



Unilever
Food
Solutions

jesień-zima

KUCHNIA BEZ GRANIC

GOTUJĄ Z NAMI SZEFOWIE KUCHNI:

Łukasz Galant

Paweł Kaczmarek

Kamil Mateńka

Marcin Szachowicz

Jacek Kowalewski

Mirosław Szajkowski

Michał Fabiszewski

Przemysław Kaczmarek

24 SPRAWDZONE PRZEPISY

WSTĘP

Sezon jesienno-zimowy dla wielu jest nie lada wyzwaniem. Z jednej strony znika wiele produktów, dostępnych wiosną i latem, z drugiej – pojawia się konieczność obsłużenia konferencji, szkoleń i eventów. Dodatkowo - w związku z wakacyjnymi wydatkami – goście są bardziej wrażliwi na cenę i... wymagający.

Dlatego tak ważne jest, aby proponować menu, które zaskoczy, wpisze się w wymagania, ale też sprawi, że goście odwiedzą nas ponownie.

Na kolejnych kartach znajdziecie propozycje na nowy sezon przygotowane przez Szefów Kuchni UFS oraz znakomitych Szefów Kuchni z całej Polski, którzy zechcieli z nami przy tym materiale współpracować. Kulinarnie wpisujemy się w trendy, podpowiadamy nowości, które możecie wprowadzić do całej karty menu i stawiamy na nowe techniki. Nie zapominamy też o food coście, a także o mniej czasochłonnnych propozycjach dań.

A wszystko po to, byście dobrze rozpoczęli sezon oraz by goście wracali do Waszych restauracji po więcej.

Milej lektury!



ŁUKASZ GALANT
SZEFEF KUCHNI



KAMIL MATEŃKA
ZDOBYWCA TYTUŁU SZEFA KUCHNI
TRADYCYJNEJ WG GAULT&MILLAU



PAWEŁ KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEFEF KUCHNI UFS



JACEK KOWALEWSKI
SZEFEF KUCHNI, GOŚCINIEC & HOTEL
NAD WISŁĄ



MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS



MICHAŁ FABISZEWSKI
EXECUTIVE CHEF, SODEXO POLAND

MENU

PRZYSTAWKI

- Serowy tost/ sałatka/ sos matcha18 str.
- Nóżki wieprzowe w buraczkowej galaretkie/ piklowana marchewka z dynią/ borowik/ majonez chrzanowo-pietruszkowy20 str.
- Sałatka śledziowa/ assiette z buraka/ sos holenderski22 str.
- Smørrebrød/ piklowana dynia w miodzie/ jajko poche/ kruszonka z palonego masła/ orzechy laskowe/ pianka majonezowa miso24 str.

SALAATKI

- Sałatka z krewetkami/ sos ranczerski/ czarny tiul26 str.

ZUPY

- Chowder28 str.
- Zupa krem z borowików/ krokiet à la łazanki w panko/ szynka dojrzewająca/ pesto tymiarkowo-lubczykowe30 str.

DANIA GŁÓWNE

- Makaron Fusilli pełnoziarnisty/ bób/ koperek/ kurki/ chrupiący kurczak32 str.
- À la mac&cheese z mięsem/ sałatka34 str.
- Makaron Fettuccine/ miecznik/ sos paprykowo-miętowy36 str.
- Kurczak w złocistej skórce/ makaronowo-warzywne placki/ sos chipotle38 str.
- Shoarma z kurczaka/ tabbouleh z kaszy bulgur i smażonego makaronu/ piklowana czerwona kapusta/ pikantny sos jogurtowy/ tzatziki40 str.
- Sznicelki z polędwiczki wieprzowej marynowane w cydrze i panierowane w kaszy gryczanej/ sos pieprzowy/ puree z selera/ flambrowana gruszka ze śliwką44 str.
- Boczek wolno gotowany/ krokiet ziemniaczany/ puree z czerwonej kapusty/ wędzony majonez46 str.
- Żurkowe ryżotto/ biała kielbasa/ jajko48 str.
- Burger w azjatyckim stylu50 str.
- Mostek wołowy typu pastrami/ tost francuski/ dymna pianka majonezowa52 str.
- Warstwowy szaszłyk z rostbefu, guanciale i ratatouille z grilla/ risotto z dynią i słonecznikiem/ majonez grzybowy54 str.
- Stek z antrykotu/ kremowy sos w stylu skandynawskim/ grillowane warzywa/ pieczony ziemniak z pikantną pastą tuńczykową56 str.
- Dymno-czosnkowy sandacz/ krokiet chorizo/ brukselka58 str.
- Smażony halibut w cytrusowej solance/ palone masło/ marchewka/ sos cytrusowo-maślany/ olej jałowcowy60 str.
- Wege „golonka” z kalafiora/ puree chrzanowe/ demi-glace z musztardą62 str.
- Pizza bianca/ sałatka z awokado/ jabłko/ granat/ gruszkę/ matcha64 str.

DESERY

- Brownie/ mus czekoladowy/ kremowo-kawowa galaretka66 str.

UŻYWAJ JAK ŚMIETANKI CREMY DO GOTOWANIA 15% TŁ.

Knorr
PROFESSIONAL

NOWOŚĆ

Produkt
bezglutenowy



Produkt
bez laktozy



Odpowiedni
dla wegan



Uniwersalny zamiennik śmietanki, odpowiedni
dla większości potrzeb dietetycznych gości.



Nie warzy się



Zagęszcza



Dodaje
kremowości



Stabilna
z kwaśnymi
składnikami
i alkoholem



Bez alergenów*



Neutralny smak



Stabilna w wysokich temperaturach



Wszechstronne zastosowanie



Przed otwarciem nie wymaga chłodzenia – przechowuj
w temp. pokojowej

*Dotyczy alergenów wymagających znakowania wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) z późniejszymi zmianami (Dz.U. UE L 304/18, 22.11.2011 PL).

MAJONEZ HELLMANN'S PROFESSIONAL



NOWOŚĆ

Produkt
bezglutenowy



Produkt
bez laktozy

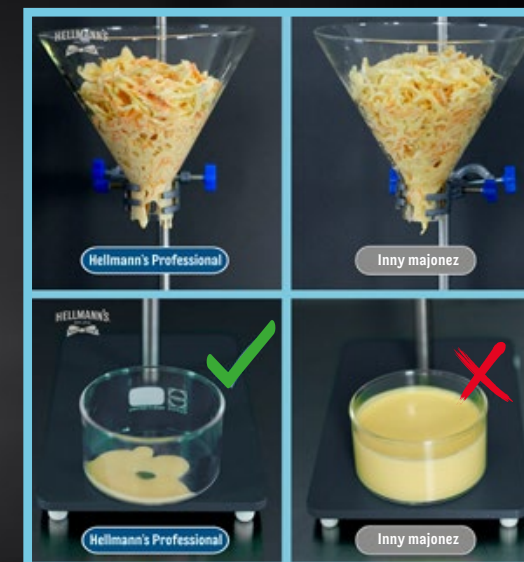


Odpowiedni
dla wegetarian



Aksamitnie kremowy i wyjątkowo lekki,
a zarazem o doskonałej stabilności
i właściwościach wiążących.

MINIMALNY
ODCIEK



DOSKONAŁA
STABILNOŚĆ
I WIĄZANIE
SKŁADNIKÓW
do 72 h



WYSOKA
WYDAJNOŚĆ



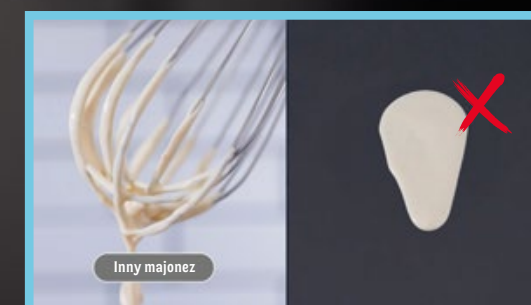
do **70%**
wydajniejszy
od konkurencji



aksamitna
konsystencja
sosów

1L
HELLMANN'S
+ 1L
= 2 L gęstego, aksamitnego sosu

1L
Inny majonez
+ 1L
= 2 L rzadkiego, wodnistego sosu



ZDANIEM EKSPERTÓW

CYPRIAN PLEWKO
Szeff Kuchni, Premium
Catering w Warszawie



” **Majonez Professional Hellmann's** wyróżnia się kremową, gładką konsystencją oraz doskonale zbalansowanym smakiem – delikatnie jajecznym z subtelną nutą kwasowości. Dzięki temu świetnie komponuje się z różnymi składnikami, nie dominując nad ich charakterem. Sprawdza się idealnie jako baza do sosów, nadając im aksamitności i pełni smaku. Jest także doskonałym dodatkiem do surówek i sałatek, podkreślając ich świeżość i strukturę.



” Zaletą **Majonezu Professional Hellmann's** jest to, że pozwala kreować różne sosy do burgerów i jest stabilny po dołożeniu dodatków – sosy z jego wykorzystaniem nie rozjeżdżają się na gorącej bułce.

Dziadziuk Mariusz

MARIUSZ DZIADOWICZ

Szeff Kuchni, Zdrowa Krowa
Mariacka w Katowicach



” **Majonez Professional Hellmann's** to niezawodna baza do tworzenia autorskich dressingów i dipów – idealna dla szefów kuchni takich jak ja, czyli pracujących w cateringu i restauracjach. Jego gęsta, stabilna konsystencja sprawdza się nie tylko w recepturach, ale także jako element dekoracyjny dań.

Błażej Paszkiewicz



BŁAŻEJ PASZKIEWICZ
Szeff Kuchni, Restauracja Leśny
Zakątek w Lusowie



BARTEK MATYJA
Właściciel,
Kebab w Olskuszu



” **Majonez Professional Hellmann's** pozwala na przygotowanie różnych sosów do kebaba. Jego zaletą jest wyrazisty smak i to, że po dołożeniu innych składników takich jak jogurt, świeże warzywa czy przyprawy zachowuje swoją konsystencję. Jest idealny do przygotowania, np. sosu czosnkowego albo tzatziki.

Matyja Bartek

ZDANIEM EKSPERTÓW



MAREK RYBACKI
Szeff Kuchni, Hotel Sulbin w Garwolinie

” Nowy **Majonez Professional Hellmann's** prezentuje wysoką jakość – jego aksamitna konsystencja i harmonijny smak czynią go uniwersalnym dodatkiem do wielu potraw. Przygotowałem dzięki niemu sos bazyliowy, sos czosnkowy, mus pieczarkowy, masy jajeczne do farszy, sałatkę jarzynową. Produkt wyróżnia się świeżym aromatem, odpowiednią gęstością i trwałością, co sprawia, że spełnia oczekiwania zarówno kucharzy, jak i wymagających smakoszy.

Marek Rybacki



” **Majonez Professional Hellmann's** doskonale sprawdził się u mnie w środowisku kwaśnym, bezbłędnie łącząc się ze śmietaną i dając gładki, trwały sos. Z kolei jego słodko-kwaśny profil smakowy idealnie podkreślił delikatność owoców morza. W połączeniu z tostem z krewetką to kompozycja, która nie tylko smakuje, ale i wygląda.

