



Unilever
Food
Solutions

polsko-włoskie smaki

NA TALERZU I W BUFECIE

GOTUJĄ Z NAMI SZEFOWIE KUCHNI:

Grzegorz Gajda
Krzysztof Sztabiński
Dominik Wróblewski

Paweł Kaczmarek
Krzysztof Tarabasz
Grzegorz Szczygieł
Sandra Goździewska
Przemysław Kaczmarek

24 sprawdzone przepisy

WSTĘP

W każdej kuchni liczy się balans – między jakością a kosztami, powtarzalnością a kreatywnością, smakiem a sprawną organizacją. Dlatego zebraliśmy dla Ciebie pomysły i przepisy, które powstały właśnie z myślą o codziennej pracy w hotelach i restauracjach – zarówno w dużych obiektach obsługujących grupy, jak i w mniejszych, butikowych miejscach, gdzie liczy się każdy detal.

Pokazujemy, że menu grupowe i bufetowe może być ciekawe, różnorodne i efektowne, bez zwiększania budżetu czy nakładu pracy. Wystarczy dobry pomysł, odpowiednie produkty i przemyślane rozwiązania – takie, które sprawdzają się zarówno na talerzu, jak i w barmarce.

Znajdziesz tu propozycje uniwersalne, stabilne w serwisie, a przy tym atrakcyjne wizualnie. Opracowaliśmy je wspólnie z Szefami Kuchni z restauracji i hoteli z różnych części Polski, którzy podzielili się swoimi sprawdzonymi sposobami na zachowanie jakości przy dużej liczbie porcji i szybkim tempie pracy.

Nie zabrakło tu również pomysłów, które sprawdzają się w menu à la carte – dań prostych, ale z charakterem, inspirowanych kuchnią polską i włoską, w nowoczesnym wydaniu. Każdą recepturę możesz łatwo dostosować do własnego stylu i potrzeb gości.

Wierzmy, że ten magazyn będzie dla Ciebie praktycznym narzędziem, a także inspiracją do wprowadzania niewielkich zmian, które robią duże wrażenie.



KRZYSZTOF SZTABIŃSKI
SZEFE KUCHNI, HOTEL IBIS



GRZEGORZ GAJDA
EXECUTIVE CHEF, NOVOTEL & IBIS
POZNAŃ CENTRUM



PAWEŁ KACZMAREK
SZEFE KUCHNI UFS



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFE KUCHNI UFS



DOMINIK WRÓBLEWSKI
SZEFE KUCHNI, HOTEL WRÓBLEWSKY



KRZYSZTOF TARABASZ
SZEFE KUCHNI UFS



SANDRA GOŹDZIŃSKA
AMBASADORKA UFS



GRZEGORZ SZCZYGIEL
AMBASADOR UFS

MENU

PRZYSTAWKI

- Fondant ziemniaczany/ chipsy z szynki parmeńskiej/ sos truflowy16-17
- Udka z kurczaka faszerowane Ratatouille/ szynka parmeńska/ szpinak/ sos z pieczonego czosnku/ chipsy ryżowy18-19
- Roladka z kurczaka/ majonez porowo-cytrynowy/ cebulka słodko-kwaśna/ chrust z pora20-21
- Burrata/ mix pomidorów/ pesto22-23

SAŁATKI

- Salatka z makaronem pełnoziarnistym/ pomidorki/ chipsy z kaparów24-25
- Salatka z ozorem wołowym/ tortellini w cieście piwnym/ pieczone warzywa/ lody chrzanowo-gruszkowe/ dressing paprykowy26-27
- Vitello tonnato/ pomidory konfitowane/ oliwa szczypiorkowa/ granat28-29
- Assiette z pora/ jajko przepiórcze/ jabłko kompresowane/ majonez porowy/ wędzona galaretką30-31

ZUPY

- Krem pieczarkowy à la żurek/ krokiet z żebrą w płatkach purée32-23
- Rustykalna zupa w stylu białoruskim/ chrupiący makaron/ parmezan34-35
- Krem czosnkowo-grzybowy/ grzanki ziołowe36-37
- Zupa w stylu włoskim/ soczewica/ papryka38-39

DANIA GŁÓWNE

- Makaron Tacconelli/ chrupiący kurczak/ borowiki/ karmelizowana cebula40-41
- Nadziejane udka/ mus borowikowy/ groszkowe purée/ kluski ziemniaczane42-43
- Kurczak z guanciale w szynce dojrzewającej/ makaron Grandine/ sos pieczeniowy/ jarmuż z pesto44-45
- Udka z indyka/ sos pieprzowy/ buraki zasmażane/ kluski śląskie46-47
- Filet z perliczki/ makaron Maccheroni/ pesto z suszonych pomidorów/ sos hibiskusowy48-49
- Półdzwiczka wieprzowa/ gratin z tortellini serowego/ sos grzybowy/ glazurowany koper włoski50-51
- Polik wieprzowy/ sos demi-glace/ glazurowany burak/ purée ziemniaczane/ popcorn gryczany52-53
- Knedle z polików wołowych/ ser lazur/ ragoût z pora/ wędzony majonez54-55
- Sola z warzywami/ cukinia/ cytrynowy sos/ gnocchi56-57
- Filet z pstrąga łososiowego/ gratin ziemniaczane/ zielone szparagi58-59
- Zimowa „kaszanka” wegańska z kasztanów i kaszy gryczanej/ purée z czerwonej kapusty/ pieczone liście kapusty/ boczniak60-61

DESERY

- Zimowa panna cotta/ sól morską/ krem espresso amaretto/ crunch karmelowo-orzechowy/ tymiankowy sorbet pomarańczowy/ włoska beza palona62-63

Grzegorz Gajda

EXECUTIVE CHEF, NOVOTEL & IBIS POZNAŃ CENTRUM

Jego przygoda z gastronomią trwa nieprzerwanie od ponad 25 lat. Od początku swojej kariery pracował w licznych restauracjach i hotelach w Polsce oraz poza jej granicami – od kameralnych lokali po hotele o najwyższym, pięciogwiazdkowym standardzie. Miał zaszczyt uczyć się od wielu wybitnych Szefów Kuchni, a ponieważ gastronomia to nieustanna nauka – rozwija się każdego dnia.

Bierze udział w licznych pokazach kulinarnych, gotuje dla znanych osobistości ze świata kultury, muzyki, polityki oraz dla prezydentów. Tworzy restauracje od podstaw i szkoli nowe pokolenia kucharzy w wielu regionach Polski, przekazując im pasję, wiedzę i szacunek do produktu.

Przez wiele lat pracował w Niemczech, gdzie promował polską kuchnię, tworząc bufety i dania dla gości z całego świata. O jego pracy pisały niemieckie media, a także miał okazję występować w telewizji ZDF.

Po powrocie do kraju rozpoczął pracę w międzynarodowej sieci hoteli Accor, obejmując stanowisko Szefa Kuchni w Novotel & Ibis Poznań Centrum – jednym z największych hoteli w Polsce.

Tworząc kartę menu restauracji Winestone, dba o to, by każdy gość znalazł w niej coś dla siebie – od klientów biznesowych po rodziny z dziećmi. Uważa, że każdy hotel powinien mieć w swojej ofercie dania przygotowywane z produktów najwyższej jakości. Inspirują go smaki dzieciństwa, kuchnia regionalna oraz ekologiczne, lokalne produkty, które nadają potrawom autentyczny charakter i duszę.

Grzegorz Gajda



Dominik Wróblewski

SZEF KUCHNI, HOTEL WRÓBLEWSKY

Od ponad 10 lat współprowadzi restaurację i hotel wraz ze swoją siostrą. Gotowanie to jego prawdziwa pasja – tworzy autorskie menu inspirowane kuchnią francuską, polską, śródziemnomorską oraz wegetariańską. W pracy ceni przede wszystkim jakość, sezonowość, wyobraźnię i głęboki smak.

Doświadczenie zdobywał we Francji, gdzie chłonał kulturę kulinarną, którą dziś przenosi do swojej restauracji. W eleganckim, a zarazem przytulnym wnętrzu częstuje dobrym winem i daniami pełnymi aromatu świeżego czosnku i tymianku – od klasycznych ślimaków po wyrafinowane desery, takie jak crème brûlée.

Dominik nazywa swoją kuchnię laboratorium, w którym łączy najwyższej jakości składniki, tworząc harmonijne połączenie smaków Polski i Francji. Uwielbia dzielić się wiedzą – prowadzi warsztaty kulinarne, występuje w radiu, dzieli się inspiracjami na Instagramie i z radością gotuje wspólnie z innymi.

Dominik Wróblewski



Krzysztof Sztabiński

SZEF KUCHNI, HOTEL IBIS

Krzysztof Sztabiński posiada ponad 20-letnie doświadczenie w gastronomii. Od dekady związany jest z kulinarną sceną Warszawy, a od trzech lat pełni funkcję Szefa Kuchni w Hotelu Ibis, gdzie z pasją łączy tradycyjne polskie smaki z subtelną elegancją kuchni włoskiej.

Jego kulinarna droga rozpoczęła się już w dzieciństwie – pierwsze inspiracje czerpał od mamy i babci, które zaszczyliły w nim miłość do gotowania. Dziś Krzysztof specjalizuje się w kuchni tradycyjnej oraz bankietowej, dbając o każdy detal i smak serwowanych potraw.

Jego filozofia gotowania opiera się na szacunku do klasyki, kreatywnym podejściu do składników oraz nieustannym doskonaleniu technik kulinarnych. W pracy stawia na jakość, autentyczność i atmosferę, która sprawia, że każdy posiłek staje się wyjątkowym doświadczeniem.

Krzysztof Sztabiński



OLEJ W SPRAYU ZAPOBIEGAJĄCY PRZYWIERANIU

MAIZENA

NOWOŚĆ



Produkt
bezglutenowy



Produkt
bez laktozy



Odpowiedni
dla wegan



✓ Szybkie i czyste
aplikowanie – bez
konieczności użycia
pędzelka czy
rozsmarowywania

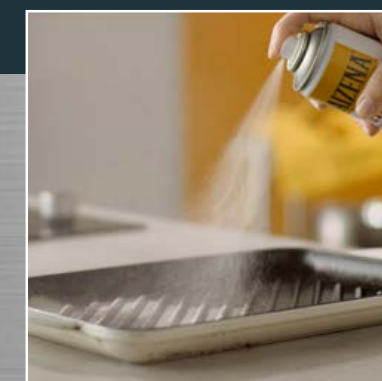


✓ Zapobiega przywieraniu
potraw do patelni,
blach czy form bez
nadmiernego użycia
tłuszczu



✓ Szerokie zastosowanie
– zarówno do dań
słodkich, jak i słonych

✓ Równomierne i cienkie
rozprowadzenie tłuszczu
(mniejsze zużycie, mniej
kalorii w potrawie)



✓ Na bazie oleju rzepakowego

✓ Idealny jako zamiennik papieru do pieczenia

✓ Łatwy w dozowaniu, co
zapobiega marnotrawstwu

✓ Higieniczny sposób aplikacji, bez
bezpośredniego kontaktu z rękoma

ESENCJA BULIONU GRZYBOWEGO

Knorr
PROFESSIONAL

NOWOŚĆ

Produkt bezglutenowy



Produkt bez laktozy



Odpowiedni dla wegan



Zawiera 61% skoncentrowanego bulionu grzybowego



Wydobywa szlachetny, głęboki smak leśnych grzybów



Uniwersalne zastosowanie: buliony, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, risotto, farsze, paszety



Wysoka wydajność – 1 l produktu daje nawet do 90 l bulionu

Bulion grzybowy w płynie do przyprawiania dań, który natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.

