



Unilever  
Food  
Solutions

# EFEKTOWNIE

*na talerzu i w bufecie*

---





## Wstęp

Nasi goście mają coraz większe oczekiwania. Z jednej strony chcą próbować nowych potraw, z drugiej zaś cenią klasyczne dania w nowoczesnym wydaniu. Chcą kulinarnie podróżować, lecz ich ulubione smaki są mocno związane z kuchnią polską. Jak zatem sprawić, by menu grupowe odpowiadało wszystkim tym potrzebom?

W naszej nowej broszurze koncentrujemy się na przepisach, które łączą nowości z klasykami; różnią się podaniem, składnikami lub wykorzystują nowe techniki przygotowania. To niekonwencjonalny twist tego, co znane z tym, co oryginalne. Wiele dań odpowiada ponadto najnowszym trendom kulinarnym, takim jak m.in.: kuchnia roślinna, zero waste, powrót do natury, kontrast smaków czy radość dzielenia się.

**W tych wymagających ekonomicznie czasach zadbałszy o dobry food cost dań, a także o prostotę i szybkość przygotowania, które w menu grupowym są niezwykle istotne.**



*Zachęcamy do inspirowania się naszymi propozycjami. Miłej lektury!*

*Marcin Szachowicz*

*Miroslaw Szajkowski*

*Paweł Kaczmarek*

# MENU

## Przystawki

|                                                                                 |            |
|---------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>BAGIETKA Z KASZANKĄ</b> / salsa jabłkowa                                     | <b>4-5</b> |
| <b>TYMBALIKI WEGAŃSKIE</b> / piklowana cukinia / majonez pietruszkowo-chrzanowy | <b>6-7</b> |
| <b>TURECKI BUREK</b> / dip a'la tzatziki                                        | <b>8-9</b> |

## Salatki

|                                                                                        |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>SAŁATKA Z BURRATĄ</b> / brzoskwinia / karmelizowane orzechy                         | <b>10-11</b> |
| <b>SAŁATKA</b> z piklowanej żółtej i zielonej cukinii / sos vinaigrette                | <b>12-13</b> |
| <b>SAŁATKA Z UDKIEM Z KACZKI</b> / marynowana kalarepa / mix sałat z sosem vinaigrette | <b>14-15</b> |

## Zupy

|                                                          |              |
|----------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ŻUREK A'LA RAMEN</b>                                  | <b>16-17</b> |
| <b>ORIENTALNY BULION</b> / łosoś / makaron Asian Noodles | <b>18-19</b> |
| <b>EGZOTYCZNA ZUPA RYBNA</b> / kokos / pomidory          | <b>20-21</b> |

## Dania z Drobiu

|                                                                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>TOSKAŃSKI KURCZAK</b> / kremowy sos / pomidory / oliwki / polenta                                        | <b>22-23</b> |
| <b>FILET Z KURCZAKA</b> faszerowany grzybami / puree z topinamburu / sos pieprzowy / smażona sałata rzymska | <b>24-25</b> |
| <b>ROLADA Z KACZKI</b> w sosie pieczeniowym / kluski śląskie / czerwona kapusta z malinami                  | <b>26-27</b> |

## Dania z Wieprzowiny

|                                                                           |              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>BAO</b> / szarpana wieprzowina / śliwkowy relish / marchew             | <b>28-29</b> |
| <b>SCHAB Z KOŚCIĄ</b> / karmelizowane jabłka / cydr / pieczone ziemniaki  | <b>30-31</b> |
| <b>ROLOWANY BOCZEK</b> / sos z żurawiną / pieczone ziemniaki z dynią      | <b>32-33</b> |
| <b>POLICZKI WIEPRZOWE</b> / wędzona śliwka / marynowana marchew / gnocchi | <b>34-35</b> |

## Dania z Wołowiny

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>STEK HACHE Z CHORIZO I CHEDDAREM</b> / ziemniaki w soli / surówka z kalarepy i jabłka | <b>36-37</b> |
| <b>WOŁOWINA TERIYAKI</b> / zielone warzywa / pszenne makaron                             | <b>38-39</b> |

## Inne Dania Mięsne

|                                                                                            |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>SKOKI Z KRÓLIKA</b> w sosie tymiankowym / marchewka z groszkiem / ziemniaki z koperkiem | <b>40-41</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

## Danie Rybne

|                                                                      |              |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>ŚLEDŹ W TEMPURZE</b> / dynia / cukinia / seler naciowy / pomidory | <b>42-43</b> |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|

## Danie Wegańskie

|                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>DYNIA PIŻMOWA</b> / dziki ryż / sos z pieczonego czosnku | <b>44-45</b> |
|-------------------------------------------------------------|--------------|

## Desery

|                                                                              |              |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>RURKA</b> z kremem cytrusowym / mus pistacjowy                            | <b>46-47</b> |
| <b>DEKONSTRUKCJA MILLE FEUILLE</b> / Panna Cotta / mascarpone / sos malinowy | <b>48-49</b> |



PRZYSTAWKA

# BAGIETKA Z KASZANKĄ

/ salsa jabłkowa



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS  
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### KASZANKA

|                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------|
| Masło                                                   | 0,030 kg        |
| Szalotka, piórka                                        | 0,120 kg        |
| Czosnek, posiekany                                      | 0,010 kg        |
| Kaszanka                                                | 0,700 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do drobiu Knorr</b>                | <b>0,010 kg</b> |
| <b>Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr</b> | <b>0,060 l</b>  |
| <b>Musztarda Hellmann's</b>                             | <b>0,060 kg</b> |
| Pieprz czarny, mielony                                  | do smaku        |

### SALSA JABŁKOWA

|                  |          |
|------------------|----------|
| Szalotka, kostka | 0,100 kg |
| Jabłko, kostka   | 0,300 kg |

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Morele suszone, kostka | 0,150 kg |
| Musztarda francuska    | 0,030 kg |
| Sok z cytryny          | 0,030 l  |
| Miód                   | 0,030 kg |
| Oliwa z oliwek         | 0,020 l  |
| Sól, pieprz czarny     | do smaku |

### BAGIETKA

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| Bagietka                   | 1 szt.       |
| Masło                      | 0,100 kg     |
| Jajka, ugotowane na twardo | 5 szt.       |
| Kiełki groszku             | do dekoracji |

## WYKONANIE

### KASZANKA

- Na maśle podsmaż szalotkę, czosnek i kaszankę.
- Dopraw Delikatem, Sosem Sambal Manis, Musztardą i czarnym pieprzem.

### SALSA JABŁKOWA

- Szalotkę, jabłko, morele wymieszaj w misce, dodaj pozostałe składniki i odstaw na 2 godziny do lodówki.

### BAGIETKA

- Bagietkę pokrój w plastry i obsmaż na maśle.
- Nałóż podsmażoną kaszankę, połówkę jajka, salsę jabłkową i udekoruj kiełkami.

Klasyczny smak,  
stała jakość





PRZYSTAWKA WEGAŃSKA

# TYMBALIKI WEGAŃSKIE

*/ piklowana cukinia /  
majonez pietruszkowo-chrzanowy*



Paweł Kaczmarek  
Szef Kuchni UFS  
f @PawelKaczmarekUFS

*Kaczmarek*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### TYMBALIKI WEGAŃSKIE

|                                                      |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| Marchew                                              | 0,100 kg        |
| Woda                                                 | 0,500 l         |
| <b>Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional</b> | <b>0,020 l</b>  |
| Agar                                                 | 0,005 kg        |
| Sól, pieprz                                          | do smaku        |
| <b>Jak Kurczak The Vegetarian Butcher</b>            | <b>0,150 kg</b> |
| Groszek zielony                                      | 0,100 kg        |
| Pietruszka zielona                                   | 0,015 kg        |

### PIKLOWANA CUKINIA

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Woda                       | 1,000 l  |
| Ocet jabłkowy              | 0,200 l  |
| Cukier                     | 0,150 kg |
| Cukinia żółta, plasterki   | 0,150 kg |
| Cukinia zielona, plasterki | 0,150 kg |

### MAJONEZ PIETRUSZKOWO-CHRZANOWY

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| <b>Majonez wegański Hellmann's</b> | <b>0,150 kg</b> |
| Oliwa pietruszkowa                 | 0,030 l         |
| Chrzan                             | 0,040 kg        |
| Sól, pieprz                        | do smaku        |

## WYKONANIE

### TYMBALIKI WEGAŃSKIE

- Marchew ugotuj w wodzie z dodatkiem Esencji i pokrój w drobną kostkę.
- Do wywaru dodaj agar i dopraw do smaku solą i pieprzem.
- W foremkach ułóż kawałki Jak Kurczaka, groszek, marchewkę, posiekaną zieloną pietruszkę.
- Zalej wywarem i odstaw do stężenia.

### PIKLOWANA CUKINIA

- Zagotuj wodę z octem i cukrem, dodaj plastry cukinii i odstaw do wystudzenia.

### MAJONEZ PIETRUSZKOWO-CHRZANOWY

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.

### PODANIE

- Plastry cukinii układaj na przemian kolorami i ułóż na talerzu z tymbalikami.