Arkadiusz Ślusarenko

ARKADIUSZ ŚLUSARENKO

Szeff Kuchni,
Radisson Hotel w Gdańsku



ROBERT MAKSYMIAK
Szeff Kuchni, Centrum Konferencyjno-
Bankietowe CHABROWY w Zalesiu,
Członek Klubu Szefów Kuchni

” **Majonez Professional Hellmann's** to mój kulinarny przepis na szczęście. Gęsty, kremowy, doskonale zbalansowany w smaku – klasyka, która zawsze robi wrażenie. Świetnie komponuje się z rybami i owocami morza, a w duecie z cytryną podkreśla ich naturalny smak. Jest idealny do wytrawnych tortów i przekąsek, ale dla mnie jego największa siła tkwi w sałatkach – perfekcyjnie scala składniki, nadając im aksamitną, kremową strukturę. Jestem absolutnie na tak!

Robert Maksymiuk



ADAM STANKOWSKI
Szeff Kuchni, Smażalnia Ryb
Nad Stawem w Nowym Tomyślu

” **Majonez Professional Hellmann's** stanowi dobrą bazę do sałatek czy surówek, która gwarantuje doskonałą stabilność i jednolitą strukturę dania. Dzięki swojej formule nie rozwarstwia się i nie powoduje nadmiernego odcieku soku ze składników – nawet po kilku godzinach, co przekłada się na estetyczny wygląd i komfort serwowania.

Stankowski Adam

1



BAZOWY SOS MAJONEZOWY

SKŁADNIKI NA 1 kg SOSU

460 g Majonez Professional Hellmann's
500 g Maślanka

WYKONANIE

- Majonez dokładnie wymieszaj z maślanką.

WSKAZÓWKI: Ta opcja jest bazą wyjściową do różnych sosów. Na przykład, dodając czosnek, ogórek zielony i koperek, otrzymasz tzatziki.

2



SOS CZOSNKOWY

SKŁADNIKI NA 1 kg SOSU

460 g Majonez Professional Hellmann's
450 g Maślanka
30 ml Sok z cytryny
20 g Czosnek
10 g Sól
30 g Szczypiorek, posiekany
1 g Pieprz czarny mielony

WYKONANIE

- Majonez dokładnie wymieszaj z maślanką.
- Następnie czosnek posiekaj i rozetrzyj z solą.
- Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

3



SOS TYSIĄCA WYSP

SKŁADNIKI NA 1 kg SOSU

350 g Majonez Professional Hellmann's
350 g Maślanka
200 g Ketchup Hellmann's
5 g Papryka słodka mielona
50 g Papryka czerwona świeża, drobno posiekana
30 g Musztarda francuska
30 ml Sok z cytryny
1 g Pieprz czarny świeżo mielony
Do smaku Sól

WYKONANIE

- Majonez dokładnie wymieszaj z maślanką.
- Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.

4



SOS KOKTAJLOWY

SKŁADNIKI NA 1 kg SOSU

300 g Majonez Professional Hellmann's
250 g Maślanka
200 g Ketchup Hellmann's
200 g Jogurt grecki
5 g Papryka czerwona słodka mielona
20 g Musztarda
30 ml Sok z cytryny
10 ml Sos Worcestershire
15 g Sriracha
10 g Sól
1 g Pieprz czarny świeżo mielony

WYKONANIE

- Majonez dokładnie wymieszaj z maślanką.
- Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.

5



SOS BBQ Z POMARAŃCZĄ

SKŁADNIKI NA 1 kg SOSU

700 g Majonez Professional Hellmann's
250 ml Sok z pomarańczy
40 ml Esencja Dymna Knorr Professional
25 g Mięta, posiekana
10 g Sól
1 g Pieprz czarny świeżo mielony
Opcjonalnie Skórka z pomarańczy, starta i przelana wrzątkiem

WYKONANIE

- Majonez dokładnie wymieszaj z sokiem z pomarańczy.
- Następnie dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.

6



SOS MAJONEZOWY SAMBAL MANIS

SKŁADNIKI NA 1 kg SOSU

600 g Majonez Professional Hellmann's
200 ml Pikantny sos z chili i soją – Sambal Manis Knorr
150 ml Woda, bardzo zimna
15 ml Esencja Cytrusowa Knorr Professional
25 g Kolendra, posiekana
10 g Sól

WYKONANIE

- Majonez dokładnie wymieszaj z Sosem Sambal Manis.
- Następnie dodaj pozostałe składniki i wymieszaj.

7



SOS MAJONEZOWY Z JABŁKIEM I MIĘTĄ

SKŁADNIKI NA 1 kg SOSU

400 g Majonez Professional Hellmann's
400 g Maślanka
160 g Przecier jabłkowy z kawałkami jabłka
30 ml Sok z cytryny
20 g Mięta, posiekana
10 g Sól

WYKONANIE

- Majonez dokładnie wymieszaj z maślanką.
- Następnie dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.

8



SOS MAJONEZOWY Z MANGO I CURRY

SKŁADNIKI NA 1 kg SOSU

550 g Majonez Professional Hellmann's
250 g Maślanka
150 g Pulp konserwowa z mango
4 g Curry indyjskie w proszku
30 ml Sok z cytryny
10 g Sriracha
10 g Sól

WYKONANIE

- Majonez dokładnie wymieszaj z maślanką.
- Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.

MAJONEZY I DRESSINGI HELLMANN'S

MAJONEZ DO DEKORACJI HELLMANN'S 3L

JAKOŚĆ

- ✓ Bogaty, klasyczny profil smakowy
- ✓ Wyjątkowo gęsty
- ✓ Gwarancja trwałej dekoracji i koloru

**BEST
SELLER**

NOWOŚĆ



MAJONEZ PROFESSIONAL HELLMANN'S 5L

FUNKCJONALNOŚĆ

- ✓ 0 kremowej i lekkiej konsystencji
- ✓ Doskonale wiąże surówki i sałatki
- ✓ Wysoce wydajny



INNE PRODUKTY HELLMANN'S



MAJONEZ DO SAŁATEK



MAJONEZ YOFRESH



MAJONEZ WEGAŃSKI



SOS TATARSKI



MUSZTARDA



SOS BARBECUE (BBQ)



KETCHUP



SOS CEZAR



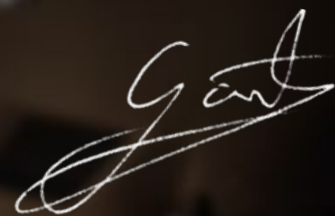
SOS 1000 WYSP



SOS MIODOWO
- MUSZTARDOWY

ŁUKASZ GALANT

Szef Kuchni



Łukasz Galant przeszedł pełną ścieżkę zawodową – od kucharza, przez zastępcę szefa kuchni, aż po stanowisko – Szefa Kuchni.

Łukasz Galant to nie tylko lider zespołu, ale i kreator smaków, który z sukcesem łączy logistykę wielkiej kuchni z pasją do gotowania. Jego codzienna praca to nieustanne wyzwanie, ale i źródło satysfakcji – bo jak sam mówi, kuchnia to serce hotelu.

Szef Kuchni
Łukasz Galant

KAMIL MATEŃKA

**Zdobywca tytułu
Szefa Kuchni Tradycyjnej
w Gault&Millau**



Jest Szefem Kuchni, który łączy skandynawską prostotę z bezkompromisowym podejściem do jakości.

Przez ostatnie lata pracował w najlepszych restauracjach w Skandynawii, od stanowisk chef de partie, po head chefa w konceptach fine diningowych, gdzie liczyła się precyzja, sezonowość i autentyczność.

Po powrocie do Polski postanowił tworzyć kuchnię, która jest osobista i bliska – zarówno w smaku, jak i w atmosferze. Inspiruje się nordycką estetyką i filozofią, ale mocno opiera się na lokalnych produktach i pracy z małymi dostawcami.

W kuchni szuka harmonii i szczerości. W pracy zespołu, który wierzy w to, co robi. A w projektach przestrzeni, gdzie może się twórczo wykazać i realnie wpłynąć na kierunek, w jakim rozwija się restauracja.

Doświadczenie zdobywał między innymi w gwiazdkowych restauracjach, takich jak Senses, À L'aise, Maaemo, AOC, Alchemist czy Epoka.

” Dla mnie liczy się prawdziwe jedzenie i prawdziwi ludzie – bez niepotrzebnych uduziwień, ale z dużą dbałością o detal.

JACEK KOWALEWSKI

**Szef Kuchni
Gościniec & Hotel
Nad Wisłą**

Jacek Kowalewski



Jacek Kowalewski od 15 lat związany jest zawodowo z kuchnią, z czego od 9 lat pełni funkcję Szefa Kuchni w Gościniec & Hotel Nad Wisłą.

Wcześniej zdobywał doświadczenie w renomowanych restauracjach w Toruniu, rozwijając swój warsztat i kulinarną wrażliwość.

Pasję do gotowania wyniósł z domu rodzinnego – miłość do kuchni zaszczerpili w nim rodzice, a dziś sam inspirować się lokalnymi produktami, tradycją oraz dziedzictwem kulinarnym. Dla Jacka prezentacja dań i emocje gości to nieodłączna część całego procesu.

Na co dzień, wraz z zespołem w Gościniec & Hotel Nad Wisłą, zajmuje się nie tylko pracą w restauracji, ale także żywieniem zbiorowym – w tym w przedszkolach, a także organizacją wesel i cateringiem.

Jego plany na przyszłość to rozwijanie własnego stylu kulinarnego oraz pogłębianie umiejętności w zarządzaniu zespołem kuchennym.

”

Specjalizuję się w kuchni polskiej, w której szczególnie cenię smak, balans i szacunek do składnika. Moja filozofia gotowania to również emocje, intencja oraz nieustanne doskonalenie.

MICHAŁ FABISZEWSKI

**Executive Chef
Sodexo Poland**

Michał Fabiszewski



GlobalChef, podróżnik, ambasador Chef for Change, MasterChef, doradca kulinarny, ale przede wszystkim szef kuchni.

Jedyny polski Szef Kuchni gotujący dla ponad 10 000 sportowców na Igrzyskach Olimpijskich w Paryżu w 2024 r.

Zwycięzca prestiżowego globalnego konkursu Cook for Change w kategorii „optymalizacja marnotrawstwa żywności”.

Gotuje, inspirować, zaraża pasją. Doświadczenie zdobywał pod okiem Wojciecha Modesta Amaro w Atelier Amaro oraz w czasie licznych podróży po całym świecie. Gotował na 5 kontynentach. Pracował jako ambasador polskiej kuchni w USA. Szanuje tradycje kulinarne i naturalne produkty – bo jak to zwykły mawiać Salvador Dali „można nie jeść wcale, ale nie można jeść źle...”. W kuchni szuka prawdy i prostoty. Nie akceptuje tępych noży!

Obecnie główny Szef Kuchni w Sodexo Polska, gdzie odpowiada za tworzenie menu dla sieci ponad 45 restauracji Sodexo. Szczególnie zaangażowany w powiększenie oferty dań z kuchni roślinnej. Dba o selekcję najlepszej jakości produktów i partnerstw z dostawcami. Służy swoją ekspertyzą przy pokazach live cooking i warsztatach kulinarnych, które prowadzi dla klientów firmy.

Uważa, że jakość to doskonałość, której nie da się osiągnąć, lecz do której trzeba dążyć. Jakość to sposób myślenia, który powoduje, że stosuje się i bez przerwy poszukuje się najlepszych rozwiązań.