ZDANIEM EKSPERTÓW

Zofia Naborczyk
SZEFOWA KUCHNI
RESTAURACJA BAZAR W GDAŃSKU

Zofia Naborczyk

„ESENCJA BULIONU GRZYBOWEGO KNORR PROFESSIONAL wydobywa z potraw to, co w polskiej kuchni najpiękniejsze – głęboki aromat leśnych grzybów i smak tradycji. Wystarczyło dodać kilka kropel do mojego autorskiego dania, jakim jest „Rarytas z dzika” czyli długiego pieczonego boczku z dzika podany z sosem z grzybów leśnych, domowymi kopytkami oraz glazurowanymi w miodzie burakami, aby idealnie podkreślić mocny aromat grzybów. Dzięki Esencji w kilka chwil przywołałam prawdziwy smak lasu, który świetnie komponuje się z dziczyzną.

BIO:
Jest Szefową Kuchni Restauracji Bazar od 10 lat. Fascynuje się polską kuchnią w nowoczesnym wydaniu. Jej autorskie połączenia, świeże pomysły i subtelne interpretacje klasycznych dań sprawiają, że tradycja nabiera zupełnie nowego blasku. Każde danie, jakie tworzy, to zaproszenie do odkrywania na nowo tego, co bliskie, znane i kochane – ale w świeżej, zaskakującej odsłonie.



Maciej Kowalski
SZEF KUCHNI
HOTEL KOLUMNA PARK W PRZYGONIU K. ŁODZI

„ESENCJA BULIONU GRZYBOWEGO KNORR PROFESSIONAL to dla mnie niezastąpiony dodatek w kuchni. Używam jej przede wszystkim do podbicia smaku zup i sosów na bazie grzybów, ponieważ nadaje potrawom głębi i intensywności. Dzięki skoncentrowanej formule wystarczy niewielka ilość, aby wzbogacić aromat i wydobyć naturalny, ziemisty charakter grzybów. To świetne rozwiązanie, gdy chcę uzyskać wyrazisty smak bez długiego gotowania wywaru.

BIO:
Szef kuchni z 28-letnim doświadczeniem, zdobył w renomowanych restauracjach i hotelach, m.in. Andel's, Polka Magdy Gessler, „u Kretschmera” w Hotelu Tobacco, „Róża Wiatrów” w Hotelu Kasor czy obecnie w Hotelu Kolumna Park i Restauracji Bagatela. W swojej pracy stawia na kuchnię regionalną, wspieranie lokalnych dostawców i budowanie zgranego zespołu. Laureat licznych nagród, w tym 1 miejsca w Restaurant Week 2025 w Łodzi, publikowanym w przewodniku Gault&Millau, wielokrotny uczestnik i zwycięzca konkursów kulinarnych. Prywatnie pasjonat cukiernictwa, tańca ludowego, rowerowych tras i podróży.



Tomasz Szymański
SZEF KUCHNI
HOTEL MIESZKO W GORZOWIE WIELKOPOLSKIM

Tomasz Szymański

„ESENCJA BULIONU GRZYBOWEGO KNORR PROFESSIONAL to mój niezawodny produkt przy uzyskaniu głębokiego smaku grzybów. Sprawdza się zarówno w zupach, sosach i bardzo dobrze komponuje się z pastami, a także risotto. Dodatkowo jest to produkt wegański, więc można go używać na wiele sposobów. Jest on moim sekretnym składnikiem w przygotowaniu galarety z karpia z grzybami leśnymi. Dodany do gotującej się galarety naprawdę uwydatnia smak i aromat grzybów. Przy tym jest bardzo wydajny i łatwy w użyciu. Polecam!

BIO:
Od siedmiu lat z sercem i pasją wspiera degustacyjną kolację charytatywną na rzecz Gorzowskiego Hospicjum. Swoje umiejętności doskonalił w najlepszych polskich restauracjach i hotelach, a także poza granicami kraju, np. w Szwecji, gdzie miał okazję szkolić się w niezwykłym hotelu lodowym na północy. Laureat ogólnopolskiego konkursu „Kuchnia Polska Wczoraj i Dziś”, łączący tradycję z nowoczesnością, kuchnię śródziemnomorską i staropolską.



SOSY PŁYNNNE DEMI-GLACE I PIEPRZOWY



- ✓ Gwarancja autentycznego smaku
- ✓ Gotowe do użycia na zimno i ciepło

- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Stabilne w bemarze

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



INNE SOSY PŁYNNNE

- ✓ O szerokim zastosowaniu
- ✓ Oszczędzają czas i energię
- ✓ Powtarzalna i stała jakość
- ✓ Wygodne w użyciu
- ✓ Produkty bezglutenowe*



SOS HOLENDESKI
1l



SOS SEROWY
1l

ZDANIEM EKSPERTÓW

Ewa Bujalska
SZEFOWA KUCHNI
ROYAL CATERING W WARSZAWIE

Ewa Bujalska

„SOS PIEPRZOWY KNORR PROFESSIONAL to produkt o gładkiej, kremowej teksturze, który dobrze komponuje się z mięsem i daniami serwisowymi. Jego smak jest wyważony – aromatyczny i pieprzny, ale bez dominacji nad pozostałymi składnikami.

BIO: Obecnie Szefowa Kuchni w Royal Catering, to doświadczona profesjonalistka specjalizująca się w tworzeniu spójnych i nowatorskich koncepcji kulinarnych. Odpowiadała za cały concept klubowo-restauracyjny „Warszawa”, łącząc nowoczesność z klasycznymi technikami. Jej kuchnia wyróżnia się precyzją, dbałością o detale i najwyższą jakością składników.



Jacek Mania
SZEF KUCHNI
RESTAURACJA SZCZYPTA NATURY W SKOKACH

Jacek Mania

„SOS DEMI-GLACE KNORR PROFESSIONAL to mój sprawdzony produkt, kiedy zależy mi na uzyskaniu głębokiego, szlachetnego smaku sosów i dań duszonych. Stosuję go jako bazę do duszenia mięs – szczególnie zrazów z dzika, pieczeni oraz klasycznych gulaszy i ragu wołowego. Demi-Glace nadaje tym potrawom intensywną, esencjonalną strukturę i naturalną, mięsna głębię, której oczekuję w kuchni restauracyjnej. Dodatkowym atutem tego produktu jest jego powtarzalność i stabilna jakość. Polecam!

BIO: Od lat z zaangażowaniem i pasją tworzy kuchnię opartą na sezonowości, naturze i najwyższej jakości świeżych produktach od lokalnych dostawców. Specjalizuje się w kuchni polskiej w nowoczesnym wydaniu. Jest członkiem Kulinarnej Reprezentacji Polski, co daje mu możliwość nieustannego rozwoju i reprezentowania kraju na kulinarnym scenie. Swoje doświadczenie budował w wielu restauracjach i hotelach.



Artur Nowak
SZEF KUCHNI
RESTAURACJA RYNEK 32 RESTO W KRAKOWIE

Artur Nowak

„SOS DEMI-GLACE KNORR PROFESSIONAL ma głęboki smak z nutą pieczonych warzyw, wina i pomidorów, dzięki czemu doskonale komponuje się z wieloma daniami. W mojej potrawie podkreślił zarówno smak cielęciny w farszu, jak i stał się idealną bazą do sosu rozmarynowego. Jego aksamitna konsystencja pozwala na szybkie uzyskanie perfekcyjnej struktury bez dodatkowych zabiegów. Największą zaletą jest jednak oszczędność czasu – Demi-Glace eliminuje konieczność wielogodzinnej redukcji bulionu, co sprawia, że przygotowanie dań staje się znacznie prostsze i szybsze, bez kompromisu w jakości.

BIO: Szef Kuchni Restauracji Wentzl, Rynek 32 Resto oraz Nakielny Resto. Rodowity Krakowianin z Nowej Huty. Absolwent krakowskiej szkoły gastronomicznej, który swoje doświadczenie zdobywał głównie w krakowskich restauracjach. Jak sam mówi „Kraków to moje miejsce na ziemi”.



*Nie dotyczy wariantu Demi-Glace

Kurczak z musem grzybowo-szpinakowym

purée z batata/ ragoût z nogi kurczaka w panko/
babeczka z surówką marchewkową/ zero waste/
sos oliwa ziołowa



Katarzyna Hus
Zwycięzcy finału konkursu
MŁODY KREATOR SZTUKI KULINARNEJ 2025

” Interesuję się gotowaniem, aczkolwiek sporą rolę w moim życiu odgrywa cukiernictwo. Pasjonuję się robieniem tortów. Bardzo lubię poznawać coraz to nowsze smaki i uczyć się nowych technik przyrządzania deserów i dań.

W przyszłości marzy mi się otworenie własnej cukierni lub kawiarni, a gdy odpowiednio się rozwinę to może i restauracji.

Moim hobby jest moda – szyję. Lubię poznawać nowe style i trendy. Bardzo podoba mi się ubieranie w stylu średniowiecznym.

Kocham kuchnię włoską i azjatycką. Jestem uzależniona od ostrego jedzenia.

Katarzyna Hus



Składniki

KURCZAK Z MUSEM GRZYBOWO-SZPINAKOWYM

1,9 kg	Tuszka z kurczaka
250 g	Filet z kurczaka
2 szt.	Białko jaja
150 ml	Śmietanka 30%
20 ml	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz, płatki chili
40 g	Szpinak
20 g	Masło
100 g	Pieczarki, rozdrobnione
75 g	Cebula, kostka
10 g	Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional

PURÉE Z BATATA

500 g	Bataty
65 g	Masło
60 ml	Śmietanka 30%
1 g	Guma ksantanowa
1 g	Kurkuma
Do smaku	Sól

RAGOÛT Z NOGI KURCZAKA

350 g	Mięso z uda kurczaka, obrane z 2 szt. udek
65 g	Marchewka
65 g	Pietruszka
50 g	Pieczarki
40 g	Papryka czerwona
40 g	Seler, korzeń
75 g	Mąka pszenna
75 g	Masło



Wykonanie

KURCZAK Z MUSEM GRZYBOWO-SZPINAKOWYM

- Kurczaka podziel na części: udka, skrzydełka, korpus i filety, z których usuń skórę i wytnij połówki.
- Pierś z kurczaka, białko, śmietankę, Esencję i przyprawy zblenduj na gładką masę. Podziel na dwie części.
- Do części masy z kurczaka dodaj szpinak i zmiksuj.
- Na masle zeszklij cebulę na złoty kolor i dodaj pieczarki.
- Wystudź, zmiksuj i połącz z drugą częścią masy z kurczaka.
- Musy przełóż do worków cukierniczych.
- Na spód formy silikonowej wyłóż odrobinę musu grzybowego i rozsmaruj po ściankach. Nałóż mus ze szpinakiem i połówkami doprawione Delikatem.
- Formę uzupełnij musem grzybowym. Przykryj folią.
- Wstaw do pieca nagrzanego do 63°C na parowanie przez ok. 40 min.
- Po wyjęciu kurczaka z formy, opal go palnikiem, posmaruj sosem zero waste, ponownie opal i przekrój na pół.

PURÉE Z BATATA

- Bataty obierz, pokrój na kawałki i ugotuj do miękkości.
- Połącz z masłem, śmietanką i przyprawami.
- Zmiksuj na gładką masę. W razie potrzeby dodaj gumę ksantanową i ponownie zblenduj.

RAGOÛT Z NOGI KURCZAKA W PANKO

- Udka kurczaka wyfiletuj i usuń skórę.
- Warzywa obierz i pokrój z mięsem w drobną kostkę.
- Podsmaż na oleju do miękkości. Dodaj masło i oprósz mąką. Dopraw do smaku.
- Z zimnej masy uformuj kulki o wadze 30 g, panieruj i smaż na złoty kolor.