*Idealne do rozwiązań  
kuchni roślinnej*





PRZYSTAWKA WEGAŃSKA

# TURECKI BUREK

*/ dip a'la tzatziki*



Mirosław Szajkowski  
SzeF Kuchni UFS  
f @MiroslawSzajkowskiUFS

*Szajkowski*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### NADZIE NIE

|                                                      |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| Oliwa                                                | 0,050 l         |
| Cebula, pokrojona w kostkę                           | 0,200 kg        |
| Czosnek, posiekany                                   | 0,020 kg        |
| Oregano                                              | 0,005 kg        |
| Kolendra, mielona                                    | 0,010 kg        |
| Gorczyca, mielona                                    | 0,010 kg        |
| Ziele angielskie, mielone                            | 0,005 kg        |
| Białe pieprz                                         | 0,002 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do grillu Knorr</b>             | <b>0,020 kg</b> |
| <b>Jak Mielone The Vegetarian Butcher</b>            | <b>0,500 kg</b> |
| Woda                                                 | 0,800 l         |
| <b>Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional</b> | <b>0,040 l</b>  |
| <b>Tomato Pronto Knorr Professional</b>              | <b>0,300 kg</b> |
| Mięta, posiekana                                     | 0,020 kg        |
| Natka pietruszki, posiekana                          | 0,020 kg        |
| Orzeszki ziemne, drobno posiekane                    | 0,050 kg        |
| Ser wegański typu feta, kostka                       | 0,250 kg        |

### CIAS TO FILO

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| Ciasto filo                          | 1 opakowanie |
| Oliwa                                | 0,100 l      |
| Wegański zamiennik jogurtu, kokosowy | 0,100 kg     |

### TZATZIKI WEGAŃSKIE

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| <b>Majonez wegański Hellmann's</b>   | <b>0,200 kg</b> |
| Wegański zamiennik jogurtu, kokosowy | 0,200 kg        |
| Czosnek, rozarty na puree            | 0,020 kg        |
| Ogórek zielony, starty na tarce      | 0,150 kg        |
| Mięta, posiekana                     | 0,020 kg        |
| Sól, pieprz czarny                   | do smaku        |

### DODATKI

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Kiełki, szczawik | do dekoracji |
|------------------|--------------|

## WYKONANIE

### NADZIE NIE

- Na oliwie zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj przyprawy i Jak Mielone.
- Zasmażaj przez chwilę. Dodaj wodę, Esencję bulionu i Tomato Pronto.
- Gotuj do odparowania całego płynu i częściowo zmiksuj.
- Na koniec wsyp mięte, pietruszkę, orzeszki i wegańską fetę.
- Dopraw do smaku i odstaw do wystygnięcia.

### CIAS TO FILO

- Płat ciasta filo posmaruj oliwą wymieszaną z wegańskim zamiennikiem jogurtu.
- Połóż drugi płat ciasta, następnie wałek z nadzieni a i zwiń w roladkę.
- Posmaruj oliwą i piecz w temp. 220°C przez 8 minut.

### TZATZIKI WEGAŃSKIE

- Składniki tzatzików wymieszaj i dopraw do smaku.

Wyprodukowane  
we Włoszech





SAŁATKA

# SAŁATKA Z BURRATA

brzoskwinia / karmelizowane orzechy



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS  
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### SAŁATKA Z BURRATA

|                  |          |
|------------------|----------|
| Masło            | 0,080 kg |
| Brzoskwinia      | 0,600 kg |
| Cukier trzcinowy | 0,050 kg |
| Orzechy włoskie  | 0,250 kg |
| Cukier           | 0,050 kg |
| Woda             | 0,050 l  |
| Mix sałat        | 0,400 kg |
| Borówka          | 0,100 kg |
| Burrata          | 10 szt.  |

### SOS VINAIGRETTE

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Sos sałatkowy grecki Knorr | 0,050 kg |
| Woda                       | 0,350 l  |
| Olej                       | 0,100 l  |
| Syrop klonowy              | 0,060 l  |
| Musztarda francuska        | 0,040 kg |
| Sok z cytryny              | 0,020 l  |

## WYKONANIE

### SAŁATKA Z BURRATA

- Na 40 g masła podsmaż cząstki brzoskwiń z cukrem trzcinowym.
- Cukier rozpuść w wodzie i w 40 g masła, dodaj orzechy, zagotuj. Orzechy przełóż na pergamin i wstaw do pieca na 10 minut na 180°C.

### SOS VINAIGRETTE

- Sos sałatkowy połącz z wodą i olejem, dodaj syrop, musztardę i sok z cytryny.
- Wymieszaj i odstaw.

### PODANIE

- Na sałacie ułóż podsmażone brzoskwinie, karmelizowane orzechy, burratę, borówki i polej sosem.

Nie rozwarstwia się





SAŁATKA

# SAŁATKA

z piklowanej żółtej i zielonej cukinii  
/ sos vinaigrette



Mirosław Szajkowski  
Szeff Kuchni UFS  
f @MirosławSzajkowskiUFS

*Szajkowski*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ZALEWA DO PIKLOWANIA CUKINII

|                  |          |
|------------------|----------|
| Woda             | 0,250 l  |
| Cukier           | 0,250 kg |
| Oceć biały winny | 0,250 l  |
| Sól              | do smaku |

### SAŁATKA Z PIKLOWANEJ ŻÓŁTEJ I ZIELONEJ CUKINII

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Cukinia zielona | 0,500 kg |
| Cukinia żółta   | 0,500 kg |
| Marchew         | 0,250 kg |
| Cebula czerwona | 0,150 kg |
| Oliwki czarne   | 0,100 kg |
| Mozzarella mini | 0,400 kg |
| Rukola          | 0,100 kg |

### SOS VINAIGRETTE

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Zalewa od piklowania warzyw           | 0,150 l  |
| Zimna woda                            | 0,100 l  |
| Sos sałatkowy włoski Knorr            | 0,025 kg |
| Primerba bazyliowa Knorr Professional | 0,010 kg |
| Oliwa                                 | 0,075 l  |
| Olej                                  | 0,075 l  |
| Musztarda gruboziarnista              | 0,030 kg |
| Musztarda Dijon                       | 0,020 kg |
| Pieprz                                | do smaku |

### PODANIE

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Kiełki amarantusa | 0,010 kg |
|-------------------|----------|

## WYKONANIE

### ZALEWA DO PIKLOWANIA CUKINII

- Składniki zalewy zagotuj i odstaw do wystygnięcia.

### SAŁATKA Z PIKLOWANEJ ŻÓŁTEJ I ZIELONEJ CUKINII

- Cukinie i marchew pokrój w cienkie plastry na krawalnicę.
- Cebulę pokrój w pióra.
- Pokrojone warzywa zalej przygotowaną zalewą, delikatnie wymieszaj, odstaw na 10 minut i odcedź (pozostaw 150 ml zalewy do sosu).

### SOS VINAIGRETTE

- Zalewę połącz z wodą, Sosem sałatkowym, Primerbą i pozostałymi składnikami.
- Sos dopraw do smaku pieprzem.

### PODANIE

- Na talerzu ułóż piklowane warzywa, rukolę, mozzarellę i oliwki. Skrop sosem i posyp kiełkami amarantusa.

Świeżość ziół  
przez cały rok





SAŁATKA

# SAŁATKA Z UDKIEM Z KACZKI

/ marynowana kalarepa / mix sałat z sosem vinaigrette



Paweł Kaczmarek  
SzeF Kuchni UFS  
f @PawelKaczmarekUFS

Kacmarek

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### UDKO Z KACZKI

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| Udka z kaczki                            | 1,500 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do grilla Knorr</b> | <b>0,030 kg</b> |
| Czosnek                                  | 0,050 kg        |
| <b>Sos Teriyaki Knorr</b>                | <b>0,100 l</b>  |

### MARYNOWANA KALAREPA

|               |          |
|---------------|----------|
| Kalarepa      | 0,750 kg |
| Woda          | 1,000 l  |
| Ocet jabłkowy | 0,200 l  |
| Cukier        | 0,150 kg |
| Anyż          | 1 szt.   |
| Kardamon      | 0,001 kg |
| Goździki      | 0,001 kg |

### SOS VINAIGRETTE

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Woda                                | 0,200 l         |
| Olej                                | 0,060 l         |
| <b>Sos sałatkowy ogrodowy Knorr</b> | <b>0,030 kg</b> |
| Chili, świeże                       | 0,002 kg        |

### PODANIE

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Mix sałat            | 0,600 kg        |
| Granat, obrany       | 0,150 kg        |
| Rzodkiewka           | 0,100 kg        |
| <b>Grzanki Knorr</b> | <b>0,150 kg</b> |

## WYKONANIE

### UDKO Z KACZKI

- Udka z kaczki wytrybuj, dopraw Delikatem i posiekany czosnkiem.
- Piecz w temp. 130°C około 2 godzin i 30 minut.
- Wystudzone mięso posiekaj, wymieszaj z Sosem Teriyaki.

### MARYNOWANA KALAREPA

- Zagotuj wodę z octem, cukrem i przyprawami, wrzuć kalarepę pokrojoną w cienkie paski.
- Odstaw do wystygnięcia.

### SOS VINAIGRETTE

- Sos sałatkowy ogrodowy wymieszaj z wodą i olejem, dodaj posiekane chili.

### PODANIE

- Sałaty wymieszaj z sosem vinaigrette i pozostałymi składnikami.