SEROWY TOST

sałatka/ sos matcha

SKŁADNIKI - 10 porcji

SEROWY TOST

1 szt. Chleb wiejski z mąką
a' 20 kromek wieloziarnistą
400 ml Sos Tatarski Hellmann's
300 g Ser mozzarella, tarty
1 główka Sałata karbowana
600 g Ser cheddar, plastry
700 g Szynka, plastry
80 g Masło
70 ml Oliwa

SOS MATCHA

10 g Herbata matcha, mielona
50 ml Woda
300 ml Mleko sojowe
50 g Sos sałatkowy ogrodowy
Knorr Professional
100 ml Olej

SALAATKA

70 g Rukola
80 g Szpinak, liście
200 g Awokado, kostka
300 g Pomidory koktajlowe
200 g Fasola edamame
100 g Granat, ziarno
140 g Orzechy włoskie, uprażone

WYKONANIE

SEROWY TOST

- Kromki chleba posmaruj od wewnętrznej strony Sosem Tatarskim.
- Następnie jedną kromkę posyp tartą mozzarellą, połóż liście sałaty, plastry sera cheddar i plastry szynki.
- Złóż dwie kromki w całość i grilluj lub obsmaż na złoty kolor na oliwie z masłem.
- Pokrój na kawałki przed podaniem.

SOS MATCHA

- Herbatę matcha rozpuść w gorącej wodzie. Po kilku minutach wymieszaj ją różgą z mlekiem sojowym, olejem i Sosem sałatkowym ogrodowym.

SALAATKA

- W miseczce ułóż rukolę i szpinak. Dodaj awokado, pokrojone pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, granat i polej przygotowanym sosem.



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS

@MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz

”

Dodatek sproszkowanej herbaty matcha do sosu na bazie **Sosu sałatkowego ogrodowego Knorr Professional** nadaje mu subtelnie pikantnego, orzechowego posmaku oraz intensywnie zielonej barwy. To prosty sposób, by wzbogacić kompozycję smakową i nadać potrawie wyrafinowanego charakteru.



NOWOŚĆ

NÓŻKI WIEPRZOWE W BURACZKOWEJ GALARETCE

**piklowana marchewka z dynią/
borowik/ majonez chrzanowo
–pietruszkowy**

SKŁADNIKI - 10 porcji

NÓŻKI WIEPRZOWE

600 g	Golonka wieprzowa, tył z kością
250 g	Marchew
250 g	Pietruszka
700 ml	Zakwas buraczany
Do smaku	Sól, pieprz
2 szt.	Liść laurowy
3 szt.	Ziele angielskie
30 g	Auszipik Knorr
10 g	Czosnek

PIKLOWANE WARZYWA

200 g	Marchew
200 g	Dynia
125 ml	Ocet winny biały
500 ml	Woda
140 g	Cukier

30 g	Sól
4 szt.	Ziele angielskie
1 szt.	Liść laurowy
10 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional

MAJONEZ CHRZANOWO –PIETRUSZKOWY

200 ml	Majonez Professional Hellmann's
30 g	Chrzan
80 ml	Oliwa pietruszkowa

DODATKI

Grzybki marynowane w occie
Chips z buraka
Szczawik, listki

WYKONANIE

NÓŻKI WIEPRZOWE

- Wszystkie składniki na nóżki wieprzowe zalej wodą w proporcjach 1 l wody na 1 kg golonki.
- Gotuj na wolnym ogniu do momentu, aż mięso będzie się swobodnie oddzielało od kości. Warzywa wyjmij odpowiednio wcześniej, gdy już będą miękkie.
- Po wystudzeniu, mięso oddziel od kości i pokrój w drobną kostkę.
- Warzywa pokrój w kostkę.
- Wywar przecedź, dodając do niego zakwas buraczany. Doprowadź do wrzenia. Na koniec dodaj Auszipik.
- Wszystkie składniki połącz, delikatnie mieszając. Następnie nałóż do foremek. Całość zalej wywarem z Auszipikiem i odstaw do wystudzenia w chłodne miejsce.

PIKLOWANE WARZYWA

- Marchew pokrój w wstążki, a dynię w cienkie plastry.
- Z pozostałych składników przygotuj zalewę octową. Po zagotowaniu się zalewy, dodaj pokrojone warzywa. Odstaw na noc w chłodne miejsce.

MAJONEZ CHRZANOWO –PIETRUSZKOWY

- Majonez połącz z chrzanem.
- Dodaj oliwę pietruszkową. Wymieszaj na jednolitą masę.

PODANIE

- Układaj kolejno składniki na talerzu. Dekoruj wg uznania grzybami, szczawikiem i chipsami z buraka.



”

Galaretki drobiowe i wieprzowe to klasyka kuchni polskiej. Dodatek zakwasu buraczanego sprawia, że ta popularna przystawka jest bardziej atrakcyjna i może pozytywnie zaskoczyć gości. Z kolei **Auszipik Knorr** odpowiada za doskonałą stabilność.



ŁUKASZ GALANT
SZEFEF KUCHNI

Galant



SAŁATKA ŚLEDZIOWA

assiette z buraka/
sos holenderski

SKŁADNIKI - 10 porcji

MARYNATA DO ŚLEDZI

750 g Śledź à la matias
75 ml Majonez Professional
Hellmann's
15 ml Esencja Cytrusowa Knorr
Professional

20 g Tymianek, świeży
15 g Primerba z pieczonej cebuli
Knorr Professional
90 g Barszcz czerwony Knorr

PODANIE

60 g Botwinka lub szczawik krwisty
120 ml Sos Holenderski Knorr
Professional

SAŁATKA

750 g Buraki gotowane
50 ml Olej
18 g Sól
15 g Cukier

WYKONANIE

MARYNATA DO ŚLEDZI

- Śledzie pokrój i zamarynuj w Majonezie z dodatkiem Esencji Cytrusowej.
- Odstaw na min. 1 godz. do lodówki.

- Zamarynowane buraki skarmelizuj na patelni.
- Śledzie posyp przesianym Barszczem.

SAŁATKA

- Buraki pokrój w ćwiartki. Dodaj olej, sól, cukier, tymianek, Primerbę i wymieszaj.
- Odstaw na 1 godz.

PODANIE

- Na talerzu ułóż 3 kawałki śledzia i ćwiartki buraków. Wykończ zimnym Sosem Holenderskim i udekoruj liśćmi szczawiku.



MICHAŁ FABISZEWSKI
EXECUTIVE CHEF
SODEXO POLAND

Michał Fabiszewski

”

Barszcz czerwony Knorr idealnie sprawdza się zarówno w roli pudru do dekoracji talerza, jak i w wydobyciu słodko-kwaśnego i ziemistego smaku buraka. Z kolei marynowanie w **Majonezie Professional Hellmann's** zapewnia jędrność, zachowuje soczystość i podkreśla delikatność piklowanego matiasa.

NOWOŚĆ





KAMIL MATEŃKA
ZDOBYWCA TYTUŁU SZEFA KUCHNI
TRADYCYJNEJ WG GAULT&MILLAU

Kamil

SKŁADNIKI - 10 porcji

PIKLOWANA DYNIA

1 kg Dynia piżmowa
5 g Sól

ZALEWA

400 ml Ocet ryżowy
600 ml Woda
250 g Cukier
5 g Sól
2 g Ziele angielskie
2 g Pieprz czarny ziarnisty
1 g Liść laurowy
1 g Goździki

KRUSZONKA Z PALONEGO MASŁA

100 g Masło
100 g Panko
50 g Orzechy laskowe, posiekane
2 g Sól

JAJKA POCHE

10 szt. Jajo kacze
30 ml Ocet
2 g Sól

SOS CHILI Z POMIDORAMI

200 g Pomodori Pelati
Knorr Professional
50 ml Słodko-pikantny sos chili
- Sunshine Chili Knorr
5 g Czosnek
10 ml Oliwa
5 g Szcypiorek

PIANKA MAJONEZOWA MISO

250 ml Majonez Professional
Hellmann's
10 g Pasta miso
150 g Masło
10 ml Ocet

PODANIE

300 g Chleb typu duńskiego (rugbrød)
5 g Kwiaty jadalne
5 g Rukiew wodna mini
50 g Szcypiorek
50 g Masło

”

Połącz **Majonez Professional Hellmann's** z wybranymi składnikami i wykorzystaj syfon, aby uzyskać smakowy dip majonezowy w formie stabilnej, puszystej nitro piany. Ten Majonez świetnie się nadaje do tego rodzaju dekoracji.

NOWOŚĆ



WYKONANIE

PIKLOWANA DYNIA

- Dynię pokrój w cienkie paski spaghetti na mandolinie.
- Dopraw solą i zamarynuj w przegotowanej, ostudzonej zalewie przygotowanej dzień wcześniej.

KRUSZONKA Z PALONEGO MASŁA

- Masło podgrzewaj w garnku do momentu zbrązowienia (orzechowy aromat).
- Dodaj panko i posiekane orzechy. Dopraw solą, mieszając podgrzewaj do chrupkości.

JAJKA POCHE

- Jajka gotuj przez 60 min w temp. 64°C. Szybko schłodź w wodzie z lodem.
- Następnie wybij do wody z octem i gotuj 3 min.

SOS CHILI Z POMIDORAMI

- Zblenduj Pomidory i odparuj na patelni. Dopraw Sosem Sunshine Chili, czosnkiem, oliwą i świeżym szczypiorkiem.

PIANKA MAJONEZOWA MISO

- Masło rozpuść i połącz z pastą miso. Następnie dodaj do Majonezu i octu i dokładnie wymieszaj.
- Przelóż do syfonu (nabój syfonowy 2x).

PODANIE

- Szcypiorek wysusz w suszarce do warzyw i zmiksuj w młynku do kawy.
- Na kromkę chleba nałóż masło, sos pomidorowy, piklowaną dynię, jajko poche, kruszonkę, zioła, majonez z syfonu i puder szczypiorkowy.



SMØRREBRØD Z PIKLOWANĄ DYNIĄ W MIODZIE

jajko poche/ kruszonka z palonego
masła/ orzechy laskowe/ pianka
majonezowa miso



SAŁATKA Z KREWETKAMI

sos ranczerski/ czarny tiul



SKŁADNIKI - 10 porcji

SOS RANCZERSKI

200 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
200 ml	Mleko zsiadłe
200 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
30 g	Musztarda Dijon
6 g	Czosnek, starty
20 ml	Ocet jabłkowy
2 g	Chili
3 g	Sól
50 g	Szczypiorek, posiekany
50 g	Pietruszka, posiekana

TIUL

20 g	Mąka
80 ml	Woda
80 ml	Olej
5 g	Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional
5 g	Sepia

SAŁATKA Z KREWETKAMI

1,25 kg	Krewetki 16/20, obrane
20 g	Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional
30 g	Masło
150 g	Boczek wędzony, kostka
500 g	Mix sałat
400 g	Fasola edamame
100 g	Grzanki Knorr
100 g	Parmezan, drobno starty
60 g	Rzodkiewka, plastry

WYKONANIE

SOS RANCZERSKI

- Zsiadłe mleko połącz z Cremy do gotowania, musztardą, czosnkiem, octem i solą.
- Dodaj Majonez, szczypiorek i pietruszkę.
- Sos wymieszaj i dopraw do smaku.

TIUL

- Wymieszaj wszystkie składniki.
- Ciasto wlej na suchą rozgrzaną patelnię.
- Tiul smaź do odparowania wody.

