

## Агропромышленный холдинг «Мираторг» пригласил к себе известного шеф-повара

Известный агропромышленный холдинг «Мираторг» сообщает, что для повышения качества продукции предприятия и улучшения ее вкусовых свойств в штат холдинга введена должность шеф-повара. Крупнейший оператор российского мясного рынка, специализирующийся на производстве свинины, предложил этот новый пост московскому шефу Дмитрию Лазько, известному в связи с работой в таких популярных ресторанах Москвы, как «Филимонова и Янкель», стейк-хаус Goodman, «Биф-Хаус», «Чаша Грааля», Le Gateau и т. п. Нововведение позволит разнообразить рецептуру мясных блюд и полуфабрикатов, предлагаемых «Мираторгом».

Шеф-повар «Мираторга» займётся не только разработкой кулинарных образцов новых блюд, качество которых будет максимально близким к уровню ресторана, но и определит оптимальное время приготовления продукции, составит рекомендации по выбору гарнира для мясных новинок, поможет технологам внедрить новые блюда на производстве. В настоящее время ассортимент холдинга «Мираторг», состоящий из охлажденного мяса и мясных полуфабрикатов, достаточно широк. Но Дмитрий Лазько, уже 17 лет специализирующийся именно на приготовлении высококачественного мяса, сможет создать новые версии традиционных блюд и новые сочетания продуктов. В октябре клиентам предложат ряд новинок в изысканных соусах, например, окорок в брусничном маринаде и лопатку в чесноке. К новогоднему столу компания «Мираторг» готовит для покупателей несколько кулинарных сюрпризов.

Дмитрий Лазько отметил, что придерживается традиции сохранения чистого вкуса мясных продуктов, который характерен для продукции «Мираторг». Он охотно делится своими наработками во время мастер-классов, которые стали украшением таких крупных мероприятий как Международная выставка "ПИР. Индустрия гостеприимства" (2011), X Международный салон «Мир Ресторана и Отеля» (2012), «Гостинично-ресторанный бизнес» (2012), «Бургерфест-2013» (2013).

Альбина Исакова, директор по маркетингу АПХ «Мираторг», напомнила о внимательном отношении сотрудников холдинга к качеству мясной продукции на всех этапах ее приготовления. Изначально выбирается отборное сырье с самыми лучшими характеристиками. Она заверила, что рецептура, используемая «Мираторгом», постоянно совершенствуется, что и позволило холдингу создать развитую сеть дистрибуции и поставлять продукты питания 16 000 клиентам во всех российских регионах.

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)
- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:  
[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

Телеграм: @babr24\_link\_bot  
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

### **ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:**

---

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

### **КОНТАКТЫ**

---

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: @bur24\_link\_bot  
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: @irk24\_link\_bot  
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: equatoria@gmail.com

### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)