochutené omáčkou BBQ, ktoré sa v posledných rokoch stalo hitom v Európe aj USA.

Hamburger jelení	285802	30x 180 g	priemer 10 cm	❄️
Burger zeleninový	342141	20x 150 g	priemer 11 cm	❄️
Bravčové mäso trhané – natural	209801	4x 500 g		❄️
Bravčové mäso trhané – BBQ	209802	4x 500 g		❄️
Halloumi – Cyperský syr	701481	10x 250 g		🌙
Tofu biele	702168	1x 1 kg		🌙
Tofu lahôdkové	702172	1x 1 kg		🌙
Kozí syr s bielou plesňou Soignon	700537	2x 1 kg		🌙
Obalovaný syr predsmážení, štvorec	342043	cca 43-44x 80 g		❄️
Obalovaný syr predsmážení, podkova	342045	cca 28 x 125 g		❄️
Pološtiepok na gril	702378	10x 60 g		🌙
Hamburger kurací	232055	100x 70 g		❄️
Hamburger kurací	232056	cca 96 ks x 65 g	priemer 12,5 cm	❄️
Hamburger bravčový	266086	cca 96 ks x 65 g	priemer 12,5 cm	❄️

VEGETARIÁNSKE BURGERY

Ponúknite Vaším hosťom aj Burgery, ktoré nie sú pripravené z mäsa. Správne zvolenou kombináciou doplnkov a omáčok pripravíte Vaším zákazníkom originálny chuťový zážitok.



ZELENINOVÝ
BURGER

MIELEN PRE
VEGETARIÁNOV



702378
Pološtiepok



701481
Halloumi
Cyperský syr



700537
Kozí syr s bielou
plesňou Soignon



342141
Zeleninový
burger

ŽEMĽA ZÁKLAD BURGERU

Žemle sú druhou najdôležitejšou surovinou na prípravu Burgerov.

Máme ich pre Vás širokú škálu – v kombinácii s rôznymi druhmi mäsa tak budú Vaše Burgery skutočne rozmanité.

Novinkou na slovenskom trhu sú mini žemle – môžete ich použiť na prípravu pestrého burgerového menu alebo rautov.

**Brioche
žemľa polená**

337653 15x 90 g priemer 12 cm ❄️

**Pšenično-ražná
žemľa polená**

337560 24x 89 g priemer 12,5 cm ❄️

**Natural
žemľa polená**

335801 24x 80 g priemer 12,5 cm ❄️

**Sezam
žemľa polená**

335803 24x 80 g priemer 12,5 cm ❄️

**Sezam XXL
žemľa polená**

335823 24x 100 g priemer 14 cm ❄️

**Sezam mini
žemľa polená**

335899 180x 22 g priemer 6 cm ❄️



337653
Brioche
žemľa polená



337560
Pšenično-ražná
žemľa polená



335801
Natural
žemľa polená



335803
Sezam
žemľa polená



335823
Sezam XXL
žemľa polená












335899
Sezam mini
žemľa polená



OMÁČKY

NA PRÍPRAVU VLASTNÝCH
OMÁČOK A DÍPOV

Wiberg BBQ dip	643314	1x 850 g	
Wiberg dip smoked honey	643290	1x 850 g	
na objednávku			
Rieber Chef BBQ omáčka	679832	1x 2 l	
Wiberg BBQ grilovacia soľ	643227	1x 910 g	
Coronet omáčka BBQ	620256	1x 1 kg	
Coronet omáčka Tisíc ostrovov	620252	1x 1 kg	
Coronet omáčka syr s modrou plesňou	620253	1x 1 kg	
Coronet Americký dressing	620255	1x 1 l	
Coronet majonéza	620025	5 kg	
Majonéza 80 %	620345	8x 400 ml	
FRISCHLI kyslá smotana 24 %	541236	1x 1 kg	
Coronet kečup	621111	5 kg	

OMÁČKY A ORIGINALNE DOPLNKY

K správne mu Burgeru neodmysliteľne patria najrôznejšie omáčky, dipy a doplnky.

S prísadami pracujte opatrne, kombinujte ich s rozvahou a vždy použite len jednu výraznú surovinu ako základ celkovej chuti Burgeru.