SAŁATKA Z KREWETKAMI

- Krewetki dopraw Delikatem i usmaż na masle.
- Boczek usmaż na chrupko.
- Połącz sałatę z fasolą i wymieszaj z sosem.
- Na wierzch dodaj krewetki, świeżo starty ser, chrupiący boczek i Grzanki. Dekoruj tiulem i plasterkami rzodkiewki.



nowość



”

Aby podkreślić smak dań rybnych i owoców morza, do ciasta na tiul dekoracyjny dodaj odrobinę **Delikatu Przyprawy do ryb Knorr Professional**. Jego subtelny aromat doskonale uzupełnia kompozycję smakową i nadaje całości eleganckiego charakteru.



PAWEŁ KACZMAREK
SZEŁ KUCHNI UFS
@PawelKaczmarekUFS

Kaczmarek

CHOWDER

SKŁADNIKI - 10 porcji

20 ml	Oliwa	200 g	Krewetki 16/20, oczyszczone
30 g	Masło	150 g	Wędzony halibut
120 g	Cebula, kostka	500 g	Ziemniaki, kostka
100 g	Seler naciowy, oczyszczony, kostka	1,2 l	Woda
20 g	Czosnek, plasterki	5 g	Sól
20 g	Fond z owoców morza w paście Knorr Professional	30 ml	Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
100 ml	Białe wino, wytrawne	400 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
400 g	Dorsz, filet	600 g	Mule
200 g	Łosoś, filet	10 g	Koperek
		2 szt.	Bagietka

WYKONANIE

CHOWDER

- W szerokim garnku na oliwie z masłem podsmaż cebulę, seler naciowy i czosnek.
- Dodaj Fond z owoców morza, podlej winem i zredukuj.
- Ryby pokrój w dużą kostkę, a krewetki przekrój na pół. Podsmaż dorsza, łososa i krewetki, a na koniec dodaj pokrojoną wędzoną rybę. Staraj się nie mieszać, tak by ryby się nie rozpadły.

- W międzyczasie ugotuj ziemniaki z dodatkiem szczypty soli i Esencji bulionu rybnego. Dodaj je do podsmażonych składników i zalej Cremy do gotowania. Dodaj mule i koperek. Przykryj pokrywką i gotuj jeszcze 2-3 min na wolnym ogniu. Odparowany wywar uzupełnij wodą do konsystencji zupy. Jeśli będzie potrzeba, dopraw do smaku.

PODANIE

- Podawaj z bagietką.

NOWOŚĆ



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEF KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek

”

Bazą tej anglosaskiej zupy jest aromatyczny wywar. Dzięki zastosowaniu **Esencji bulionu rybnego** oraz **Fondu z owoców morza w paście Knorr Professional** możemy znacząco skrócić czas jego przygotowania, zachowując pełnię smaku ryb i owoców morza. Połączenie wywaru z ziemniakami, rybami i skorupiakami daje doskonały efekt końcowy.



ZUPA KREM Z BOROWIKÓW

**krokiet à la łazanki w panko/
szynka dojrzewająca/ pesto
tymiankowo-lubczykowe**



SKŁADNIKI - 10 porcji

ZUPA KREM Z BOROWIKÓW

170 g	Zupa krem z borowików Knorr
1,5 l	Woda
20 ml	Olej
150 g	Borowiki, pokrojone w cienkie plastry
5 g	Czosnek, roztarty z solą
10 ml	Sok z cytryny
50 g	Masło, zimne, pokrojone
200 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
Do smaku	Pieprz czarny świeżo mielony

KROKIET À LA ŁAZANKI

80 g	Makaron Tacconelli Knorr Professional
40 g	Smalec
50 g	Boczek wędzony, pokrojony
50 g	Cebula
250 g	Kapusta kiszona, pokrojona
Do smaku	Sól, pieprz czarny, cukier, ziele angielskie mielone
30 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
30 g	Zasmażka jasna Knorr Professional

PANIERKA

30 g	Mąka pszenna
50 ml	Mleko
1 szt.	Jajko
50 g	Panko

PESTO TYMIANKOWO-LUBCZYKOWE

80 ml	Olej rzepakowy
80 g	Szpinak baby
20 g	Lubczyk
10 g	Czosnek
15 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz czarny

PODANIE

100 g	Dynia hokkaido, julienne
50 g	Szynka dojrzewająca



MIROSŁAW SZAJKOWSKI
SZEF KUCHNI UFS

@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski

”

Nasze polskie, uwielbiane łazanki, postanowiłem podać w niewątpliwie ciekawej formie krokietu. Do tego użyłem poszatowanego **Makaronu Tacconelli Knorr Professional**, przypominającego duże łazanki, oraz kapusty i boczku.

WYKONANIE

ZUPA KREM

- Zupę krem z borowików wsyp do gorącej wody, wymieszaj i zagotuj.
- Na oleju zasmaż borowiki z dodatkiem czosnku. Wlej sok z cytryny i Cremy do gotowania.
- Wymieszaj i połącz z zupą. Zupę gotuj na małym ogniu przez 5 min.
- Dopraw do smaku.

KROKIET À LA ŁAZANKI

- Makaron ugotuj.
- Na smalcu zasmaż boczki z cebulą. Dodaj kapustę kiszoną i przyprawy.
- Podlej wodą, dodaj Esencję bulionu grzybowego i gotuj do miękkości.
- Na koniec dodaj Zasmażkę, wymieszaj, zagotuj i dopraw do smaku. Odstaw do wystygnięcia.
- Ugotowany Makaron Tacconelli pokrój na mniejsze kawałki i wymieszaj z wystudzoną kapustą.
- Uformuj 10 krokiecików, opanieruj i usmaż na fryturze.

PESTO TYMIANKOWO-LUBCZYKOWE

- Wszystkie składniki pesto zmiksuj i dopraw do smaku.

PODANIE

- Dynię pokrój w paski julienne i wysusz.
- Na głębokim talerzu ułóż krokiet i wlej krem z borowików. Udekoruj pesto i wysuszoną szynką wraz z dynią.

MAKARON FUSILLI PEŁNOZIARNISTY

**bób/ koperek/ kurki/
chrupiący kurczak**



JACEK KOWALEWSKI
SZEŁ KUCHNI
GOŚCINIEC & HOTEL NAD WISŁĄ

Jack Kowalski

SKŁADNIKI - 10 porcji

MAKARON FUSILLI PEŁNOZIARNISTY

800 g	Makaron Fusilli pełnoziarnisty Knorr Professional
500 g	Bób
20 ml	Olej
150 g	Cebula, kostka
50 g	Czosnek, kostka
200 ml	Wino białe
300 g	Kurki, blanszowane
90 g	Zupa krem z kurek Knorr
1 l	Woda
80 g	Koperek
100 g	Parmezan

CHRUPIĄCY KURCZAK

1 kg	Filet z kurczaka
5 g	Soda oczyszczona
150 ml	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
80 g	Cukier
500 ml	Sos sojowy jasny
1,5 l	Woda
200 g	Mąka ziemniaczana

NOWOŚĆ



”

*Dla podkreślenia smaku i aromatu kurek
w daniu użyłem **Zupy krem z kurek Knorr**.
Szczególnie sprawdza się, gdy nie ma sezonu
na te grzyby.*

WYKONANIE

MAKARON FUSILLI PEŁNOZIARNISTY

- Makaron ugotuj al dente.
- Bób sparz i obierz ze skórki.
- Na oleju zasmaż cebulę z czosnkiem, bobem i kurkami. Wlej białe wino.
- Odparuj i dodaj Zupę krem z kurek połączoną z wodą.
- Zagotuj i dopraw do smaku solą, pieprzem i posiekanym koperkiem.

CHRUPIĄCY KURCZAK

- Filety pokrój w cienkie paski, zamarynuj i odstaw na min. 10 godz.
- Następnie wyjmij je z marynaty i osusz. Panieruj w mące i usmaż na głębokim tłuszczu.

PODANIE

- Na talerzu ułóż makaron i chrupiącego kurczaka.
- Posyp parmezanem.



À LA MAC&CHEESE Z MIĘSEM

sałatka



SKŁADNIKI - 10 porcji

À LA MAC&CHEESE Z MIĘSEM

600 ml	Majonez Professional Hellmann's
1,5 l	Woda
15 g	Rosół wołowy Knorr Professional
20 ml	Olej
800 g	Mielona wołowina
150 g	Cebula, piórka
15 g	Marynata do wołowiny Knorr Professional
450 g	Makaron Fusilli Knorr Professional
350 g	Ser mozzarella, starty
200 g	Ser mimolette, tarty

SALAATKA

200 g	Salata rzymska
200 g	Rzodkiewka
250 g	Marchew
100 g	Cebula czerwona
150 g	Borowiki marynowane
80 ml	Oliwa z oliwek
20 g	Primerba czerwone pesto Knorr Professional

WYKONANIE

À LA MAC&CHEESE Z MIĘSEM

- Majonez wymieszaj z wodą i Rosolem wołowym.
- Na rozgrzanym oleju podsmaż mieloną wołowinę z cebulą. Przypraw Marynatą do wołowiny.
- Podsmażoną wołowinę połącz z suchym Makaronem i mozzarellą. Całość wymieszaj i przełóż do żaroodpornego porcyjnego naczynia. Danie możesz przygotować również w porcelanowym lub metalowym G/N. Całość zalej płynem tak, by makaron był zakryty.
- Piecz w piecu konwekcyjnym z 60% pary w temp. 150°C przez ok. 45 min. Po tym czasie dodaj ser mimolette i zapiecz na samym pieczeniu.

SALAATKA

- Salatę oczyść i podziel na mniejsze części.
- Warzywa i borowiki pokrój w dowolny sposób.
- Oliwę połącz z Primerbą i wymieszaj z pokrojonymi składnikami.

PODANIE

- À la mac&cheese z mięsem podawaj razem z przygotowaną sałatką.



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFE KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek

”

To proste, lecz kaloryczne danie. Dodatek sałatki skropionej oliwą z **Primerbą czerwone pesto Knorr Professional** doda lekkości całej potrawie.



NOWOŚĆ



ŁUKASZ GALANT
SZEFEF KUCHNI

Galant

” Z Primerby czerwone pesto i Peperonaty Knorr Professional możesz w szybki i prosty sposób przygotować autorski sos do makaronu.



MAKARON FETTUCCINE/ MIECZNIK

sos paprykowo-miętowy

SKŁADNIKI - 10 porcji

500 g Makaron Fettuccine Knorr Professional

MIECZNIK

1,3 kg Miecznik
10 g Pieprz cytrynowy
10 g Papryka słodka
Do smaku Mięta, świeża

DEKORACJA

Fasola edamame
Pomidorki koktajlowe
Cytryna, plastry
Mięta, listki

SOS PAPRYKOWO-MIĘTOWY

400 g Peperonata Knorr Professional
100 g Primerba czerwone pesto Knorr Professional

200 ml Oliwa
2 ząbki Czosnek
100 g Salami pepperoni
Do smaku Mięta, świeża
Do smaku Sól

WYKONANIE

MAKARON FETTUCCINE/ MIECZNIK

- Makaron Fettuccine ugotuj.
- Oczyszczone i umyte filety ryby wyporcuj, a po usmażeniu pokrój w plastry. Przypraw pieprzem cytrynowym, słodką papryką i świeżą miętą. Odstaw na noc.
- Następnie tak przygotowaną rybę smaż 2 min z każdej strony.

SOS PAPRYKOWO-MIĘTOWY

- Na oliwie podsmaż czosnek, dodaj Primerbę, zblendowaną Peperonatę i pokrojone w paski salami.
- Połącz z makaronem i dopraw świeżo porwaną miętą.