NOWOŚĆ

Idéalny do przyprawiania  
wielu ryb i mięs





ZUPA

# ŻUREK A'LA RAMEN



Paweł Kaczmarek  
Szeff Kuchni UFS  
f @PawelKaczmarekUFS

Kacmarek

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ŻUREK

|                                                 |                 |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Żurek Knorr</b>                              | <b>0,140 kg</b> |
| Grzyby shiitake, suszone                        | 0,060 kg        |
| Woda                                            | 2,000 l         |
| Liść laurowy                                    | 0,001 kg        |
| Ziele angielskie                                | 0,001 kg        |
| <b>Esencja dymna Knorr Professional</b>         | <b>0,030 l</b>  |
| Śmietanka 30%                                   | 0,150 l         |
| Pasta Tahini                                    | 0,100 kg        |
| Sól, pieprz                                     | do smaku        |
| <b>Makaron Asian Noodles Knorr Professional</b> | <b>0,300 kg</b> |

### JAJKO AJITSUKE

|                                               |                |
|-----------------------------------------------|----------------|
| Jajka                                         | 10 szt.        |
| <b>Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr</b> | <b>0,150 l</b> |
| Olej sezamowy                                 | 0,020 l        |
| Woda                                          | 0,150 l        |
| <b>PODANIE</b>                                |                |
| Olej szczypiorkowy                            | 0,050 l        |
| Boczek pieczony                               | 0,600 kg       |
| Cebula dymka                                  | 0,030 kg       |

## WYKONANIE

### ŻUREK

- W wodzie z liściem laurowym i ziele angielskim ugotuj grzyby.
- Wywar przecedź i odstaw do wystudzenia.
- Grzyby pokrój w drobne paski.
- Do wywaru dodaj Żurek, wymieszaj i zagotuj.
- Dodaj śmietankę, pastę Tahini i dopraw Esencją dymną, solą i pieprzem.
- Makaron ugotuj do miękkości.

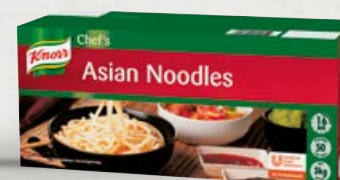
### JAJKO AJITSUKE

- Jajka (rozmiar M) gotuj przez 5,5 minuty i zahartuj w wodzie z lodem.
- Z sosu Ketjap Manis, oleju sezamowego i wody przygotuj zalewę.
- Włóż obrane jaja i odstaw na około 12 godzin.

Alternatywa klasycznego  
zakwasu



NOWOŚĆ





ZUPA

# ORIENTALNY BULION

/ łosoś / makaron Asian Noodles



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS  
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ORIENTALNY BULION

|                                                 |                 |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| Woda                                            | 3,000 l         |
| <b>Rosół jarzynowy Knorr Professional</b>       | <b>0,050 kg</b> |
| Imbir, świeży                                   | 0,040 kg        |
| Liście limonki                                  | 0,004 kg        |
| Anyż                                            | 2 szt.          |
| <b>Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr</b>   | <b>0,040 l</b>  |
| Olej sezamowy                                   | 0,005 l         |
| <b>Makaron Asian Noodles Knorr Professional</b> | <b>0,150 kg</b> |

### ŁOSOŚ

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| Filet z łososia           | 0,400 kg       |
| <b>Sos Teriyaki Knorr</b> | <b>0,060 l</b> |

### PODANIE

|              |          |
|--------------|----------|
| Pak choy     | 0,200 kg |
| Sezam czarny | 0,010 kg |
| Szczypior    | 0,010 kg |

## WYKONANIE

### ORIENTALNY BULION

- Przygotuj bulion z wody, Rosółu, plasterków imbiru, liści limonki i gwiazdek anyżu. Na koniec dopraw Sosem sojowym i olejem sezamowym.
- Makaron Asian Noodles ugotuj.

### ŁOSOŚ

- Łososia zamarynuj w Sosie Teriyaki i odstaw.
- Następnie piecz w piecu w temp. 190°C przez około 8 minut.

### PODANIE

- Ułóż makaron w misce, dodaj pokrojoną kapustę pak choy, kawałki łososia, wlej bulion i posyp sezamem oraz szczypior.

NOWOŚĆ



Doskonała sprężystość  
i stabilność w bieżarce



Villeroy & Boch

Porcelana marki Villeroy & Boch  
Kolekcja The Rock



Zeskanuj kod telefonem  
i oblicz food cost dania!



ZUPA

# EGZOTYCZNA ZUPA RYBNA

*kokos / pomidory*



Mirosław Szajkowski  
SzeF Kuchni UFS  
f @MiroslawSzajkowskiUFS

*Szajkowski*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### WYWAR

|                                                        |                 |
|--------------------------------------------------------|-----------------|
| Woda                                                   | 2,000 l         |
| <b>Esencja bulionu rybnego Knorr Professional</b>      | <b>0,050 l</b>  |
| <b>Fond z owoców morza w paście Knorr Professional</b> | <b>0,020 kg</b> |
| Filet z dorsza                                         | 0,300 kg        |
| Filet z karpia                                         | 0,300 kg        |
| Filet z łososia                                        | 0,300 kg        |

### ZUPA

|              |          |
|--------------|----------|
| Głony wakame | 0,010 kg |
| Masło        | 0,050 kg |

|                                                  |                 |
|--------------------------------------------------|-----------------|
| Cebula szalotka, pokrojona w pióra               | 0,080 kg        |
| Czosnek, posiekany                               | 0,020 kg        |
| Imbir, starty                                    | 0,040 kg        |
| Seler naciowy, pokrojony w słupki                | 0,200 kg        |
| Cukinia, pokrojona w słupki                      | 0,200 kg        |
| Wegański zamiennik mleka, kokosowy               | 0,500 l         |
| <b>Polparicca di Pomodoro Knorr Professional</b> | <b>0,250 kg</b> |
| <b>Peperonata Knorr Professional</b>             | <b>0,250 kg</b> |
| Limonka                                          | 2 szt.          |
| Sól, pieprz czarny, cukier                       | do smaku        |
| Szczypiorek                                      | 0,030 kg        |

## WYKONANIE

### WYWAR

- Wodę zagotuj z Esencją i z Fondem, włóż filety z ryb i gotuj na małym ogniu około 15 minut.
- Ryby delikatnie wyjmij z wywaru, odstaw do wystygnięcia, wyjmij ości i podziel na kawałki.
- Wywar przecedź.

### ZUPA

- Głony wakame zalej letnią wodą i odstaw na 1 godzinę.
- Na maśle zeszklij szalotkę z czosnkiem i imbirem.
- Dodaj seler naciowy i cukinię, zasmażaj przez chwilę, wlej przecedzony wywar, wegański zamiennik mleka i krótko gotuj.
- Następnie dodaj pozostałe składniki, zupę zagotuj.
- Włóż kawałki ryb, dopraw do smaku i posyp szczypiorkiem.

Gotowy warzywny składnik  
do dań beśmarnych





DANIE GŁÓWNE

# TOSKAŃSKI KURCZAK

/ kremowy sos / pomidory / oliwki / polenta



Mirosław Szajkowski  
Szef Kuchni UFS  
f @MirosławSzajkowskiUFS

*Szajkowski*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### TOSKAŃSKI KURCZAK

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| Filet z kurczaka                         | 1,200 kg        |
| Oliwa                                    | 0,050 l         |
| Pieprz cytrynowy                         | 0,010 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do drobiu Knorr</b> | <b>0,020 kg</b> |
| Tymianek, świeży                         | 0,005 kg        |
| Oregano, świeże                          | 0,005 kg        |

### KREMOWY SOS

|                                                      |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| Masło                                                | 0,050 kg        |
| Cebula, drobna kostka                                | 0,100 kg        |
| Woda                                                 | 0,400 l         |
| <b>Sos cytrynowo – maślany Knorr</b>                 | <b>0,060 kg</b> |
| Śmietanka 30%                                        | 0,200 l         |
| <b>Passata przetarte pomidory Knorr Professional</b> | <b>0,080 kg</b> |
| Oliwki zielone                                       | 0,070 kg        |
| Oliwki czarne                                        | 0,070 kg        |

|                                                      |                |
|------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional</b> | <b>0,020 l</b> |
| Szpinak baby                                         | 0,200 kg       |
| Sól, pieprz                                          | do smaku       |

### POLENTA

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| Woda                                      | 1,000 l         |
| <b>Rosół jarzynowy Knorr Professional</b> | <b>0,025 kg</b> |
| Polenta                                   | 0,250 kg        |
| Masło                                     | 0,050 kg        |
| Parmezan                                  | 0,050 kg        |

### INFUZOWANY OLEJ PIETRUSZKOWY

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Olej               | 0,100 l  |
| Pietruszka zielona | 0,030 kg |

### DODATKI

|          |          |
|----------|----------|
| Parmezan | 0,040 kg |
|----------|----------|

## WYKONANIE

### TOSKAŃSKI KURCZAK

- Filety pokrój na 10 porcji, zamarynuj w oliwie z przyprawami i ziołami.
- Piecz w temp. 180°C przez 12 minut.

### KREMOWY SOS

- Na maśle zeszklij cebulę, wlej wodę i gotuj na małym ogniu przez 5 minut.
- Dodaj Sos cytrynowo-maślany i Esencję bulionu, mieszając, zagotuj.
- Następnie dodaj Passatę i śmietankę oraz przekrojone na połowę oliwki.

- Gotuj na małym ogniu przez kilka minut.
- Sos odstaw, dodaj szpinak, wymieszaj i dopraw do smaku.

### POLENTA

- Zagotuj wodę z Rosółem, wsyp polentę i mieszając, gotuj na bardzo małym ogniu około 10 minut.
- Dodaj masło, starty parmezan i wymieszaj.

### INFUZOWANY OLEJ PIETRUSZKOWY

- Gałązki pietruszki zblanszuj i pokrój, włóż do oleju i podgrzewaj do 70°C przez kilka minut. Zmiksuj i przecedź przez gęste sito.

