

# МЕНЯ ЗОВУТ ПЛЯСКИН МАРК



Я шеф-повар китайской кухни и консультант в ресторанном бизнесе.

Больше 3х лет я разрабатываю меню, открываю новые рестораны и консультирую предпринимателей по всей стране.

Я создал готовое решение, которое поможет вам ввести в меню модные бао бургеры - быстро и без долгих проработок!



Предлагаю готовое  
паназиатское меню  
«Бао Бургеры»

КРУТОЙ БАО



Новый популярный  
тренд в кулинарии

# ЧТО ТАКОЕ БАО БУРГЕРЫ?

Это различные варианты мяса, соусов и овощей, которые подаются в разрезанной паровой булочке бао или в конвертике бао.

## БАО БУРГЕР СОСТОИТ ИЗ:

- ★ паровой булочки
  - ★ свежих овощей
  - ★ крутых азиатских соусов
  - ★ вкусного мяса
- с различными вариантами приготовления!



БАО БУРГЕРЫ ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНЫ  
ПО ВСЕЙ АЗИИ - В ЯПОНИИ, КИТАЕ,  
ВЬЕТНАМЕ, ТАЙЛАНДЕ, ГОНКОНГЕ  
И СИНГАПУРЕ

В нашей стране бао бургеры есть уже во многих заведениях Москвы и Санкт-Петербурга.  
Скоро они станут популярными во всех городах, как в свое время стали популярны роллы, лапша, пицца и бургеры.

Бао Бургер

markchef.ru



Уровень  
исполнения -  
для ресторанов

# ДЛЯ КОГО ЭТО МЕНЮ?

БАО МОЖНО ЗАПУСТИТЬ В ЛЮБУЮ  
КОНЦЕПЦИЮ ОБЩЕПИТА:

В обычном ресторане, баре, кафе,  
доставке еды, бургерной -  
даже если в них нет азиатского  
уклона.

## ПОЧЕМУ?

Бао бургеры являются  
отдельным трендом,  
не привязанным  
к определенной кухне.

- ★ *Бао бургеры обладают утонченными  
вкусами жареного в специях мяса,  
свежих хрустящих овощей и главное -  
крупнейших азиатских соусов с невероятным  
вкусом!*

Возможность отдачи всех ингредиентов из заготовок позволяет легко  
вводить их в меню и быстро отдавать в любом фастфуде или доставке еды

Бао Бургер

[markchef.ru](http://markchef.ru)

# ЧТО ВХОДИТ В ПАКЕТ БАО БУРГЕРЫ

- ★ РЕЦЕПТУРЫ НА БАО БУРГЕРЫ (10 штук)
- ★ ТЕХ.КАРТЫ И КАЛЬКУЛЯЦИИ НА ВСЕ БЛЮДА и на все заготовки - все уже готово!
- ★ РЕЦЕПТУРА НА БЛЭКБАО - ЧЕРНЫЙ БАО (паровая булочка черного цвета)
- ★ РЕЦЕПТУРА НА ТЕСТО
- ★ УЧЕБНОЕ ВИДЕО ПО ТЕСТУ и по формированию двух видов булочек (бургеры и конверты), что позволит легко повторить приготовление даже не имея опыта
- ★ СПИСОК ПРОДУКТОВ
- ★ СПИСОК АЗИАТСКИХ ПРОДУКТОВ с фотографиями (для удобства закупа)
- ★ ПОДДЕРЖКА ВАШИМ ПОВАРАМ от шеф-повара, при проработке блюд для поддержания качества и своевременного устранения ошибок  
(осуществляется через ватсапп/вайбер/скайп)

Быстрые в приготовлении и вкусные блюда!

ТАК ЖЕ ВЫ ПОЛУЧИТЕ  
5 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ БЛЮД  
В ПОДАРОК! ☆

ПОДАРОК:  
САЛАТЫ, ЗАКУСКА, ЛАПША

Рецептуры этих блюд базируются на заготовках и продуктах для бао бургеров!

☆ Продукты будут проходить регулярно и быстро, также эти блюда помогут увеличить вашу прибыль!