PODANIE

- Makaron i rybę ułóż na talerzu. Dekoruj fasolą, pomidorkami, cytryną i miętą.





MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEK KUCHNI UFS
f @MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski

SKŁADNIKI - 10 porcji

MARYNATA

300 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
50 g	Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional
80 g	Miód
2 g	Chili, suszone, w płatkach
3 g	Czarny pieprz, świeżo mielony
20 g	Sól
1 szt.	Cytryna
30 g	Czosnek
10 g	Świeża szalwia, posiekana
20 g	Natka pietruszki, posiekana
20 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional

KURCZAK

5 szt. a' 1,2 kg Kurczak w całości

PLACKI

150 g	Makaron Fettuccine Knorr Professional
100 g	Groszek cukrowy, julienne
100 g	Marchew, julienne
100 g	Cukinia, julienne
200 g	Dynia piżmowa, julienne
100 g	Cebula czerwona, julienne
60 g	Szczypior, posiekany
2 szt.	Jajko
50 g	Mąka pszenna
30 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
20 g	Primerba czerwone pesto Knorr Professional

SOS CHIPOTLE

300 ml	Sos Tatarski Hellmann's
30 g	Chipotle, wędzona ostra papryczka w sosie
100 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
1 szt.	Limonka
10 g	Czosnek, posiekany i roztarty
6 g	Sriracha
1 g	Kumin
Do smaku	Cukier, sól

”

Majonez do dekoracji Hellmann's doskonale zastępuje olej w marynacie, a nawet jest jeszcze lepszy. To również nośnik smaku, a w połączeniu z bukietem przypraw i ziół nadaje mięsu fantastycznego smaku. Dodatkowo warstwa Majonezu na kurczaku zapewni złocistą i chrupiącą skórę.



WYKONANIE

MARYNATA

- Do Majonezu dodaj Delikat, miód, chili, pieprz, startą skórkę z cytryny i wyciśnięty sok oraz sól.
- Drobno posiekaj zioła, czosnek i dodaj do majonezu.

KURCZAK

- Kurczaki przekrój na pół.
- Natryj marynatą i odstaw na min. 4 godz.
- Wstaw do nagrzanego pieca do temp. 180°C na ok. 40 min i piecz do uzyskania ciemnozłotego koloru.
- Po wyjęciu z pieca odstaw do częściowego wystygnięcia. Pozostaw kość udową, a resztę kości usuń.

PLACKI

- Makaron ugotuj al dente i wymieszaj z warzywami.
- Dodaj roztrzepane jajka, mąkę, Esencję bulionu warzywnego i Primerbę czerwone pesto. Dokładnie wymieszaj.
- Placki usmaż na oleju.

SOS CHIPOTLE

- Chipotle zmiksuj z częścią Cremy do gotowania.
- Następnie dodaj pozostałe składniki sosu i dokładnie wymieszaj. Odstaw.
- Następnie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



KURCZAK W ZŁOCISTEJ SKÓRCIE

makaronowo-warzywne placki/
sos chipotle



SHOARMA Z KURCZAKA

**tabbouleh z kaszy bulgur
i smażonego makaronu/
piklowana czerwona kapusta/
pikantny sos jogurtowy/
sos tzatziki**



SKŁADNIKI - 10 porcji

SHOARMA Z KURCZAKA

2,5 kg Udo z kurczaka, z/s, b/k
70 g Delikat Przyprawa do gyrosa
Knorr Professional
40 g Sambal
30 g Czosnek, posiekany
300 ml Majonez Professional Hellmann's

TABBOULEH Z KASZY BULGUR I SMAŻONEGO MAKARONU

40 ml Olej
80 g Makaron Spezzati
(Nitka cięta) Knorr Professional
300 g Kasza bulgur
15 ml Esencja bulionu warzywnego
Knorr Professional

120 g Pomidory koktajlowe
180 g Ogórek
70 g Papryka czerwona
120 g Papryka zielona
60 g Cebula czerwona
20 g Chili
40 g Natka pietruszki,
posiekana
40 g Kolendra, posiekana
40 g Mięta, posiekana
4 g Kmin rzymski
100 ml Oliwa z oliwek
20 ml Sok z cytryny
Do smaku Sól
100 g Granat, ziarno

PIKLOWANA CZERWONA KAPUSTA

600 g Czerwona kapusta, szatkowana
400 ml Woda
130 g Cukier
100 ml Ocet winny biały
5 g Sól
2 g Anyż, gwiazdki
2 g Kolendra, ziarno

PIKANTNY SOS JOGURTOWY

400 g Jogurt grecki
200 ml Majonez Professional Hellmann's
50 g Sambal
15 g Primerba czosnkowa Knorr Professional
Do smaku Cytryna, skórka

SOS TZATZIKI

600 g Ogórek zielony
Do smaku Sól, pieprz czarny
mielony
20 g Primerba czosnkowa
Knorr Professional
150 g Jogurt gęsty
100 g Ser feta
30 g Mięta, posiekana
100 g Orzechy włoskie,
uprażone
50 ml Oliwa z oliwek

CZERWONA CEBULA

400 g Cebula czerwona
20 g Sumak
20 ml Sok z cytryny
30 ml Oliwa z oliwek
Do smaku Sól, pieprz mielony

PODANIE

Tureckie pieczywo pita
Papryczki jalapeño, świeże
Kolendra, świeża
Dymka



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS

[f @MarcinSzachowiczUFS](#)

Marcin Szachowicz

” Dodatek **Majonezu Professional Hellmann's**
do marynaty nada kurczakowi soczystości oraz
pięknego brązowego koloru po upieczeniu.



SHOARMA Z KURCZAKA

**tabbouleh z kaszy bulgur
i smażonego makaronu/
piklowana czerwona kapusta/
pikantny sos jogurtowy/
sos tzatziki**

WYKONANIE

SHOARMA Z KURCZAKA

- Mięso z uda z kurczaka zamarynuj w Majonezie połączonym z Delikatem, sambalem i czosnkiem. Wstaw do lodówki najlepiej na 3-4 godz.
- Następnie nadziej je kolejno na grubą wykałaczkę tak, aby przypominało to kształt kebaba na opiekaczu. Piecz w piecu w 160°C ok. 1,5 godz.

TABBOULEH Z KASZY BULGUR I SMAŻONEGO MAKARONU

- W garnku na oleju usmaż Makaron na brązowy kolor.
- Dodaj kaszę i zalej wodą w stosunku 1:1,5 (kasza do wody).
- Dodaj Esencję i gotuj aż kasza wchłonie wodę. Przykryj i pozostaw na kilka minut.
- Następnie kaszę wystudź i dodaj pokrojone w kostkę warzywa, posiekane zioła, przyprawy oraz oliwę. Dopraw do smaku.
- Na koniec posyp ziarnami granatu.

PIKLOWANA CZERWONA KAPUSTA

- Wodę zagotuj z cukrem, octem i przyprawami, a następnie dodaj poszatkowaną czerwoną kapustę.
- Pozostaw w chłodzie na kilka godzin.

PIKANTNY SOS JOGURTOWY

- Wymieszaj wszystkie składniki sosu.

SOS TZATZIKI

- Ogórka zetrzyj na tarce, posól i zostaw na 30 min, aby puścił sok.
- Następnie odciśnij go i połącz z jogurtem, miętą oraz pokruszoną fetą. Dopraw do smaku.
- Przed podaniem posyp orzechami oraz skrop oliwą.

CZERWONA CEBULA

- Czerwoną cebulę pokrój, najlepiej na maszynie, w cienkie kółka. Przypraw sumakiem, solą i pieprzem oraz skrop cytryną i oliwą.

NOWOŚĆ



SZNYCELKI Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ

**marynowane w cydrze
i panierowane w kaszy
gryczanej/ sos pieprzowy/
puree z selera/ flambirowana
gruszka ze śliwką**

SKŁADNIKI - 10 porcji

SZNYCELKI

1,8 kg	Poławdziczka wieprzowa
300 ml	Cydr jabłkowy
40 g	Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
1 gałązka	Rozmaryn
Do smaku	Pieprz czarny
400 g	Kasza gryczana, ugotowana
2 szt.	Jajko
200 g	Mąka gryczana
70 ml	Woda

SOS PIEPRZOWY

500 ml	Sos Pieprzowy Knorr Professional
200 ml	Bulion warzywny

PUREE

300 g	Seler
20 ml	Śmietanka 30%
Do smaku	Sól, gałka muszkatołowa

FLAMBIROWANE OWOCE

600 g	Gruszka
450 g	Śliwka
400 g	Masło
300 g	Cukier
200 ml	Brandy

DEKORACJA

Tymianek



WYKONANIE

SZNYCELKI

- Oczyszczoną i umytą poławdziczkę pokrój na 3 równe kawałki po 60 g. Lekko rozklepane mięso przypraw Marynatą i dopraw pieprzem. Dodaj rozmaryn i zalej wszystko cydrem. Pozostaw na noc do przegryzienia smaków.
- Z ugotowanej kaszy gryczanej, mąki, jaj i wody przygotuj panierkę.
- Zamarynowane mięso osusz ręcznikiem papierowym. Obtocz w panierce z kaszy gryczanej.
- Tak przygotowane poławdziczki układaj na papierze pergaminowym i włóż do pieca nastawionego na tryb pieczenia na 165°C na 15 min.

SOS PIEPRZOWY

- Sos Pieprzowy podgrzej w rondlu z dodatkiem bulionu warzywnego.

PUREE

- Obrane i pokrojone w drobną kostkę seler ugotuj do miękkości.
- Po ugotowaniu odlej nadmiar wody i odłóż do wystygnięcia.
- Następnie dodaj śmietankę, sól i gałkę. Zblenduj.

FLAMBIROWANE OWOCE

- Umyte gruszki i śliwki pokrój na ćwiartki, pozbywając się pestek.
- Na rozgrzanej patelni karmelizuj cukier. Następnie dodaj masło i rozpuść. Dodaj owoce. Całość podsmaż, dodając brandy. Całość podpal ogniem i flambiruj.

PODANIE

- Na talerzu ułóż poławdziczki, owoce i dodaj puree z selera. Sos podaj w osobnym naczyniu. Dekoruj świeżym tymiankiem.

”

Marynata do wieprzowiny Knorr Professional

to idealna podstawa do przygotowania marynat suchych i mokrych. Zamarynowanie mięsa w cydrze, rozmarynie i Marynacie nada poławdzicze kruchości i ziołowo-owocowego smaku.



**ŁUKASZ GALANT
SZEFEF KUCHNI**

Galant



BOCZEK WOLNO GOTOWANY

**krokiety ziemniaczany/
puree z czerwonej kapusty/
wędzony majonez**

SKŁADNIKI - 10 porcji

BOCZEK/ SOLANKA

2,5 kg	Boczek surowy
180 g	Peklosól
10 l	Woda
30 ml	Esencja bulionu wołowego Knorr Professional

1 g	Anyż
2 g	Cynamon kara
50 ml	Ocet winny
50 g	Masło
Do smaku	Cukier, sól

WARZYWA MARYNOWANE

100 g	Rzodkiewka, ćwiartki i plasterki
100 g	Cukinia, plasterki
100 g	Cebula czerwona, ćwiartki
600 ml	Woda
200 ml	Ocet ryżowy
100 ml	Ocet winny czerwony
200 g	Cukier
2 g	Tymianek, suszony
2 g	Czosnek, suszony
2 g	Sól

KROKIETY ZIEMNIACZANE

250 g	Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr
1 l	Woda
5 g	Sól
50 g	Mąka pszenna
3 szt.	Jajko
100 g	Panko

PUREE Z CZERWONEJ KAPUSTY

1,3 kg	Kapusta czerwona
50 g	Śliwki, suszone
50 g	Maliny, świeże
50 g	Żurawina, w żelu
1 g	Goździki

WĘDZONY MAJONEZ

300 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
40 ml	Esencja Dymna Knorr Professional
Do smaku	Pieprz

WYKONANIE

BOCZEK/ SOLANKA

- Boczek włóż do solanki na 4 dni.
- Następnie wyjmij, zamknij w worku waku i gotuj w 84°C przez 14 godz.
- Ugotowany boczek wyjmij, przygnieć blachą G/N i włóż do chłodni.
- Wyporcuj kawałki po 180 g.