*Klasyczny smak,  
stała jakość*





DANIE GŁÓWNE

# FILET Z KURCZAKA

*faserowany grzybami / puree z topinamburu /  
sos pieprzowy / smażona sałata rzymska*



Paweł Kaczmarek  
SzeF Kuchni UFS  
f @PawelKaczmarekUFS

*Kacmarek*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY GRZYBAMI

|                                             |                 |
|---------------------------------------------|-----------------|
| Olej                                        | 0,050 l         |
| Cebula                                      | 0,100 kg        |
| Czosnek                                     | 0,005 kg        |
| Mięso mielone drobiowe                      | 0,500 kg        |
| Filet z kurczaka                            | 1,300 kg        |
| Podgrzybek, mrożony                         | 0,200 kg        |
| <b>Primerba grzybowa Knorr Professional</b> | <b>0,010 kg</b> |
| <b>Delikat Przyprawa do drobiu Knorr</b>    | <b>0,020 kg</b> |
| Tymianek, suszony                           | 0,003 kg        |

### PUREE Z TOPINAMBURU

|            |          |
|------------|----------|
| Topinambur | 1,300 kg |
|------------|----------|

|             |          |
|-------------|----------|
| Masło       | 0,200 kg |
| Sól, pieprz | do smaku |

### SOS PIEPRZOWY

|                                        |                 |
|----------------------------------------|-----------------|
| <b>Rosół z kury Knorr Professional</b> | <b>0,010 kg</b> |
| Woda                                   | 0,500 l         |
| Śmietanka 30%                          | 0,200 l         |
| Pieprz czerwony                        | 0,002 kg        |
| Pieprz zielony                         | 0,030 kg        |
| <b>Zasmażka jasna Knorr</b>            | <b>0,050 kg</b> |

### SMAŻONA SAŁATA RZYMSKA

|                                        |                 |
|----------------------------------------|-----------------|
| Sałata rzymska mini                    | 5 szt.          |
| <b>Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr</b> | <b>0,020 kg</b> |

## WYKONANIE

### FILET Z KURCZAKA FASZEROWANY GRZYBAMI

- Na oleju zasmaż cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek i grzyby.
- Wymieszaj z mięsem mielonym, dopraw Primerbą i suszonym tymiankiem.
- Filet z kurczaka natnij, dopraw Delikatem i włóż farsz.
- Zawień w folię spożywczą i gotuj w piecu w temp. 64°C przez około 40 minut.
- Przed podaniem obsmaż na złoty kolor.

### PUREE Z TOPINAMBURU

- Topinambur ugotuj w osolonej wodzie, wydrąż środek i zmiksuj na gładką masę.
- Skóry z topinamburu usmaż na głębokim tłuszczu na złoty kolor.

### SOS PIEPRZOWY

- Z wody i Rosołu z kury przygotuj wywar, dodaj śmietankę i zasmażkę.
- Zagotuj, dodaj zielony i czerwony pieprz.

### SMAŻONA SAŁATA RZYMSKA

- Sałatę przekrój na pół i obsmaż na oleju, dopraw Aroma Mix maślano-ziółowym.

*Zagęszcza  
bez zbryleń*





DANIE GŁÓWNE

# ROLADA Z KACZKI

w sosie pieczeniowym / kluski śląskie /  
czerwona kapusta z malinami



Paweł Kaczmarek  
SzeF Kuchni UFS  
f @PawelKaczmarekUFS

Kacmarek

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ROLADA Z KACZKI W SOSIE PIECZENIOWYM

|                                          |                 |
|------------------------------------------|-----------------|
| Mięso mielone drobiowe                   | 0,500 kg        |
| Śliwki suszone                           | 0,150 kg        |
| Kaczka                                   | 4,000 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do drobiu Knorr</b> | <b>0,060 kg</b> |
| Sól, pieprz                              | do smaku        |
| <b>Sos pieczeniowy Knorr</b>             | <b>0,100 kg</b> |
| Wywar z kaczki                           | 1,000 l         |
| Rozmaryn, świeży                         | 0,030 kg        |

### KLUSKI ŚLĄSKIE

|                                 |                 |
|---------------------------------|-----------------|
| <b>Puree ziemniaczane Knorr</b> | <b>0,160 kg</b> |
| Woda                            | 1,000 l         |

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Skrobia ziemniaczana | 0,400 kg |
| Jajko                | 1 szt.   |
| Masło                | 0,100 kg |
| Panko                | 0,030 kg |
| Boczek wędzony       | 0,100 kg |

### CZERWONA KAPUSTA Z MALINAMI

|                  |          |
|------------------|----------|
| Maliny mrożone   | 0,100 kg |
| Cukier           | 0,030 kg |
| Czerwona kapusta | 1,300 kg |
| Ocet jabłkowy    | 0,050 l  |
| Sól, pieprz      | do smaku |

## WYKONANIE

### ROLADA Z KACZKI W SOSIE PIECZENIOWYM

- Farsz: mięso mielone wymieszaj z posiekanymi śliwkami i dopraw solą i pieprzem.
- Kaczkę wytrybuj (na połowie skóry pozostaw filet i udko), mięso (na skórze) rozbij i dopraw Delikatem.
- Farsz ułóż na kaczce, uformuj roladę, zawiń w folię spożywczą i gotuj na parze w temp. 69°C przez 12 godzin.
- Roladę wystudź, przed podaniem obsmaż.
- Kości z kaczki włóż do pieca nagrzanego do 220°C, mocno zrumień, przełóż do garnka, zalej wodą i gotuj około 30 minut.
- Przecedź, zredukuj do pojemności 1 l, dodaj Sos pieczeniowy, wymieszaj i dodaj rozmaryn, zagotuj.

### KLUSKI ŚLĄSKIE

- Do wody o temp. 85°C dodaj sól i puree ziemniaczane, wymieszaj.

- Do ciepłego puree dodaj rozpuszczone masło, jajko, skrobię ziemniaczaną i dobrze wymieszaj.
- Uformuj kluski i ugotuj.
- Boczek pokrój w drobną kostkę i smaż do chrupkości.
- Panko upraż na patelni do zarumienienia i wymieszaj z boczkiem.
- Kluski przed podaniem posyp panko.

### CZERWONA KAPUSTA Z MALINAMI

- Maliny zmiksuj z cukrem.
- Czerwoną kapustę pokrój i gotuj w piecu w temp. 85°C do miękkości.
- Ugotowaną kapustę posmaruj octem jabłkowym, dopraw solą i pieprzem, przed podaniem polej sosem malinowym.

Szerokie zastosowanie





DANIE GŁÓWNE

# BAO

szarpana wieprzowina  
/ śliwkowy relish / marchew



Marcin Szachowicz  
SzeF Kuchni UFS  
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### SZARPANA WIEPRZOWINA

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
| Olej                                              | 0,020 l         |
| <b>Marynata do wieprzowiny Knorr Professional</b> | <b>0,030 kg</b> |
| Pasta Gochujang                                   | 0,050 kg        |
| Cebula, kostka                                    | 0,100 kg        |
| Czosnek, kostka                                   | 0,030 kg        |
| Imbir, kostka                                     | 0,020 kg        |
| Sok pomarańczowy                                  | 0,100 l         |
| <b>Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr</b>     | <b>0,050 l</b>  |
| Łopatką wieprzowa                                 | 1,000 kg        |

### ŚLIWKOWY RELISH

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Olej                      | 0,030 l  |
| Cebula czerwona, kostka   | 0,100 kg |
| Śliwka, kostka            | 0,400 kg |
| Cukier brązowy            | 0,050 kg |
| Wino czerwone             | 0,150 l  |
| Liść laurowy              | 0,001 kg |
| Ziele angielskie, mielone | 0,002 kg |
| Pieprz cayenne            | 0,002 kg |

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Tymianek, świeży  | 0,005 kg |
| Kardamon, mielony | 0,002 kg |
| Cynamon           | 0,001 kg |
| Ocet balsamiczny  | 0,040 l  |

### MARCHEW

|                                             |                |
|---------------------------------------------|----------------|
| Marchew, długie julienne                    | 0,300 kg       |
| Sok z pomarańczy, świeżo wyciskany          | 0,080 l        |
| Ocet ryżowy                                 | 0,200 l        |
| Sos sojowy                                  | 0,030 l        |
| Olej sezamowy                               | 0,005 l        |
| <b>Esencja cytrusowa Knorr Professional</b> | <b>0,010 l</b> |

### PODANIE

|                                                            |                |
|------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Majonez do dekoracji Hellmann's</b>                     | <b>0,200 l</b> |
| <b>Pikantny sos z chili i pomidorami - Pang Gang Knorr</b> | <b>0,100 l</b> |
| Pak choy                                                   | 0,200 kg       |
| Olej sezamowy                                              | 0,020 l        |
| Buteczki Bao                                               | 10 szt.        |
| Sezam                                                      | 0,010 kg       |

## WYKONANIE

### SZARPANA WIEPRZOWINA

- Składniki marynaty wymieszaj, włóż do niej mięso i odstaw na kilka godzin.
- Łopatkę przełóż na blachę G/N, zakryj szczelnie i piecz w temp. 135°C, aż mięso będzie się rozpadało. Następnie poszarp je i wymieszaj z powstałym sosem.

### ŚLIWKOWY RELISH

- Na oleju zasmaż cebulę i śliwki z cukrem, dodaj wino, przyprawy i duś do odparowania.
- Na koniec dodaj ocet i wystudź.