Kurczak z musem grzybowo-szpinakowym

purée z batata/ ragoût z nogi kurczaka w panko/
babeczka z surówką marchewkową/ sos zero waste/
oliwa ziołowa



10
porcji

Składniki

PANIERKA PANKO

120 g Mąka pszenna
120 g Jajo
70 ml Mleko
130 g Panko
30 g Czarny sezam
Do smażenia Olej

BABECZKA Z SURÓWKĄ MARCHEWKOWĄ

100 g Mąka ryżowa
150 ml Mleko
80 g Jajo
250 g Marchewka
40 ml Majonez Professional Hellmann's
10 g Mak
2 ząbki Czosnek, drobno posiekany
5 ml Sok z cytryny
Do smaku Sól, pieprz

SOS

1 szt. Korpus z kurczaka
2 szt. Skrzydełka z kurczaka
Obierki z warzyw korzeniowych
z poprzednich części dania
20 ml Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
120 ml Wino, białe, niesłodkie
65 ml Śmietanka 30%
65 g Masło
Do smaku Sól, pieprz

OLIWA ZIOŁOWA

120 ml Oliwa z oliwek



Wykonanie

BABECZKA Z SURÓWKĄ MARCHEWKOWĄ

- Mąkę, mleko i jajo dokładnie wymieszaj na gładką masę.
- Foremkę rozgrzej w gorącym oleju, zanurz w cieście i usmaż babeczkę na złoty kolor.
- Marchewkę obierz i zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.
- Połącz z sokiem z cytryny, Majonezem, czosnkiem i makiem. Dopraw.
- Babeczkę napełnij surówką i udekoruj Majonezem.

SOS

- Korpus z kurczaka, skrzydełka, skórę i niewykorzystane elementy mięsa oraz obierki po warzywach utłóź na blachę GN. Dopraw i piecz w temp. 180°C przez ok. 15–20 min.
- Tłuszcz od pieczenia kurczaka przelej do garnka, zredukuj z winem i śmietanką. Odstaw, dodaj masło i wymieszaj.

OLIWA ZIOŁOWA

- Oliwę zblenduj z natką pietruszki i przecedź przez gęste sito.



TRAMPOLINA DO KARIERY!

Konkurs od wielu lat inspirował młodych adeptów sztuki kulinarnej do odkrywania nowoczesnych produktów i technik kulinarnych, zachęcając do doskonalenia umiejętności poprzez otwartość i aktywne branie udziału w życiu środowiska kulinarnego. To nie tylko rywalizacja – to szansa na rozwój i spotkanie z najlepszymi w branży.





Krzysztof Sztabiński
SZEFEF KUCHNI, HOTEL IBIS



„Smak umami mojego fondanta i sosu zapewniła mi **Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional**, a sos na bazie **Sosu Tatarskiego Hellmann's** nadał danu lekkości i pikantnego akcentu.

Krzysztof Sztabiński



Składniki

3 kg	Ziemniaki
200 g	Masło
20 g	Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional
1 główka	Czosnek
70 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
10 plastrów	Szynka parmeńska
10 g	Tymianek, świeży
15 ml	Oliwa truflowa
200 ml	Sos Tatarski Hellmann's
100 g	Jabłko zielone, drobno pokrojone
5 g	Papryczka chili, drobno pokrojona



Wykonanie

FONDANT ZIEMNIACZANY

- Ziemniaki obierz i pokrój w słupki na wysokość 5–6 cm. Następnie obsmaż na oleju z każdej strony po 4 min. Dodaj czosnek, tymianek, masło i Primerbę z pieczonej cebuli. Wstaw do pieca na 190°C na 40 min.
- Po wyjęciu z pieca sos przecedź i przelej na patelnię. Dodaj oliwę truflową, masło i Esencję drobiową. Redukuj.
- Przed podaniem fondanty polej otrzymanym sosem.

CHIPS Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ

- Plastry szynki parmeńskiej rozłóż na blasze i zapiekaj w piecu w 190°C przez 4–6 min.

SOS TATARSKI

- Sos Tatarski połącz z jabłkiem i papryczką.

PODANIE

- Dekoruj chipsem z szynki parmeńskiej.



NOWOŚĆ

Fondant ziemniaczany

chips z szynki parmeńskiej/ sos truflowy



Udko z kurczaka faszerowane Ratatouille

szynka parmeńska/ szpinak/ sos
z pieczonego czosnku/ chips ryżowy



Grzegorz Szczygiel
AMBASADOR UFS

„ Aby przygotować chrupiący chips ryżowy, połączyłem **Ryż długoziarnisty Knorr** z **Primerbą tymiankową Knorr Professional**. Nadał on tekstury i ziołowego aromatu całemu daniu.

Grzegorz Szczygiel

10
porcji

Składniki

UDKO Z KURCZAKA FASZEROWANE RATATOUILLE

10 szt. Udko z kurczaka, b/k
500 g Ratatouille Knorr Professional
100 g Purée ziemniaczane Knorr
10 plastrów Szynka parmeńska
100 g Szpinak
10 g Marynata do drobiu Knorr Professional

SOS Z PIECZONEGO CZOSNKU

2 główki Czosnek
Do smaku Sól, pieprz
200 ml Cremo do gotowania 15% Knorr Professional
200 ml Majonez Professional Hellmann's

CHIPS RYŻOWY

200 g Ryż długoziarnisty Knorr
20 g Primerba tymiankowa Knorr Professional
1 l Woda

CHIPS Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ

50 g Szynka parmeńska

OLEJ PAPRYKOWY

100 ml Olej
50 g Papryka wędzona

DODATKI

1 kg Kalafior
5 szt. Pomidor
100 g Sałata sezonowa



Wykonanie

UDKO Z KURCZAKA FASZEROWANE RATATOUILLE

- Ratatouille wymieszaj z Purée i dopraw do smaku.
- Mięso dopraw Marynatą i rozklep na desce.
- Przygotowany farsz podziel na 10 porcji i rozłóż na przygotowanym kurczaku.
- Szpinak zawiń w plastry szynki i dodaj do środka.
- Całość ciasno zroluj, formując roladki i zawiń w folię spożywczą, piecz w piecu w 90°C przez ok. 2 godz.

SOS Z PIECZONEGO CZOSNKU

- Czosnek upiecz do miękkości i obierz. Następnie zmiksuj z Cremo do gotowania, dopraw do smaku.
- Dodaj Majonez i wymieszaj.

CHIPS RYŻOWY

- Ugotuj ryż do miękkości. Następnie dodaj Primerbę tymiankową.
- Całość zmiksuj i rozsmaruj na papierze do pieczenia.
- Susz w piecu w 110°C przez 4 godz.
- Usmaż wysuszone chipsy na głębokim tłuszczu.

CHIPS Z SZYNKI PARMEŃSKIEJ

- Z szynki uformuj tódeczki i włóż je do pieca na 5–6 min na 160°C.

OLEJ PAPRYKOWY

- Do Thermomixa wlej olej i wysyp paprykę.
- Podgrzewaj całość do 60°C przez 20 min.

DODATKI

- Pomidora przesmaż, doprawiając go do smaku.
- Kalafiora ugotuj. Następnie zalej częścią oleju paprykowego i zapakuj próżniowo.

PODANIE

- Pokrój roladki na plastry o grubości ok. 4 cm.
- Na talerzu ułóż plaster roladki, kalafior, pomidor i chips z szynki parmeńskiej.
- Dodaj sezonową sałatę i sos z pieczonego czosnku.
- Całość udekoruj chipsem ryżowym, olejem paprykowym i świeżą zieleciną.





Krzysztof Tarabasz
SZEFEF KUCHNI UFS



Do przygotowania kremu z pora wykorzystuję **Majonez Professional Hellmann's**, który zapewnia idealną konsystencję i delikatny, zbalansowany smak.

Krzysztof Tarabasz

10
porcji

Składniki

ROLADKA Z KURCZAKA

300 g	Udka z kurczaka, trybowane
400 g	Filet z piersi kurczaka
2 g	Rosół z kury Knorr Professional
15 ml	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
7 g	Sól
45 g a' 1 szt.	Jajo
4 g	Czosnek
100 ml	Mleko 2%
8 g	Natka pietruszki, poszatkowana
4 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
Do smaku	Pieprz mielony
20 ml	Oliwa

MAJONEZ POROWO-CYTRYNOWY

250 g	Por, biała część
8 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional
6 ml	Esencja Dymna Knorr Professional
350 ml	Majonez Professional Hellmann's
100 ml	Mleko
Do smaku	Sól, pieprz

PIECZONE BURAKI

500 g	Buraki
20 g	Sól
Do pieczenia	olej w sprayu Maizena

CEBULKA SŁODKO-KWAŚNA

300 g	Cebula biała
200 ml	Ocet winny
200 g	Cukier
2 g	Kurkuma

CHRUST Z PORA

450 g	Por, biała część
Do smażenia	Olej



Wykonanie

ROLADKA Z KURCZAKA

- Wszystkie składniki, poza natką, wrzucić do blendera i zmiksować na gładką masę.
- Dodaj natkę i wymieszaj ręcznie.
- Masę przełóż na folię plastikową i uformuj rolkę o grubości ok. 3 cm.
- Zapakuj próżniowo i gotuj sous-vide w 78°C przez 35 min.
- Ugotowane roladki wystudź, wyporcuj i obsmaż z dwóch stron.

MAJONEZ POROWO-CYTRYNOWY

- Por upiecz w folii aluminiowej w 165°C przez 45 min.
- Wystudzony por zmiksuj z mlekiem na gładką masę. Dopraw do smaku.
- Masę porową, Majonez oraz Esencje wymieszaj.

PIECZONE BURAKI

- Buraki posól, spryskaj Olejem i zawiń w folię aluminiową. Piecz w 160°C przez 45 min.
- Następnie wystudzone buraki obierz ze skórki i pokrój w cząstki.

CEBULKA SŁODKO-KWAŚNA

- Wymieszaj cukier z octem i kurkumą.
- Cebulę pokrój w piórka i wymieszaj z marynatą.
- Odstaw na 12 godz. lub przełóż do worka próżniowego i zawiąż (cebulka będzie gotowa w kilka minut).

CHRUST Z PORA

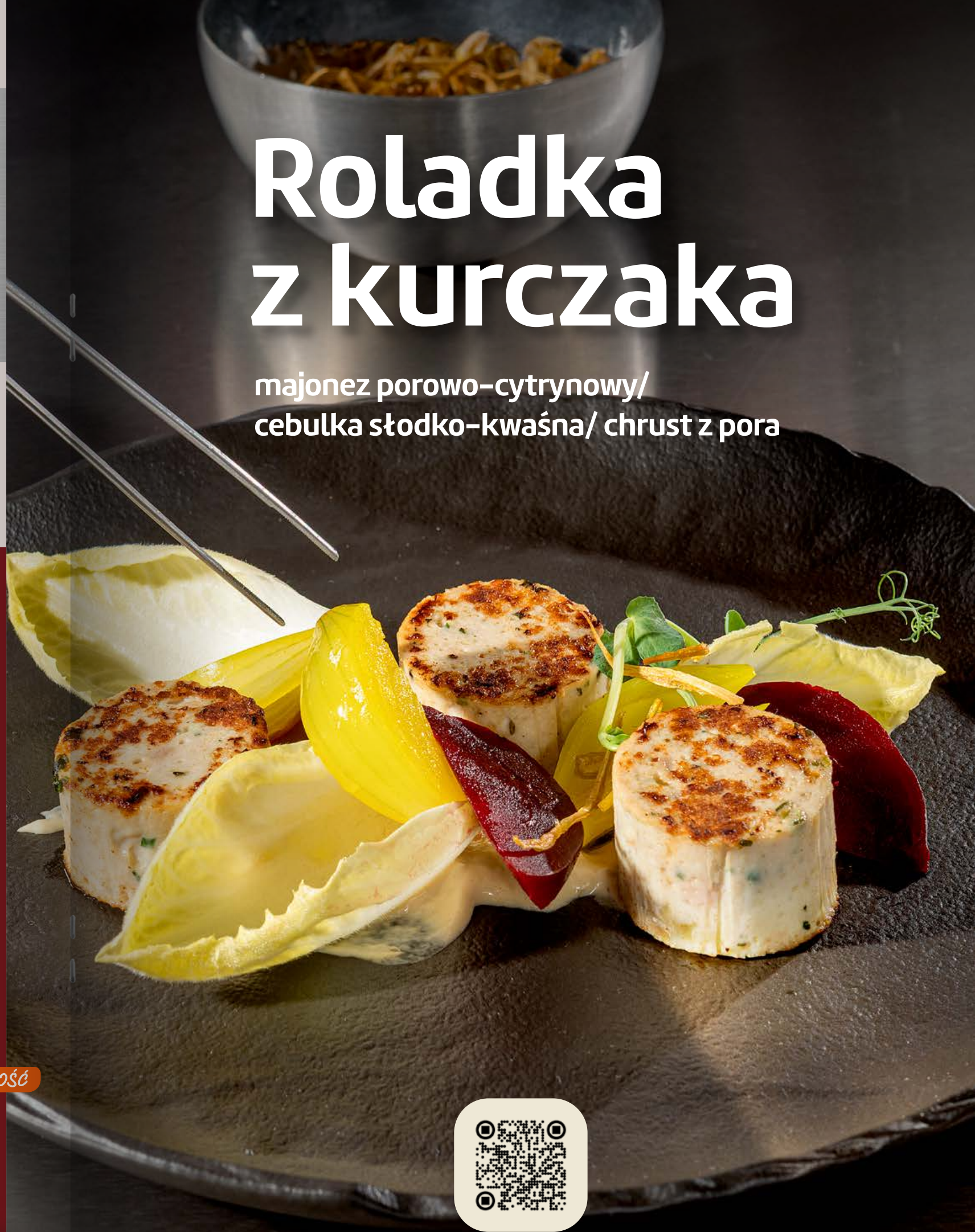
- Por umyj i pokrój na kawałki ok. 5 cm.
- Następnie przekrój je wzdłuż i pokrój w cienkie nitki.
- Rozgrzej olej do 165°C i usmaż pora na złoty kolor.