725062
Anglická slanina

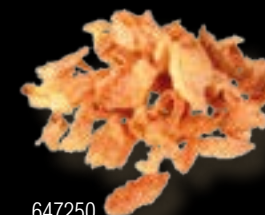


615006
Uhorky rezy

DOPLNKY



730034
Cibuľa červená



647250
Smažená cibuľka



702107
Cheddar plátky



702151
Eidam 45%



702104
Gouda 48%



702109
Emmentaler Goldsteig



702195
Encián



700537
Kozí syr



701653
Parmezán Gran Moravia

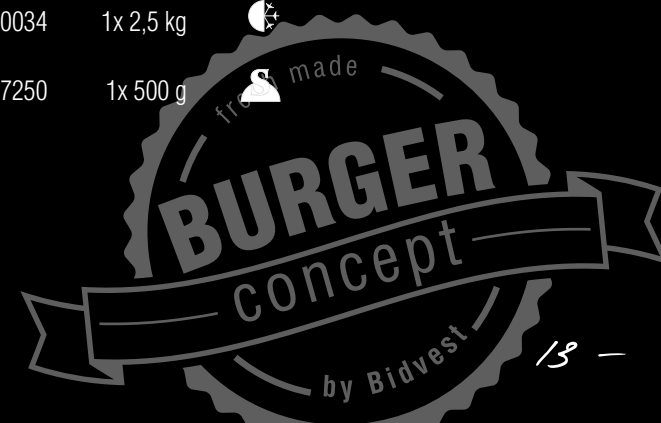


702147
Syr s modrou plesňou

Cheddar plátky 20 g	702107	1x 1 kg	
Eidam 45% plátky 16 g	702151	1x 1 kg	
Gouda 48% plátky 15 g	702104	1x 1 kg	na objednávku
Emmentaler Goldsteig plátky 20 g	702109	1x 1 kg	
Encián	702195	24x 120 g	
Kozí syr s bielou plesňou Soignon	700537	2x 1 kg	
Parmezán Gran Moravia Scaglie - hoblínky	701653	1x 500 g	
Syr s modrou plesňou-valec	702147	cca 2,5 kg	
Anglická slanina blok plátky	725062	1x 1 kg	
Oravská slanina plátky	721288	cca 1,3 kg	
Uhorky rezy priečne	615006	1x 3500 ml	
Cibuľa šúpaná	730033	1x 2,5 kg	
Cibuľa červená šúpaná	730034	1x 2,5 kg	
Pražená cibuľa	647250	1x 500 g	



64R4





HRANOLKY A CHUŤOVKY



Hranolky Super Crunch XL 7 x 7 mm Chef's Excellence	450161	4x 2,5 kg	❄️
Zemiakové mriežky Criss Cross Chef's Excellence	450162	4x 2,5 kg	❄️
Americké zemiaky so šupkou „A“	450209	4x 2,5 kg	❄️
McCain Bistro Style (hranolky 14 x 14 mm)	452045	5x 2,5 kg	❄️
McCain Fry and Dip	452420	5x 2,5 kg	❄️
McCain Americké zemiaky s cesnakom	452431	4x 2,5 kg	❄️
McCain Hranolky ako doma krájané (11 x 11 mm)	452040	5x 2,5 kg	❄️
Farm Frites U-Fries Finest TOP kvalita	450890	6x 2 kg	❄️
Farm Frites EXTRA Fries 7 x 7 mm	450910	4x 2,5 kg	❄️
Farm Frites Belgické hranolčky so šupkou	450882	5x 2,5 kg	❄️
Farm Frites zemiakové rezy so šupkou	450884	10x 1 kg	❄️

Farm Frites Cibulové krúžky	426150	1x 1 kg	❄️
Farm Frites mini Potato Waffles	450940	1x 1 kg	❄️
Farm Frites Chips	450845	1x 2 kg	❄️
Farm Frites Originálny holandský syr Gouda	450936	1x 1 kg	❄️
Farm Frites Ochutený švajčiarsky syr Emmental	450937	1x 1 kg	❄️
Hot Wings marinované krídielka	230146	2x 2,5 kg	❄️
McCain Pikantné kuracie krídielka	452600	1x 1 kg	❄️
McCain Zemiakové rösti kolieska	451026	2x 2,5 kg	❄️
Obaľovaný camembert kúsky predsmážené 30 g	452611	1x 1 kg	❄️
Kukurica klasa	414068	1x 10 kg	❄️
Bonduelle grilovaná zelenina Andalúzia	429609	1x 1 kg	❄️
Coleslaw	739572	6x 350 g	🌞❄️



SERVÍROVANIE BURGEROV

Využite zaujímavé pomôcky k servírovaniu Burgerov
a podtrhnite tak Vašu originalitu.



Nerez košíček (koše ako z fritézy)	831648	1x 1 ks	na objednávku
Kýblik servírovací	831649	1x 1 ks	na objednávku
Finger food papier á la novinový	852570	1x 500 ks	
Nerezové misky na dipy	831650	1x 3 ks	na objednávku
Porcelánové misky na dipy (70 mm, 90 mm, 120 mm)	836208-10	1x 1 ks	na objednávku
Napichovadlá na hamburger (dĺžka 15 cm)	550161	1x 250 ks	
Paletka na servírovanie (35 x 20 cm)	831006	1x 1 ks	na objednávku
Doska na servírovanie oválna (otvor na misky)	831005	1x 1 ks	na objednávku
Doska na servírovanie steaková (okrúhla 25 cm)	831003	1x 1 ks	na objednávku
Oválny bambusový tanier	831007	1x 1 ks	na objednávku