### MARCHEW

- Marchew wymieszaj z sokiem, octem, sosem, olejem i Esencją.

### PODANIE

- Majonez wymieszaj z Sosem Pang Gang.
- Do buteczek Bao włóż obsmażone liście pak choy, szarpaną wieprzowinę, relish śliwkowy, marchew, sos i posyp sezamem.



Gotowy sposób  
na autorski sos





DANIE GŁÓWNE

# SCHAB Z KOŚCIĄ

karmelizowane jabłka / cydr / pieczone ziemniaki



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS  
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### SCHAB

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
| Kotlety wieprzowe z kością                        | 4,000 kg        |
| <b>Marynata do wieprzowiny Knorr Professional</b> | <b>0,080 kg</b> |
| Tymianek, świeży                                  | 0,020 kg        |
| Olej                                              | 0,060 l         |

### KARMElizowane JABŁKA

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Cebula dymka         | 0,150 kg |
| Masło                | 0,080 kg |
| Jabłka               | 0,800 kg |
| Cukier trzcinowy     | 0,080 kg |
| Orzechy brazylijskie | 0,200 kg |

### SOS

|            |          |
|------------|----------|
| Cukier     | 0,100 kg |
| Cydr       | 0,400 l  |
| Wino białe | 0,200 l  |
| Woda       | 0,200 l  |

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Cynamon                      | 0,005 kg        |
| Anyż                         | 0,005 kg        |
| <b>Sos pieczeniowy Knorr</b> | <b>0,030 kg</b> |
| <b>Zasmażka ciemna Knorr</b> | <b>0,020 kg</b> |

### PIECZONE ZIEMNIAKI

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Ziemniaki małe     | 1,200 kg |
| Olej               | 0,070 l  |
| Sól                | 0,020 kg |
| Czosnek            | 0,030 kg |
| Parmezan           | 0,040 kg |
| Koperek            | 0,015 kg |
| Pietruszka zielona | 0,015 kg |
| Szczypiorek        | 0,015 kg |
| Oliwa z oliwek     | 0,070 l  |
| Pieprz czarny      | do smaku |

## WYKONANIE

### SCHAB

- Marynatę i tymianek wymieszaj w oleju, posmaruj mięso i odstaw do lodówki.
- Obsmaż na patelni i przełóż do pieca.

### KARMElizowane JABŁKA

- Dymkę przekrój wzdłuż i obsmaż na złoty kolor na części masła, odstaw.
- Jabłka pokrój w cząstki, obsmaż na maśle z cukrem, pod koniec dodaj orzechy.

### SOS

- Cukier skarmelizuj, wlej cydr i wino, dodaj cynamon i anyż.
- Gotuj przez chwilę, dodaj wodę, Sos pieczeniowy i Zasmażkę.

### PIECZONE ZIEMNIAKI

- Ziemniaki wymieszaj z olejem i solą.
- Piecz w temp. 180°C przez około 20 minut.
- Pod koniec pieczenia dodaj plasterki czosnku.
- Parmezan, koperek, pietruszkę, szczypiorek zmiksuj z oliwą i pieprzem. Wymieszaj z ziemniakami przed podaniem.

Neutralny  
profil smakowy





DANIE GŁÓWNE

# ROLOWANY BOCZEK

/ sos z żurawiną / pieczone ziemniaki z dynią



Mirosław Szajkowski  
SzeF Kuchni UFS  
f @MirosławSzajkowskiUFS

*Szajkowski*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ROLOWANY BOCZEK

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Boczek surowy                              | 2,000 kg |
| Woda                                       | 4,000 l  |
| Sól                                        | 0,200 kg |
| Cukier                                     | 0,050 kg |
| Marynata do wieprzowiny Knorr Professional | 0,020 kg |

### NADZIENIE

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Mielona łopatka wieprzowa | 0,700 kg |
| Olej                      | 0,040 l  |
| Cebula, kostka            | 0,120 kg |
| Czosnek, posiekany        | 0,015 kg |
| Papryka kolorowa, kostka  | 0,150 kg |
| Ser Halloumi, kostka      | 0,080 kg |
| Chorizo                   | 0,150 kg |
| Pietruszka zielona        | 0,015 kg |
| Sól, pieprz               | do smaku |

### GLAZURA

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr | 0,050 l  |
| Sos BBQ Hellmann's                     | 0,050 kg |

### SOS Z ŻURAWINĄ

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Sos Demi Glace Knorr    | 0,050 kg |
| Woda                    | 1,000 l  |
| Rozmaryn, świeży        | 0,005 kg |
| Wino czerwone, wytrawne | 0,150 l  |
| Żurawina                | 0,050 kg |
| Maśło                   | 0,050 kg |
| Pieprz czarny           | do smaku |

### PIECZONE ZIEMNIAKI Z DYNIA

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Ziemniaki małe                  | 0,900 kg |
| Delikat Przyprawa do mięs Knorr | 0,020 kg |
| Olej                            | 0,050 l  |
| Dynia piżmowa                   | 0,800 kg |
| Cebula, ćwiartki                | 0,200 kg |
| Czosnek w łupinie               | 0,070 kg |

## WYKONANIE

### ROLOWANY BOCZEK

- Boczek lekko rozbij, włóż do wody z solą i cukrem. Odstaw na 24 godziny.
- Wymij z solanki i dopraw Marynatą do wieprzowiny.

### NADZIENIE

- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj pokrojoną paprykę, zasmaż i wystudź.
- Połącz ze zmielonym mięsem, serem, chorizo i posiekaną zieloną pietruszką.
- Nadzienie dopraw do smaku, rozłóż na boczku i zwiń w roladę.
- Zwiąż sznurkiem i ciasno zawiń w folię spożywczą.
- Roladę wstaw do pieca na parowanie w temp. 69°C na 12 godzin.

### GLAZURA

- Zimną roladę posmaruj glazurą z Sosu Ketjap Manis i BBQ.
- Wstaw do nagrzanego pieca w temp. 230°C na 10 minut.
- Po 5 minutach ponownie posmaruj glazurą.

### SOS Z ŻURAWINĄ

- Sos Demi Glace połącz z ciepłą wodą, winem i rozmarynem.
- Gotuj do zredukowania o połowę objętości.
- Przecedź, dodaj żurawinę i maśło. Wymieszaj i dopraw do smaku pieprzem.

### PIECZONE ZIEMNIAKI Z DYNIA

- Ziemniaki przekrój na połówki, wymieszaj z Delikatem i częścią oleju. Piecz do miękkości.
- Dynię pokrój w dużą kostkę, wymieszaj z cebulą, czosnkiem i pozostałym olejem.
- Piecz w temp. 200°C przez 10 minut.
- Pieczone ziemniaki wymieszaj z dynią.

Klasyczny smak





DANIE GŁÓWNE

# POLICZKI WIEPRZOWE

/ wędzona śliwka / marynowana marchew / gnocchi



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS  
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### POLICZKI WIEPRZOWE

|                                        |                 |
|----------------------------------------|-----------------|
| Policzki wieprzowe                     | 2,000 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do mięs Knorr</b> | <b>0,040 kg</b> |
| Czosnek, świeży                        | 0,030 kg        |
| Rozmaryn, świeży                       | 0,030 kg        |
| Olej                                   | 0,050 l         |
| Miód                                   | 0,050 kg        |
| Cebula czerwona                        | 0,150 kg        |
| Wino czerwone                          | 0,200 l         |
| Wino Porto                             | 0,200 l         |
| Woda                                   | 1,500 l         |
| <b>Sos pieczeniowy Knorr</b>           | <b>0,100 kg</b> |
| Śliwka wędzona                         | 0,200 kg        |
| <b>Gnocchi Knorr</b>                   | <b>1,000 kg</b> |
| Masło                                  | 0,080 kg        |
| Cebulka perłowa                        | 0,100 kg        |

### MARYNOWANA MARCHEW

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Marchew mini             | 0,400 kg |
| Woda                     | 0,400 l  |
| Ocet jabłkowy            | 0,200 l  |
| Cukier                   | 0,080 kg |
| Sól                      | 0,020 kg |
| Liść laurowy             | 0,002 kg |
| Ziele angielskie         | 0,002 kg |
| Pieprz czarny, ziarnisty | 0,005 kg |
| Goździki                 | 0,004 kg |

## WYKONANIE

### POLICZKI WIEPRZOWE

- Policzki oczyść, zamarynuj w marynacie z Delikatu, czosnku, rozmarynu, oleju i miodu. Odstaw na 12 godzin.
- Obsmaż na patelni i przetóż na blachę G/N.
- Przesmaż cebulę, dodaj wodę, Sos pieczeniowy i połowę śliwek. Wymieszaj, zagotuj i wlej do policzek.
- Gotuj w piecu w temp. 135°C przez 2 godziny.
- Policzki wyjmij, sos zmiksuj.
- Wina zredukuj, dodaj pozostałe śliwki i połącz z sosem.
- Gnocchi ugotuj i obsmaż na maśle.

- Cebulkę obsmaż.

### MARYNOWANA MARCHEW

- Marchew oczyść.
- Zagotuj wodę z pozostałymi składnikami, dodaj marchew, gotuj przez 5 minut i odstaw.

Stabilność w beamarze





DANIE GŁÓWNE

# STEK HACHE Z CHORIZO I CHEDDAREM

/ ziemniaki w soli / surówka z kalarepy i jabłka



bonna  
Porcelana marki Bonna  
- kolekcja Cosmos

Zeskanuj kod telefonem  
i oblicz food cost dania!