NOWOŚĆ

Roladka z kurczaka

majonez porowo-cytrynowy/
cebulka słodko-kwaśna/ chrust z pora



Burrata

mix pomidorów/ pesto



Grzegorz Gajda
EXECUTIVE CHEF
NOVOTEL & IBIS POZNAŃ CENTRUM

„Aby nadać klasycznemu danu wyrazistości, sięgnąłem po **Passatę przetarte pomidory Knorr Professional**. Jej głęboki smak pomidorów doskonale komponuje się z delikatną burratą i intensywnym pesto.

Grzegorz Gajda



Składniki

10 szt.
1 kg
1 kg

80 g
20 g
10 g
200 ml
60 g

Ser burrata
Pomidor, mix
Passata przetarte pomidory Knorr Professional
Bazylia, świeża
Sól
Pieprz, mielony
Oliwa z oliwek
Primerba bazyliowa Knorr Professional



Wykonanie

- Pomidory umyj, usuń szypułki i pokrój na ćwiartki.
- Przetóż do miski, dodaj oliwę, posiekaną bazylię oraz Primerbę.
- Passatę wymieszaj z solą, pieprzem oraz bazylią.
- Na talerzu rozlej passatę, dodaj pomidory, a na wierzch połóż kulkę burraty.





Sandra Goździewska
AMBASADORKA UFS



„Głębię smaku zbudowałam łącząc kremowość sosu na bazie **Majonezu Professional Hellmann's** z intensywnością ziół **Primerby czerwone pesto Knorr Professional**. **Makaron Fusilli pełnoziarnisty Knorr Professional** w takiej kompozycji staje się nie tylko bazą, ale nośnikiem aromatów, które przenikają całą sałatkę.

Sandra Goździewska



Składniki

500 g **Makaron Fusilli pełnoziarnisty Knorr Professional**

CHIPSY Z KAPARÓW

80 g Kapary
100 ml Olej roślinny, do smażenia

DRESSING CZERWONE PESTO

30 g **Primerba czerwone pesto Knorr Professional**
150 ml **Majonez Professional Hellmann's**
150 ml Maślanka
Do smaku Sól, pieprz świeżo mielony

DODATKI

200 g Pomidorki koktajlowe, czerwone
200 g Pomidorki koktajlowe, żółte
100 g **Pomodori Secchi Knorr Professional**
250 g Ser mozzarella, mini
100 g Oliwki, drylowane

DEKORACJA

150 g Rukola, mikro



Wykonanie

MAKARON FUSILLI PEŁNOZIARNISTY

• Makaron ugotuj al dente. Odcedź, przepłucz zimną wodą i odstaw do ostygnięcia.

CHIPSY Z KAPARÓW

• Kapary osusz na papierowym ręczniku.
• Na patelni rozgrzej olej i smaż kapary przez ok. 1–2 min, aż staną się chrupiące i lekko się „otworzą”.
• Odsącz na papierze, wystudź.

DRESSING CZERWONE PESTO

• W miseczce połącz Majonez z maślanką.
• Dodaj Primerbę czerwone pesto i dokładnie wymieszaj.
• Dopraw do smaku.

SALAATKA

• W dużej misce wymieszaj makaron z dressingiem.
• Udekoruj pokrojonymi dodatkami.

PODANIE

• Sałatkę ułóż na półmisku.
• Na wierzchu udekoruj chipsami z kaparów, mikro rukolą oraz kwiatami.
• Przypraw świeżo zmielonym pieprzem.



NOWOŚĆ



Sałatka z makaronem pełnoziarnistym

pomidorki/ chipsy z kaparów



Sałatka z ozorem wołowym

tortellini w cieście piwnym/ pieczone
warzywa/ lody chrzanowo-gruszkowe/
dressing paprykowy



Dominik Wróblewski
SZEFEF KUCHNI, HOTEL WRÓBLEWSKY

» **Pasta szafranowa Knorr Professional** wzbogaciła ciasto piwne o wyjątkowy kolor i szlachetny aromat, a **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional** zapewniła kremową, stabilną strukturę lodów.

Dominik Wróblewski



Składniki

OZÓR WOŁOWY

1,5 kg	Ozór wołowy
50 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
80 g	Marynata do wołowiny Knorr Professional
20 g	Primerba prowansalska Knorr Professional
200 g	Marchewka
150 g	Pietruszka
100 g	Seler
Do smaku	Liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w ziarnach

TORTELLINI W CIEŚCIE PIWNYM

200 g	Tortellini z nadzieniem mięsnym Knorr Professional
200 g	Mąka pszenna
250 ml	Piwo, jasne
1 szt.	Jajo
15 g	Pasta szafranowa Knorr Professional
Do smaku	Sól
1 l	Olej, do smażenia

PIECZONE WARZYWA

300 g	Pasternak
300 g	Marchewka
300 g	Seler
300 g	Burak
Do pieczenia	Olej w sprayu Maizena
40 g	Primerba czerwone pesto Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz

LODY CHRZANOWO-GRUSZKOWE

400 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
100 ml	Mleko
60 g	Chrzan, tarty
150 g	Gruszka, obrana, pokrojona w kostkę
20 g	Cukier
Do smaku	Sól

DRESSING PAPRYKOWY

200 g	Peperoni Grigliati Knorr Professional
250 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
20 ml	Ocet jabłkowy
15 ml	Sok z cytryny
Do smaku	Sól, pieprz



Wykonanie

OZÓR WOŁOWY

- Ozór oczyścić i zamarynować w Marynacie z dodatkiem Primerby.
- Następnie ugotować w bulionie na bazie Esencji grzybowej z warzywami i przyprawami.
- Wystudzić, obierz ze skóry i pokrój w cienkie plastry.

TORTELLINI W CIEŚCIE PIWNYM

- Wymieszaj mąkę, piwo, jajo, Pastę szafranową i sól.
- Tortellini ugotuj, a następnie zanurz w cieście i smaż na złoty kolor w 170-180°C.
- Odsącz i lekko posól.

PIECZONE WARZYWA

- Pasternak, marchewkę, seler i buraka pokrój w części.
- Następnie spryskaj Olejem i wymieszaj z Primerbą czerwone pesto. Dopraw solą i pieprzem.
- Piecz w 180°C przez 20-25 min.

LODY CHRZANOWO-GRUSZKOWE

- Cremy do gotowania podgrzej z mlekiem, cukrem, chrzanem i gruszką.
- Następnie zmiksuj na gładką masę i wystudź.
- Zamroź w maszynie do lodów lub zamrażarce, mieszając co 30 min.

DRESSING PAPRYKOWY

- Paprykę grillowaną zblenduj z Majonezem, octem i sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem.

PODANIE

- Na talerzu ułóż plastry ozora, pieczone warzywa i smażone tortellini.
- Dodaj kulkę lodów chrzanowo-gruszkowych i polej dressingiem paprykowym.
- Udekoruj świeżymi ziołami lub mikro liśćmi.





Przemysław Kaczmarek
SZEFE KUCHNI UFS
f @PrzemyslawKaczmarekUFS



» Wysoka zawartość oleju w **Majonezie do dekoracji Hellmann's** sprawia, że sos tuńczykowy zyskuje wyjątkową kremowość i intensywny, pełny smak.

Przemysław Kaczmarek

10
porcji

Składniki

PIECZONY UDZIEC CIEŁĘCY

1,3 kg	Udziec cielecy
15 g	Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional
15 g	Czosnek, plasterki
10 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
Do pieczenia	Olej w sprayu Maizena

SOS TUŃCZYKOWY

450 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
15 g	Anchois
30 ml	Sok z cytryny
180 g	Tuńczyk, w zalewie własnej
20 g	Kapary

OLEJ SZCZYPPIORKOWY

35 g	Szczypiorek
200 ml	Olej
2 g	Sól

POMIDORY CONFITOWANE

350 g	Pomidorki koktajlowe, żółte
15 g	Czosnek
10 g	Rozmaryn, świeży
250 ml	Olej

DEKORACJA

1 szt.	Granat
	Mikro kietki, mikro zioła



Wykonanie

PIECZONY UDZIEC CIEŁĘCY

- Udziec spryskaj Olejem i natrzyj Primerbą wymieszaną z czosnkiem. Przypraw z każdej strony Delikatem.
- Cielecinę pozostaw na dobę do zamarynowania, a następnie piecz w 100°C, a sondę wewnątrz ustaw na 68°C.

SOS TUŃCZYKOWY

- Anchois połącz z sokiem z cytryny, tuńczykiem razem z zalewą i kaparami.
- Zmiksuj, a następnie połącz z Majonezem do dekoracji.

OLEJ SZCZYPPIORKOWY

- Pokrojony szczypiorek połącz z olejem i solą.
- Zmiksuj i przecedź przez drobne sitko.

POMIDORY KONFITOWANE

- Pomidorki natnij nożem i sparz tak, by usunąć skórkę.
- Olej podgrzej do ok. 60°C. Dodaj rozmaryn, ząbek czosnku i pomidorki.
- Wstaw do pieca konwekcyjnego na 30 min, temp. 55°C.

PODANIE

- Upieczony udziec cielecy pokrój na cienkie plasterki, najlepiej na krawalnicy do wędlin.
- Rozłóż jak carpaccio i przesmaruj sosem tuńczykowym.
- Dodaj konfitowane pomidorki i owoce granatu.
- Delikatnie skrop olejem szczypiorkowym. Dekoruj ziołami i kietkami.

NOWOŚĆ



Vitello tonnato

pomidory konfitowane/ oliwa
szczypiorkowa/ granat



Assiette z pora

jajko przepiórcze/ jabłko kompresowane/
majonez porowy/ wędzona galaretka



Grzegorz Szczygiel
AMBASADOR UFS

Łącząc **Cremy do gotowania 15%** i **Esencję Dymną Knorr Professional** otrzymałem delikatną, wytrawną galaretkę. Taki elegancki dodatek podnosi jakość dania i nadaje mu fine diningowy charakter.

Grzegorz Szczygiel



Składniki

ASSIETTE Z PORA

2 szt. Por
Do smaku Sól, pieprz

JABŁKO KOMPRESOWANE

250 g Jabłko, zielone, drobna kostka
25 g Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
5 ml Esencja Cytrusowa Knorr Professional
Do smaku Sól, pieprz

MAJONEZ POROWY

150 ml Majonez Professional Hellmann's
2 szt. Por
500 ml Woda
10 ml Olej, do smażenia
100 g Masło
Do smaku Sól, pieprz

WĘDZONA GALARETKA

200 ml Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
10 g Auszpik Knorr
5 ml Esencja Dymna Knorr Professional

DODATKI

5 szt. Jajko przepiórcze
2 szt. Seler baby, korzeń
90g Ser bursztyn



Wykonanie

ASSIETTE Z PORA

- Zielone części pora pokrój na równe paski i wstaw do pieca na parowanie. Dopraw solą i pieprzem.
- Białe części pora pokrój w 4 cm plastry. Następnie gotuj w piecu.