KROKIETY ZIEMNIACZANE

- Do wody z solą o temp. 80°C wsyp Puree ziemniaczane. Wymieszaj i odstaw.
- Wyporcuj kulki o wadze 16 g, a następnie opanieruj w mące, jajku i panko.
- Usmaż na głębokim tłuszczu.

PUREE Z CZERWONEJ KAPUSTY

- Kapustę czerwoną pokrój i duś na maśle z przyprawami.
- Zmiksuj na puree i dopraw do smaku.

WARZYWA MARYNOWANE

- Warzywa zamarynuj w letniej marynacie.

WĘDZONY MAJONEZ

- Majonez połącz z Esencją Dymną.
- Przelóż do dyspensera.

PODANIE

- Boczek obsmaż na złoty kolor. Pod koniec dodaj Esencję bulionu wołowego, aby uzyskać glazurę.
- Na talerzu ułóż pozostałe składniki dania.



JACEK KOWALEWSKI
SZEFEF KUCHNI
GOŚCINIEC & HOTEL NAD WISŁĄ

Jacek Kowalewski

”

Szybkim sposobem na uzyskanie gładkiej i lśniącej glazury jest użycie **Esencji bulionu wołowego Knorr Professional**. Dodatkowo podbija ona smak mięsa i nadaje mu głębi.

ŻURKOWE RYZOTTO

biała kielbasa/ jajko

SKŁADNIKI - 10 porcji

140 g	Żurek Knorr
2 l	Woda
30 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
30 g	Masło
30 g	Szalotka, kostka
1 kg	Ryż długoziarnisty Knorr
1,2 kg	Kielbasa biała
10 szt.	Jajko
10 g	Primerba czosnkowa Knorr Professional
30 g	Chrzan, tarty
20 g	Pieprz czarny, mielony
20 g	Majeranek, świeży
40 ml	Olej majerankowy

WYKONANIE

ŻURKOWE RYZOTTO

- Żurek połącz z wodą, mieszając zagotuj. Dodaj Esencję bulionu grzybowego.
- Szalotkę zeszklij na maśle. Dodaj ryż i podsmaż.
- Partiami wlej żurek i gotuj, mieszając, do momentu aż ryż będzie al dente+(*), a konsystencja ryzotto kremowa.
- Kielbasę natnij i usmaż na złoty kolor.
- Jajka włóż do wrzącej, osolonej wody i gotuj przez 6,5 min.
- Przed podaniem ryzotto dopraw Primerbą i chrzanem.

PODANIE

- Na talerzu ułóż ryzotto, kielbasę, połówki jajek i świeży majeranek.
- Całość skrop olejem majerankowym i posyp świeżo mielonym pieprzem.

*al dente+ (konsystencja bardziej miękka niż al dente)



MICHAŁ FABISZEWSKI
EXECUTIVE CHEF, SODEXO POLAND

Michał Fabiszewski

”

Żurek Knorr jest produktem bogatym w smak umami, nadającym głębi mojemu ryżotto. Dodatkowo swoją kwasowością idealnie komponuje się z ryżem i zwalnia z używania wina, jak przy klasycznym risotto.

NOWOŚĆ





BURGER W AZJATYCKIM STYLU

SKŁADNIKI - 10 porcji

BURGER

10 szt. Bułki
1,3 kg a 10 szt. Uda z kurczaka, b/s, b/k
15 g Delikat Przyprawa do drobiu
Knorr Professional
4 szt. Jajko
250 g Panko
100 ml Olej
250 g Sałata rzymska

SOS ORIENTALNY

400 ml Majonez Professional Hellmann's
100 ml Pikantny sos z chili i soją
- Sambal Manis Knorr

MARYNOWANA CEBULA

250 g Cebula czerwona,
cienkie krążki
30 ml Ocet ryżowy
30 g Cukier

SEZAMOWY OGÓREK

300 g Ogórki zielone
20 ml Oliwa sezamowa
6 g Ziarna sezamu
2 g Płatki chili

WYKONANIE

BURGER

- Uda z kurczaka rozbij na cienkie platy, przypraw Delikatem do drobiu i panieruj w roztrzepanych jajach i panko. Całość usmaż na złoty kolor.
- Bułki podgrzej.

SOS ORIENTALNY

- Majonez wymieszaj z sosem Sambal Manis.

MARYNOWANA CEBULA

- Cebulę wymieszaj z octem ryżowym i cukrem.
- Pozostaw w lodówce na min. 1 godz.

SEZAMOWY OGÓREK

- Ogórki pokrój na krawalnicę w długie cienkie plasterki.
- Skrop oliwą sezamową, posyp uprażonymi ziarnami sezamu i delikatnie oprósz płatkami chili.

PODANIE

- Ciepłą bułkę przesmaruj sosem. Połóż listki sałaty, mięso, plasterki ogórka i marynowaną cebulę.
- Sos możesz podać dodatkowo w oddzielnym naczyniu.
- Do burgera idealnie będzie się komponowała sałatka kimchi.

NOWOŚĆ



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEŁ KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek

”

Przed smaženiem posmaruj burgera odrobiną sosu z **Majonezem Professional Hellmann's**. Majonez się skarmelizuje i nada potrawie głębszego profilu smakowego.

MOSTEK WOŁOWY TYPU PASTRAMI

tost francuski/ dymna
pianka majonezowa

Unilever
Food
Solutions



JACEK KOWALEWSKI
SZEŹ KUCHNI
GOŚCINIEC & HOTEL NAD WISŁĄ

Jacek Kowalewski

SKŁADNIKI - 10 porcji

PASTRAMI

2 kg Mostek wołowy

PŁYNNĄ MARYNATĄ

20 g Marynata do wołowiny Knorr Professional
20 g Peklosól
20 g Czosnek, suszony
20 g Cebula, suszona
70 g Pieprz czarny, ziarna
20 g Kolendra, ziarna
30 g Gorczyca, ziarna
200 g Cukier trzcinowy
10 g Imbir, suszony
10 l Woda

MIESZANKA DO NACIERANIA MIĘS

15 g Pieprz czarny, grubo mielony
8 g Kolendra ziarna, grubo mielona
5 g Gorczyca ziarna, grubo mielona
2 g Tymianek, suszony
4 g Czosnek, suszony
4 g Cebula, suszona

MIESZANKA NA OPIEŃKI

200 ml Woda
200 ml Ocet ryżowy
100 g Cukier
4 g Sól
1 kg Opieńki

TOST FRANCUSKI

4 szt. Jajko
100 ml Mleko
120 g Mąka
4 kromki Chleb tostowy
Do smażenia Olej

DYMNA PIANKA MAJONEZOWA

300 ml Majonez Professional Hellmann's
60 ml Mleko 3,2%
25 ml Esencja Dymna Knorr Professional

”

Smakowy majonez to świetny dodatek do mięs. W tym przepisie postawiłem na dymne nuty przez połączenie **Majonezu Professional Hellmann's** z **Esencją Dymną Knorr Professional**. Dzięki syfonowi powstała espuma majonezowa, która nadała wizualnej lekkości całemu danu.

WYKONANIE

PŁYNNĄ MARYNATĄ

• Wszystkie składniki marynaty wymieszaj. Włóż mięso i odstaw na 12 dni do lodówki.

MIESZANKA DO NACIERANIA MIĘS

• Mięso wyjmij, wysusz, natrzyj mieszanką przypraw i odstaw do lodówki na 1 dzień.
• Piecz w piecu w temp. 90°C na sondzie ustawionej na 85°C, a następnie wystudź i odstaw na 1 dzień do lodówki.

MIESZANKA NA OPIEŃKI

• Zagotuj wodę. Dodaj wszystkie składniki marynaty i opieńki.
• Odstaw do wystudzenia.

DYMNA PIANKA MAJONEZOWA

• Wszystkie składniki wymieszaj razem i przelej do syfonu (nabój syfonowy 1x)

TOST FRANCUSKI/ PODANIE

• Chleb panieruj w mące i zanurz w mleku połączonym z jajkiem. Smaż.
• Pastrami pokrój w cienkie plasterki na krawalnicy.
• Na talerzu ułóż tost, pastrami, opieńki i piankę majonezową. Dekoruj mikroliściami.



NOWOŚĆ





KAMIL MATEŃKA
ZDOBYWCA TYTUŁU SZEFA KUCHNI
TRADYCYJNEJ WG GAULT&MILLAU

”

Dzięki mieszance warzywnej **Ratatouille Knorr Professional** osiągnąłem podwójny efekt. Zblendowany produkt posłużył mi zarówno jako marynata śródziemnomorska do rostbefu, jak i składnik warstwowego szaszłyka, podbijający smak mięsa i wzbogacający go o aromat pieczonych warzyw.



WARSTWOWY SZASZŁYK Z ROSTBEFU

guanciale i ratatouille z grilla/
risotto z dynią i słonecznikiem/
majonez grzybowy

SKŁADNIKI - 10 porcji

SZASZŁYKI

600 g Rostbef wołowy, oczyszczony
Do smaku Sól, pieprz
400 g Ratatouille Knorr Professional
250 g Guanciale, cienkie plasterki

GLAZURA

100 ml Sos Demi-Glace Knorr Professional
50 g Miód
1 szt. Cytryna, zest

MAJONEZ GRZYBOWY

100 ml Majonez do dekoracji Hellmann's
10 g Puder z suszonych grzybów
5 ml Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional

RISOTTO

120 g Ryż arborio
20 g Pestki słonecznika, prażone
80 g Dynia, kostka
50 g Szalotka
5 g Czosnek
100 ml Wino białe
500 ml Bulion warzywny
50 g Masło
30 g Parmezan
20 ml Oliwa
Do smaku Sól, pieprz
150 g Kurki

WYKONANIE

SZASZŁYKI

- Ratatouille zblenduj, przesmaż i zredukuj.
- Mięso zamarynuj w części przygotowanego Ratatouille, włóż do worka i ugotuj sous-vide w 70°C na sondzie ustawionej na 44°C w środku. Następnie lekko zamroź i pokrój w cienkie plastry.
- Na papierze do pieczenia ułóż warstwę rostbefu, guanciale oraz pozostałe Ratatouille.
- Czynność powtórz 4-5 razy. Dociśnij deską i schłódź przez 30 min. Pokrój w kostkę 4x4 cm i nadziej na szpikulce.

GLAZURA

- Wymieszaj wszystkie składniki.

RISOTTO

- Zeszklij szalotkę i czosnek. Dodaj ryż i wino. Wlej partiami bulion i gotuj.
- Dodaj dynię i kurki. Wykończ masłem i serem.