Бао Бургер

markchef.ru

# ПРЕИМУЩЕСТВА БАО БУРГЕРОВ

① ОТЛИЧНО ПЕРЕНОСЯТ  
ЗАМОРОЗКУ/РАЗМОРОЗКУ

② ТРАНСПОРТИРОВКУ

③ ОТТАИВАЮТ В КОМНАТНОЙ  
ТЕМПЕРАТУРЕ ЗА 20-30 МИНУТ,  
перед подачей их останется лишь  
прогреть (гриль, пароконвектомат и так далее)

④ РЕЦЕПТУРА ПОЗВОЛЯЕТ ОТЛИЧНО  
КОЛЕРОВАТЬ БУЛОЧКУ НА ГРИЛЕ

где она приобретает тонкую корочку,  
благодаря которой не мокнет от начинки,  
что позволяет насладиться булочкой,  
не впитавшей в себя весь соус

⑤ БАО БУЛОЧКИ ИМЕЮТ НЕЖНЫЙ ВКУС  
ХЛЕБА НА ПАРУ

и при этом быстро восстанавливают форму

⑥ БАО БУЛОЧКИ ПРОШЛИ НЕСКОЛЬКО  
РАЗЛИЧНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОРАБОТОК  
теперь их можно смять в руке и через несколько  
секунд они как новые.

⑦ НЕСМОТРЯ НА МОНО-ФОРМАТ  
(ВСЕ ПОДАЕТСЯ НА БАО БУЛОЧКЕ)

все бао бургеры имеют разный вкус,  
благодаря различным видам мяса,  
приготовленного разными способами:  
что-то варится в соусах, что-то маринуется  
и обжаривается.

⑧ ВСЕ СОУСЫ ГОТОВИМ САМИ ИЗ  
ДОСТУПНЫХ ПРОДУКТОВ+  
АЗИАТСКИХ СОУСОВ

и специй которые можно найти у Ваших  
поставщиков, что позволит Вам создавать  
вкусы, которых нет ни у кого из Ваших  
конкурентов!

⑨ ОРИГИНАЛЬНАЯ РЕЦЕПТУРА ТЕСТА, СОУСОВ  
И ЗАГОТОВОК СОДЕРЖИТ ТОЛЬКО НАТУРАЛЬНЫЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ, БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ:

только оригинальные специи и ингредиенты,  
только природные красители (черный бао бургер),  
что позволяет Вам продавать продукт высокого  
качества, при этом полностью натуральный.  
А следовательно, несмотря на формат фаст-фуда,  
Вы получаете полезный и популярный продукт.

⑩ ИХ НЕТ У ВАШИХ КОНКУРЕНТОВ  
нет таких булочек, нет такого мяса и нет  
таких соусов

⑪ ОНИ СКОРО ПОЯВЯТСЯ В ВАШЕМ ГОРОДЕ!  
ПУСТЬ ОНИ ПОЯВЯТСЯ У ВАС!

Бао Бургер

markchef.ru

# ОБОРУДОВАНИЕ

- ★ ПАРОВАРКА БЫТОВАЯ
- ★ ПАРОВАРКА ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
- ★ ПАРОКОНВЕКТОМАТ
- ★ ФРИТЮР
- ★ ПЛИТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ, ОБЖАРИВАНИЯ МЯСА И Т.Д.
- ★ СТАНДАРТНЫЙ КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ (НОЖИ, ДОСКИ, ГАСТРОЕМКОСТИ)
- 💡 Если объем продаж будет более 50 бao бургеров в день, то рекомендуется использование тестомеса



Список возможного оборудования с ценами от поставщика оборудования есть в приложении «Оборудование для бao бургеров»