Paweł Kaczmarek  
Szeff Kuchni UFS  
f @PawelKaczmarekUFS

Kaczmarek

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### STEK HACHE

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Łopatka wołowa                              | 1,300 kg |
| Cheddar                                     | 0,200 kg |
| Chorizo                                     | 0,200 kg |
| Esencja bulionu wołowego Knorr Professional | 0,030 l  |
| Esencja dymna Knorr Professional            | 0,020 l  |

### ZIEMNIAKI W SOLI

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Ziemniaki w łupinie | 1,500 kg |
| Sól w płatkach      | 0,040 kg |
| Mąka pszenna        | 0,160 kg |

### SURÓWKA Z KALAREPY I JABŁKA

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Kalarepa                      | 0,500 kg |
| Jabłko                        | 0,200 kg |
| Majonez do sałatek Hellmann's | 0,120 l  |
| Chrzan                        | 0,040 kg |
| Koperek                       | 0,015 kg |
| Sól, pieprz                   | do smaku |

### DODATKI

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Masło                         | 0,200 kg |
| Brokuły, zblanszowane         | 0,400 kg |
| Groszek cukrowy, zblanszowany | 0,200 kg |

## WYKONANIE

### STEK HACHE

- Mięso posiekaj nożem. Cheddar i chorizo pokrój w drobną kostkę i wymieszaj z mięsem, dopraw Esencją bulionu wołowego i Esencją dymną.
- Uformuj steki i zgrilluj.

### ZIEMNIAKI W SOLI

- Ziemniaki umyj i wymieszaj w soli potączonej z mąką.
- Piecz w temp. 190°C około 30 minut.

### SURÓWKA Z KALAREPY I JABŁKA

- Kalarepę i jabłko zetrzyj i wymieszaj z Majonezem, chrzanem i posiekanym koperkiem. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Urozmaicenie oferty  
bufetowej





DANIE GŁÓWNE

# WOŁOWINA TERIYAKI

zielone warzywa / pszenny makaron



Mirosław Szajkowski  
SzeF Kuchni UFS  
f @MirosławSzajkowskiUFS

*Szajkowski*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

|                                                     |                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------|
| Udziec wołowy, pokrojony w bardzo cienkie plasterki | 1,000 kg        |
| <b>MARYNATA</b>                                     |                 |
| Oceć jabłkowy                                       | 0,050 l         |
| <b>Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr</b>       | <b>0,150 l</b>  |
| Mąka ziemniaczana                                   | 0,050 kg        |
| <b>WOŁOWINA</b>                                     |                 |
| <b>Rosół wołowy Knorr Professional</b>              | <b>0,040 kg</b> |
| Skrobia ziemniaczana                                | 0,040 kg        |
| Woda                                                | 3,000 l         |
| <b>WARZYWA</b>                                      |                 |
| Olej arachidowy                                     | 0,040 l         |
| Cebula czerwona, pokrojona w pióra                  | 0,150 kg        |
| Czosnek, posiekany                                  | 0,020 kg        |

|                                                 |                 |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| Imbir, starty                                   | 0,040 kg        |
| Fasolka szparagowa, zblanszowana                | 0,300 kg        |
| Groszek cukrowy                                 | 0,150 kg        |
| Cukinia, pokrojona w słupki                     | 0,400 kg        |
| Brokuły Bami, zblanszowane                      | 0,400 kg        |
| Bok choy, duże kawałki                          | 0,150 kg        |
| Woda                                            | 0,500 l         |
| <b>Sos Teriyaki Knorr</b>                       | <b>0,300 l</b>  |
| Skrobia ziemniaczana                            | 0,015 kg        |
| Olej sezamowy                                   | 0,020 l         |
| <b>MAKARON I DODATKI</b>                        |                 |
| <b>Makaron Asian Noodles Knorr Professional</b> | <b>0,400 kg</b> |
| Kolendra                                        | do dekoracji    |
| Orzeszki ziemne, tostowane                      | 0,080 kg        |

## WYKONANIE

### MARYNATA

- Połącz składniki marynaty, dodaj wołowinę i wymieszaj. Odstaw na godzinę.

### WOŁOWINA

- Wodę zagotuj z Rosółem wołowym i skrobią ziemniaczaną.
- Na gotujący się wywar wrzuc wołowinę, wymieszaj i natychmiast wyjmij.

### WARZYWA, MAKARON I DODATKI

- Makaron Asian Noodles ugotuj.
- Na oleju zasmaż cebulę, czosnek i imbir. Dodaj fasolkę, pozostałe warzywa oraz olej sezamowy.
- Wlej Sos Teriyaki, wodę, gotuj przez kilka minut i zagęść skrobią ziemniaczaną.
- Włóż wołowinę, gorący makaron, wymieszaj i popraw.
- Podawaj z kolendrą i orzeszkami.

Również  
do przyprawiania



NOWOŚĆ





DANIE GŁÓWNE

# SKOKI Z KRÓLIKA

w sosie tymiankowym / marchewka z groszkiem  
/ ziemniaki z koperkiem



Paweł Kaczmarek  
Szef Kuchni UFS  
f @PawelKaczmarekUFS

Kacmarek

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### SKOKI Z KRÓLIKA W SOSIE TYMIANKOWYM

|                                               |                 |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| Skoki z królika                               | 2,200 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do mięs Knorr</b>        | <b>0,050 kg</b> |
| Olej                                          | 0,070 l         |
| Śmietanka 30%                                 | 0,300 l         |
| <b>Zasmażka jasna Knorr</b>                   | <b>0,070 kg</b> |
| <b>Primerba tymiankowa Knorr Professional</b> | <b>0,015 kg</b> |
| Sól, pieprz                                   | do smaku        |

### MARCHEWKA Z GROSZKIEM

|                                                      |                |
|------------------------------------------------------|----------------|
| Marchew                                              | 0,600 kg       |
| Miód                                                 | 0,050 kg       |
| Estragon, suszony                                    | 0,002 kg       |
| Masło                                                | 0,120 kg       |
| Groszek, mrożony                                     | 0,045 kg       |
| <b>Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional</b> | <b>0,015 l</b> |

### ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM

|           |          |
|-----------|----------|
| Ziemniaki | 1,300 kg |
| Koperek   | 0,020 kg |
| Masło     | 0,050 kg |

## WYKONANIE

### SKOKI Z KRÓLIKA W SOSIE TYMIANKOWYM

- Skoki z królika dopraw Delikatem.
- Obsmaż na oleju na złoty kolor z każdej strony, podlej wodą, dopraw solą i pieprzem, duś do miękkości.
- Mięso wyjmij, wywar przecedź.
- Do 1 l wywaru dodaj śmietankę, Primerbę tymiankową i zasmażkę.
- Gotuj do zagęszczenia, dopraw solą i pieprzem.

### MARCHEWKA Z GROSZKIEM

- Marchew pokrój na krawalnicę w cienkie plastry i zblanszuj.
- Wymieszaj z 70 g masła, miodem i estragonem.
- Groszek zblanszuj, zmiksuj z 50 g masła i Esencją bulionu na gładką masę.

### ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM

- Ziemniaki obierz, wykrój drylownicą do jabłek, ugotuj w osolonej wodzie.
- Przed podaniem, zasmaż na maśle z koperkiem.



Do stosowania  
na zimno i na ciepło





DANIE GŁÓWNE

# ŚLEDŹ W TEMPURZE

*dynia / cukinia / seler naciowy / pomidory*



Mirosław Szajkowski  
Szef Kuchni UFS  
f @MirosławSzajkowskiUFS

*Szajkowski*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ŚLEDŹ

|                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| Śledzie zielone, bez głowy            | 1,200 kg        |
| Zimna woda                            | 2,000 l         |
| Sól                                   | 0,150 kg        |
| Cukier                                | 0,030 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do ryb Knorr</b> | <b>0,020 kg</b> |

### TEMPURA

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Mąka ziemniaczana | 0,100 kg |
| Mąka pszenna      | 0,120 kg |
| Jaja              | 2 szt.   |
| Lodowata woda     | 0,200 l  |
| Kostki lodu       | 0,100 kg |

### WARZYWA

|                                            |                 |
|--------------------------------------------|-----------------|
| Dynia piżmowa, obrana, duża kostka         | 0,500 kg        |
| Olej                                       | 0,080 l         |
| Cebula, pióra                              | 0,100 kg        |
| Czosnek, plasterki                         | 0,015 kg        |
| Seler naciowy, słupki                      | 0,300 kg        |
| Cukinia zielona, pokrojona w cząstki       | 0,300 kg        |
| Mini marchewki                             | 0,150 kg        |
| <b>Rosół jarzynowy Knorr Professional</b>  | <b>0,030 kg</b> |
| Jarmuż, zblanszowany                       | 0,100 kg        |
| <b>Campagna Rustica Knorr Professional</b> | <b>0,500 kg</b> |
| Sól, pieprz czarny                         | do smaku        |

### DODATKI

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Kiełki kapusty mizuna | do dekoracji |
| Szczawik              | do dekoracji |

## WYKONANIE

### ŚLEDŹ

- Ze śledzia usuń 2/3 kręgosłupa.
- Składniki solanki wymieszaj, włóż rybę i odstaw na godzinę.
- Dopraw Delikatem do ryb.

### TEMPURA

- Składniki tempury wymieszaj, zanurz w niej śledzie i usmaż na fryturze.