MAJONEZ GRZYBOWY

- Wszystkie składniki wymieszaj.

GRILLOWANIE/ PODANIE

- Szaszłyki zgrilluj i posmaruj glazurą.
- Udekoruj majonezem grzybowym i szczypiorkiem.
- Podawaj z risotto, kurkami i pestkami słonecznika.



STEK Z ANTRYKOTU

kremowy sos w stylu skandynawskim/ grillowane warzywa/ pieczony ziemniak z pikantną pastą tuńczykową

SKŁADNIKI - 10 porcji

STEK Z ANTRYKOTU

10 szt. Stek z antrykotu
Do smaku Tymianek, świeży
Do smaku Sól
Do smaku Pieprz czarny, świeżo mielony

KREMOWY SOS W STYLU SKANDYNAWSKIM

500 ml Wywar drobiowo-warzywny (ewentualnie woda)
40 ml Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
50 g Zasmażka jasna Knorr Professional
10 g Musztarda Dijon
5 g Tymianek, świeży
50 ml Majonez Professional Hellmann's
Do smaku Sól, pieprz czarny

GRILLOWANE WARZYWA

700 g Cukinia
700 g Bakłażan
Do smaku Sól
80 ml Oliwa z oliwek
30 g Primerba tymiankowa Knorr Professional

1 pieczek Szparagi zielone

150 g Marchew mini

5 szt. a' 400 g Pieczarka, duża

50 g Masło

Do smaku Sól, cukier

PIECZONY ZIEMNIAK Z PIKANTNĄ PASTĄ TUŃCZYKOWĄ

10 szt. a' 2,5 kg Ziemniak grillowy

Do smaku Sól

50 ml Olej

Kilka gałązek Tymianek, świeży

300 g Tuńczyk w oleju

140 ml Majonez do dekoracji Hellmann's

30 g Dymka

25 g Sos Sriracha

15 ml Sok z cytryny

20 g Kolendra, liście

25 g Jalapeño, marynowane

Do smaku Sól, pieprz czarny mielony



WYKONANIE

STEK Z ANTRYKOTU

• Steka przypraw i usmaż lub zgrilluj według uznania.

KREMOWY SOS W STYLU SKANDYNAWSKIM

• Wywar przypraw Esencją i zagęść Zasmażką. Gotuj kilka minut do uzyskania właściwej konsystencji.
• Dodaj musztardę, natkę, tymianek, Majonez oraz przyprawy.
• Zmiksuj.

GRILLOWANE WARZYWA

• Cukinię i bakłażana pokrój w cienkie plastry na krawalnicę.
• Przypraw solą.

• Zamarynuj w oliwie i Primerbie tymiankowej. Następnie grilluj.
• Gotowe plastry ułóż naprzemiennie i wytnij np. koło.
• Szparagi i marchew obierz, sparz, a następnie obsmaż na maśle.
Dopraw do smaku.
• Pieczarkę przekrój na pół i grilluj lub smaź.

PIECZONY ZIEMNIAK Z PIKANTNĄ PASTĄ TUŃCZYKOWĄ

• Ziemniaki wymieszaj z solą, olejem i tymiankiem. Przełóż do G/N, zakryj folią aluminiową i piecz w temp. 180°C ok. 1 godz. do miękkości.
• Tuńczyka odcedź z oleju i połącz z Majonezem oraz pozostałymi składnikami.
• Ziemniaka możesz opalić opalarką. Natnij i napełnij go przygotowanym farszem.

”

Nie tylko śmietana podnosi walory smakowe sosów oraz dodaje im kremowości. To samo osiągniesz z **Majonezem Professional Hellmann's**, który zresztą bardzo często wykorzystywany jest w kuchni skandynawskiej do ciepłych sosów.



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS

@MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz



PAWEŁ KACZMAREK
SZEŁ KUCHNI UFS
@PawelKaczmarekUFS

Kaczmarek

”

Do przygotowania mojego sosu na bazie majonezu najlepiej sprawdzi się **Majonez Professional Hellmann's** – dzięki swojej konsystencji nie rozplywa się podczas pieczenia, tworząc na rybie apetyczną, zwartą warstwę-glazurę, która zatrzyma wilgoć i doda potrawie wyrazistości.

NOWOŚĆ



DYMNO- CZOSNKOWY SANDACZ

kroket chorizo/ brukselka

SKŁADNIKI - 10 porcji

SOS

300 ml	Majonez Professional Hellmann's
5 ml	Esencja Dymna Knorr Professional
12 g	Pietruszka, posiekana
10 ml	Sok z cytryny
35 g	Czosnek pieczony (głównie przekrojona na pół z solą i pieprzem)

SANDACZ

1,2 kg	Filet z sandacza
20 g	Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional

KROKET Z CHORIZO

1 l	Mleko
150 g	Masło
180 g	Chorizo, kostka
130 g	Puree ziemniaczane Knorr
50 g	Mąka
3 szt.	Jajko
200 g	Panko
3 g	Sól

DODATKI

500 g	Brukselka
30 g	Masło
20 g	Aroma Mix maślano-ziołowy Knorr Professional
50 ml	Oliwa ziołowa

WYKONANIE

SOS

- Wszystkie składniki sosu zmiksuj.

SANDACZ

- Rybę dopraw Delikatem, posmaruj sosem i piecz w piecu w temp. 200°C przez ok. 8 min.

KROKET Z CHORIZO

- Podgrzej mleko z masłem do temp. 80°C, wsyp Puree ziemniaczane i dokładnie wymieszaj.
- Dodaj przesmażone chorizo i dopraw solą.
- Przełóż do foremek silikonowych i zamroź.
- Następnie panieruj w mące, jajku i panko. Smaż na głębokim tłuszczu.

DODATKI

- Zblanszowaną brukselkę przesmaż na maśle i dopraw Aroma Mix.



SMAŻONY HALIBUT

**w cytrusowej solance/
palone masło/ marchewka/
sos cytrusowo-maślany/
olej jałowcowy**

SKŁADNIKI - 10 porcji

HALIBUT

4 kg Halibut świeży
Do smaku Sól, pieprz
Do smażenia Olej

CYTRUSOWA SOLANKA

1 l Woda
70 g Sól
30 g Cukier
30 g **Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional**

OLEJ JAŁOWCOWY

200 g Jałowiec świeży
500 ml Olej

MAJONEZ Z PALONEGO MASŁA

150 ml **Majonez do dekoracji Hellmann's**
100 g Masło

MARCHEWKI PIECZONE

500 g Marchew
50 g Miód
50 ml Oliwa
20 g Sól
30 g Jałowiec świeży

MARCHEWKI PIKLOWANE

250 g Marchew kolorowa
400 ml Ocet ryżowy
600 ml Woda
200 g Cukier
1 szt. Cytryna, zest

SOS CYTRUSOWO-MAŚLANY

30 ml **Esencja bulionu rybnego Knorr Professional**
1 l Woda
60 ml Oliwa
200 g Szalotka, plastry
500 g Pieczarki, plastry
50 ml Sok z cytryny
500 g Kości z halibuta
150 ml Wino białe
150 ml Wermut
300 ml **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional**

250 g Masło
100 g Koper włoski
100 g Pietruszka
100 g Seler
50 g **Sos cytrynowo-maślany Knorr**

NOWOŚĆ



WYKONANIE

HALIBUT

- Odetnij górny płat ryby, oczyść ości i zdejmij skórę z drugiego fileta.

CYTRUSOWA SOLANKA

- Składniki solanki zagotuj i wystudź.
- Zanurz rybę na 30 min.

OLEJ JAŁOWCOWY

- Do worka wakuum włóż jałowiec i olej.
- Zamknij i gotuj przez 12 godz. w 70°C.

MAJONEZ Z PALONEGO MASŁA

- Masło podgrzewaj w garnku do momentu zbżrówienia (orzechowy aromat).
- Wystudź i połącz z Majonezem.

MARCHEWKI PIECZONE

- Marchewki pokrój. Wymieszaj z miódem, oliwą, solą i jałowcem. Piecz w 180°C przez 20 min.

MARCHEWKI PIKLOWANE

- Marchew pokrój w cienkie plastry na mandolinie i zalej gorącą zalewą przygotowaną z pozostałych składników.
- Odstaw na 1 dzień.

SOS CYTRUSOWO-MAŚLANY

- Na oliwie podsmaż szalotkę z pieczarkami, wlej wino i odparuj. Dodaj koper włoski, pietruszkę, seler, rybne kości, Esencję bulionu i wodę. Redukuj.
- Następnie dodaj Cremy do gotowania i przecedź. Dodaj Sos cytrynowo-maślany, zagotuj i na koniec zmiksuj z masłem.

PODANIE

- Rybę usmaż i ułóż na talerzu. Obok połóż pieczone i piklowane marchewki z majonezem. Polej sosem z olejem z jałowca.

”

Marynata do ryb i owoców morza Knorr

Professional świetnie sprawdza się w mokrej solance, tak pożądanej wśród Szefów Kuchni. Wnika w strukturę ryby, dzięki czemu mięso staje się bardziej jędrne. Dodatkowo poszerza profil smakowy solanki. Wzbogaca aromat ryby ziołami i przyprawami, takimi jak skórka cytryny, czosnek, rozmaryn, kolendra czy natka pietruszki.



KAMIL MATEŃKA
ZDOBYWCA TYTUŁU SZEFA KUCHNI
TRADYCYJNEJ WG GAULT&MILLAU



MICHAŁ FABISZEWSKI
EXECUTIVE CHEF
SODEXO POLAND

Michał Fabiszewski

SKŁADNIKI - 10 porcji

WEGE „GOLONKA” Z KALAFIORA

2 kg a' 2,5 szt.	Kalafior, świeży
3 l	Woda
45 ml	Esencja Dymna Knorr Professional
5 g	Liść laurowy
10 g	Ziele angielskie
45 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
75 ml	Olej

DEMI-GLACE Z MUSZTARDĄ

700 ml	Sos Demi-Glace Knorr Professional
15 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
50 g	Musztarda francuska

PUREE CHRZANOWE

250 g	Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr
1,4 l	Woda
30 g	Szczypiorek
50 g	Chrzan

PODANIE

60 g	Pędy groszku
20 g	Pędy soczewicy
20 g	Pietruszka zielona, karbowana
20 g	Bławatek, świeży

”

Sos Demi-Glace Knorr Professional

to dla mnie game changer w pracy. Zapewnia standaryzację i powtarzalność smaku w restauracjach pracowniczych, dając gwarancję pełnego serwisu bez względu na braki kadrowe. Przygotowanie demi-glace'u od podstaw to min. 12 do 48 godz., więc gotowy produkt generuje oszczędności zarówno w zużyciu energii elektrycznej, jak i FTE.

WYKONANIE

WEGE „GOLONKA” Z KALAFIORA

- Kalafiora podziel na cztery części wzdłuż, nie usuwając głębia, który imituje wygląd kości golonki.
- Zagotuj wodę z dodatkiem Esencji Dymnej, liścia laurowego, ziela angielskiego i Esencji bulionu warzywnego. Włóż kalafiora i ugotuj al dente (*).
- Na rozgrzanym oleju obsmaż kalafiora z każdej strony na złoty kolor.

*Gotuj kalafiora 1–2 min krócej niż do al dente, aby zachował lekką chrupkość.

DEMI-GLACE Z MUSZTARDĄ

- Na patelnię dodaj musztardę francuską, Sos Demi-Glace i Esencję bulionu grzybowego.
- Zagotuj.