# УПАКОВКА

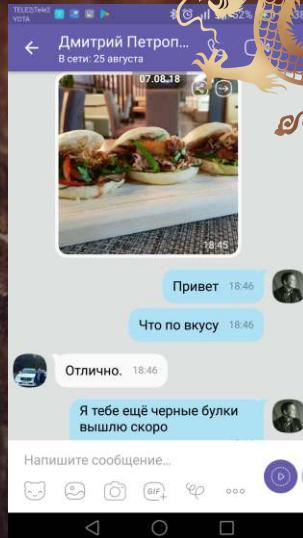
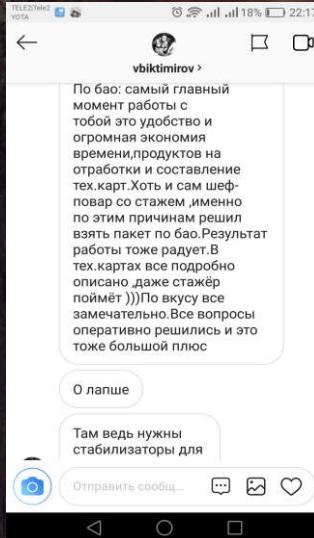
БАО БУРГЕРЫ МОЖНО ИЗГОТОВЛЯТЬ И ПРОДАВАТЬ И В РЕСТОРАНАХ И В ФАСТ-ФУДЕ ДЛЯ ЗАЛА.  
ПОДАЧА МОЖЕТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ВАШЕЙ ПОСУДЕ ИЛИ В СПЕЦИАЛЬНЫХ ОДНОРАЗОВЫХ ТАРЕЛКАХ/ЛОТКАХ ДЛЯ ДОСТАВКИ.

- 💡 Для формата «С собой» можно использовать любую упаковку для классических бургеров:

пергаментную бумагу, коробочки для бургеров, коробочки для лапши, контейнеры различного объема



# ОТЗЫВЫ



Бао Бургер

# РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ

При продаже от 10 бao бургеров в день, Вы получаете в месяц  
10-20 тысяч рублей дополнительной ЧИСТОЙ ПРИБЫЛИ\*

\*при условии фудкста не более 30%

СЕБЕСТОИМОСТЬ БАО БУРГЕРОВ -

ОТ 45 ДО 75 РУБЛЕЙ -

ПРОСТЫЕ ВАРИАНТЫ С КУРОЧКОЙ, СВИНИНОЙ,  
ГОВЯДИНОЙ ИЛИ УТКОЙ.

С ДОБАВЛЕНИЕМ КРЕВЕТОК ИЛИ СЕМГИ -

120-150 РУБЛЕЙ

Стоимость может варьироваться,  
в зависимости от страны, региона,  
времени года и стоимости и доступности  
тех или иных ингредиентов.

Основная нагрузка Вашего бизнеса уже распределена  
на текущих продажах Вашего основного меню –  
платежи за аренду, фонд оплаты труда и так далее.

ДОБАВЛЯЯ В МЕНЮ БАО БУРГЕРЫ И ПРОДАВАЯ  
ОТ 10 ШТУК БАО В ДЕНЬ, ВЫ УЖЕ ОТБИВАЕТЕ  
СТОИМОСТЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ГОТОВОГО МЕНЮ БАО  
ЗА 1-2 МЕСЯЦА.



При правильном ценообразовании, при контроле продаж и при правильном продвижении,  
когда Вы задействуете соцсети, полиграфию, доп.продажи через официантов/операторов –  
ПРИБЫЛЬ может быть в РАЗЫ БОЛЬШЕ.

Бao Burger

markchef.ru



# Информация обо мне

- ★ МОЙ САЙТ И МОЙ ЛИЧНЫЙ БЛОГ ЗДЕСЬ

[markchef.ru](http://markchef.ru)

- ★ МОИ БЛЮДА И ПРОЕКТЫ В ИНСТАГРАМЕ

[@markchef888](https://www.instagram.com/markchef888)

- ★ МОЮ КНИГУ «Как прогнать поваров и готовить самому» вредные советы для ресторатора

МОЖНО КУПИТЬ ЗДЕСЬ:

<http://urlid.ru/bfm9>



## СПОСОБЫ ОПЛАТЫ

- ★ НА КАРТУ (СБЕРБАНК, ТИНЬКОФ, РОКЕТБАНК)
- ★ НА ИП С КАРТЫ ФИЗИЧЕСКОГО ЛИЦА
- ★ НА ИП СО СЧЕТА ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА



Для того, чтобы приобрести готовое меню "Бао бургеры", пишите или звоните мне: 89025105625 (Viber/WhatsApp)

Бао Бургер

markchef.ru