**Tuba na omáčku
(dispenzor so špičkou na zrezanie)** 837323 1x 1 ks na objednávku

Obracačka na hamburgery 830831 1x 1 ks na objednávku

**Tvarovacia forma
na hamburger** 830965 1x 1 ks na objednávku

Mandolína 830880 1x 1 ks na objednávku

Fritéza elektrická SNACK III A162.800E e-shop*

Grilovacia doska keramická 104.905 e-shop*

Gril kontaktný Panini A150.674 e-shop*

Tepelný most s 2 lampami 114.261 e-shop*

Salamander 100 A151.5001 e-shop*

Mikrovlnná rúra 900W 610.836 e-shop*

Teplovzdušná rúra AT120 A120.788 e-shop*

Chladiaca vitrína Deli Cool III 700.203G e-shop*

*TECHNOLOGICKÉ
VYBAVENIE*



*objednávka na e-shope mojbidvest.sk - sekcia gastro zariadenia

HAMBURGER TIPY A TRIKY

- **nikdy nepoužívajte úplne chudé hovädzie mäso**, na hamburger je najlepšie hovädzie mäso prerastené
- **zmes mäsa nemiešajte príliš dlho**, mäso je potom tuhé
- dochucujte vždy **iba soľou a čiernym korením**
- **pri tvarovaní burgerov si navlhčite ruky**, mäso sa Vám nebude lepíť
- pri tvarovaní hamburgerov **si urobte do stredu jamku palcom**, mäso sa Vám potom pri tepelnej úprave neprehne
- **hamburger pred tepelnou úpravou vychladte**, pomôže Vám to udržať požadovaný tvar
- **pri testovaní chuti** si po riadnom premiešaní odlúpnite z mäsa malý kúsok a ten upečte, ochutnajte a potom podľa potreby dochuťte
- **pri opekaní burgerom zbytočne nehýbte**, zabránite tak vytekaniu šťavy
- v prípade, že chcete burger viac utľapkať, urobte to obracačkou hneď po vložení porcie na gril alebo panvicu, potom už s burgerom nehýbte, iba v priebehu pečenia otočte a pečte z oboch strán

DO ZLATISTA
USMAŽENÉ!

HALLOUMI
BURGER



BURGER TIPY

- **žemle pred podávaním nahrejte** alebo rýchlo opečte na grile
- pre **zvýraznenie chuti potrite** odkrojenú časť žemle maslom alebo bravčovou masťou a opečte ju
- vrchnú aj spodnú časť žemle **ochuťte omáčkou** alebo dipom
- v jednom burgeri **kombinujte maximálne dva rôzne druhy omáčok** alebo dipov
- **plátkové syry položte na horúce mäso**, aby sa chuť syra lepšie rozvinula
- do burgerov použite **vždy iba červenú cibuľu** – nie je tak agresívna a nepotlačí chuť mäsa a žemle

ĎALŠIE RADY

- skúste použiť iné druhy mäsa a doplnkov a **vytvorte originálny Burger**, ktorým sa odlíšite. Vyskúšajte napríklad kombináciu trhaného bravčového mäsa, jablkového chutney a smaženej cibuľky
- použite **rôzne druhy omáčok** a dochucovadiel: kečup, majonézu, omáčky BBQ, bylínkovú, chilli, curry, Bénaise alebo horčicu
- nebojte sa **pestrých šalátových a zeleninových náplní**, ako sú napr. zelerová remuláda, coleslaw, šalát z červenej kapusty a orechov, cibuľová marmeláda, plátky rajčín, zaváraná uhorka, listové šaláty, rukola, červená cibuľa nakrájaná na tenké kolieska alebo jarná cibuľka
- zo smaženej cibuľky rozpustenej vo vode vytvoríte pridaním rajčinovej alebo BBQ omáčky fantastickú **cibuľovú marmeládu**
- nebojte sa experimentovať a pripravte vegetariánsky **Burger z tofu** – rozmixované tofu marinujte v bylínkách alebo sójovej či BBQ omáčke, dochuťte podľa potreby, pridajte hladkú múku a vytvarujte



2x
MINIBURGER
PROSÍM!



V priebehu 18. a 19. storočia
burg steak“ prekonal Atlantik vďaka
nemeckým prisťahovalcom a usídlil
sa v Spojených štátoch. K rozšíre-
niu hamburgerov prispela najmä ich
obľuba u nemeckých námorníkov.
Kvôli nim sa v okolí newyorského
prístavu začal ponúkať „steak na
hamburský spôsob“.



Zákaznícke centrum Bidvest Slovakia

Príjem objednávok pre gastronómiu:

ZÁPAD: 032/774 28 50, 0912 058 150,
e-mail: callcentrum.nm@bidvest.sk

VÝCHOD: 051/746 12 50, 0912 058 250,
e-mail: callcentrum.po@bidvest.sk

www.bidvest.sk

Kompletný sortiment pohodlne objednávajte cez e-shop

mojBidvest.sk