JABŁKO KOMPRESOWANE

- Kostki jabłka wsyp do worka próżniowego. Dodaj resztę składników.
- Całość schładzaj przez 1 godz.

MAJONEZ POROWY

- Pora umyj, pokrój i przesmaż na oleju.
- Następnie całość zalej wodą i gotuj do miękkości pora.
- Zblenduj na gładkie purée, dodając zimne masło.
- Wystudź całość i wymieszaj z Majonezem.

WĘDZONA GALARETKA

- Cremy do gotowania zagotuj i dopraw Esencją Dymną. Dodaj Auszpik i wymieszaj.
- Całość wylej na blachę i schłódź.
- Z przygotowanej galaretki wykrój kółka za pomocą ringu.

DODATKI

- Jajka ugotuj na twardo i obierz.
- Seler obierz i ugotuj w piecu. Dopraw do smaku.
- Ser karmelizuj na nagrzejanej patelni.

PODANIE

- Rozłóż paski pora na talerzu, a z majonezu i pozostałego purée uformuj dekoracyjne kropki.
- Na porze ułóż galaretkę, a na nich umieść połówki jajek przepiórczych, dekorując je odrobiną majonezu i purée. Dodaj seler.
- Ser połóż na sałatce z jabłkiem.
- Całość dekoruj kwiatami czosnku.

NOWOŚĆ





Sandra Goździewska
AMBASADORKA UFS



„Mój krem przygotowałam na bazie **Żurku Knorr**, uzyskując zupełną wyjątkową głębię smaku oraz konsystencji. Podana z chrupiącym krokietem jest dla mnie nowoczesną interpretacją klasyki.

Sandra Goździewska



Składniki

WYWAR

800 g	Żeberka wieprzowe
400 g	Włoszczyzna (marchewka, pietruszka, seler, por, cebula)
2 szt.	Liść laurowy
4 szt.	Ziele angielskie
4 g	Majeranek
6 szt.	Pieprz czarny, ziarnisty
Do smaku	Sól
3 l	Woda

KREM PIECZARKOWY

800 g	Pieczarki, oczyszczone
150 g	Cebula
3 ząbki	Czosnek
50 g	Masło, klarowane
40 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
60 g	Żurek Knorr
150 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz świeżo mielony, sok z cytryny

KROKIET I PANIERKA

500 g	Mięso z ugotowanych żeber, po obraniu z kości
50 g	Masło, miękkie
Do smaku	Sól, pieprz
10 g	Czosnek
2 g	Majeranek
Do smaku	Gałka muszkatołowa
100 g	Mąka pszenna
2 szt.	Jajo
200 g	Purée ziemniaczane Knorr
1,5 l	Olej roślinny, do głębokiego smażenia

DEKORACJA

Mikro zioła
Tiul dekoracyjny
Oliwa ziołowa
Cremy do gotowania 15% Knorr Professional



Wykonanie

WYWAR

- Z warzyw i mięsa przygotuj wywar. Dodaj pozostałe składniki.
- Gotuj ok. 1,5 godz. na wolnym ogniu, aż mięso będzie miękkie.
- Przecedź. Mięso zachowaj do kroketów.

KREM PIECZARKOWY

- Pieczarki przekrój na pół.
- Na maśle klarowanym zeszklij cebulę i czosnek. Dodaj pieczarki i smaż, aż odparują.
- Dodaj Esencję bulionu grzybowego.
- Następnie przełóż wszystko do wywaru z żeber.
- Dodaj Żurek i gotuj jeszcze ok. 10 min na małym ogniu.
- Całość zmiksuj i dodaj Creamy do gotowania dla uzyskania pożądanej konsystencji.
- Dopraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

KROKIET

- Mięso z żeber drobno poszarp.
- Dodaj masło i przyprawy.
- Uformuj małe kuleczki po ok. 25–30 g.
- Obtocz je kolejno w mące, jajku i Purée. Dociśnij panierkę, by dobrze przylegała.
- Smaż krokiety w oleju rozgrzanym do 175–180°C przez 2–3 min, aż będą złociste. Odsącz.

PODANIE

- Na talerzu ułóż ugotowane jajko przepiórcze, krokiet, mikro zioła, chrupiący tiul.
- Na wierzch dodaj oliwę ziołową lub Creamy do gotowania.



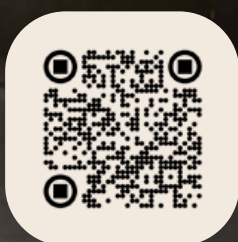
Krem pieczarkowy à la żurek

krokiet z żebra w płatkach purée



Rustykalna zupa w stylu bolońskim

chrupiący makaron/ parmezan



Krzysztof Tarabasz
SZEFEF KUCHNI UFS

„W ostatnim momencie doprawiam moją zupę **Primerbą bazyliową Knorr Professional**, co dodaje jej świeżości i prawdziwie włoskiego aromatu.

Krzysztof Tarabasz



Składniki

ZUPA W STYLU BOLOŃSKIM

1 kg	Wołowina, mielona
300 g	Cebula
40 g	Czosnek
300 g	Marchewka
200 g	Korzeń pietruszki
200 g	Seler naciowy
250 g	Tomato Pronto Knorr Professional
30 g	Primerba bazyliowa Knorr Professional
45 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz, oregano
6 gałązek	Tymianek
2 szt.	Liść laurowy
4 szt.	Ziele angielskie
100 ml	Oliwa

CHRUPIĄCY MAKARON

200 g	Makaron Spaghetti Knorr Professional
1 l	Olej, do smażenia



Wykonanie

ZUPA W STYLU BOLOŃSKIM

- W dużym garnku obsmaż mięso mielone i przetóż do nowego naczynia.
- Do garnka po smażeniu wołowiny wsyp grubo pokrojoną cebulę i czosnek.
- Kiedy cebula się zrumieni, dodaj pozostałe warzywa pokrojone w duże kawałki.
- Do warzyw dodaj przesmażoną wołowinę, zalej wszystkó wodą, dodaj liść, ziele i tymianek.
- Gotuj przez ok. 20 min. Następnie dodaj Tomato Pronto oraz Esencję bulionu warzywnego. Gotuj aż warzywa oraz mięso będą miękkie.
- Dopraw solą, pieprzem, oregano oraz Primerbą bazyliową.

CHRUPIĄCY MAKARON

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie.
- Następnie odcedź i przelej zimną wodą. Odstaw do odsączenia. Nie przelewaj olejem – makaron ma się lekko posklejać.
- W garnku rozgrzej olej do 170°C. Makaron smaż małymi porcjami do uzyskania złotego koloru.

PODANIE

- Zupę podaj z chrupiącym makaronem spaghetti i świeżymi ziołami.





Krzysztof Sztabiński
SZEFEF KUCHNI, HOTEL IBIS



Krem czosnkowo –grzybowy

grzanki ziołowe

„Zupę czosnkową typową dla regionu Gór Izerskich zmodyfikowałem dodatkiem **Primerby grzybowej Knorr Professional**, która dodała jej esencjonalnej głębi, a całość zwieńczyłem Grzankami ziołowymi Knorr.

Krzysztof Sztabiński

10
porcji

Składniki

700 g	Czosnek
20 g	Primerba grzybowa Knorr Professional
150 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
500 g	Cebula, pokrojona
400 g	Ziemniaki, obrane, pokrojone
3 l	Woda
40 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
100 g	Grzanki ziołowo-czosnkowe Knorr



Wykonanie

- Odkrój górną część czosnku i polej oliwą. Zawień w folię aluminiową i wstaw do pieca na 40 min w 140°C.
- Do garnka wrzuć cebulę i ziemniaki.
- Dodaj wyciśnięty, upieczony czosnek i Esencję bulionu warzywnego.
- Dodaj wodę i gotuj do miękkości ziemniaków.
- Dopraw do smaku.
- Następnie dodaj Cremy do gotowania i zblenduj.
- Podawaj z Grzankami.



NOWOŚĆ



Zupa w stylu włoskim

soczewica/ papryka



Paweł Kaczmarek
SZEFE KUCHNI UFS
f @PawelKaczmarekUFS

„Peperonata Knorr Professional to mój sprawdzony sposób na szybką i aromatyczną salsę, którą zapiekam na bagietce. Jej unikalna receptura sprawia, że podczas obróbki termicznej skórka nie odchodzi z papryki.

Kacmarek

10
porcji

Składniki

ZUPA

50 ml
150 g
20 g
200 g
200 g
3 l
40 g
1 g
250 g
700 g
1 g
20 g
3 g

Olej
Cebula, kostka
Czosnek
Marchewka, kostka
Seler naciowy, plastry
Woda
Rosół jarzynowy Knorr Professional
Liść laurowy
Soczewica czerwona
Tomato Pronto Knorr Professional
Chili, płatki
Natka pietruszki, posiekana
Tymianek, świeży

DODATKI

600 g
300 g
50 g

Bagietka pszenna
Peperonata Knorr Professional
Ser parmezan, tarty



Wykonanie

ZUPA

- W garnku podsmaż cebulę, czosnek, marchewkę i seler.
- Wlej wodę, dodaj Rosół jarzynowy, liść laurowy i soczewicę. Gotuj, aż soczewica będzie al dente.
- Dodaj Tomato Pronto i gotuj chwilę.
- Dodaj płatki chili, pietruszkę i tymianek.

DODATKI

- Na kromki bagietki nałóż Peperonatę i posyp serem.
- Zapiecz w piekarniku w 180°C przez ok. 5 min.





Krzysztof Sztabiński
SZEFEF KUCHNI, HOTEL IBIS



» Makaron **Tacconelli Knorr Professional** wygląda jak duże łazanki. W połączeniu z **Primerbą grzybową Knorr Professional** i świeżymi ziołami tworzy nowoczesną wersję dania, które z powodzeniem podasz na imprezach okolicznościowych.

Krzysztof Sztabiński

10
porcji

Składniki

500 g	Makaron Tacconelli Knorr Professional
500 g	Filet z kurczaka
20 g	Primerba grzybowa Knorr Professional
20 g	Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional
100 g	Mąka kukurydziana
1 szt.	Jajo
300 g	Borowiki, całe
300 g	Cebula czerwona
50 g	Miód
100 g	Ser bursztyn, starty
Do dekoracji	Tymianek, świeży



Wykonanie

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie.
- Kurczaka pokrój w cienkie plastry i przypraw Delikatem.
- Dodaj jajko i obtocz w mące kukurydzianej. Usmaż.
- Cebulę karmelizuj na miodzie.
- Borowiki przesmaż na patelni.
- Makaron przerzuć na patelnię. Dodaj Primerbę grzybową, kurczaka, borowiki i cebulę.
- Wszystko wymieszaj, dopraw do smaku i posyp serem bursztyn.
- Dekoruj ziołami.



Makaron Tacconelli

chrupiący kurczak/ borowiki/
karmelizowana cebula



Nadziewane udko

mus borowikowy/ groszkowe purée/
kluski ziemniaczane



Przemysław Kaczmarek
SZEF KUCHNI UFS
f @PrzemyslawKaczmarekUFS

„Polecam użyć **Marynaty do drobiu Knorr Professional** jako klasycznej przyprawy. Stosuję ją bezpośrednio na mięso. To bogata mieszanka ziół i przypraw, nadająca daniu wyrazistego smaku.