PUREE CHRZANOWE

- Do wody o temp. 80°C wsyp Puree ziemniaczane i odstaw na 3 min.
- Dodaj chrzan i pokrojony szczypiorek. Wymieszaj.

PODANIE

- Na środku talerza ułóż porcję chrzanowego puree i kalafior. Całość obficie oblej sosem demi-glace. Udekoruj ziołami oraz kwiatami jadalnymi.



WEGE „GOLONKA” Z KALAFIORA

puree chrzanowe/
demi-glace z musztardą



PIZZA BIANCA

SKŁADNIKI - 10 porcji

CIASTO

2 kg	Mąka na pizzę 00
45 g	Sól
900 ml	Woda, zimna
300 ml	Mleko, zimne
10 g	Drożdże, świeże
60 ml	Oliwa
40 g	Masło, płynne

BIAŁY SOS

200 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
30 g	Zasmażka jasna Knorr Professional
800 ml	Majonez Professional Hellmann's
5 g	Czosnek w pudrze
2 g	Galka muszkatołowa
30 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional

DODATKI

500 g	Mozzarella, starta
200 g	Cebula dymka, pokrojona
200 g	Kurki
100 g	Grzyby shimeji
200 g	Karczochy, pokrojone w ćwiartki
30 ml	Oliwa
10 g	Primerba czerwone pesto Knorr Professional
5 g	Tymianek

WYKONANIE

CIASTO

- Mąkę wymieszaj z solą.
- Wodę i mleko zmiksuj z drożdżami.
- Płyn wlej do dzieży miksera, wsymp mąkę i zagniataj.
- Po chwili wlej oliwę i rozpuszczone masło.
- Ciasto zarabiaj ok. 20 min, a następnie podziel na 10 porcji.
- Uformuj kulki, ułóż na blachę G/N i przykryj folią spożywczą.
- Wstaw do lodówki na min. 24 godz.
- Ciasto wyjmij z lodówki na 2 godz. przed formowaniem pizzy.
- Ciasto można zamrozić.

BIAŁY SOS

- Cremy do gotowania podgrzej do temp. 50°C, odstaw, dodaj Zasmażkę i wymieszaj.
- Dodaj Majonez i pozostałe składniki.
- Całość dokładnie wymieszaj.

FORMOWANIE I PIECZENIE

- Karczochy wymieszaj z oliwą i Primerbą.
- Uformuj pizzę. Rozsmaruj sos i posyp serem. Ułóż pozostałe składniki.
- Wstaw do pieca na kilka minut.
- Po wyjęciu z pieca posyp świeżymi listkami tymianku.

”

Majonez Professional Hellmann's świetnie trzyma konsystencję w połączeniu z **Zasmażką jasną Knorr Professional** na gorąco, a **Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional** nadaje daniu ciekawego smaku. Wykorzystanie Majonezu to innowacyjny pomysł na biały sos.



MIROSŁAW SZAJKOWSKI
SZEFE KUCHNI UFS

@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski



SAŁATKA Z AWOKADO

jabłko/ granat/ gruszka/ matcha

SKŁADNIKI - 10 porcji

SAŁATKA

500 g	Miks салат
2 szt.	Awokado
400 g	Jabłko zielone
400 g	Gruszka
200 g	Cytryna
1 szt.	Granat
40 g	Orzechy nerkowca, tostowane
100 g	Wędzony twaróg, pokruszony

SOS MATCHA

20 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
5 g	Herbata matcha
150 ml	Woda
80 ml	Oliwa
80 ml	Olej
40 g	Miód
20 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional
Do smaku	Pieprz

WYKONANIE

SAŁATKA

- Awokado, gruszki i jabłka pokrój w dowolny sposób. Skrop wszystko sokiem z cytryny i delikatnie wymieszaj.

SOS MATCHA

- W niewielkiej ilości gorącej wody wymieszaj matchę i połącz z resztą zimnej wody.
- Następnie wymieszaj z pozostałymi składnikami i dopraw do smaku.

PODANIE

- Ułóż porcję salaty, awokado, jabłko i gruszkę. Polej sosem.
- Posyp pestkami granatu, pokruszonym serem i orzechami nerkowca.

”

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional w połączeniu z awokado i pozostałymi składnikami salaty nadaje talerzowi kolorytu i dostarcza przyjemnych, odświeżających doznań smakowych.



BROWNIE

mus czekoladowy/ kremowo-kawowa galaretka

SKŁADNIKI - 10 porcji

BROWNIE

2 szt.	Laska wanilii
250 ml	Majonez Professional Hellmann's
200 g	Cukier, drobny
240 g	Mąka pszenna
32 g	Kakao w proszku
10 g	Soda oczyszczona
240 ml	Woda

MUS CZEKOLADOWY

125 ml	Śmietanka 30%
125 ml	Mleko
120 g	Mus czekoladowy Carte d'Or

GALARETKA KREMOWO-KAWOWA

250 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
8 g	Auszpik Knorr
250 ml	Kawa
20 g	Cukier

KRUCHE CIASTO

150 g	Mąka
70 g	Masło
30 g	Cukier

PODANIE

300 g	Lody waniliowe
50 g	Maliny
2 g	Kwiaty



WYKONANIE

BROWNIE

- Laskę wanilii przetnij wzdłuż i wyjmij z niej ziarenka za pomocą noża.
- Pozostałe składniki wymieszaj i przygotuj ciasto.
- Przelej do formy i piecz w 170°C przez ok. 35 min.

GALARETKA

- Podgrzej Cremy do gotowania, dodaj 4 g Auszpiku, wymieszaj i rozlej na blachę G/N.
- Gorącą kawę wymieszaj z pozostałym Auszpikiem, a następnie porcjami rozlej kawę na mleko.
- Wystudź. Przed podaniem wykrój odpowiedni kształt.

MUS

- Zimne mleko i śmietankę ubij z Mussem czekoladowym.

KRUCHE CIASTO

- Z podanych składników wyrób ciasto, pokrusz na blachę i piecz w 180°C do zarumienienia.

PODANIE

- Ciasto czekoladowe podawaj z galaretką, lodami waniliowymi, kruszonką, mussem czekoladowym i świeżymi malinami.

NOWOŚĆ



”

Dodatek **Majonezu Professional Hellmann's** do ciasta czekoladowego sprawia, że brownie staje się bardziej wilgotne, delikatne i miękkie. Może on również zastąpić w przepisie jajka oraz olej.



PAWEŁ KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS
@PawelKaczmarekUFS

Kaczmarek



MIESZANKI PRZYPRAW

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład¹
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność



DELIKAT DO MIĘS¹
0,6 kg



DELIKAT DO DROBIU¹
0,6 kg



DELIKAT DO GRILLA¹
0,5 kg



DELIKAT DO GYROSA¹
0,5 kg



DELIKAT DO RYB¹
0,6 kg

¹Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw



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



SOSY I ZASMAŻKI

- ✓ Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs²
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Zagęszczają bez zbryleń³



SOS PIECZENIOWY²
1,4 kg



SOS DEMI-GLACE²
0,75 kg



SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE²
1,2 kg



ZASMAŻKA CIEMNA³
1 kg



ZASMAŻKA CIEMNA³
10 kg



ZASMAŻKA JASNA³
1 kg



ZASMAŻKA JASNA³
10 kg



BAZY WARZYNNE

- ✓ Gotowy składnik warzyny wielu dań⁴
- ✓ Do stosowania na ciepło i zimno
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Wysoka wydajność



TOMATO PRONTO⁴
(Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)
2 kg



PEPERONATA⁴
(Pokrojona kolorowa papryka)
2,6 kg



RATATOUILLE⁴
(Mieszanka warzywna)
2,5 kg



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



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



PASSATA PRZETARTE POMIDORY⁴
10 kg



CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
0,8 kg



CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
4,5 kg



POMODORI SECCHI⁴
(Pomidory suszone)
0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI⁴
(Papryka grillowana)
0,75 kg



NOWE MAKARONY

- ✓ Doskonały przyrost po ugotowaniu
- ✓ Odpowiednie do ugotowania i odgrzania
- ✓ Wyprodukowane we Włoszech

NOWOŚĆ



TORTELLINI
Z NADZIENIEM MIĘSNYM
5 kg

NOWOŚĆ



MAKARON FUSILLI
WHOLE GRAIN
3 kg

NOWOŚĆ



MAKARON
FETTUCCINE
2 kg

NOWOŚĆ



MAKARON
MACCHERONI
3 kg

NOWOŚĆ



MAKARON
TACCONELLI
3 kg





PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor⁵
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA⁵
0,34 kg



CZERWONE PESTO⁵
0,34 kg



CZOSNKOWA
0,34 kg



PESTO⁵
0,34 kg



GRZYBOWA
0,34 kg

BULIONY I ZUPY

- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Do przyprawiania
- ✓ Do podlewania⁶
- ✓ Baza do zup
- ✓ Gotowy żurek⁷
- ✓ Alternatywa zakwasu⁷
- ✓ Oszczędność czasu i energii



ROSÓŁ Z KURY⁶
1 kg



ROSÓŁ WOŁOWY⁶
1 kg



ROSÓŁ JARZYNOWY⁶
1 kg



ROSÓŁ O SMAKU WĘDZONKI
1 kg



ŻUREK⁷
1,4 kg



BARSZCZ CZERWONY
1,4 kg



ZUPA KREM Z KUREK
1 kg



ZUPA KREM Z BOROWIKÓW
1,3 kg

SOSY Z NUTĄ SMAKOWĄ

- ✓ Prosty skład
- ✓ Szerokie zastosowanie - na ciepło i zimno
- ✓ Wysoka wydajność



BAZA POMIDOROWA
DO SOSÓW I ZUP
3 KG



AUSZPIK
0,8 kg

AUSZPIK

- ✓ Neutralny smak i zapach
- ✓ Klarowność
- ✓ Zwartą konsystencją



ESENCJE I SOSY PŁYNNE

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



ESENCJA BULIONU
DROBIEWEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
WOŁOWEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
WARZYWNEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
RYBNEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
GRZYBOWEGO
1 l

- ✓ Kreatywne smaki

- ✓ Urozmaicenie każdej kuchni

- ✓ 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



SOSY PŁYNNE

- ✓ Gotowe do użycia na ciepło i na zimno
- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Produkty bezglutenowe⁸



SOS HOLENDERSKI
1 l



SOS DEMI-GLACE
1 l



SOS PIEPRZOWY
1 l



SOS SEROWY
1 l

⁸ Nie dotyczy wariantu Demi-Glace.



Unilever
Food
Solutions

#gotowi na jutro

WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



ZNAJDŹ NAS:



na Facebooku:
[@ufspolska](https://www.facebook.com/ufspolska)



na Instagramie:
[@chefs_ufs_pl](https://www.instagram.com/chefs_ufs_pl)

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)



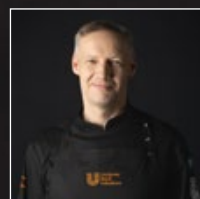
Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
[@MarcinSzachowiczUFS](https://www.facebook.com/MarcinSzachowiczUFS)



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
[@MirosławSzajkowskiUFS](https://www.facebook.com/MirosławSzajkowskiUFS)



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
[@PawełKaczmarekUFS](https://www.facebook.com/PawełKaczmarekUFS)



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni
[@PrzemysławKaczmarekUFS](https://www.facebook.com/PrzemysławKaczmarekUFS)