### WARZYWA

- Dynię wymieszaj z częścią oleju i piecz w temp. 160°C przez 10 minut.
- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj seler naciowy, cukinię i marchew.
- Całość krótko zasmażaj, dopraw Rosołem jarzynowym.
- Dodaj jarmuż, Campagna Rustica, gotuj przez chwilę i dopraw do smaku.

Wysoka wydajność:  
ok. 260 porcji mięsa z 1 opak.





DANIE GŁÓWNE WEGAŃSKIE

# DYNIA PIŻMOWA

dziki ryż / sos z pieczonego czosnku



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS  
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### DYNIA

|                                                         |                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------|
| Dynia piżmowa                                           | 4,000 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa do grilla Knorr</b>                | <b>0,050 kg</b> |
| Oliwa z oliwek                                          | 0,070 l         |
| Sok z cytryny                                           | 0,040 l         |
| Tymianek, świeży                                        | 0,015 kg        |
| Czosnek, świeży                                         | 0,020 kg        |
| <b>Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr</b> | <b>0,060 l</b>  |
| Kmin rzymski                                            | 0,005 kg        |

### DZIKI RYŻ

|           |          |
|-----------|----------|
| Dziki ryż | 0,350 kg |
| Olej      | 0,050 l  |

|                                                      |                 |
|------------------------------------------------------|-----------------|
| Cebula, kostka                                       | 0,150 kg        |
| Wino białe, wytrawne                                 | 0,150 l         |
| Żurawina, suszona                                    | 0,120 kg        |
| Orzechy włoskie                                      | 0,100 kg        |
| <b>Delikat Przyprawa Warzywna Szefa Kuchni Knorr</b> | <b>0,015 kg</b> |
| Tymianek                                             | 0,010 kg        |
| Sól, pieprz czarny                                   | do smaku        |

### SOS Z PIECZONEGO CZOSNKU

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Czosnek w łupinie                  | 0,300 kg        |
| <b>Majonez wegański Hellmann's</b> | <b>0,300 kg</b> |
| Sól, pieprz czarny                 | do smaku        |

## WYKONANIE

### DYNIA

- Dynię ze skórą przekrój na pół, usuń pestki i natnij wewnętrzną część w kratkę.
- Półówki dyni posmaruj przygotowaną marynatą z Delikatu, oliwy, soku, tymianku, czosnku, Sosu Sunshine Chili i kminu.
- Piecz w piecu razem z czosnkiem w łupinie w temp. 180°C około 40 minut.

### DZIKI RYŻ

- Ryż ugotuj w osolonej wodzie. Na oleju zeszklij cebulę, dodaj wino, żurawinę, orzechy, odparuj i połącz z ryżem.

- Dopraw Delikatem, tymiankiem, solą i pieprzem do smaku.
- Ryż włóż do dyni i zapiecz.

### SOS Z PIECZONEGO CZOSNKU

- Upieczony czosnek przekrój na pół, wyciśnij miąższ i zmiksuj.
- Połącz z Majonezem i dopraw do smaku.





DESER

# RURKA

z kremem cytrusowym / mus pistacjowy



Paweł Kaczmarek  
Szeł Kuchni UFS  
f @PawelKaczmarekUFS

Kaczmarek

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### CIASTO

Ciasto francuskie 1 opakowanie

### KREM

Śmietanka 30% 0,500 l  
**Auszip Knorr 0,010 kg**  
Woda 0,050 l  
Cukier puder 0,030 kg  
**Esencja Cytrusowa Knorr Professional 0,045 l**  
Mascarpone 0,250 kg

### MUS PISTACJOWY

Śmietanka 30% 0,500 l  
Cukier puder 0,055 kg  
Pasta pistacjowa 0,120 kg  
Mascarpone 0,250 kg

### PODANIE

Borówki 0,100 kg  
Maliny 0,100 kg  
Pistacje, pokruszone 0,030 kg

## WYKONANIE

### CIASTO

- Ciasto pokrój na prostokąty i owiń nim metalowe formy do rurek.
- Smaż na głębokim tłuszczu w temp. 190°C do zarumienienia.

### KREM

- Auszip rozpuść w ciepłej wodzie.
- Śmietankę ubij z cukrem pudrem, dodaj Auszip, Esencję cytrusową i mascarpone.
- Przetóż do rękawa cukierniczego.
- Krem wyszprycuj do zimnych rurek z ciasta francuskiego.

### MUS PISTACJOWY

- Śmietankę ubij z cukrem pudrem, dodaj pastę pistacjową i mascarpone.

### PODANIE

- Deser podawaj z owocami i pokruszonymi pistacjami.

Neutralny zapach  
i smak





DESER

# DEKONSTRUKCJA MILLE FEUILLE

*Panna Cotta / mascarpone / sos malinowy*



Mirosław Szajkowski  
Szef Kuchni UFS  
f @MiroslawSzajkowskiUFS

*Szajkowski*

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### CIASTO

Ciasto francuskie

1 opakowanie

### KREM

Mleko

0,250 l

**Panna Cotta Carte d'Or**

**0,130 kg**

Śmietanka 30%

0,500 l

Mascarpone

0,350 kg

### SOS MALINOWY

Maliny

0,300 kg

Cukier puder

0,080 kg

### PODANIE

Truskawki

0,250 kg

Borówki

0,200 kg

Maliny

0,100 kg

Porzeczka czerwona

0,100 kg

Mięta

do dekoracji

## WYKONANIE

### CIASTO

- Ciasto przekrój na cztery części, ułóż pomiędzy dwoma pergaminami. Przykryj drugą blachą, piecz w temp. 210°C przez 10 minut.
- Połam na dowolne kawałki.

### KREM

- Do gotującego mleka wsyp Panna Cottę, wymieszaj, odstaw. Następnie wlej 250 ml śmietanki, wymieszaj i ponownie odstaw do wystygnięcia.
- Zastygniętą Panna Cottę wymieszaj różgą.
- Pozostałą śmietankę ubij z mascarpone.
- Ubijając partiami dodawaj zimną Panna Cottę.

### SOS MALINOWY

- Maliny zmiksuj z cukrem pudrem i przetrzyj przez sito.

### PODANIE

- Pokruszone kawałki ciasta przełóż przygotowanym kremem, podawaj z owocami, sosem malinowym i mięta.

*Idelna baza dla  
autorskiego deseru*







## MAJONEZY HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor<sup>1</sup>
- ✓ Klasyczny smak<sup>1</sup>
- ✓ Wysoka wydajność<sup>2</sup>
- ✓ Wegański<sup>3</sup>
- ✓ Zawiera 15% jogurtu pasteryzowanego<sup>4</sup>



DO DEKORACJI<sup>1</sup>  
3 l



DO SAŁATEK<sup>2</sup>  
5 l



WEGAŃSKI<sup>3</sup>  
2,5 kg



YOFRESH<sup>4</sup>  
5 l

## MARYNATY I MIESZANKI PRZYPRAW

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład<sup>5</sup>
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Zachowuje wilgotność dania podczas przechowywania w bemaarach<sup>6</sup>



MARYNATA  
DO DROBIU  
0,7 kg



MARYNATA  
DO WIEPRZOWINY  
0,75 kg



MARYNATA  
DO WOŁOWINY  
0,75 kg



MARYNATA  
DO RYB I OWOCÓW MORZA  
0,7 kg



DELIKAT DO MIĘS<sup>5</sup>  
0,6 kg



DELIKAT DO DROBIU<sup>5</sup>  
0,6 kg



DELIKAT DO GRILLA<sup>5</sup>  
0,5 kg



DELIKAT DO GYROSA<sup>5</sup>  
0,5 kg



DELIKAT DO RYB<sup>5</sup>  
0,6 kg

<sup>5</sup> Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw



PRZYPRAWA WARZYWNA  
SZEFA KUCHNI  
5 kg



AROMA MIX  
MAŚLANO-ZIOŁOWY<sup>6</sup>  
1,1 kg



## BAZY WARZYNNE



- ✓ Gotowy składnik warzywny wielu dań<sup>7</sup>
- ✓ Do stosowania na ciepło i zimno
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Wysoka wydajność



TOMATO PRONTO<sup>7</sup>  
(Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)  
2 kg



PEPERONATA<sup>7</sup>  
(Pokrojona kolorowa papryka)  
2,6 kg



RATATOUILLE<sup>7</sup>  
(Mieszanka warzywna)  
2,5 kg



CAMPAGNA RUSTICA<sup>7</sup>  
(Sos na bazie pomidorów z warzywami i pieczarkami)  
2 kg



POMODORI PELATI  
(Pomidory w całości bez skórki)  
2,5 kg



POLPARICCA DI POMODORO  
(Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę)  
2,55 kg



PASSATA PRZETARTE  
POMIDORY<sup>7</sup>  
10 kg



CONCENTRATO  
DI POMODORO  
(Koncentrat pomidorowy)  
0,8 kg



CONCENTRATO  
DI POMODORO  
(Koncentrat pomidorowy)  
4,5 kg



POMODORI SECCHI<sup>7</sup>  
(Pomidory suszone)  
0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI<sup>7</sup>  
(Papryka grillowana)  
0,75 kg



## SOSY SAŁATKOWE

- ✓ Nie rozwarstwiają się
- ✓ Gotowe sosy
- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Bez konserwantów i barwników



OGRODOWY  
0,7 kg



KOPERKOWY  
0,8 kg



WŁOSKI  
0,7 kg



CZOSNKOWY  
0,7 kg



GRECKI  
0,7 kg



Unilever  
Food  
Solutions



## BULIONY I ZUPY

- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Do przyprawiania
- ✓ Do podlewania
- ✓ Baza do zup
- ✓ Gotowy żurek<sup>8</sup>
- ✓ Alternatywa zakwasu<sup>8</sup>
- ✓ Oszczędność czasu i energii



ROSÓŁ Z KURY  
1 kg



ROSÓŁ WOŁOWY  
1 kg



ROSÓŁ JARZYNOWY  
1 kg



FOND Z OWOCÓW  
MORZA W PAŚCIE  
1 kg



ŻUREK<sup>8</sup>  
1,4 kg



## SOSY

- ✓ Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs<sup>9</sup>
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Aksamitny sos o lekko kremowej konsystencji<sup>10</sup>



SOS PIECZENIOWY<sup>9</sup>  
1,4 kg



SOS DEMI-GLACE<sup>9</sup>  
0,75 kg



SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE<sup>9</sup>  
1,2 kg



SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY<sup>10</sup>  
0,8 kg

## ZASMAŹKI

- ✓ Zagęszczają bez zbryleń
- ✓ Neutralny profil smakowy
- ✓ Bez laktozy
- ✓ Odpowiednie dla wegan
- ✓ Bez barwników



ZASMAŻKA JASNA  
10 kg



ZASMAŻKA JASNA  
1 kg



ZASMAŻKA CIEMNA  
1 kg



## ESENCJE I SOSY PŁYNNE

- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Zawierają skoncentrowane buliony
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Wygoda użycia



ESENCJA BULIONU  
DROBIOWEGO  
1 l



ESENCJA BULIONU  
WOŁOWEGO  
1 l



ESENCJA BULIONU  
WARZYWNEGO  
1 l



ESENCJA BULIONU  
RYBNEGO  
1 l

- ✓ Kreatywne smaki

- ✓ Urozmaicenie oferty bufetowej

- ✓ Prostota i szybkość użycia



ESENCJA DYMNA  
0,4 l



ESENCJA CYTRUSOWA  
0,4 l



SOS  
TERIYAKI  
1 l



PIKANTNY SOS  
Z CHILI I SOJĄ  
- SAMBAL MANIS  
1 l



SŁODKI SOS  
SOJOWY  
- KETJAP MANIS  
1 l



PIKANTNY SOS  
Z CHILI  
I POMIDORAMI  
- PANG GANG  
1 l



SŁODKO-PIKANTNY  
SOS CHILI  
- SUNSHINE CHILI  
1 l

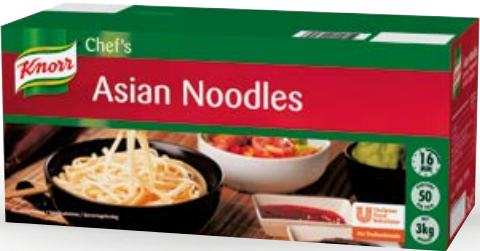




NUDLE AZJATYCKIE

- ✓ Do azjatyckich zup, sałatek, dań bemarowych i z woka
- ✓ Nadają się do wcześniejszego przygotowania i odgrzania
- ✓ Sprężyste i stabilne w bemarze

NOWOŚĆ



NUDLE AZJATYCKIE  
3 kg



PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor<sup>11</sup>
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA<sup>11</sup>  
0,34 kg



CZERWONE PESTO<sup>11</sup>  
0,34 kg



CZOSNKOWA  
0,34 kg



PESTO<sup>11</sup>  
0,34 kg



GRZYBOWA  
0,34 kg



PROWANSALSKA  
0,34 kg



WŁOSKA  
0,34 kg



TYMIANKOWA  
0,34 kg



Z PIECZONEJ CEBULI  
0,34 kg

AUSZPIK

- ✓ Neutralny smak i zapach
- ✓ Klarowność
- ✓ Zwarta konsystencja



AUSZPIK  
0,8 kg

DODATKI DO DAŃ

- ✓ Nadają daniom teksturę
- ✓ Urozmaicają wygląd dań



GROSZEK PTYSIOWY  
1 kg



GRZANKI  
ZIOŁOWO-CZOSNKOWE  
0,7 kg

STYCZEŃ

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 01 | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 |
| 02 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 03 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 04 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 05 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |

LUTY

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 05 |    |    |    | 01 | 02 | 03 | 04 |
| 06 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 |
| 07 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 08 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 09 | 26 | 27 | 28 | 29 |    |    |    |

MARZEC

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 09 |    |    |    |    | 01 | 02 | 03 |
| 10 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 |
| 11 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 12 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 13 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

KWIECIEŃ

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 14 | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 |
| 15 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 16 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 17 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 18 | 29 | 30 |    |    |    |    |    |

MAJ

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 18 |    |    | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 |
| 19 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 |
| 20 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 21 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 22 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |

CZERWIEC

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 22 |    |    |    |    |    | 01 | 02 |
| 23 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 |
| 24 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 25 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 26 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

LIPIEC

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 27 | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 |
| 28 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 29 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 30 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 31 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |    |

SIERPIEŃ

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 31 |    |    |    | 01 | 02 | 03 | 04 |
| 32 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 |
| 33 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 34 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 35 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |

WRZESIEŃ

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 35 |    |    |    |    |    |    | 01 |
| 36 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 |
| 37 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 38 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 39 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 40 | 30 |    |    |    |    |    |    |

PAŹDZIERNIK

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 40 |    | 01 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 |
| 41 | 07 | 08 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 42 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 43 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 44 | 28 | 29 | 30 | 31 |    |    |    |

LISTOPAD

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 44 |    |    |    |    | 01 | 02 | 03 |
| 45 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 | 09 | 10 |
| 46 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 47 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 48 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |    |

GRUDZIEŃ

| T  | P  | W  | Ś  | C  | P  | S  | N  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 48 |    |    |    |    |    |    | 01 |
| 49 | 02 | 03 | 04 | 05 | 06 | 07 | 08 |
| 50 | 09 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 51 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 52 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 01 | 30 | 31 |    |    |    |    |    |

KALENDARZ ŚWIĄT ZWYCZAJOWYCH I NIETYPOWYCH 2024

Inspiracje tematyczne na wkładki do menu

STYCZEŃ

- 1 Nowy Rok
- 4 Dzień Spaghetti
- 6 Trzech Króli
- 11 Dzień Wegetarian
- 21 Dzień Babci
- 22 Dzień Dziadka

LUTY

- 2 Dzień Naleśnika
- 8 Tłusty Czwartek
- 9 Dzień Pizzy
- 13 Śledzik / Ostatki
- 14 Walentynki

MARZEC

- 8 Dzień Kobiet
- 20 Dzień Bez Mięsa
- 21 1-szy Dzień Wiosny, Dzień Wagarowicza
- 31 Wielkanoc

KWIECIEŃ

- 1 Wielkanoc, Prima Aprilis
- 12 Dzień Czekolady
- 22 Dzień Ziemi

MAJ

- 1 Święto Pracy
- 3 Święto Konstytucji 3 Maja
- 13 Dzień Humusu
- 19 Zielone Świątki
- 26 Dzień Matki
- 28 Dzień Hamburgera
- 30 Boże Ciało

CZERWIEC

- 1 Dzień Dziecka
- 12 Dzień Falafela
- 23 Dzień Ojca

LIPIEC

- 1 Dzień Owoców
- 4 Święto Hot Doga
- 14 Dzień Kebaba
- 17 Dzień Tabaki

SIERPIEŃ

- 3 Dzień Arbuza
- 15 Wniebowzięcie NMP
- 18 Dzień Ciasta Lodowego

WRZESIEŃ

- 15 Dzień Kropki
- 21 Dzień Uśmiechu
- 28 Dzień Jabłka
- 30 Dzień Chłopaka

PAŹDZIERNIK

- 11 Dzień Jaja
- 20 Dzień Szefa Kuchni
- 25 Dzień Makaronu
- 31 Halloween

LISTOPAD

- 1 Wszystkich Świętych
- 7 Dzień Kotleta Schabowego
- 11 Święto Niepodległości
- 24 Dzień Buraka
- 29 Andrzejki

GRUDZIEŃ

- 6 Mikołajki
- 24 Wigilia
- 25-26 Boże Narodzenie
- 31 Sylwester





Unilever  
Food  
Solutions



*Dziękujemy firmie Tableart  
za użyczenie porcelany do sesji zdjęciowej  
[sklep.tableart.pl](http://sklep.tableart.pl)*



Marcin Szachowicz,  
Główny Szef Kuchni UFS  
f @MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski,  
Szef Kuchni UFS,  
Centrum Kulinarne  
f @MiroslawSzajkowskiUFS



Paweł Kaczmarek,  
Regionalny Szef Kuchni UFS,  
Region Południowy  
f @PawelKaczmarekUFS



Przemysław Kaczmarek,  
Regionalny Szef Kuchni UFS,  
Region Zachodni  
f @PrzemyslawKaczmarekUFS



Emil Dziubak,  
Regionalny Szef Kuchni UFS,  
Region Wschodni  
f @EmilDziubakUFS

**WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:**

[www.unileverfoodsolutions.pl](http://www.unileverfoodsolutions.pl)  
[www.kalkulatorfoodcost.pl](http://www.kalkulatorfoodcost.pl)



Znajdź nas  
na Facebooku:  
@ufspolska

**Unilever Food Solutions**

Unilever Polska Sp. z o.o.  
Ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań  
Bezpłatna infolinia 800 66 11 11  
(pn. – pt. 8:00 – 16:00)