Przemysław Kaczmarek



Składniki

NADZIEWANE UDKA

2,5 kg/a' 10 szt.	Udo z kurczaka
20 g	Marynata do drobiu Knorr Professional
30 ml	Olej
50 g	Masło
100 g	Cebula, kostka
400 g	Borowik, mrożony, kostka
10 g	Czosnek
500 g	Pierś z kurczaka
150 ml	Crema do gotowania 15% Knorr Professional
15 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
20 g	Natka pietruszki, drobno pokrojona
5 g	Sól
2 g	Pieprz czarny

GROSZKOWE PURÉE

600 g	Groszek, mrożony
50 g	Masło
10 g	Czosnek
15 g	Rosół z kury Knorr Professional
200 ml	Crema do gotowania 15% Knorr Professional
10 g	Sól

KLUSKI Z BOCZKIEM

350 g	Purée ziemniaczane z mlekiem Knorr
1,3 l	Woda
450 g	Mąka ziemniaczana
Do smaku	Sól
300 g	Boczek, wędzony, surowy, drobna kostka

SOS

400 ml	Sos Demi-Glace Knorr Professional
Całość	Sos z upieczonych nadziewanych udek
100 g	Masło



Wykonanie

ROLADKA Z KURCZAKA

- Z udek wytnij jedną kość i zetrnij nadmiar mięsa.
- Wytrybowane udko rozbij tak, by umieścić w nim farsz.
- Przypraw Marynatą od strony skóry.

FARSZ DO KURCZAKA

- Cebulę i borowika podsmaż.
- Odcięty drób i piersi z kurczaka połącz z Crema do gotowania i Esencją bulionu grzybowego. Zmiksuj.
- Dodaj zimne, podsmażone borowiki i natkę pietruszki. Wymieszaj.
- Udko nafaszeruj, zwin w rulon, owiń folią spożywczą, a następnie folią aluminiową.
- Piecz z parą przez ok. 25 min w 130°C, następnie na 10 min zwiększ temp. do 150°C na samym pieczeniu.

GROSZKOWE PURÉE

- Zielony groszek ugotuj w niewielkiej ilości wody z masłem, czosnkiem i Rosółem z kury.
- Całość zmiksuj. Jeśli będzie taka potrzeba, przetrzyj przez sito.
- Dodaj Crema do gotowania i dopraw do smaku.

KLUSKI Z BOCZKIEM

- Zagotuj 1 l wody i dodaj 300 ml zimnej wody, dzięki czemu temp. spadnie do ok. 80°C. Dodaj Purée i wymieszaj. Całość pozostaw do wystudzenia.
- Dodaj mąkę ziemniaczaną i szczyptę soli. Następnie wymieszaj i uformuj małe kuleczki.
- Gotuj w osolonej wodzie. Gdy wypłyną, gotuj jeszcze przez chwilę.
- Boczek usmaż na chrupko.
- Ugotowane kluski połącz z boczkiem.

SOS

- Kurczaka odwiń z folii i obsmaż na maśle. Drób pozostaw w ciepłym miejscu.
- Sos z kurczaka wlej na patelnię po drobiu. Dodaj Sos Demi-Glace i zagotuj. Dodatkowo możesz dodać kilka małych kostek zimnego masła.

PODANIE

- Na talerzu ułóż kompozycję z kurczaka, groszkowego purée, sosu demi-glace i klusek w boczku.



Paweł Kaczmarek
SZEFEKUCHNI UFS
f @PawelKaczmarekUFS



„Sos do makaronu przygotowałem na bazie **Sosu pieczeniowego Knorr Professional**, który nadał mu głęboko mięsnego charakteru, a dzięki **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional** osiągnąłem gładką konsystencję i spójność smaku mojego farszu mięsnego.

Kaczmarek



Składniki

KURCZAK

400 g	Guanciale, kostka
1 kg	Udo z kurczaka, b/s, b/k
1 szt.	Jajo
100 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
20 g	Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional
50 g	Pasta truflowa
150 g	Szynka dojrzewająca, plastry
3 g	Sól
100 g	Masło

MAKARON

50 g	Masło
150 g	Cebula
300 g	Pieczarki
2 l	Woda
500 g	Makaron Grandine Knorr Professional
50 g	Sos pieczeniowy Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz

DODATKI

2 l	Woda
20 g	Sól
20 g	Cukier
400 g	Jarmuż
30 g	Primerba pesto Knorr Professional



Wykonanie

KURCZAK

- Guanciale smażyć do chrupkości.
- Zmiksuj 600 g mięsa z uda z jajkiem, **Cremy do gotowania**, **Delikatem** i pastą truflową. Wymieszaj z guanciale i dopraw **Delikatem**.
- Pozostałe 400 g uda pokrój w paski i dopraw solą.
- Na plastry szynki nałóż mus z kurczaka i pozostałe mięso.
- Zwiń w folię, zapakuj próżniowo i gotuj 1 godz. w 68°C.
- Obsmaż na maśle.

MAKARON

- Podsmaż cebulę i pieczarki.
- Dodaj wodę i Makaron. Gotuj do miękkości.
- Dodaj Sos pieczeniowy, wymieszaj i dopraw.

DODATKI

- Jarmuż zblanszuj w wodzie z solą i cukrem.
- Dopraw Primerbą pesto.

NOWOŚĆ



Kurczak z guanciale

w szynce dojrzewającej/ makaron grandine/
sos pieczeniowy/ jarmuż z pesto



Udko z indyka

sos pieprzowy/ buraki zasmażane/
kluski śląskie



Paweł Kaczmarek
SZEFE KUCHNI UFS
f @PawelKaczmarekUFS

„Rosół z kury Knorr Professional postawiłem mi za bazę do gotowania mięsa. Z kolei dzięki **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional** uzyskałem glazurę do buraków, a **Primerba tymiankowa Knorr Professional** dodała ziołowego akcentu posypce do klusek.

Kaczmarek



Składniki

UDKO Z INDYKA

50 ml	Olej
150 g	Cebula, kostka
1,3 kg	Udo z indyka, b/k, b/s
3 l	Woda
20 g	Rosół z kury Knorr Professional
1 g	Liść laurowy
2 g	Ziele angielskie
500 ml	Sos Pieprzowy Knorr Professional

BURAKI ZASMAŻANE

1 kg	Buraki, ugotowane
100 g	Masło
100 g	Cebula, kostka
400 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
30 ml	Ocet jabłkowy
50 g	Cukier
Do smaku	Sól, pieprz

KLUSKI ŚLĄSKIE

350 g	Purée ziemniaczane z mlekiem Knorr
1,3 l	Woda
450 g	Mąka ziemniaczana

DODATKI

200 g	Boczek, wędzony, kostka
100 g	Panierka panko
20 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
100 ml	Oliwa ziołowa



Wykonanie

UDKO Z INDYKA

- W rondlu podsmaż cebulę z mięsem do zarumienienia.
- Dolej wodę. Dodaj Rosół z kury, liść laurowy, ziele angielskie i gotuj pod przykryciem do miękkości.
- Przeceń i 200 ml otrzymanego wywaru wymieszaj z Sosem Pieprzowym.

BURAKI ZASMAŻANE

- Buraki pokrój w kostkę.
- Cebulę podsmaż na maśle. Dodaj buraki i Cremy do gotowania. Chwilę zredukuj.
- Dopraw do smaku resztą składników.

KLUSKI ŚLĄSKIE

- Zagotuj 1 l wody i dodaj 300 ml zimnej wody, dzięki czemu temp. spadnie do ok. 80°C.
- Dodaj Purée i wymieszaj. Całość pozostaw do wystudzenia.
- Dodaj mąkę ziemniaczaną i szczyptę soli. Następnie wymieszaj i uformuj małe kuleczki.
- Gotuj w osolonej wodzie. Gdy wypłyną, gotuj jeszcze przez chwilę.

DODATKI

- Boczek usmaż na suchej patelni do chrupkości.
- Dodaj panko i chwilę podpraż.
- Dopraw Primerbą i posyp ugotowane kluski śląskie.
- Przed podaniem talerz skrop oliwą ziołową.

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ





Krzysztof Tarabasz
SZEFEF KUCHNI UFS



„Bazą mojego sosu jest **Sos Demi-Glace Knorr Professional**, dzięki któremu uzyskałem głęboki smak i niezrównaną jakość. To szybkie i niezawodne rozwiązanie, które pozwala przygotować idealny sos w zaledwie kilka minut.

Krzysztof Tarabasz



Składniki

PERLICZKA

1,3 kg Filet z perliczki
50 ml Masło, klarowane
Do smaku **Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional**

KREMOWY MAKARON

400 g **Makaron Maccheroni Knorr Professional**
150 g Szalotka, poszatkowana
30 g Czosnek, obrany
40 g **Primerba czerwone pesto Knorr Professional**
160 ml Wino, białe, wytrawne
500 ml **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional**
Do smaku Sól, pieprz czarny mielony
50 ml Oliwa
2 szt. Cytryna

SOS HIBISKUSOWY

85 g Kwiaty hibiskusa, suszone
150 ml Wino, białe, wytrawne
100 g Cukier
80 ml Ocet winny
400 ml **Sos Demi-Glace Knorr Professional**

CHIPSY Z KORZENIA PIETRUSZKI

180 g Pietruszka, obrana
1 l Olej, do smażenia
Do smaku Sól

NOWOŚĆ



Wykonanie

PERLICZKA

- Filety oczyścić z błon i osuszyć. Przyprawić szczyptą Delikatu do drobiu.
- Masło klarowane rozgrzeć na patelni.
- Filety obsmażyć od strony skóry na ciemno-żółty kolor.
- Gotowanie wykończyć w piecu z sondą w 68°C.
- Perliczkę odstawić do odpoczniku na 2-3 min. Następnie pokroić pod kątem.

KREMOWY MAKARON Z SUSZONYMI POMIDORAMI

- Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Odcedzić.
- Na patelni rozgrzeć oliwę i zeszklić czosnek oraz szalotkę.
- Dodaj Primerbę czerwone pesto. Całość smażyć przez 1 min, a następnie zalać białym winem. Gotuj przez chwilę, aż wino odparuje.
- Dodaj Cremy do gotowania. Jak sos zgęstnieje dodaj ugotowany makaron.
- Zetrzyj skórkę z cytryny i całość wymieszaj. Dopraw do smaku.

SOS HIBISKUSOWY

- Kwiaty hibiskusa zalać wrzątkiem (ok. 500 ml) i odstawić do zaparzenia.
- Zaparzoną miksturę przecedzić do garnka. Dodaj cukier, wino i ocet.
- Całość zredukuj do momentu powstania gęstego koncentratu.
- Dodaj Sos Demi-Glace i wymieszaj. W razie potrzeby dopraw do smaku.

CHIPSY Z KORZENIA PIETRUSZKI

- Korzeń pietruszki pokrój na cienkie plastry.
- Olej rozgrzeć do temp. 160°C.
- Pietruszkę smażyć partiami do osiągnięcia lekko brązowego koloru.
- Następnie przełóż na papier do odsączenia nadmiaru oleju. Posól.

Filet z perliczki

makaron Maccheroni/ pesto z suszonych pomidorów/ sos hibiskusowy



Połędwiczka wieprzowa

gratin z tortellini serowego/ sos grzybowy/ glazurowany koper włoski



Grzegorz Szczygiel
AMBASADOR UFS

„Do przygotowania kruszonki wybrałem połączenie **Aroma Mix maślano-ziółowego** oraz **Purée ziemniaczanego Knorr**. Taka panierka idealnie się zapieka i tworzy chrupiący, zielony dodatek.

Grzegorz Szczygiel



Składniki

PANIERKA DO MIĘSA

100 g Masło
100 g **Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr Professional**
50 g **Purée ziemniaczane Knorr**

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

1,5 kg Połędwiczka
10 g **Marynata do wieprzowiny Knorr Professional**
Do smażenia **Olej w sprayu Maizena**

GRATIN Z TORTELLINI SEROWEGO

350 g **Tortellini z nadzieniem serowym Knorr Professional**
100 ml **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional**
2 szt. Jajo
Do smaku Sól, pieprz
3 szt. Fenkuł

SOS GRZYBOWY

200 g Grzyby, np. podgrzybek
Do smaku Sól, pieprz
500 ml **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional**
50 g **Sos grzybowy Knorr**

GLAZUROWANY KOPER WŁOSKI

5 szt. Koper włoski, mini
50 ml Kawa, czarna
10 ml Amaretto
Do smaku Sól, pieprz
Do smażenia **Olej w sprayu Maizena**



Wykonanie

PANIERKA DO MIĘSA

- Wszystkie składniki wymieszaj. Rozwałkuj całość między dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość ok. 2–3 mm.
- Zamroź, a następnie pokrój ją na kawałki.

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

- Połędwiczkę oczyść i pokrój na porcje. Następnie zamarynuj w Marynacie.
- Spakuj do worka wakuu i gotuj w 60°C przez 1 godz.
- Następnie obsmaż.
- Wcześniej przygotowaną panierkę umieść na połędwiczce i zapiecz całość w piecu.

GRATIN Z TORTELLINI SEROWEGO

- Fenkuł pokrój i zblanszuj. Następnie obtocz nim wewnętrzną część ringu.
- Tortellini ugotuj w osolonej wodzie. Następnie wymieszaj z Cremy do gotowania i jajkami. Całość przełóż do ringu.
- Całość zapiekaj w piecu w 160°C przez 15 min.

SOS GRZYBOWY

- Grzyby przesmaż i dodaj Cremy do gotowania. Całość zagotuj.
- Dodaj Sos grzybowy i dopraw do smaku.

GLAZUROWANY KOPER WŁOSKI

- Koper włoski pokrój na połówki i przesmaż.
- Całość podlej kawą i amaretto.
- Odparuj.

PODANIE

- Na talerzu ułóż porcję gratin, a połędwiczkę przekrój na dwa równe kawałki.
- Obok dodaj ugotowany w kawie koper włoski
- Całość polej sosem grzybowym i udekoruj.

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



Sandra Goździewska
AMBASADORKA UFS



Polik wieprzowy

sos demi-glace/ glazurowany burak/
purée ziemniaczane/ popcorn gryczany

» Zastosowanie **Sosu Demi-Glace Knorr Professional** i odpowiedniej techniki duszenia sprawia, że mięso pozostaje wyjątkowo miękkie i soczyste. Dzięki temu danie zachowuje powtarzalną jakość nawet przy dużej liczbie serwisów.

Sandra Goździewska

10
porcji

Składniki

POLIK WIEPRZOWY

2 kg	Polik wieprzowy
300 g	Marchewka, pokrojona
200 g	Seler, pokrojony
150 g	Por, pokrojony
200 g	Cebula, pokrojona
20 g	Czosnek, pokrojony
20 g	Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
40 g	Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional
300 ml	Wino, czerwone
300 ml	Woda
30 g	Sos pieczeniowy Knorr Professional
150 ml	Sos Demi-Glace Knorr Professional
30 g	Musztarda francuska
Do smażenia	Olej w sprayu Maizena
2 szt.	Liść laurowy
4 szt.	Ziele angielskie
Kilka gałązek	Tymianek, świeży
Do smaku	Sól, pieprz

PURÉE ZIEMNIACZANE

200 g	Purée ziemniaczane Knorr
1 l	Woda
30 g	Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional

GLAZUROWANY BURAK

600 g	Burak, gotowany
50 g	Masło
20 g	Miód
20 ml	Ocet balsamiczny
150 g	Szpinak, świeży
Do smaku	Sól morską

POPCORN Z KASZY GRYCZANEJ

100 g	Kasza gryczana, palona
500 ml	Olej, do głębokiego smażenia
20 g	Szczypiorek, świeży, drobno posiekany
Do smaku	Sól

BOCZNIAK KRÓLEWSKI

5 szt.	Bocznik królewski
20 g	Masło



Wykonanie

POLIK WIEPRZOWY

- Mięso oczyść, dopraw Delikatem, spryskaj Olejem na GN i piecz 10 min w 180°C.
- Przekrój do GN, dodaj warzywa i posyp Marynatą.
- Zalej czerwonym winem i przygotowanym Sosem pieczeniowym.
- Piecz w trybie paro-pieczenia do miękkości: 130°C, 100% pary, ok. 1,5 godz.
- Następnie płyn przecedź i dodaj Sos Demi-Glace oraz musztardę. Dopraw.

PURÉE ZIEMNIACZANE

- Purée przygotuj wg instrukcji na opakowaniu.
- Dodaj Primerbę i dokładnie wymieszaj.

GLAZUROWANY BURAK

- Buraki uformuj i przesmaż na maśle.
- Dodaj miód i ocet balsamiczny. Glazuruj.
- Dodaj szpinak. Krótko podgrzej i dopraw solą.

POPCORN Z KASZY GRYCZANEJ

- Kaszę namocz w oleju – min. 8 godz.
- Następnie smaź na suchej, mocno rozgrzanej patelni do uzyskania „popcornu”.
- Odsącz. Wymieszaj ze szczypiorkiem i solą.
- Posyp mięso przed podaniem.

BOCZNIAK KRÓLEWSKI

- Bocznik nacięty w kratkę smaź na maśle do zrumienienia.
- Po usmażeniu dopraw solą i pieprzem.

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



Knedle z polików wołowych

ser lazur/ ragoût z pora/ wędzony majonez



Grzegorz Gajda
EXECUTIVE CHEF
NOVOTEL & IBIS POZNAŃ CENTRUM

» Pora dusiłem w **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional**, co pomogło mi uzyskać kremową konsystencję ragoût. Dla wydobycia pełni smaku i mięsności dodałem **Esencję bulionu wołowego Knorr Professional**.

Grzegorz Gajda

10
porcji

Składniki

NADZIE NIE Z POLIKÓW WOŁOWYCH

500 g	Policzki wołowe
100 g	Marchewka
100 g	Cebula biała
50 g	Czosnek
100 ml	Sos Demi-Glace Knorr Professional
500 ml	Wino, czerwone
20 g	Tymianek, świeży
80 g	Szczypiorek
Do smaku	Sól, pieprz
10 g	Ziele angielskie
4 szt.	Liść laurowy

KNEDLE

1,3 kg	Ziemniaki, obrane
Do smaku	Czosnek, w proszku
2 szt.	Jajo
80 g	Skrobia ziemniaczana
10 g	Sól
100 g	Ser Lazur

PANIERKA

300 g	Panierka drobna panko
4 szt.	Jajo

RAGOÛT Z PORA

2 szt.	Por
50 g	Masło
1 l	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
Do smaku	Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
10 g	Pieprz mielony

WĘDZONY MAJONEZ

40 ml	Majonez Professional Hellmann's
Do smaku	Esencja Dymna Knorr Professional



Wykonanie

NADZIE NIE Z POLIKÓW WOŁOWYCH

- Policzki wołowe usmaż, a następnie duś do miękkości pod przykryciem wraz z warzywami i przyprawami oraz czerwonym winem.
- W połowie gotowania dodaj Sos Demi-Glace.
- Mięso wyciągnij i poszarp. Możesz dodać miękką marchewkę oraz trochę sosu z gotowania.
- Schłodź w lodówce przez co najmniej 1 godz., aby masa stężała. Gdy będzie gotowa, dodaj posiekany szczypiorek.

KNEDLE I PANIERKA

- Ziemniaki gotuj do miękkości razem z solą. Odcedź. Gdy są jeszcze ciepłe przecisnij przez praskę.
- Po przestudzeniu dodaj skrobię, jajka oraz czosnek. Wymieszaj. Gotową masę schłodź przez min. 2 godz.
- Ser Lazur pokrój w kostki odpowiednie do nadziewania.
- Formuj knedle: nałóż schłodzoną masę na dłoń, dodaj mięso i ser, dokładnie zamknij całość nadzienia.
- Gotowe kulki ponownie schłodź.
- Następnie panieruj w jajku i panko. Smaż na głębokim oleju w temp. 180°C na złoty kolor.

RAGOÛT Z PORA

- Por dokładnie umyj, przekrój na pół i pokrój.
- Smaż na maśle, aż puszczą soki.
- Dodaj Cremy do gotowania i gotuj aż się zredukuje.
- Dopraw pieprzem oraz Esencją bulionu wołowego.

WĘDZONY MAJONEZ

- Połącz wszystkie składniki.



NOWOŚĆ





Przemysław Kaczmarek
SZEFEKUCHNI UFS
f @PrzemyslawKaczmarekUFS



» Sos cytrynowo-maślany Knorr to uniwersalna baza, która doskonale połączyła wszystkie składniki mojego dania. Jego świeży, cytrusowy charakter nadaje potrawie lekkości i elegancji, tworząc harmonijną kompozycję smaków.

Przemysław Kaczmarek



Składniki

SOLA Z WARZYWAMI

1,5 kg	Filet z soli
20 g	Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional
250 g	Cukinia, długie, cienkie plastry
250 g	Marchewka, długie, cienkie plastry

CUKINIA W CYTRUSOWYM SOSIE Z GNOCCHI

50 ml	Oliwa z oliwek
50 g	Masło
150 g	Szalotka, kostka
1 kg	Cukinia
200 ml	Wino, białe, wytrawne
500 ml	Woda
90 g	Sos cytrynowo-maślany Knorr
500 g	Gnocchi Knorr
10 g	Sól
20 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional

DEKORACJA

Zioła, kietki



Wykonanie

SOLA Z WARZYWAMI

- Solę przypraw Delikatem.
- Cukinię i marchewkę zblanszuj.
- Na filety ryby ułóż plastry cukinii oraz marchwi. Całość zwiń w rulon.
- Gotuj przez ok. 10 min w piecu konwekcyjno-parowym.

CUKINIA W CYTRUSOWYM SOSIE Z GNOCCHI

- Na oliwie z masłem zeszklij szalotkę. Cukinię oczyść, pokrój w dużą kostkę, dodaj do szalotki i smaż przez chwilę. Podlej winem i duś kilka minut.
- Sos cytrynowo-maślany połącz z wodą i zagotuj. Dodaj do cukinii.
- Gnocchi podgrzej i również dodaj do cukinii.
- Całość połącz. Dopraw do smaku solą i Esencją Cytrusową.

PODANIE

- Gotowaną solę z warzywami podawaj z cukinią w cytrusowym sosie z gnocchi.
- Udekoruj dowolnymi ziołami i kietkami.



Sola z warzywami

cukinia/ cytrusowy sos/ gnocchi



Filet z pstrąga łososiowego

gratin ziemniaczane/ zielone szparagi



Grzegorz Gajda
EXECUTIVE CHEF
NOVOTEL & IBIS POZNAŃ CENTRUM

„Marynata z wykorzystaniem **Primerby czerwone pesto Knorr Professional** pomogła mi szybko osiągnąć wyrazisty ziołowo-pomidorowy smak szparagów.

Grzegorz Gajda



Składniki

FILET Z PSTRĄGA ŁOSOSIOWEGO

2 kg Filet z pstrąga
Do pieczenia Olej w sprayu Maizena
50 g Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional

GRATIN ZIEMNIACZANE

2 kg Ziemniaki, obrane
1 l Cremosy do gotowania 15% Knorr Professional
360 g Ser „Dziugas”
20 g Sól
20 g Pieprz
40 g Czosnek, drobna kostka
200 g Cebula biała, drobna kostka

ZIELONE SZPARAGI

1 kg Szparagi zielone
30 g Primerba czerwone pesto Knorr Professional
50 g Masło
1 szt. Cytryna



Wykonanie

FILET Z PSTRĄGA ŁOSOSIOWEGO

• Filety oczyścić, usunąć ości, spryskać Olejem i przypraw Marynatą.
• Piec na pergaminie w 180°C przez 8–10 min (w zależności od grubości fileta).

GRATIN ZIEMNIACZANE

• Ziemniaki pokroić w cienkie plasterki, a ser zetrzyj na drobnych oczkach.
• Do Cremosy do gotowania dodaj sól i pieprz.
• Pojemnik GN1/2 wyłoż pergaminem.
• Układaj warstwowo ziemniaki, cebulę, czosnek, ser i polewaj Cremosy do gotowania.
• Ostatnią warstwę dobrze polej Cremosy do gotowania i posyp serem.
• Piec w 170°C przez ok. 40 min. Sprawdź miękkość wykałaczką.

ZIELONE SZPARAGI

• Szparagi oczyścić i usunąć zdrewniałe końcówki.
• Zblanszuj, a następnie schłódź w wodzie z lodem.
• Podsmaż na maśle z dodatkiem Primerby.
• Dodaj sok z cytryny.



NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



Dominik Wróblewski
SZEFE KUCHNI, HOTEL WRÓBLEWSKY



„Sambal Manis Knorr” spoit masę kaszanki, stabilizując ją i nadając jej delikatnie słodko-pikantnego akcentu. **Barszcz czerwony Knorr** podkreślił aromat kasztanów i nadał daniu pięknego, głębokiego koloru oraz lekkiej kwasowości.

Dominik Wróblewski



Składniki

„KASZANKA” WEGAŃSKA Z KASZTANÓW I KASZY GRYCZANEJ

375 g	Kasza gryczana, palona
250 g	Kasztany, obrane, pieczone
125 g	Orzechy włoskie, prażone
250 g	Cebula
8 g	Czosnek
40 ml	Sos sojowy
50 ml	Olej rzepakowy
200 ml	Crema do gotowania 15% Knorr Professional
3 g	Majeranek
2 g	Papryka wędzona
Do smaku	Cynamon
Do smaku	Sól, pieprz świeżo mielony
12 g	Lepiszczce, np. siemę lniane, mielone lub aquafaba
10 g	Barszcz czerwony Knorr
12 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
40 ml	Pikantny sos z chili i soją – Sambal Manis Knorr

PURÉE Z CZERWONEJ KAPUSTY

500 g	Kapusta, czerwona
250 g	Jabłko
125 ml	Wino, czerwone
12 ml	Oceć balsamiczny
40 ml	Syrop klonowy
75 ml	Crema do gotowania 15% Knorr Professional
12 ml	Pikantny sos z chili i pomidorami – Pang Gang Knorr
Do smaku	Sól, pieprz, przyprawa korzenna

PIECZONE LIŚCIE KAPUSTY

600 g a’ 25–30 szt.	Kapusta, czerwona, liście
Do pieczenia	Olej w sprayu Maizena
12 ml	Syrop klonowy
2 g	Sól

BOCZNIKI

375 g	Bocznik
Do pieczenia	Olej w sprayu Maizena
2 g	Sól
1 g	Pieprz

DODATKI

125 g	Jabłko, obrane, cienko pokrojone w plasterki
125 g	Rzepa, obrana, cienko pokrojona w plasterki
3 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional



Wykonanie

„KASZANKA” WEGAŃSKA Z KASZTANÓW I KASZY GRYCZANEJ

- Ugotuj kaszę gryczaną na sypko i odstaw do przestudzenia.
- Na patelni rozgrzej olej, podsmaż cebulę i czosnek na złoto.
- Dodaj kasztany i orzechy, podsmaż chwilę z majerankiem, cynamonem i wędzoną papryką.
- Dodaj kaszę, przygotowany Barszcz czerwony, Primerbę tymiankową, sos sojowy i Crema do gotowania. Wymieszaj na zwartą masę.
- Na końcu dodaj Sos Sambal Manis, aby lekko skleić masę i nadać pikantno-słodkiego akcentu.

PURÉE Z CZERWONEJ KAPUSTY

- Kapustę poszatkuj, dodaj jabłko, wino, oceć balsamiczny i syrop klonowy.
- Duś pod przykryciem do miękkości ok. 20 min.
- Zblenduj z odrobiną Crema do gotowania, dodaj Sos Pang Gang i dopraw do smaku.

PIECZONE LIŚCIE KAPUSTY

- Liście kapusty spryskaj Olejem i skrop syropem klonowym. Dopraw solą.
- Piecz w 180°C przez 8–10 min do lekkiej chrupkości.

BOCZNIKI

- Boczniki pokrój cienko, spryskaj Olejem i wymieszaj z solą oraz pieprzem.
- Piecz w 180°C przez 10 min do chrupkości.

DODATKI

- Przygotowane jabłko i rzepę skrop Esencją Cytrusową.

PODANIE

- Na talerzu rozsmaruj purée z czerwonej kapusty.
- Na środku ułóż porcję kaszanki wegańskiej, a obok pieczone liście kapusty i boczniaki.
- Na wierzchu lub obok ułóż dodatki.
- Możesz dodać kilka prażonych orzechów i odrobinę Sosu Sambal Manis dla glazury.

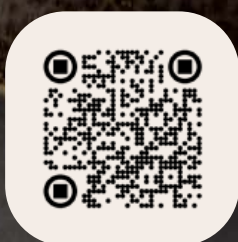
Zimowa „kaszanka”

wegańska z kasztanów i kaszy gryczanej/
purée z czerwonej kapusty/
pieczone liście kapusty/ boczniaki



Zimowa panna cotta

sól morską/ krem espresso amaretto/
crunch karmelowo-orzechowy/ tymiankowy
sorbet pomarańczowy/ włoska beza palona



Dominik Wróblewski
SZEFE KUCHNI, HOTEL WRÓBLEWSKY

„Auszpik Knorr pozwolił mi uzyskać aksamitnie gęsty, ale wciąż delikatny krem, który nie spływa, zachowując kształt na talerzu, a Panna Cotta Carte d'Or zapewniła perfekcyjną stabilność. To oszczędność czasu, pewność efektu i minimalizacja ryzyka końcowego.”

Dominik Wróblewski

10
porcji

Składniki

ZIMOWA PANNA COTTA

100 g Panna Cotta Carte d'Or
375 ml Mleko
200 g Czekolada, biała
Do smaku Sól morską

KREM ESPRESSO AMARETTO

250 ml Kremy do gotowania 15% Knorr Professional
75 ml Amaretto
75 ml Espresso, świeżo zaparzone
50 g Cukier
5 szt. Żółtko jaja
5 g Auszpik Knorr

CRUNCH KARMELOWO-ORZECHOWY

125 g Cukier
125 g Orzech włoski lub laskowy, drobno posiekany
25 g Masło

TYMIANKOWY SORBET POMARAŃCZOWY

500 ml Sok pomarańczy, świeżo wyciskany
100 g Cukier
60 g Miód
15 g Primerba tymiankowa Knorr Professional
2 szt. Pomarańcza, starta skórka

WŁOSKA BEZA PALONA

5 szt. Białko jaja
250 g Cukier puder



Wykonanie

ZIMOWA PANNA COTTA

- Podgrzej mleko w rondlu, dodaj Panna Cottę i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
- Dodaj białą czekoladę i sól morską, aż masa będzie jedwabście gładka.
- Przelej do foremek na monoporcje i wstaw do szokówki na ok. 3-4 godz., aż deser stężeje i otrzyma pożądany kształt.

KREM ESPRESSO AMARETTO

- W rondlu podgrzej Kremy do gotowania z cukrem, nie doprowadzając do wrzenia.
- W misce ubij żółtka z odrobiną cukru.
- Gorącą Kremy do gotowania stopniowo wlewaj do żółtek, a następnie całość przelej z powrotem do rondla i gotuj na małym ogniu, mieszając, aż masa zgęstnieje.
- Zdejmij rondel z ognia, a następnie dodaj espresso, amaretto i Auszpik. Wymieszaj. Schłódź w lodówce.

CRUNCH KARMELOWO-ORZECHOWY

- Rozpuść cukier na złoty karmel. Dodaj masło i posiekane orzechy. Wymieszaj.
- Przełóż na papier do pieczenia, ostudź i pokrusz na małe kawałki.

TYMIANKOWY SORBET POMARAŃCZOWY

- Sok pomarańczowy podgrzej z cukrem, miodem, skórką pomarańczową i Primerbą tymiankową, mieszając do rozpuszczenia cukru i miodu.
- Schłódź, a następnie zamrażaj w maszynie do lodów lub w pojemniku, mieszając co 30 min, aż powstanie gładki sorbet.

WŁOSKA BEZA PALONA

- Ubij białko na sztywną pianę.
- Stopniowo dodawaj cukier puder, ubijając do lśniącej konsystencji.
- Formuj mini bezy i lekko opalaj palnikiem lub w piekarniku z funkcją grill.

PODANIE

- Na talerzu ułóż panna cottę, a obok lub na wierzchu dodaj porcję kremu espresso amaretto.
- Posyp crunchem dla kontrastu tekstury i dodaj gałkę sorbetu.
- Udekoruj mini bezą paloną i opcjonalnie startą skórką pomarańczową lub listkiem tymianku.





UNIERSALNY ZAMIENNIK ŚMIETANKI

- ✓ Neutralny smak
- ✓ Zagęszcza i dodaje
- ✓ Wszechstronne zastosowanie
- ✓ Produkt bezglutenowy
- ✓ Produkt bez laktozy
- ✓ Odpowiedni dla wegan



CREMY DO GOTOWANIA 15%
1 l



MAJONEZY HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor¹
- ✓ Klasyczny smak¹
- ✓ Wysoka wydajność²
- ✓ Wegański³
- ✓ O doskonałej stabilności i właściwościach wiążących⁴



DO DEKORACJI¹
3 l



DO SAŁATEK²
5 l



WEGAŃSKI³
2 l



YOFRESH⁴
5 l



PROFESSIONAL⁴
5 l



SOSY I ZASMAŻKI

- ✓ Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs⁵
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Zagęszczają bez zbryleń⁶



SOS PIECZENIOWY⁵
1,4 kg



SOS DEMI-GLACE⁵
0,75 kg



SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE⁵
1,4 kg



SOS GRZYBOWY
0,84 kg



SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY
1 kg



ZASMAŻKA CIEMNA⁶
1 kg



ZASMAŻKA CIEMNA⁶
10 kg



ZASMAŻKA JASNA⁶
1 kg



ZASMAŻKA JASNA⁶
10 kg



BAZY WARZYNNE



- ✓ Gotowy składnik warzyny wielu dań⁷
- ✓ Do stosowania na ciepło i zimno
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Wysoka wydajność



TOMATO PRONTO⁷
(Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)
2 kg



PEPERONATA⁷
(Pokrojona kolorowa papryka)
2,6 kg



RATATOUILLE⁷
(Mieszanka warzywna)
2,5 kg



POMODORI PELATI⁷
(Pomidory w całości bez skórki)
2,5 kg



POLPARICCA DI POMODORI⁷
(Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę)
2,55 kg



PASSATA PRZETARTE POMIDORY⁷
10 kg



CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
0,8 kg



CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
4,5 kg



POMODORI SECCHI⁷
(Pomidory suszone)
0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI⁷
(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
FETTUCINE
2 kg

NOWOŚĆ



MAKARON
MACCHERONI
3 kg

NOWOŚĆ



MAKARON
TACCONELLI
3 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



PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor⁸
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA⁸
0,34 kg



CZERWONE PESTO⁸
0,34 kg



CZOSNKOWA
0,34 kg



PESTO⁸
0,34 kg



GRZYBOWA
0,34 kg



PRZYPRAWY I MARYNATY

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład⁹
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność



DELIKAT DO MIĘS⁹
0,6 kg



DELIKAT DO DROBIU⁹
0,6 kg



DELIKAT DO GRILLA⁹
0,5 kg



DELIKAT DO GYROSA⁹
0,5 kg



DELIKAT DO RYB⁹
0,6 kg

⁹Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw



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



AROMA MIX
MAŚLANO-ZIOŁOWY
1,1 kg



PASTA
SZAFRANOWA
0,8 kg

BULIONY I ZUPY

- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Do przyprawiania
- ✓ Do podlewania¹⁰
- ✓ Baza do zup
- ✓ Gotowy żurek¹¹
- ✓ Alternatywa zakwasu¹¹
- ✓ Oszczędność czasu i energii



ROSÓŁ Z KURY¹⁰
1 kg



ROSÓŁ WOŁOWY¹⁰
1 kg



ROSÓŁ JARZYNOWY¹⁰
1 kg



ŻUREK¹¹
1,4 kg



BARSZCZ CZERWONY
1,4 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

SOSY Z NUTĄ SMAKOWĄ

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

AUSZPIK

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



BAZA POMIDOROWA
DO SOSÓW I ZUP
3 KG



AUSZPIK
0,8 kg



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)



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)

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)



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



Krzysztof Tarabasz
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni