



Unilever
Food
Solutions

WIOSNA-LATO

W MISTRZOWSKIM WYDANIU

POLAND

Poland Community Catering Team

GOTUJĄ Z NAMI SZEFOWIE KUCHNI:

Piotr Kuzdro

Kamil Tłuczek

Kamil Mateńka

Krystian Cydejko

Paweł Kaczmarek

25 sprawdzonych przepisów

POLAND
Community Catering
Team



W kuchni liczy się wycucie chwili – sezonowość, produkt, tempo serwisu i oczekiwania gości muszą spotkać się w jednym punkcie.

Oddajemy w Twoje ręce zbiór wiosenno-letnich, polsko-włoskich inspiracji przygotowanych przez członków Poland Community Catering Team. Ci doświadczeni profesjonaliści, którzy na co dzień wyznaczają kierunek współczesnej gastronomii, przygotowali propozycje z myślą o korzystnym food cost, powtarzalności oraz sprawnej organizacji pracy. Polska tradycja spotyka się u nas z włoską swobodą, a proponowane dania są proste w założeniu, klasyczne w fundamentach i nowoczesne w formie podania – efektowne wizualnie i jednocześnie stabilne w produkcji i serwisie.

To nie tylko zbiór przepisów, ale przede wszystkim praktyczne narzędzie stworzone przez profesjonalistów dla profesjonalistów. Powstało w oparciu o doświadczenie konkursowe i codzienną pracę, pokazując, że sezonowe menu może być świeże i atrakcyjne bez komplikowania procesów i zwiększania kosztów.

Mamy nadzieję, że te inspiracje staną się dla Ciebie punktem wyjścia do własnych interpretacji i sprawią, że wiosna oraz lato z sukcesem zagospodzą na talerzach Twoich gości.

POLAND COMMUNITY CATERING TEAM

Poland Community Catering Team będzie reprezentować Polskę w kategorii Community Catering podczas RAK Porcelain Culinary World Cup 2026 w Luksemburgu, stając do rywalizacji z najlepszymi drużynami świata. Zespół został oficjalnie nominowany do tej roli przez Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni (OSSKiC), otrzymując prestiżową rekomendację w swojej kategorii.



Kamil Tłuczek
Szef Kuchni
Restauracja Patio, Grand Hotel Boutique
Rzeszów, Stary Browar Rzeszowski



Kamil Mateńka
Zdobywca tytułu Szefa Kuchni
Tradycyjnej wg Gault&Millau



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni,
Unilever Food Solutions



Piotr Kuzdro
Zastępca Szefa Kuchni
Restauracja Patio, Grand Hotel
Boutique Rzeszów



Krystian Cydejko
Mistrz Europy Wild Boar Jack
The Borniak

PRZYSTAWKI

Carpaccio wołowe/ tost parmezanowy/	
majonez truflowy	14
Krewetki/ ryż/ peperonata	16
Grillowana polenta/ sos holenderski/ brokuł	18
Duet selera/ bulion grzybowo-cebulowy/	
oliwa lubczykowa	20

SALATKI

Salatka z groszku cukrowego/ makaron	
Maccheroni/ woda pomidorowa/ krakers	
z sera Bursztyn.....	22
Wiosenna салатка z ziemniakami z ogniska/	
boczek/ jajko/ ser dojrzewający/ sos ogrodowy	24
Salata/ wędzony pstrąg/ kalarepa/ kawior	26
Salatka z mini mozzarellą/ czerwone pesto/	
majonez bazyliowy/ włoska focaccia	28

ZUPY

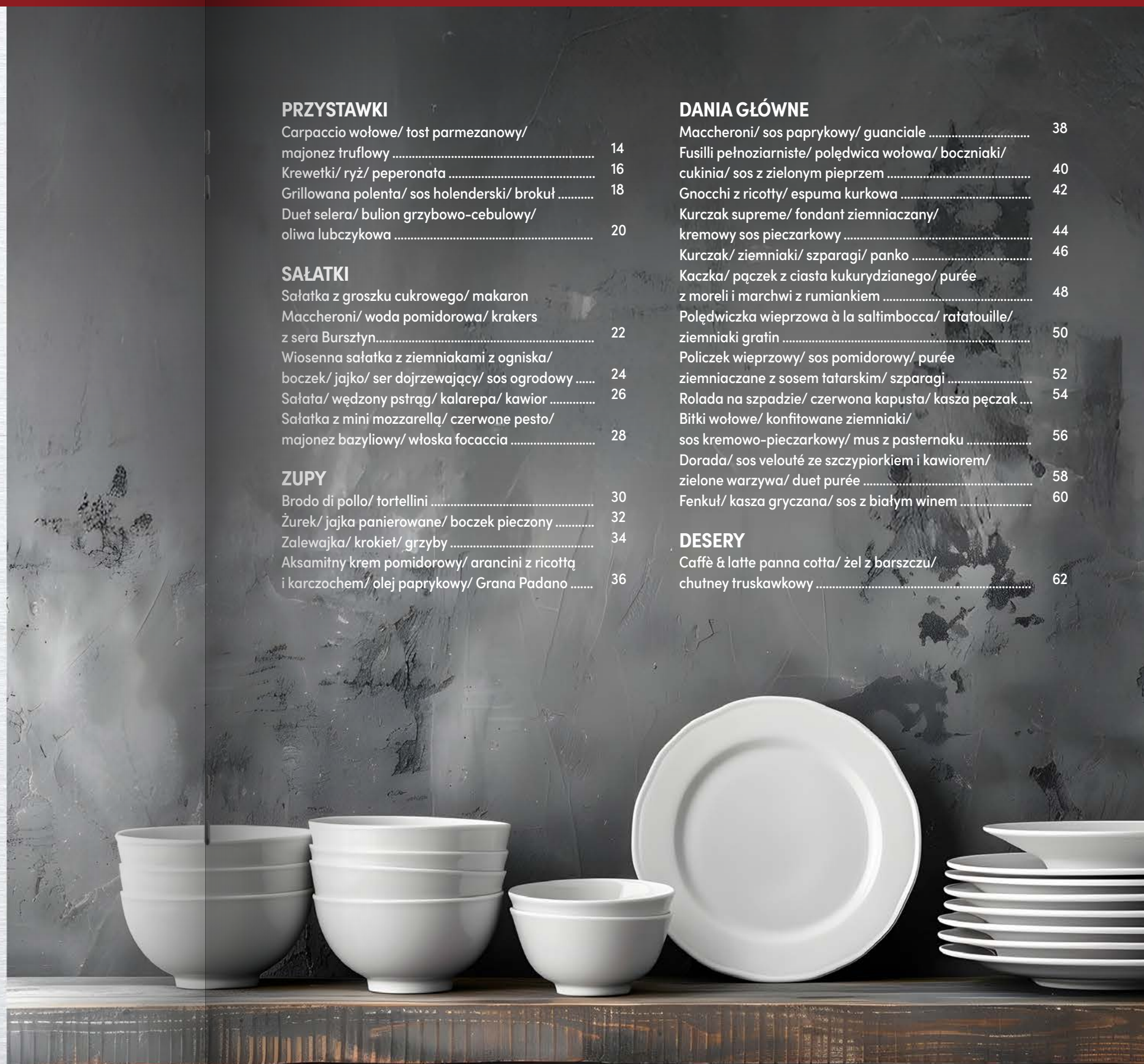
Brodo di pollo/ tortellini	30
Żurek/ jajka panierowane/ boczek pieczony	32
Zalewajka/ krokiet/ grzyby	34
Aksamitny krem pomidorowy/ arancini z ricottą	
i karczochem/ olej paprykowy/ Grana Padano	36

DANIA GŁÓWNE

Maccheroni/ sos paprykowy/ guanciale	38
Fusilli pełnoziarniste/ polędwica wołowa/ boczniaki/	
cukinia/ sos z zielonym pieprzem	40
Gnocchi z ricottą/ espuma kurkowa	42
Kurczak supreme/ fondant ziemniaczany/	
kremowy sos pieczarkowy	44
Kurczak/ ziemniaki/ szparagi/ panko	46
Kaczka/ pączek z ciasta kukurydzianego/ purée	
z moreli i marchwi z rumiankiem	48
Polędwiczka wieprzowa à la saltimbocca/ ratatouille/	
ziemniaki gratin	50
Policzek wieprzowy/ sos pomidorowy/ purée	
ziemniaczane z sosem tatarskim/ szparagi	52
Rolada na szpadzie/ czerwona kapusta/ kasza pęczak	54
Bitki wołowe/ konfitowane ziemniaki/	
sos kremowo-pieczarkowy/ mus z pasternaku	56
Dorada/ sos velouté ze szczypiorkiem i kawiozem/	
zielone warzywa/ duet purée	58
Fenkuł/ kasza gryczana/ sos z białym winem	60

DESERY

Caffè & latte panna cotta/ żel z barszczu/	
chutney truskawkowy	62



Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, Restauracja Patio, Grand Hotel Boutique Rzeszów, Stary Browar Rzeszowski

Jeden z najbardziej utytułowanych polskich Szefów młodego pokolenia. W kuchni pracuje nieprzerwanie od 20 lat. Obecnie kieruje restauracją Patio w Grand Hotel Boutique Rzeszów oraz odpowiada za kuchnię w Starym Browarze Rzeszowskim.

Jest dwukrotnym Mistrzem Polski w podawaniu baraniny oraz podwójnym zwycięzcą konkursu Smaki Galicji. W 2022 roku zwyciężył w finałach Kulinarne Pucharu Polski, zdobywając miano jednego z najlepszych Szefów Kuchni w kraju.

Zwycięzca polskiej selekcji Bocuse d'Or 2023, reprezentował Polskę w finale europejskim w Trondheim (2024), a po ponownym triumfie w 2025 roku wystąpił w europejskim finale Bocuse d'Or w Marsylii w 2026 roku. Wraz ze swoim zespołem trzykrotnie zdobył tytuł Najlepszej Restauracji w Polsce w Restaurant Week Polska.

W kuchni pozostaje wierny tradycji – kocha kuchnię polską i regionalną, inspirowaną Francją i Włochami, a jego dania łączą klasykę z przemyślaną nowoczesnością. Najważniejsze są dla niego jakość produktu, czysty smak, balans tekstur i estetyka podania. Szczególnie ceni pracę z mięsem – jagnięciną, wołowiną i kaczką.

Kamil Tłuczek

Paweł Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni, Unilever Food Solutions

Od ponad 20 lat związany jest zawodowo z gastronomią. Doświadczenie zdobywał w cenionych restauracjach w Polsce i Skandynawii, gdzie rozwijał swoje umiejętności zarówno w kuchni fine dining, jak i bardziej casualowych konceptach. Prowadzone przez niego restauracje były wyróżniane w przewodniku Gault&Millau, co potwierdza jego konsekwencję i wysokie standardy pracy.

Finalista ogólnopolskich konkursów kulinarnych, znany jest z precyzyjnego podejścia do gotowania, szacunku do produktu oraz umiejętności budowania pełnych harmonii kompozycji smakowych. Zawodowo – Regionalny Szef Kuchni Unilever Food Solutions, gdzie wspiera rozwój gastronomii w swoim regionie, szkoląc, doradzając i inspirując.

Choć kocha gotować, jeszcze bardziej uwielbia degustować – podczas podróży eksploruje kuchnie świata, zarówno street food, jak i dania z najlepszych restauracji. Z tych doświadczeń czerpie inspiracje, które później przenosi na talerz.

Kaczmarek

Kamil Mateńka

Zdobywca tytułu Szefa Kuchni Tradycyjnej wg 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 stworzyć 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 wyrazić i realnie wpłynąć na kierunek, w jakim rozwija się restauracja. Dla niego liczy się prawdziwe jedzenie i prawdziwi ludzie – bez niepotrzebnych udręceń, ale z dużą dbałością o detal. Doświadczenie zdobywał między innymi w gwiazdkowych restauracjach, takich jak Senses, À L'aise, Maaemo, AOC, Alchemist czy Epoka.

Mateńka



WIĘCEJ O NAS:



Piotr Kuzdro

Zastępca Szefa Kuchni, Restauracja Patio, Grand Hotel Boutique Rzeszów

Od 11 lat nieprzerwanie związany jest z gastronomią. Aktualnie pełni funkcję Zastępcy Szefa Kuchni w restauracji Patio w Grand Hotel Boutique Rzeszów, wspierając rozwój jednego z najlepszych zespołów kulinarnych w Polsce.

Dwukrotny Mistrz Polski w podawaniu baraniny i dwukrotny zwycięzca konkursu Smaki Galicji. W 2018 roku zdobył 3. miejsce w finale Kulinarne Pucharu Polski, a w 2022 roku ponownie stanął na podium, zajmując 2. miejsce. W 2024 roku zwyciężył w konkursie Host Hotel Restaurants w Arche Cukrownia Żnin.

Wraz z Kamilem Tłuczkim i zespołem trzykrotnie wywalczył tytuł Najlepszej Restauracji w Polsce w Restaurant Week Polska.

Najbliższa jego sercu jest kuchnia polska i francuska z elementami nowoczesnymi i molekularnymi. Uwielbia eksperymentować z teksturami oraz kontrastami smaków. Wierzy, że fundamentem każdego dania jest jakość produktu – to ona wyznacza kierunek pracy i inspiruje do tworzenia nowych kompozycji.

Jego największym kulinarnym marzeniem jest tworzyć nowoczesne, pełne finezji dania na najwyższym poziomie.

Kuzdro Piotr



Krystian Cydejko

Mistrz Europy Wild Boar Jack The Borniak

Jest Szefem Kuchni oraz trenerem kulinarnym z ponad 26-letnim doświadczeniem zdobywanym zarówno w najlepszych hotelach w Polsce, jak i w renomowanych restauracjach odznaczonych gwiazdkami Michelin we Francji. Od lat związany z edukacją gastronomiczną – jako nauczyciel przedmiotów zawodowych w Sosnowcu inspirował kolejne pokolenia kucharzy, łącząc praktyczną wiedzę z pasją do rzemiosła kulinarnego.

Jest również trenerem „NaGrillu Academy Silesia” oraz ambasadorem marki Borniak, gdzie rozwija projekty związane z BBQ, wędzeniem i nowoczesnymi technikami grillowania. Jego osiągnięcia mówią same za siebie: zdobywca „Złotego Durszlaka” w XIV finale Śląskich Smaków, Mistrz Polski w Grillowaniu 2022, Mistrz Europy BBQ Jack the Borniak 2023 oraz Jack Wild Boar 2025.

W swojej pracy stawia na autentyczność, solidne rzemiosło i nieustanne doskonalenie technik. Łączy precyzję, doświadczenie i zamiłowanie do naturalnego smaku, tworząc kuchnię, która inspirowa i zachęca do odkrywania nowych możliwości w obrębie klasyki BBQ.

Krystian Cydejko



WIĘCEJ O NAS:



SOSY PŁYNNE Z BIAŁYM WINEM I KREMOWO-PIECZARKOWY

Knorr
PROFESSIONAL

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ



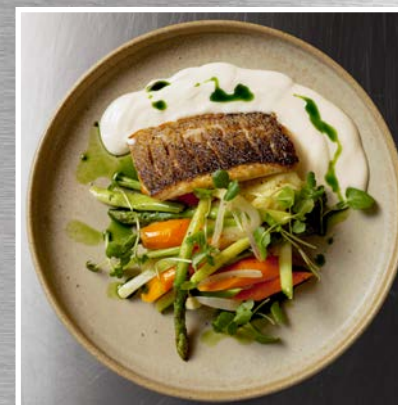
Stabilny
w bazarze



Produkt
bezglutenowy*



Odpowiedni
dla wegetarian**



✓ O gęstej,
aksamitnej
konsystencji

✓ Baza autorskich
sosów
✓ Gwarancja
autentycznego
smaku

✓ Gotowe do
użycia na zimno
i ciepło

✓ O szerokim zastosowaniu
✓ Oszczędzają czas i energię

✓ Powtarzalna i stała jakość
✓ Wygodne w użyciu

INNE SOSY PŁYNNE



SOS DEMI-GLACE
1l



SOS PIEPRZOWY
1l



SOS HOLENDERSKI
1l



SOS SEROWY
1l

*Nie dotyczy wariantu: Demi-Glace.

** Nie dotyczy wariantu: Demi-Glace, Pieprzowy, Serowy.

***O dostępność nowości zapytaj swojego Doradcę Kulinarneho.

UŻYWAJ JAK ŚMIETANKI

CREMY DO GOTOWANIA 15% TŁ.



NOWOŚĆ



Produkt bezglutenowy



Produkt bez laktozy



Odpowiedni dla wegan

Uniwersalny zamiennik śmietanki, odpowiedni dla wielu preferencji żywieniowych gości.



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).

ZDANIEM EKSPERTÓW

NOWOŚĆ



Uniwersalny zamiennik śmietanki,
odpowiedni dla wielu preferencji
żywieniowych gości.

Andrzej Wielgosiński
SZEF KUCHNI
HOTEL SIECIOWY W GDAŃSKU

Andrzej Wielgosiński

„CREMY DO GOTOWANIA 15% KNORR PROFESSIONAL to dla mnie produkt, który doskonale sprawdza się w codziennej pracy w kuchni. Jej kremowa konsystencja i stabilność podczas gotowania pozwalają szybko uzyskać gładkie, aksamitne sosy oraz zupy krem. Świetnie łączy się z innymi składnikami, podkreślając smak potraw, ale go nie dominując. Szczególnie cenię ją za odporność na wysoką temperaturę i uniwersalność - dzięki temu mam pewność, że sos pozostaje jednolity i kremowy nawet podczas intensywnego gotowania. To produkt, który daje powtarzalny efekt i ułatwia pracę w każdej kuchni.



Bartosz Klatkiewicz
SZEF KUCHNI
RESTAURACJA & HOTEL W KRAJKOWIE

Klatkiewicz

„Jako Szef Kuchni szukam najlepszych składników do naszych dań, CREMY DO GOTOWANIA 15% KNORR PROFESSIONAL jest jednym z nich. Używam jej nie tylko do zup, ale również do dań wegetariańskich i wegańskich. Idealnie sprawdza się jako zamiennik śmietany pochodzenia zwierzęcego.



ZDANIEM EKSPERTÓW

Grzegorz Sebastian
SZEF KUCHNI
RESTAURACJA & CATERING W WARSZAWIE

Grzegorz Sebastian

„Jako szef kuchni polecam CREMY DO GOTOWANIA 15% KNORR PROFESSIONAL za jej niezwykle szerokie zastosowanie - jest bezglutenowa i bez laktozy, więc sprawdzi się w każdej kuchni. Doskonale się redukuje i nie warzy się nawet w kwaśnym środowisku, gwarantując stabilny, aksamitny sos. Dodatkowym atutem jest brak konieczności przechowywania w chłodni, co znacząco ułatwia logistykę w gastronomii.



Łukasz Kłosowski
SZEF KUCHNI
RESTAURACJA W BOLESŁAWIU K. OLKUSZA

Łukasz Kłosowski

„CREMY DO GOTOWANIA 15% KNORR PROFESSIONAL jest wyjątkowo wydajna i świetnie sprawdza się zarówno w sosach - na przykład w moich szlachetnych pierogach z cielęciną, podanych z zestawem surówek i sosem kurkowym - jaki w daniach makaronowych oraz potrawach bez laktozy i glutenu.



Marcin Stąporek
SZEF KUCHNI
CATERING W ŁODZI

Marcin Stąporek

„Używam CREMY DO GOTOWANIA 15% KNORR PROFESSIONAL, ponieważ nie wymaga hartowania, nie rozwarstwia się, jest wyjątkowo wydajna oraz wyróżnia się świetnym smakiem i kremową konsystencją.



MISTRZ EUROPY WILD BOAR JACK
THE BORNIAK

**Krystian
Cydejko**



„Cremy do gotowania 15% Knorr Professional bardzo dobrze łączy się z tłuszczami, dzięki czemu mój sos parmezanowy idealnie zapiekł się na toście, dając spójną i kremową strukturę i równomiernie rozprowadzony smak sera.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

POŁĘDWICA WOŁOWA

1,1 kg Połędwica wołowa, oczyszczona
30 g **Marynata do wołowiny Knorr Professional**
Do smaku Sól Maldon
Do smaku Pieprz czarny, świeżo mielony

SOS WINNY

200 ml **Sos z Białym Winem Knorr Professional**
50 g Szalotka, drobna kostka
5 ml **Olej w sprayu Maizena**

TOST PARMEZANOWY

300 ml **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional**
300 g Ser parmezan, drobno starty
800 g Focaccia

MAJONEZ TRUFLOWY

200 ml **Majonez do dekoracji Hellmann's**
40 ml Oliwa truflowa

DODATKI

150 g Topinambur, bardzo cienkie plastry
50 g Kapary
120 g Limonka, skórka
Do dekoracji Mikroziółta, nasturcja, szczaw
Do smaku Sól, pieprz

WYKONANIE

POŁĘDWICA WOŁOWA

- Połędwicę wołową posyp Marynatą do wołowiny.
- Mięso zawiń ciasno w folię spożywczą.
- Włóż do zamrażarki na ok. 30 min — połędwica ma być bardzo zimna, ale nie w pełni zamrożona.
- Pokrój w plastry o grubości 1-1,5 mm.

SOS WINNY

- Patelnię spryskaj Olejem, dodaj szalotkę i zeszklij. Dodaj Sos z Białym Winem.
- Przelej do foremek i zamroź.

TOST PARMEZANOWY

- Podgrzej Creamy do gotowania do temp. ok. 70°C.
- Dodaj ser i zmiksuj na gładki krem. Posmaruj focaccię.
- Piecz w temp. 180°C, aż focaccia będzie lekko rumiana.

MAJONEZ TRUFLOWY

- Majonez do dekoracji połącz z oliwą truflową.

DODATKI

- Topinambur usmaż w oleju o temp. 150°C na jasnożółty kolor.
- Odsącz nadmiar tłuszczu.
- Kapary osusz i usmaż do chrupkości.

PODANIE

- Na talerzu ułóż plastry połędwicy i sos winny. Dodaj chrupiące kapary, chipsy z topinamburu i ćwiartkę limonki.
- Danie udekoruj majonezem, mikroziółtami i startą skórką z limonki. Dopraw solą i pieprzem.

Carpaccio wołowe

tost parmezanowy/ majonez truflowy



SZEF KUCHNI UFS

**Paweł
Kaczmarek**



„Peperonata Knorr Professional dodana do ryżu spaja składniki salatkę, nadając jej zwartą, plastyczną i przyjemną konsystencję.

Kaczmarek



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KREWETKI

900 g Krewetki 16/20, oczyszczone
20 g Primerba bazyliowa Knorr Professional

RYŻ Z PAPRYKĄ

250 g Ryż długoziarnisty Knorr
300 g Peperonata Knorr Professional
150 ml Majonez Professional Hellmann's
20 g Primerba pesto Knorr Professional
Do smaku Sól, pieprz

MAJONEZ BAZYLIOWY

200 ml Majonez Professional Hellmann's
20 g Primerba bazyliowa Knorr Professional
50 ml Oliwa szczypiorkowa

PODANIE

200 g Karczochy marynowane, pokrojone
10 g Imitacja kawioru z łososia
50 ml Oliwa szczypiorkowa
Do dekoracji Mikroziola

WYKONANIE

KREWETKI

- Krewetki zamarynuj w Primerbie, spakuj próżniowo i gotuj ok. 20 min w 55°C.

RYŻ Z PAPRYKĄ

- Ryż ugotuj w osolonej wodzie i wystudź. Połącz z pokrojoną Peperonatą, Majonezem i Primerbą.
- Dopraw do smaku.

MAJONEZ BAZYLIOWY

- Wszystkie składniki wymieszaj.

PODANIE

- Ryż uformuj za pomocą łyżek i połóż na nim krewetki.
- Na górze umieść kawior i majonez bazyliowy, a obok karczochy. Dekoruj według uznania.

Krewetki

ryż/ peperonata



ZDOBYWCA TYTUŁU
SZEFA KUCHNI TRADYCYJNEJ
WG GAULT&MILLAU

**Kamil
Mateńka**



„Wybierając **Sos Holenderski Knorr Professional** nie muszę martwić się o stabilność pianki z syfonu przygotowanej na jego bazie. Z kolei dzięki **Aroma Mix maślano-ziółowemu Knorr Professional** doprawiłem ziarna słonecznika, nadając im maślanego aromatu.

Mateńka



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

POLENTA

1 l	Woda
20 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
200 g	Kasza kukurydziana
60 g	Masło
80 g	Ser parmezan, starty
8 g	Sól

SOS HOLENDERSKI

400 ml	Sos Holenderski Knorr Professional
--------	---

BROKUŁ BIMI

200 g	Brokuł bimi
Do smażenia	Oliwa
Do smaku	Sól, pieprz

PESTKI SŁONECZNIKA

50 g	Słonecznik, pestki
100 g	Masło
3 g	Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr Professional

PIKLOWANA CEBULKA CZERWONA

150 g	Cebula czerwona, mini
300 ml	Oceł ryżowy
200 ml	Woda
100 g	Cukier
Do smaku	Sól

DODATKI

150 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
Do dekoracji	Nasturcja, liście

WYKONANIE

POLENTA

- Zagotuj wodę, wlej Esencję i wsyp kaszę kukurydzianą, intensywnie mieszając.
- Gotuj 12-15 min na małym ogniu, do zgęstnienia.
- Dodaj masło i ser. Dopraw do smaku.
- Przelej na blachę GN ½. Odstaw do wystudzenia.
- Wykrój ringiem koła z zimnej polenty i usmaż.

SOS HOLENDERSKI

- Sos Holenderski przelej do syfonu. Nabij 2 naboje i wstaw do kąpeli wodnej o temp. 50°C.

BROKUŁ BIMI

- Brokuł wyczyść, zblanszuj w osolonej wodzie i zgrilluj.

PESTKI SŁONECZNIKA

- Pestki słonecznika smaż na maśle o temp. nie wyższej niż 150°C.
- Przełóż na papier, osusz i dopraw Aroma Mix.

PIKLOWANA CEBULKA CZERWONA

- Cebulkę obierz i pokrój na ćwiartki. Przygotuj zalewę octową i zalej nią cebulkę.

PODANIE

- Usmażoną polentę ułóż na talerzu. Dekoruj nasturcją i Majonezem. Obok wyporcuj ciepły Sos Holenderski, brokuły, cebulkę i obsyp pestkami słonecznika.

Grillowana polenta

sos holenderski/ brokuł



SZEF KUCHNI
RESTAURACJA PATIO, GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW,
STARY BROWAR RZESZOWSKI

Kamil 
Tłuczek



„**Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional** pomaga utrzymać wysoką wydajność i kontrolę kosztów poza sezonem, gdy świeże grzyby są drogie i trudno dostępne. Z kolei **Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional** o intensywnym smaku pieczonych warzyw ułatwiła mi wydobycie głębi i wyrazistości w daniu wege.

Kamil Tłuczek



NOWOŚĆ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

DUET SELERA

1,2 kg	Seler
80 g	Masło
20 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
500 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
4 g	Sól

BULION GRZYBOWO-CEBULOWY

200 g	Cebula biała, piórka
40 g	Masło
100 ml	Wino białe
300 ml	Woda
15 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
8 g	Zasmażka ciemna Knorr Professional

OLIWA LUBCZYKOWA

250 ml	Oliwa
100 g	Szpinak baby
150 g	Lubczyk

DODATKI

Do dekoracji	Mikroziola
--------------	------------

WYKONANIE

DUET SELERA

- Obierz seler i wytnij medaliony. Pozostałe części pokrój w drobną kostkę.
- Obsmaż medaliony na maśle, podlej 200 ml Creamy do gotowania, dopraw Esencją i duś do miękkości.
- Seler pokrojony w kostkę ugotuj do miękkości w 300 ml Creamy do gotowania. Zmiksuj na gładki krem.

BULION GRZYBOWO-CEBULOWY

- Cebulę podsmaż na maśle.
- Dodaj wino i zredukuj. Następnie dodaj wodę i Esencję. Zagotuj. Zagęść Zasmażką.

OLIWA LUBCZYKOWA

- Oliwę zmiksuj ze szpinakiem i lubczykiem, a następnie przepuść przez gazę.

PODANIE

- Medaliony podawaj z purée z selera, bulionem grzybowo-cebulowym i aromatyczną oliwą.
- Dekoruj mikroziolami.

Duet selera

*bulion grzybowo-cebulowy/
oliwa lubczykowa*



ZDOBYWCA TYTUŁU
SZEFA KUCHNI TRADYCYJNEJ
WG GAULT&MILLAU

**Kamil
Mateńka**



„**Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional** posłużył mi jako przyprawa do serowego krakersa. **Pomodori Pelati Knorr Professional** charakteryzują się mięsistością i jędrnością, dlatego poddając je obróbce termicznej, np. w piecu, masz pewność, że zachowają swoją strukturę, nie rozpuszczając się.

Mateńka



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SAŁATKA Z GROSZKU CUKROWEGO

25 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
50 ml	Olej
175 ml	Woda
1 kg	Groszek cukrowy
200 g	Makaron Maccheroni Knorr Professional

PIECZONE POMIDORY

1 kg	Pomodori Pelati Knorr Professional
100 ml	Oliwa
10 g	Oregano, suszone
Do smaku	Sól

WODA POMIDOROWA

1 kg	Pomidor
------	---------

CHIPSY Z BOCZKU

100 g	Boczek, plastry
-------	-----------------

KRAKERS Z SERA BURSZTYN

100 g	Ser Bursztyn
10 g	Sos sałatkowy koperkowy Knorr Professional

WYKONANIE

SAŁATKA Z GROSZKU CUKROWEGO

- Sos sałatkowy ogrodowy wymieszaj z wodą i połącz z olejem.
- Groszek cukrowy zblansuj w osolonej wodzie i zahartuj w wodzie z lodem.
- Makaron Maccheroni ugotuj.
- Wszystkie składniki sałatki wymieszaj.

PIECZONE POMIDORY

- Pomidory dopraw oliwą, oregano i solą.
- Piecz w temp. 180°C przez 30 min.

WODA POMIDOROWA

- Pomidory zmiksuj i przełóż na sito z fizeliną. Odstaw na 24 godz.

CHIPSY Z BOCZKU

- Na suchej patelni wysmaż plastry boczku do chrupkości.

KRAKERS Z SERA BURSZTYN

- Ser zetrzyj na tarce i wymieszaj z Sosem sałatkowym koperkowym. Rozłóż na GN i upiecz na złoty kolor w piecu o temp. 180°C.

PODANIE

- Na talerzu ułóż pieczone pomidorki oraz sałatkę. Udekoruj wodą pomidorową, chipsami z boczku i krakersami.

Sałatka z groszku cukrowego

makaron Maccheroni/ woda pomidorowa/
krakers z sera Bursztyn



ALVA
TABLEWARE & BUFFET

CERAMIKA FIRMY

SZEF KUCHNI
RESTAURACJA PATIO, GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW,
STARY BROWAR RZESZOWSKI

Kamil 
Tłuczek



„Dzięki **Esencji Cytrusowej Knorr Professional** moja sałatka nabrała świeżości i cytrusowego aromatu. Polecam stosować ją też do dań ciepłych – wtedy dodaj ją na koniec procesu, aby jej moc była najbardziej wyczuwalna. Poza klasycznym zastosowaniem **Sos ogrodowy sałatkowy Knorr Professional** świetnie sprawdza się w żywieniu zbiorowym, skracając proces. Wystarczy bezpośrednio posypać nim GN surówki i polać oliwą, nie musząc przygotowywać wcześniej sosu z oliwą i wodą.

Kamil Tłuczek



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

800 g	Miks sałat
800 g	Ziemniaki, drobne, gotowane
500 g	Szparagi zielone
20 g	Sól, płatki
110 ml	Oliwa
400 g	Boczek wędzony, surowy, plastry
10 szt.	Jajko
50 ml	Olej
200 g	Ser dojrzewający Bursztyn, starty
200 ml	Sok jabłkowy
40 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
7 g	Musztarda Hellmann's
12 g	Miód
5 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional
Do smaku	Sól

WYKONANIE

- Boczek usmaż na chrupko i odsącz na papierze.
- Ziemniaki opal palnikiem. Wymieszaj z 10 ml oliwy oraz solą.
- Szparagi obierz i zblanszuj w osolonej wodzie. Zahartuj w zimnej wodzie.
- Usmaż jajka sadzone i delikatnie posól.
- W osobnym naczyniu zmiksuj 100 ml oliwy z sokiem jabłkowym, Musztardą, miodem, Esencją oraz Sosem sałatkowym ogrodowym.
- Miks sałat wymieszaj z ziemniakami, zielonymi szparagami i przygotowanym sosem.
- Sałatkę przełóż na talerz. Na wierzchu ułóż jajka sadzone oraz chrupiący boczek.
- Posyp serem.

Wiosenna sałatka z ziemniakami z ogniska

boczek/ jajko/ ser dojrzewający/ sos ogrodowy



SZEF KUCHNI UFS

Paweł Kaczmarek



„Sos sałatkowy koperkowy Knorr Professional pełni rolę przyprawy o słodko-kwaśnym profilu, dzięki czemu może zastąpić koperek poza sezonem i jednocześnie delikatnie podkreślić smak ziemniaków.

Kaczmarek



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

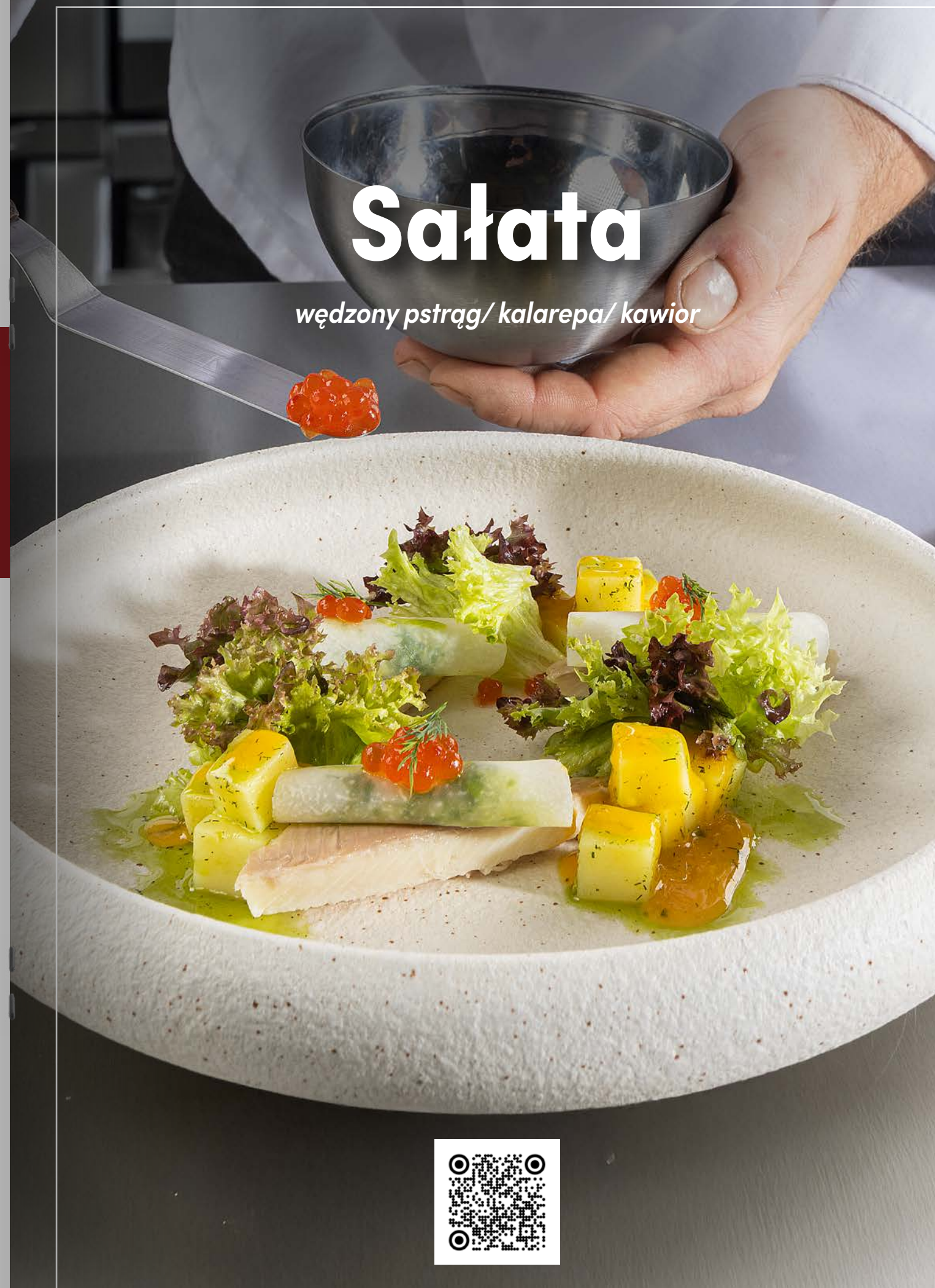
500 g	Ziemniak, kostka
20 g	Sos sałatkowy koperkowy Knorr Professional
5 szt.	Żółtko
5 g	Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional
100 g	Kalarepa, plastry
500 ml	Woda
100 ml	Oceł jabłkowy
100 g	Cukier
200 g	Kalarepa, kostka
300 g	Jabłko, kostka
100 g	Koper włoski, kostka
10 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional
Do smaku	Cukier, sól, pieprz
20 g	Imitacja kawioru z łososia
700 g	Pstrąg wędzony
50 ml	Oliwa szczypiorkowa
200 g	Miks sałat
20 ml	Oliwa z oliwek

WYKONANIE

- Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie, odcedź i dopraw Sosem sałatkowym koperkowym.
- Żółtko dopraw Delikatem i przełóż do worka próżniowego. Gotuj w 64°C przez 1 godz.
- Zagotuj wodę z octem jabłkowym i cukrem, włóż kalarepę pokrojoną w kostkę i plastry. Gotuj przez 2-3 min i odstaw do wystygnięcia.
- Kalarepę pokrojoną w kostkę wymieszaj z jabłkiem i koprem włoskim. Dopraw cukrem, solą, pieprzem i Esencją Cytrusową. Sałatkę ułóż na plastrach kalarepy i zwiń w ruloniki.
- Miks sałat wymieszaj z oliwą. Dopraw solą i pieprzem.
- Na talerzu ułóż ziemniaki polane płynnym żółtkiem, pstrąga, rulony z kalarepy, sałatę, kawior i oliwę szczypiorkową.

Sałata

wędzony pstrąg/ kalarepa/ kawior



ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI
RESTAURACJA PATIO,
GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW

**Piotr
Kuzdro**



// *Primerba Knorr Professional*, w moim przypadku włoska, jako składnik ciasta na focaccię, dzięki skoncentrowanemu smakowi pozwala doprawić masę bez ryzyka zaburzenia proporcji – nie wpływa na strukturę ani rośnięcie, dzięki czemu ciasto po upieczeniu pozostaje puszyste i lekkie.

Kuchnia Piotr



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

CZERWONE PESTO

40 ml	Oliwa
30 g	<i>Primerba czerwone pesto Knorr Professional</i>
20 g	Ser Grana Padano
10 g	Orzeszki ziemne, solone

SAŁATKA Z MINI MOZZARELLĄ

750 g	Pomidor koktajlowy, miks kolorów
200 g	Oliwki czarne, drylowane
750 g	Mozzarella mini, bez zalewy
200 g	Cebula czerwona
20 g	Bazylia, świeża, posiekana

MAJONEZ BAZYLIOWY

300 ml	<i>Majonez Professional Hellmann's</i>
30 g	<i>Primerba bazyliowa Knorr Professional</i>
80 ml	Oliwa pietruszkowa

FOCACCIA

750 g	Mąka pszenna
Do smaku	Sól, cukier
500 ml	Mleko
25 g	Drożdże
30 g	<i>Primerba włoska Knorr Professional</i>
30 g	<i>Pomodori Secchi Knorr Professional, posiekane</i>
10 g	Rozmaryn, świeży, posiekany
5 ml	Oliwa z oliwek

WYKONANIE

CZERWONE PESTO

- Oliwę, Primerbę, ser i orzeszki ziemne zmiksuj.
- Pesto nie musi być całkowicie gładkie.

SAŁATKA Z MINI MOZZARELLĄ

- Pomidorki i oliwki przekrój na pół, cebulę pokrój w piórka i połącz z bazylią, czerwonym pesto i mozzarellą.
- Sałatkę nałóż do miseczek.

MAJONEZ BAZYLIOWY

- Majonez połącz z Primerbą i oliwą smakową.
- Przełóż do dyspensera i wyporcuj.

FOCACCIA

- Do mleka wsyp sól i cukier (mleko powinno być lekko słone i lekko słodkie). Dodaj Suszone pomidory, rozmaryn, Primerbę i drożdże.
- Podgrzewaj, mieszając aż drożdże się rozpuszczą (uwaga, aby nie przegrzać mleka). Wsyp mąkę i mieszaj do połączenia składników. Odstaw ciasto w ciepłe miejsce aż podwoi objętość. Przykryj je wilgotną ściereczką lub szczelnie folią spożywczą.
- Następnie przełóż je na blachę GN ½ wyłożoną papierem do pieczenia, równomiernie je rozprowadzając.
- Odstaw na 15–20 min w ciepłe miejsce, bez przykrycia. Następnie wstaw do pieca nagrzanego do 170°C i piecz przez ok. 25–35 min.
- Po wystudzeniu focaccię podawaj z sałatką.

Sałatka z mini mozzarellą

*czerwone pesto/ majonez bazyliowy/
włoska focaccia*



MISTRZ EUROPY WILD BOAR JACK
THE BORNIAC

**Krystian
Cydejko**



„Tortellini z nadzieniem mięsnym Knorr Professional obgotowałem w dedykowanym wywarze na bazie **Esencji bulionu drobiowego Knorr Professional** zamiast w samej wodzie z solą, dzięki czemu nabrały znacznie głębszego smaku.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

BRODO DI POLLO

20 g	Czosnek
250 g	Seler naciowy
200 g	Koper włoski
5 ml	Olej w sprayu Maizena
10 g	Tymianek, świeży
10 g	Rozmaryn, świeży
3 l	Woda
30 g	Bulion jarzynowy Knorr Professional
30 ml	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional

TORTELLINI

200 g	Tortellini z nadzieniem mięsnym Knorr Professional
Do smaku	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional

DODATKI

300 g	Marchewka
300 g	Pietruszka, korzeń
20 g	Imbir, świeży
Do dekoracji	Mikroziola

WYKONANIE

- Na Oleju w sprayu przesmaż czosnek, połowę selera naciowego oraz połowę kopru włoskiego. Dodaj tymianek i rozmaryn, następnie wodę oraz Bulion jarzynowy i doprowadź do wrzenia. Odcedź. Dopraw Esencją.
- Marchewkę i pietruszkę obierz, pokrój w cienkie paski i dodaj do bulionu. Gotuj ok. 5-7 min do $\frac{3}{4}$ miękkości.
- Pozostały seler naciowy oraz koper włoski pokrój w cienkie paski i dodaj do zupy na świeżo. Imbir zetrzyj na drobnych oczkach i dodaj do zupy.
- Tortellini ugotuj osobno w wodzie z dodatkiem Esencji bulionu drobiowego.

Brodo di pollo

tortellini



ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI
RESTAURACJA PATIO,
GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW

**Piotr
Kuzdro**



„**Esencja Dymna Knorr Professional** pomogła mi szybko podwędzić śmietanę, równomiernie rozprowadzając się dzięki swojej płynnej formie. **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional** pozostała w pełni stabilna w kwaśnym środowisku, zachowując idealną konsystencję i nie zaburzając struktury żurku.

Kuchnia Piotr

NOWOŚĆ



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

ŻUREK

300 g	Cebula, drobna kostka
50 g	Czosnek, posiekany
500 g	Kości wędzone
10 g	Majeranek
2 g	Liść laurowy
2 g	Ziele angielskie
3 l	Woda
50 ml	Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
300 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
50 ml	Olej
210 g	Żurek Knorr
20 g	Primerba grzybowa Knorr Professional
Do smaku	Sól, pieprz

JAJKA

13 szt.	Jajko
50 g	Mąka
100 g	Panko
50 g	Dynia, pestki
50 g	Słonecznik, ziarno

BOCZEK PIECZONY

1,2 kg	Boczek, surowy
10 g	Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
10 g	Primerba tymiankowa Knorr Professional
10 g	Rozmaryn, świeży
20 g	Czosnek
1 l	Olej

PODANIE

200 g	Śmietana kwaśna
7 ml	Esencja Dymna Knorr Professional
Do dekoracji	Liść nasturcji

WYKONANIE

ŻUREK

- Na oleju zasmaż cebulę. Dodaj czosnek, majeranek, liść laurowy oraz ziele angielskie.
- Zalej wodą i dodaj kości wędzone.
- Dodaj Primerbę oraz Esencję bulionu wołowego i gotuj ok. 30-45 min. Dodaj Żurek i dokładnie wymieszaj.
- Wlej Cremy do gotowania i dopraw do smaku.

JAJKA

- Do zimnej, osolonej wody włóż 10 jajek. Zagotuj i gotuj przez 5 min. Odcedź i obierz.
- Pestki dyni oraz słonecznika upraż na suchej patelni. Po wystygnięciu delikatnie zmiel i pod koniec dodaj panko.
- Pozostałe jajka rozbij, dopraw solą i pieprzem.
- Ugotowane jajka panieruj w mące, roztrzepanym jajku oraz w mieszance zmielonych ziaren i panko.
- Usmaż na złoty kolor w głębokim oleju.

BOCZEK PIECZONY

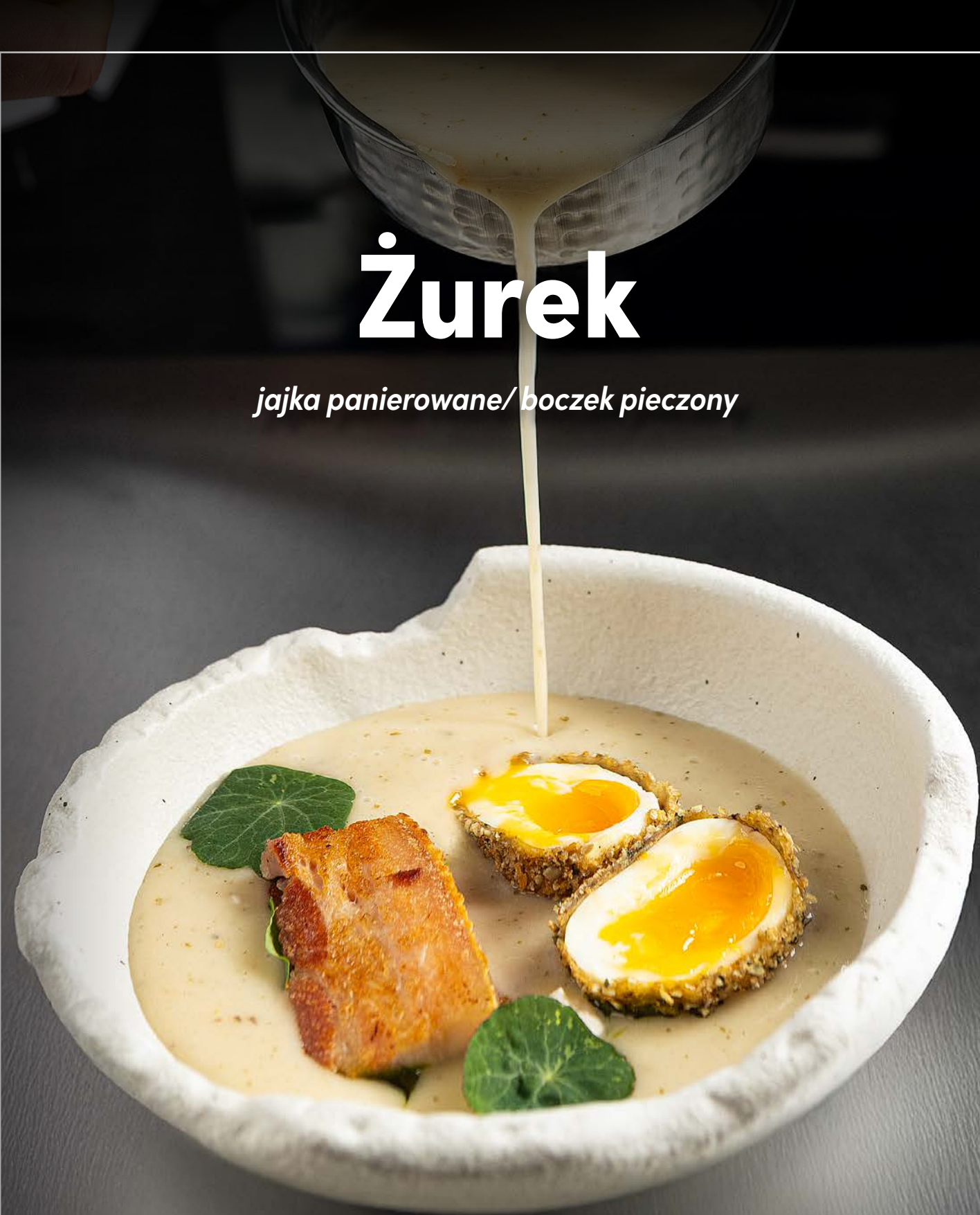
- Boczek umyj, oczyść i dopraw Marynatą oraz Primerbą. Odstaw do chłodni na 24 godz.
- Boczek przełóż do GN i zalej olejem. Dodaj zmiażdżony czosnek oraz rozmaryn. Dociśnij innym GN.
- Wstaw do pieca nagrzanego do temp. 80°C na 12 godz.
- Boczek wystudź, pokrój dowolnie, a przed serwowaniem obsmaż na złoty kolor.

PODANIE

- Śmietanę połącz z Esencją Dymną.
- Żurek przecedź przed podaniem. Dodaj boczek, przekrojone jajko, wędzoną śmietanę oraz liście nasturcji.

Żurek

jajka panierowane/ boczek pieczony



SZEF KUCHNI UFS

**Paweł
Kaczmarek**



„Dekoracyjną oliwę przygotowałem na bazie **Esencji bulionu grzybowego Knorr Professional**. Dzięki temu, że nie łączy się z olejem, tworzy na powierzchni charakterystyczne kropki, będące jednocześnie efektowną dekoracją i aromatycznym dopełnieniem dania.

Kaczmarek



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

ZALEWAJKA

150 g	Żurek Knorr
3 l	Woda
40 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
3 g	Liść laurowy
2 g	Ziele angielskie

KROKIET

10 g	Masło
400 g	Pieczarka, plastry
10 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
100 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
5 g	Zasmażka jasna Knorr Professional
2 szt.	Jajko
50 g	Mąka pszenna
40 g	Panko

PODANIE

400 ml	Woda
Do smaku	Sól
200 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
100 g	Purée ziemniaczane Knorr Professional
100 g	Boczek wędzony, kostka
40 g	Szalotka, krążki
5 g	Mąka ziemniaczana
30 ml	Olej rzepakowy
10 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
50 g	Śmietana kwaśna

WYKONANIE

ZALEWAJKA

- Żurek rozprzecz w zimnej wodzie. Dodaj liść laurowy i ziele angielskie. Zagotuj i dopraw Esencją.

KROKIET

- Na masle zasmaż pieczarki i dopraw Esencją bulionu grzybowego.
- Dodaj Cremy do gotowania i Zasmażkę jasną. Przełóż do foremki i zamroź.
- Panieruj w mące, jajku, panko i usmaż.

PODANIE

- Do wrzącej osolonej wody wlej Cremy do gotowania i odstaw. Wsyp Purée i dokładnie wymieszaj.
- Boczek usmaż do chrupkości na suchej patelni.
- Szalotkę oprósz mąką ziemniaczaną i usmaż.
- Olej wymieszaj z Esencją bulionu grzybowego.
- Zalewajkę podawaj z purée z cebulką, krokietem udekorowanym śmietaną i boczkiem oraz oliwą grzybową i ziołami.

Zalewajka

krokiet/ grzyby



ALVA
TABLEWARE & BUFFET

CERAMIKA FIRMY

SZEF KUCHNI
RESTAURACJA PATIO, GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW,
STARY BROWAR RZESZOWSKI

Kamil 
Tłuczek



„Koncentracja pomidorów na poziomie 28–30% sprawia, że **Concentrato di pomodoro Knorr Professional** działa nie tylko jako intensywny nośnik smaku, lecz także jako zagęstnik, poprawiając konsystencję zarówno zup kremów, jak i gulaszu.

Kamil Tłuczek



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KREM POMIDOROWY

100 g	Cebula, kostka
20 g	Czosnek, kostka
200 g	Pietruszka, kostka
200 g	Marchewka, kostka
200 g	Seler naciowy, kostka
15 ml	Oliwa
100 ml	Wino białe
1 l	Woda
20 g	Bulion drobiowy Knorr Professional
1,5 kg	Tomato Pronto Knorr Professional
15 g	Concentrato di pomodoro Knorr Professional
10 g	Primerba pesto Knorr Professional
100 g	Ser mascarpone
80 g	Ser Grana Padano, starty

ARANCINI Z RICOTTĄ I KARCZOCEM

100 g	Ryż długoziarnisty Knorr
200 g	Ricotta
200 g	Karczochy, marynowane, posiekane
30 g	Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional
100 g	Mąka pszenna
2 szt.	Jajko
100 g	Bułka tarta
1 l	Olej
Do smaku	Sól, pieprz

OLEJ PAPRYKOWY

200 ml	Olej
30 g	Pomodori Secchi Knorr Professional
30 g	Papryka wędzona
5 g	Czosnek, granulowany

WYKONANIE

KREM POMIDOROWY

- Warzywa podsmaż na oliwie.
- Podlej białym winem i zredukuj, aż większość płynu odparuje.
- Zalej wodą i dodaj Bulion drobiowy oraz Tomato Pronto. Gotuj do miękkości.
- Dopraw Koncentratem pomidorowym oraz Primerbą pesto.
- Zmiksuj na gładki krem. Dodaj na koniec ser mascarpone, aby uzyskać aksamitną konsystencję.

ARANCINI Z RICOTTĄ I KARCZOCEM

- Ryż ugotuj do miękkości, tak aby miał delikatną, kleistą konsystencję odpowiednią do formowania.
- Ryż połącz z ricottą, karczochami oraz Primerbą.
- Dopraw solą i pieprzem. Dokładnie wymieszaj.
- Uformuj kulki o jednakowej wielkości i panieruj.
- Smaż na głębokim tłuszczu aż uzyskają złoty kolor i chrupiącą skórkę.
- Po usmażeniu odsącz na papierze.

OLEJ PAPRYKOWY

- Olej podgrzej do 70°C.
- Dodaj wszystkie składniki i dokładnie zmiksuj.
- Gotową mieszankę przecedź.

PODANIE

- Zupę podawaj z gorącym arancini, Grana Padano i olejem paprykowym.

Aksamitny krem pomidorowy

arancini z ricottą i karczochem/ olej paprykowy/
Grana Padano



ALVA
TABLEWARE & BUFFET

CERAMIKA FIRMY

ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI
RESTAURACJA PATIO,
GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW

**Piotr
Kuzdro**



Peperonata Knorr Professional stanowi doskonałą bazę sosu do makaronu, bo już z kilkoma dodatkami daje pełny, gotowy sos. Poza tym jędrna papryka zachowuje skórę nawet w wysokiej temperaturze, nie rozpadając się podczas obróbki.

Kuchnia Piotr



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SOS PAPRYKOWY

30 g	Masło
300 g	Cebula, drobna kostka
10 g	Czosnek
500 g	Peperonata Knorr Professional
20 g	Primerba włoska Knorr Professional
250 g	Pomidor koktajlowy

MAKARON/ GUANCIALE

600 g	Makaron Maccheroni Knorr Professional
300 g	Guanciale, drobna kostka
Do smaku	Sól, pieprz

CRUNCH

175 g	Mąka pszenna
75 g	Masło, zimne
10 ml	Woda
40 g	Primerba czerwone pesto Knorr Professional
3 g	Sól

PODANIE

80 g	Ser Grana Padano, starty
100 g	Rukola
50 ml	Oliwa z oliwek

WYKONANIE

SOS PAPRYKOWY

- Na masle zasmaż cebulę. Gdy się delikatnie zeszkli, dodaj posiekany czosnek i Peperonatę.
- Całość smażyć przez chwilę. Następnie dodaj Primerbę i pomidory koktajlowe.

MAKARON/ GUANCIALE

- Na suchej patelni usmażyć na złoto guanciale. Następnie podleć sosem.
- Makaron ugotować al dente i połączyć z sosem. Dopraw solą i pieprzem.

CRUNCH

- Połącz mąkę, masło, sól, wodę oraz Primerbę czerwone pesto. Zagnieć ciasto.
- Ciasto rozwałkuj, upiecz na złoto i wystudź. Na koniec zmiel lub rozbij, aby powstał crunch.

PODANIE

- Makaron ułożyć na talerzu, posyp crunchem oraz serem, a następnie udekoruj świeżą rukolą i polej oliwą.

Maccheroni

sos paprykowy/ guanciale



ALVA
TABLEWARE & BUFFET

CERAMIKA FIRMOWA

SZEF KUCHNI
RESTAURACJA PATIO, GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW,
STARY BROWAR RZESZOWSKI

Kamil 
Tłuczek



// **Sos Pieprzowy Knorr Professional**, choć zwykle kojarzy się z dodatkiem do mięsa, dzięki swojej aksamitności i wyrazistości świetnie sprawdzi się jako sos do makaronu. Jest gotowy do użycia prosto z opakowania. **Makarony Knorr Professional** ułatwiają planowanie serwisu – można je wcześniej ugotować i wystudzić, a podczas późniejszego podgrzewania i łączenia z sosem pozostają elastyczne i sprężyste.

Kamil Tłuczek



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

FUSILLI PEŁNOZIARNISTE

600 g Makaron Fusilli Whole Grain Knorr Professional
400 g Cukinia
500 g Pomidor koktajlowy
10 g Primerba pesto Knorr Professional
20 ml Olej
700 ml Sos Pieprzowy Knorr Professional

POŁĘDWICA WOŁOWA

1,2 kg Polędwica wołowa
40 g Delikat Przyprawa do grilla Knorr Professional
100 g Masło
6 g Czosnek, obrany
8 g Tymianek, świeży

BOCZNIKI

750 g Boczniak królewski
80 g Masło
20 g Primerba grzybowa Knorr Professional

WYKONANIE

FUSILLI PEŁNOZIARNISTE

- Makaron ugotuj al dente, następnie odcedź i odstaw.
- Z cukinii wydrąż kulki. Pomidory koktajlowe przekrój na pół i zamarynuj w Primerbie z dodatkiem oleju.
- Do makaronu wlej Sos Pieprzowy, dodaj przygotowane warzywa i delikatnie zagołuj.

POŁĘDWICA WOŁOWA

- Polędwicę wołową oczyść i obłóż w Delikacie.
- Zwiń w ciasną roladę i gotuj w temp. 56°C przez 1 godz.
- Mięso odsącz i podsmaż na maśle z dodatkiem czosnku i tymianku, cały czas bastując.
- Pokrój w plastry.

BOCZNIKI

- Boczniaki przekrój na pół i podsmaż na maśle.
- Bastuj z dodatkiem Primerby.

Fusilli pełnoziarniste

polędwica wołowa/ boczniaki/ cukinia/
sos z zielonym pieprzem



ZDOBYWCA TYTUŁU
SZEFA KUCHNI TRADYCYJNEJ
WG GAULT&MILLAU

**Kamil
Mateńka**



„Espuma przez swoją piankową i delikatną strukturę wymaga charakterystycznego i wyraźnego smaku, dlatego do mojej kurkowej wersji użyłem skoncentrowanego smaku **Zupy kremu z kurek Knorr**.”

Mateńka



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

GNOCCHI Z RICOTTY

1,5 kg	Ricotta (waga po odcisnięciu 1,1 kg)
2 szt.	Jajko
80 g	Ser parmezan, starty
130 g	Mąka pszenna
16 g	Sól
Do obtaczania	Semolina
50 g	Masło
15 g	Primerba grzybowa Knorr Professional

ESPUMA KURKOWA

50 g	Zupa krem z kurek Knorr
500 ml	Woda
250 g	Pieczarki
250 g	Kurki
50 g	Szalotka
100 g	Masło
150 ml	Śmietanka 30%
20 ml	Olej
Do smaku	Sól

DODATKI

200 g	Kurka
80 g	Masło
100 g	Pieczarka
30 g	Szałwia
80 ml	Oliwa szczypiorkowa

WYKONANIE

GNOCCHI Z RICOTTY

- Ricottę połącz z jajkami, serem, mąką i solą. Wymieszaj do uzyskania jednolitej masy.
- Semolinę wsyp do GN. Z ricotty uformuj kulki o wadze 15 g i ułóż je na blasze, tak aby się nie dotykały. Odstaw do lodówki na 12 godz.
- Gnocchi ugotuj w osolonej wodzie. Wyjmij i przełóż bezpośrednio na patelnię z emulsją masła i Primerby.

ESPUMA KURKOWA

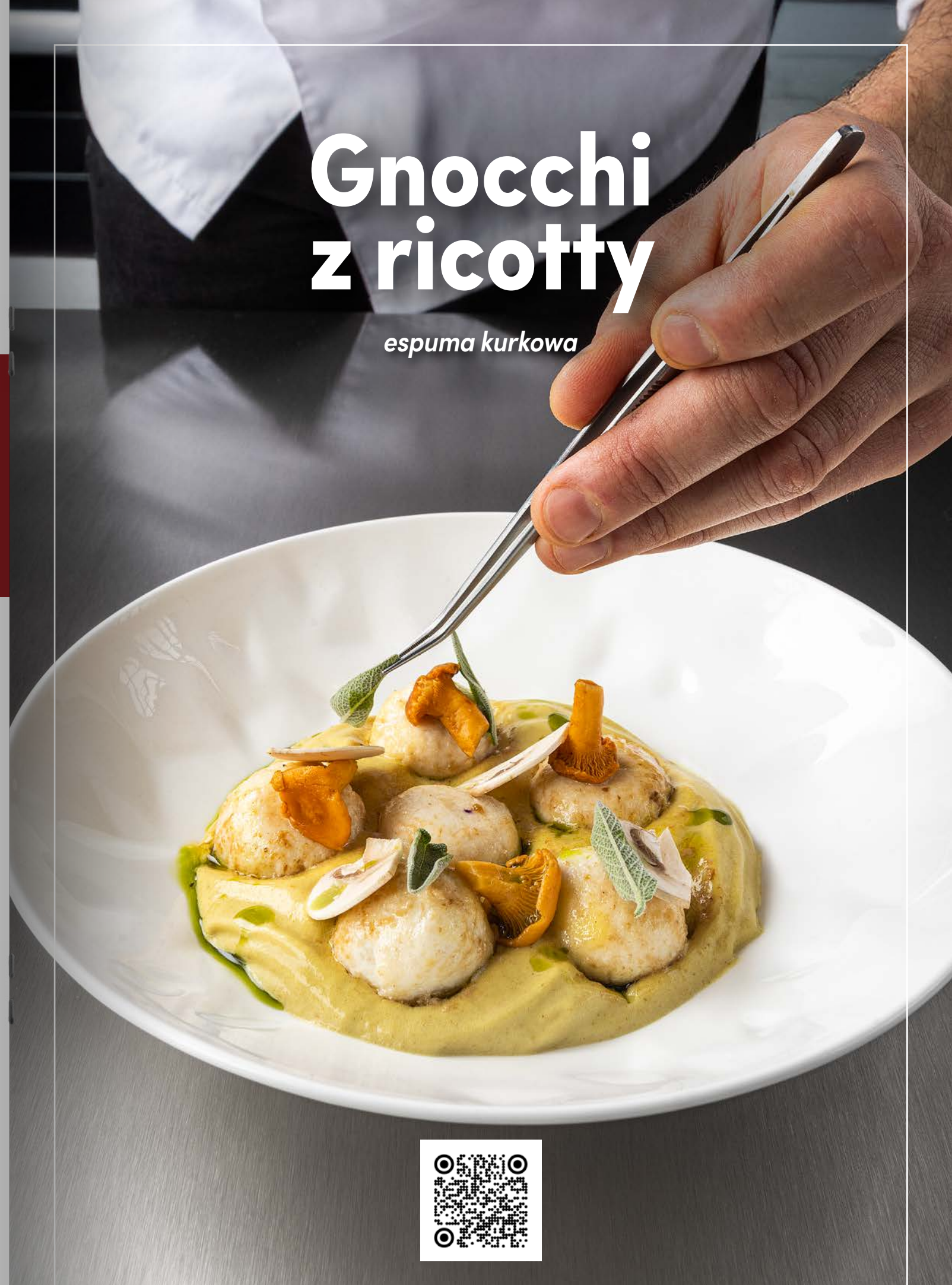
- Zupę krem z kurek wymieszaj z wodą.
- Na oleju zasmaż pokrojone pieczarki, kurki i szalotkę. Zalej przygotowaną Zupą.
- Dodaj masło i śmietankę. Dopraw do smaku i zmiksuj. Przetrzyj przez sito i przelej do syfonu.

PODANIE

- Na talerzu wyporcuj espumę z kurek, gnocchi i grzyby. Udekoruj szalwią, oliwą smakową, plasterkami pieczarek i przesmażonymi na maśle kurkami.

Gnocchi z ricotty

espuma kurkowa



MISTRZ EUROPY WILD BOAR JACK
THE BORNIAK

**Krystian
Cydejko**



„Dodanie **Majonezu Professional Hellmann's** do kurczaka podczas obróbki sous vide sprawia, że mięso pozostaje bardziej soczyste, dzięki czemu po ugotowaniu zyskuje miękką, delikatną strukturę i nie przesusza się.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KURCZAK

10 szt. Kurczak supreme
(ok. 200 g każda)
50 g

200 ml **Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional**
Majonez Professional Hellmann's
5 g Tymianek
5 g Rozmaryn
10 g Czosnek
20 g Masło

FONDANT ZIEMNIACZANY

1,2 kg Ziemniak
200 g Masło
10 g Tymianek
10 g Rozmaryn
20 g Czosnek
3 l Woda
60 ml **Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional**

BROKUŁ BIMI

800 g Brokuły bimi
80 g Masło
30 g **Aroma Mix maślano-ziolowy Knorr Professional**

SOS

600 ml **Sos Kremowo-Pieczarkowy Knorr Professional**
20 g Czosnek
Do smaku Tymianek

DODATKI

Do dekoracji Mikroziola

WYKONANIE

KURCZAK

- Kurczaka dopraw Delikatem i posmaruj Majonezem.
- Spakuj próżniowo razem z tymiankiem, rozmarynem i czosnkiem.
- Ustaw cyrkulator na 64°C i gotuj 90 min metodą sous vide.
- Po ugotowaniu obsmaż na maśle do uzyskania koloru.

FONDANT ZIEMNIACZANY

- Ziemniaki obierz i wytnij w kształt walców. Obsmaż na maśle do lekkiego zrumienienia.
- Podlej wodą z dodatkiem Esencji bulionu drobiowego, tymianku, rozmarynu i czosnku. Przykryj i duś do miękkości.

BROKUŁ BIMI

- Brokuł bimi obsmaż na maśle klarowanym, następnie dodaj Aroma Mix i krótko przesmaż.

SOS

- Sos Kremowo-Pieczarkowy podgrzej. Dodaj tymianek i czosnek.

Kurczak supreme

fondant ziemniaczany/ kremowy sos pieczarkowy



SZEF KUCHNI UFS

Paweł Kaczmarek



„Zupa krem ze szparagów Knorr to produkt wielozadaniowy. Poza klasycznym zastosowaniem, świetnie sprawdziła się u mnie także jako delikatny sos do kurczaka, podkreślając smak mięsa.

Kaczmarek



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KURCZAK

1,2 kg Kurczak, filet, z/s
15 ml Olej w sprayu Maizena
30 g Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional

SZPARAGI

500 g Szparagi zielone
18 g Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr Professional
Do smaku Sól, cukier

ZIEMNIAKI/ PANKO

1 kg Ziemniak
100 g Panko
10 g Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional

SOS SZPARAGOWY

800 ml Woda
200 ml Crema do gotowania 15% Knorr Professional
60 g Zupa krem ze szparagów Knorr

PODANIE

30 ml Oliwa szczypiorkowa
50 g Musztarda francuska
Do dekoracji Mikroziola

WYKONANIE

KURCZAK

- Patelnię spryskaj Olejem i obsmaż filety z kurczaka od strony skóry do zarumienienia.
- Dopraw Delikatem. Przełóż do worka waku i gotuj sous vide w temp. 68°C w kąpiel wodnej przez ok. 30 min.
- Przed podaniem ponownie obsmaż od strony skóry.

SZPARAGI

- Szparagi zblanszuj w wodzie z solą i cukrem. Przed podaniem dopraw Aroma Mix.

ZIEMNIAKI/ PANKO

- Ziemniaki ugotuj i pokrój w plastry.
- Panko zarumień i dopraw Delikatem.

SOS SZPARAGOWY

- Zagotuj wodę z Crema do gotowania. Dodaj Zupę krem ze szparagów.

PODANIE

- Musztardę francuską wymieszaj z oliwą szczypiorkową.
- Na talerzu ułóż ziemniaki posypane drobiowym panko, szparagi, filet z kurczaka i sos szparagowy. Udekoruj oliwą szczypiorkową z musztardą i mikroziolami.

Kurczak

ziemniaki/ szparagi/ panko



ZDOBYWCA TYTUŁU
SZEFA KUCHNI TRADYCYJNEJ
WG GAULT&MILLAU

Kamil Mateńka



„Ciasto na pączki doprawiłem **Delikatem Przyprawą do mięs Knorr Professional**, nadając mu wytrawny charakter, idealnie komponujący się z mięsnym farszem, a **Sos Demi-Glace Knorr Professional** stanowi praktyczne rozwiązanie w kompaktowych kuchniach, gdzie brakuje miejsca i czasu na przygotowanie sosu od podstaw.

Mateńka



Kaczka

*pączek z ciasta kukurydzianego/
purée z moreli i marchwi z rumiankiem*



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MARYNATA DO KACZKI

1 l	Woda
106 g	Cukier brązowy, light
72 g	Sól
7 g	Sól peklowa
7 g	Pieprz, ziarno
20 g	Tymianek, świeży
3 szt.	Liść laurowy
6 szt.	Goździk
3 ząbki	Czosnek
3 szt.	Jałowiec
10 szt.	Kaczka, filet

CIASTO NA PĄCZKI

180 g	Mąka
75 g	Cukier
7 g	Sól
9 g	Proszek do pieczenia
25 g	Mąka kukurydziana
80 g	Jajko
165 ml	Mleko
20 g	Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional

FARSZ DO PĄCZKÓW

500 g	Kaczka, udko
100 g	Szalotka
20 ml	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
10 g	Czosnek

PURÉE Z MORELI I MARCHWI Z RUMIANKIEM

100 g	Masło
80 g	Szalotka
2 ząbki	Czosnek
200 g	Morela, suszona
600 g	Marchewka
10 g	Rumianek, suszony
Do smaku	Sól

SOS

300 ml	Sos Demi-Glace Knorr Professional
15 g	Rumianek, suszony

WYKONANIE

MARYNATA DO KACZKI

- Wodę zagotuj z cukrem, solą, solą peklową i pieprzem. Odstaw. Dodaj tymianek, liście laurowe, goździki, czosnek i jałowiec.
- Filety z kaczki włóż do zimnej marynaty na 12 godz.
- Wyjmij je, wypłucz, przełóż do worków waku, zamknij i gotuj w 54°C przez 1 godz.
- Worki z filedami wstaw do wody z lodem.

CIASTO NA PĄCZKI

- Wszystkie składniki na pączki połącz i odstaw.

FARSZ DO PĄCZKÓW

- Udka z kaczki zamarynuj w Esencji i czosnku.
- Obsmaż na złoty kolor, przełóż do GN i piecz przez 1 godz. w temp. 180°C.
- Szalotkę pokrój i przesmaż z obranym mięsem. Dopraw Esencją, uformuj kulki, nadziej na patyki od szaszłyków i zamroź.

PURÉE Z MORELI I MARCHWI Z RUMIANKIEM

- Rozgrzej masło w rondlu na średnim ogniu, aż zacznie się pienić, ale nie zbrązowieje. Dodaj szalotkę i czosnek.
- Dodaj morele i marchewkę. Gotuj na małym ogniu do miękkości.
- Przełóż całość do blendera i miksuj na wysokich obrotach do uzyskania gładkiej konsystencji. Dopraw rumiankiem.

SOS

- Sos Demi-Glace zagotuj z rumiankiem.

PODANIE

- Filet z kaczki zagrzewaj w sous vide do temp. 54°C. Następnie wysmaż od strony skóry i bastuj z masłem. Odstaw.
- Pączka na patyku zanurz w cieście kukurydzianym, obtocz i poczekaj, aż ścieknie nadmiar. Smaż w 170°C.
- Na talerzu ułóż purée, kaczkę i pączka. Udekoruj cykorią, miechunką, pachnotką i polej sosem.



ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI
RESTAURACJA PATIO,
GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW

**Piotr
Kuzdro**



// **Ratatouille Knorr Professional** zapewnia wysokiej jakości warzywa gotowe do użycia także poza sezonem, a tradycyjne francuskie ziemniaki zyskują włoski charakter dzięki zastosowaniu **Primerby włoskiej Knorr Professional**.

Kuchnia Piotr



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

POŁĘDWICZKA

1,5 kg	Poławdziczka wieprzowa
30 ml	Oliwa
10 g	Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
20 g	Primerba włoska Knorr Professional
300 g	Szynka prosciutto crudo
20 g	Szałwia
200 ml	Wino białe
50 g	Mąka pszenna
50 g	Masło, zimne

RATATOUILLE

1 kg	Ratatouille Knorr Professional
300 g	Cebula, drobna kostka
10 g	Czosnek, posiekany
20 ml	Wino białe
30 g	Masło
10 g	Primerba włoska Knorr Professional

ZIEMNIAKI GRATIN

1,5 kg	Ziemniaki, obrane
400 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
200 g	Ser parmezan lub Grana Padano, starty
10 g	Primerba włoska Knorr Professional
Do smaku	Sól

OLEJ BAZYLIOWY

300 ml	Olej
300 g	Szpinak baby
30 g	Primerba bazyliowa Knorr Professional

WYKONANIE

POŁĘDWICZKA

- Mięso oczyść i pokrój pod skosem na plastry 50 g każdy.
- Rozklep, zamarynuj w oliwie z Marynatą i Primerbą. Odstaw.
- Szynkę pokrój na plastry, tak aby pasowała do kawałków poławdziczki.
- Na każdy plaster mięsa połóż szalwię, a następnie przykryj ją prosciutto crudo.
- Całość zepnij wykałaczką.
- Panieruj w mące i smaż od strony szynki do uzyskania złotego koloru.
- Odwróć mięso na drugą stronę, smaż chwilę i podlej białym winem. Krótko duś.
- Dodaj masło i delikatnie mieszaj aż połączy się z sosem.

RATATOUILLE

- Cebulkę smaż na złoty kolor. Dodaj czosnek i podsmaż.
- Podleń odrobiną białego wina i duś.
- Dodaj Ratatouille, zagotuj. Dopraw Primerbą.

ZIEMNIAKI GRATIN

- Ziemniaki pokrój na bardzo cienkie plastry.
- W garnku zagotuj Creamy do gotowania, dodaj ser i dopraw solą oraz Primerbą.
- Ziemniaki dobrze wymieszaj z masą serową.
- Ziemniaki przełóż do GN ½ wyłożony papierem do pieczenia. Przykryj papierem i dociśnij.
- Piecz w temp. 150°C przez ok. 50 min, aby gratin delikatnie się zarumienił.

OLEJ BAZYLIOWY

- Do Thermomixa dodaj olej, szpinak oraz Primerbę.
- Miksuj składniki, ustawiając jednocześnie grzanie na 65°C, przez ok. 15 min, aż olej przejmie intensywny kolor i aromat.
- Przecedź.

Poławdziczka wieprzowa à la saltimbocca

ratatouille/ ziemniaki gratin



MISTRZ EUROPY WILD BOAR JACK
THE BORNIAC

Krystian Cydejko



„Zasmażka ciemna Knorr Professional sprawdza się nie tylko w klasycznym zagęszczaniu, ale też jako intensywna, aromatyczna przyprawa do wykończenia dania. Prażąc ją na patelni, nadasz jej orzechowego smaku.

NOWOŚĆ



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

POLICZEK WIEPRZOWY

1,7 kg	Policzki wieprzowe
3 l	Woda
150 g	Marchewka
150 g	Seler
150 g	Pietruszka, korzeń
150 g	Cebula
10 g	Tymianek
10 g	Rozmaryn
100 g	Masło klarowane
10 g	Sól
20 g	Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional
2 g	Pieprz czarny, mielony

SOS POMIDOROWY

600 g	Passata przetarte pomidory Knorr Professional
200 ml	Wywar z policzków
15 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional

PURÉE Z SOSEM TATARSKIM

400 ml	Woda
800 ml	Mleko
300 g	Purée ziemniaczane Knorr
300 ml	Sos Tatarski Hellmann's
Do smaku	Sól

SZPARAGI

900 g	Szparagi
80 g	Masło klarowane
Do smaku	Sól, pieprz

DODATKI

120 g	Zasmażka ciemna Knorr Professional
5 g	Tymianek
5 g	Rozmaryn
Do dekoracji	Mikroziola, chrobotek

WYKONANIE

POLICZEK WIEPRZOWY

- Policzki oczyść i dopraw solą, Delikatem oraz pieprzem. Obsmaż na maśle klarowanym z każdej strony na mocny kolor.
- Warzywa przesmaż i przełóż wszystko do garnka.
- Dodaj wodę i zioła. Przykryj i duś na małym ogniu przez 2,5-3 godz., aż policzki będą bardzo miękkie.

SOS POMIDOROWY

- Passatę połącz z Esencją i sosem z policzków. Zagotuj.

PURÉE Z SOSEM TATARSKIM

- Zagotuj wodę z mlekiem do 80°C. Wsyp Purée i dokładnie wymieszaj. Dodaj Sos Tatarski i dopraw solą.

SZPARAGI

- Szparagi oczyść i odłóż zdrewniałe końcówki. Zgrilluj i wymieszaj z masłem klarowanym oraz szczyptą soli.

DODATKI

- Zasmażkę ciemną upraż na suchej patelni z ziołami, aż będzie aromatyczna i sypka. Posłuży jako przyprawa do posypania na koniec.

Policzek wieprzowy

sos pomidorowy/ purée ziemniaczane
z sosem tatarskim/ szparagi



SZEF KUCHNI UFS

**Paweł
Kaczmarek**



„Sosu Demi-Glace Knorr Professional użyłem w rozrzedzonej formie jako aromatyczny wywar do gotowania kaszy, nadając jej wyraźny wołowy smak. Produkt zyskuje podwójne zastosowanie – w większej proporcji jako sos, a w mniejszej jako bulion wzmacniający smak dodatku skrobiowego.

Kaczmarek



Rolada na szpadzie

czerwona kapusta/ kasza pęczak



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

ROLADA NA SZPADZIE

1,7 kg	Udziec wołowy
Do smaku	Sól, pieprz
500 g	Kiełbasa
300 g	Boczek wędzony, plastry
300 g	Cebula biała, piórka
400 g	Ogórek kiszony
150 g	Musztarda Hellmann's
500 ml	Wywar z duszenia mięsa
50 g	Sos pieczeniowy Knorr Professional

CZERWONA KAPUSTA

1 kg	Kapusta czerwona, poszatkowana
200 g	Żurawina, suszona
100 ml	Majonez Professional Hellmann's
30 ml	Ocet winny, jabłkowy
Do smaku	Sól, pieprz, cukier

KASZA

500 g	Kasza pęczak
1,5 l	Woda
50 g	Sos Demi-Glace Knorr Professional
30 g	Koperek
30 g	Pietruszka, natka

PODANIE

100 g	Szczypiorek
300 ml	Oliwa szczypiorkowa

WYKONANIE

ROLADA NA SZPADZIE

- Mięso wyporcuj, rozbij i dopraw do smaku. Ułóż boczek, podłużne kawałki kiełbasy i ogórka oraz cebulę wymieszaną z Musztardą.
- Zwiń rolady, obsmaż na patelni do mocnego zarumienienia, zalej wodą i duś do miękkości.
- Rolady wystudź, pokrój i nadziej na szpadę.
- Do wywaru pozostałego z duszenia roladek dodaj Sos pieczeniowy, zagotuj i dokładnie wymieszaj.

CZERWONA KAPUSTA

- Kapustę wymieszaj z żurawiną i Majonezem. Dopraw octem winnym, solą, pieprzem i cukrem.

KASZA

- Kaszę ugotuj z Sosem Demi-Glace i wymieszaj z posiekanymi ziołami.

PODANIE

- Roladę na szpadzie oblej sosem pieczeniowym. Udekoruj szczypiorkiem i oliwą.



ZASTĘPCA SZEFA KUCHNI
RESTAURACJA PATIO,
GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW

**Piotr
Kuzdro**



„*Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
podbija smak mięsa, nadając mu intensywny,
głęboki aromat i wyraźnie podkreśla jego
wołowy charakter.*”

Kuzdro Piotr



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

BITKI WOŁOWE

1,8 kg	Ligawa wołowa
100 g	Mąka pszenna
200 g	Marchewka
400 g	Pietruszka, korzeń
200 g	Cebula
10 g	Czosnek
40 ml	Esencja bulionu grzybowego Knorr Professional
30 ml	Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
30 g	Marynata do wołowiny Knorr Professional
3 l	Woda

ZIEMNIAKI

1,5 kg	Ziemniaki
400 g	Masło
5 g	Rozmaryn, świeży
10 g	Czosnek

WARZYWA

600 g	Brokuły, młode
500 g	Marchewka, mini
50 g	Masło
Do smaku	Sól

SOS KREMOWO-PIECZARKOWY

500 ml	Sos Kremowo-Pieczarkowy Knorr Professional
50 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
200 ml	Bulion z duszenia bitek

MUS Z PASTERNAKU

600 g	Pasternak, mrożony
1 l	Mleko
200 g	Cebula
100 g	Masło
20 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional

CHIPS GRZYBOWY

100 g	Mąka orkiszowa
20 g	Skrabia ziemniaczana
100 ml	Woda
20 g	Białko
24 g	Cukier
10 g	Sól
50 ml	Olej
5 g	Bulion grzybowy Knorr Professional
10 g	Primerba grzybowa Knorr Professional

WYKONANIE

BITKI WOŁOWE

- Mięso pokrój na bitki, rozklep i zamarynuj w oleju oraz Marynacie do wołowiny. Odstaw do lodówki na 12 godz.
- Mięso obtocz w mące i obsmaż na złoty kolor.
- Dodaj pokrojoną cebulę, pietruszkę oraz marchewkę, a następnie smaż, aż warzywa lekko się zrumienią.
- Dodaj czosnek i zalej wodą. Włóż mięso i dopraw Esencją bulionu wołowego i grzybowego.
- Duś do miękkości.

ZIEMNIAKI

- Ziemniaki obierz, nadaj kształt, dopraw solą i przelóż do głębokiej blachy GN.
- Zalej ziemniaki masłem, dodaj rozgnieciony czosnek oraz rozmaryn.
- Piecz w piecu o temp. 90°C przez 30 min, aż staną się miękkie.

WARZYWA

- Marchewkę obierz i ugotuj.
- Brokuły gotuj. Przelóż do zimnej wody z lodem, aby zahartować.
- Przed podaniem warzywa podsmaż na maśle. Dopraw.

SOS KREMOWO-PIECZARKOWY

- Sos Kremowo-Pieczarkowy wlej do garnka i podlej niewielką ilością bulionu.
- Wlej Cremy do gotowania.
- Całość dopraw do smaku i gotuj na małym ogniu, mieszając, aż sos osiągnie pożądaną konsystencję.

MUS Z PASTERNAKU

- Cebulkę pokrój i podsmaż na maśle, dodaj pasternak, zalej mlekiem i gotuj na małym ogniu do miękkości.
- Ugotowany pasternak odcedź i przelóż do Thermomixa.
- Dodaj Cremy do gotowania oraz masło, a następnie miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji. Dopraw do smaku solą.

CHIPS GRZYBOWY

- Do miski wsyp mąkę oraz skrobię, a następnie dodaj wodę, białko, cukier, sól, olej, Bulion oraz Primerbę.
- Wymieszaj, aż uzyskasz ciasto bez grudek.
- Rozsmaruj ciekłą warstwę ciasta na silikonowej formie.
- Opcjonalnie posyp powierzchnię ulubionymi dodatkami.
- Piecz w temp. 170°C, aż ciasto nabierze złotego koloru, ok. 3-4 min.
- Odstaw do przestudzenia.

Bitki wołowe

*konfitowane ziemniaki/ sos kremowo-pieczarkowy/
mus z pasternaku*



ALVA
TABLEWARE & BUFFET

CERAMIKA FIRMY

SZEF KUCHNI
RESTAURACJA PATIO, GRAND HOTEL BOUTIQUE RZESZÓW,
STARY BROWAR RZESZOWSKI

Kamil 
Tłuczek



„Majonez Professional Hellmann's
pozostaje stabilny pomimo dodania
innych płynnych składników.

Kamil Tłuczek



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

DORADA 3,5 kg a' 10 szt. 20 g 100 ml 100 g 10 g 20 g	Dorada Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional Oliwa Masło Szałwią, świeża Tymianek, świeży
SOS VELOUTÉ 200 g 100 g 30 g 100 g 100 g 15 ml 80 ml 300 ml 15 ml 150 ml 10 g 40 g	Par, biała część Szałotka Czosnek Pieczarki, biała część Pietruszką Oliwa Wino białe Woda Esencja bulionu rybnego Knorr Professional Cremy do gotowania 15% Knorr Professional Kawior Szczypiorek, drobno posiekany
ZIELONE WARZYWA 200 g 400 g	Dziki brokuł Szparagi zielone
MAJONEZ KOPERKOWY 200 ml 200 ml 100 g 50 g	Majonez Professional Hellmann's Olej Koperek Szpinak baby
DUET PURÉE 300 g 50 g 25 g 50 ml 10 ml 100 ml 400 g 50 g 20 g Do smaku	Marchewka, młoda Szałotka Masło Wino białe Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional Cremy do gotowania 15% Knorr Professional Groszek zielony Masło Mięta, listki Sól, pieprz

WYKONANIE

- DORADA**
- Rybę wyfiletuj i dopraw Delikatem, posypując równomiernie z obu stron.
 - Obsmaż na oliwie na złoty kolor, zaczynając od strony skóry (jeśli pozostaje na filecie).
 - Pod koniec smażenia dodaj masło, szalwią oraz tymianek i bastuj.
- SOS VELOUTÉ**
- Warzywa obierz i pokrój w kostkę. Podsmaż lekko na oliwie.
 - Podlej białym winem i zredukuj.
 - Zalej całość wodą, dodaj Esencję i gotuj, redukując objętość sosu o połowę.
 - Dodaj Cremy do gotowania i doprowadź do zagotowania. Przecedź przez drobne sitko.
 - Przed podaniem dodaj kawior oraz szczypiorek, delikatnie mieszając, aby nie uszkodzić ziaren kawioru.
- ZIELONE WARZYWA**
- Warzywa zblanszuj w osolonej wodzie, a następnie przełóż do wody z lodem.
- MAJONEZ KOPERKOWY**
- Olej zmiksuj z koperkiem i szpinakiem, jednocześnie podgrzewając do temp. 65°C.
 - Przecedź całość przez gazę.
 - Gotowy olej połącz z Majonezem, mieszając delikatnie, aż powstanie gładki sos.
- DUET PURÉE**
- Marchewkę i szalotkę obierz. Pokrój w mniejsze kawałki.
 - Podsmaż warzywa na masle, aż delikatnie się zeszkłą.
 - Podlej białym winem i zredukuj.
 - Podlej wodą, dodaj Esencję i gotuj do miękkości.
 - Przecedź i zmiksuj z 50 ml Cremy do gotowania na gładkie purée.
 - Groszek zblanszuj i zmiksuj na gładkie purée z dodatkiem masła, mięty i pozostałej Cremy do gotowania.
 - Przetrzyj przez sito. Dopraw do smaku.

Dorada

sos velouté ze szczypiorkiem i kawiolem/ zielone
warzywa/ duet purée



ZDOBYWCA TYTUŁU
SZEFA KUCHNI TRADYCYJNEJ
WG GAULT&MILLAU

Kamil Mateńka



„Sos z Białym Winem Knorr Professional może być gotowym sosem lub bazą autorskiego wariantu. Wino i śmietana stanowią fundament wielu klasycznych sosów, a dzięki pominięciu etapu jego przygotowywania można skupić się wyłącznie na finiszu. Olej w sprayu Maizena równomiernie i cienko rozprowadza tłuszcz. Dozuję potrzebną ilość i oszczędzam.

Mateńka

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



Fenkuł

kasza gryczana/ sos z białym winem



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

FENKUŁ

5 szt.	Koper włoski
250 ml	Wino białe
50 ml	Sok z cytryny
4 szt.	Anyż, gwiazdki
2 g	Koper włoski, nasiona
4 gałązki	Tymianek, świeży
8 g	Sól
80 g	Masło
20 g	Czosnek
500 ml	Sos z Białym Winem Knorr Professional

KASZA GRYCZANA

3 ml	Olej w sprayu Maizena
200 g	Kasza gryczana, niepalona
40 ml	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
1 l	Woda
80 g	Pasta z nerkowców
100 g	Masło
80 g	Szalotka
Do smaku	Sól

PIKLOWANA RZODKIEWKA

150 g	Rzodkiewka
300 ml	Oceł ryżowy
200 ml	Woda
100 g	Cukier
Do smaku	Sól

DODATKI

Do dekoracji	Oliwa szczypiorkowa
--------------	---------------------

WYKONANIE

FENKUŁ

- Zagotuj wino, sok z cytryny, anyż, nasiona kopru, tymianek, sól, masło, czosnek i zalej koper włoski przekrojony na pół.
- Przełóż do worka waku i gotuj sous vide w temp. 85°C w kąpieli wodnej przez 20 min. Wystudź.
- Sos z Białym Winem wymieszaj z sokiem pozostałym z gotowania fenkuła.

KASZA GRYCZANA

- Wymieszaj Esencję z wodą.
- Szalotkę podsmaż na Oleju w sprayu. Dodaj kaszę, przesmaż i stopniowo podlewaj bulionem (jak risotto). Na końcu dodaj pastę z nerkowców i masło.

PIKLOWANA RZODKIEWKA

- Z rzodkiewki wytnij gwiazdki i zalej zalewą octową.

PODANIE

- Na talerzu ułóż kaszę gryczaną, a na nią obsmażonego fenkuła. Całość oblej spienionym sosem winnym. Dekoruj oliwą.



MISTRZ EUROPY WILD BOAR JACK
THE BORNIAC

Krystian Cydejko



„Barszczu czerwonego Knorr użyłem w formie żelki jako niestandardowego, wytrawnego akcentu do deseru, który dzięki żywemu, głębokiemu kolorowi wyróżnia plating. **Cremy do gotowania 15% Knorr Professional** zastąpiła mi śmietankę 30%, dzięki czemu deser stał się lżejszy - zawartość tłuszczu została obniżona przy jednoczesnym zachowaniu właściwości klasycznej śmietanki.



NOWOŚĆ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

CAFFÈ PANNA COTTA

500 ml	Mleko
200 g	Panna Cotta Carte d'Or Professional
200 ml	Kawa espresso, mocna
500 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional
Do dekoracji	Zamsz w sprayu

LATTE PANNA COTTA

250 ml	Mleko
100 g	Panna Cotta Carte d'Or Professional
250 ml	Cremy do gotowania 15% Knorr Professional

ŻEL Z BARSZCZU CZERWONEGO

20 g	Barszcz czerwony Knorr
250 ml	Woda
10 g	Auszpik Knorr

CHUTNEY TRUSKAWKOWY

350 g	Truskawki, świeże, drobna kostka
40 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional
20 g	Cukier puder

DODATKI

300 g	Biała czekolada
-------	-----------------

WYKONANIE

CAFFÈ PANNA COTTA

- Do gotującego się mleka dodaj Panna Cottę i dokładnie wymieszaj. Dodaj mocne espresso i wymieszaj ponownie.
- Następnie dodaj Cremy do gotowania. Całość połącz i przelej do jednorazowych form silikonowych.
- Wstaw do zamrażarki na min. 4 godz., aż panna cotta całkowicie zamroźnie i będzie można ją wyjąć z formy.
- Po wyjęciu z formy spryskaj ją zamszem.

LATTE PANNA COTTA

- Do gotującego się mleka dodaj Panna Cottę i dokładnie wymieszaj.
- Następnie dodaj Cremy do gotowania. Całość połącz i przelej do jednorazowych form silikonowych.
- Wstaw do zamrażarki na min. 4 godz., aż panna cotta całkowicie zamroźnie i będzie można ją wyjąć z formy.

ŻEL Z BARSZCZU CZERWONEGO

- Barszcz połącz z gorącą wodą i Auszpikiem. Dokładnie wymieszaj.
- Ostudź do letniej temperatury.
- Wylej ciekłą warstwę żelu do foremek i wstaw do lodówki do pełnego stężenia.

CHUTNEY TRUSKAWKOWY

- Truskawki wymieszaj z Esencją Cytrusową i cukrem pudrem.

DODATKI

- Białą czekoladę upiecz w piecu w temp 160°C.

Caffè & latte panna cotta

żel z barszczu/ chutney truskawkowy



MAIZENA

TŁUSZCZE

- ✓ Szybka i czysta aplikacja
- ✓ Zapobiega przywieraniu
- ✓ Równomiernie i cienko rozprowadza tłuszcz
- ✓ Szerokie zastosowanie - zarówno do dań słodkich, jak i słonych



OLEJ W SPRAYU
0,5 l

HELLMANN'S
EST. 1913

MAJONEZY I SOSY 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 YOFRESH 5 l PROFESSIONAL⁴ 5 l SOS Tatarski 5 l

Knorr
PROFESSIONAL

SOSY I ZASMAŻKI

- ✓ Uzupelnienie 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 ZASMAŻKA CIEMNA⁶ 1 kg ZASMAŻKA JASNA⁶ 1 kg

Knorr
PROFESSIONAL

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

Knorr
PROFESSIONAL

PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor⁷
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA⁷ 0,34 kg CZERWONE PESTO⁷ 0,34 kg CZOSNKOWA 0,34 kg PESTO⁷ 0,34 kg GRZYBOWA 0,34 kg

Knorr
PROFESSIONAL

BAZY WARZYNNE

- ✓ Gotowy składnik warzyny wielu dań⁸
- ✓ Do stosowania na ciepło i zimno
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Wysoka wydajność



TOMATO PRONTO⁸ (Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli) 2 kg PEPERONATA⁸ (Pokrojona kolorowa papryka) 2,6 kg RATATOUILLE⁸ (Mieszanina 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

Knorr
PROFESSIONAL



PASSATA PRZETARTE POMIDORY⁸ 10 kg CONCENTRATO DI POMODORO (Koncentrat pomidorowy) 0,8 kg CONCENTRATO DI POMODORO (Koncentrat pomidorowy) 4,5 kg POMODORI SECCHI⁸ (Pomidory suszone) 0,75 kg PEPERONI GRIGLIATI⁸ (Papryka grillowana) 0,75 kg

Knorr
PROFESSIONAL

NOWE MAKARONY

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



MAKARON FUSILLI WHOLE GRAIN 3 kg MAKARON FETTUCCINE 2 kg MAKARON MACCHERONI 3 kg MAKARON TACCONELLI 3 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

BULIONY I ZUPY

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



BULION DROBIOWY¹⁰
1 kg



ROSÓŁ WOŁOWY¹⁰
1 kg



BULION JARZYNOWY¹⁰
1 kg



BULION GRZYBOWY
1 kg



ŻUREK¹¹
1,4 kg



BARSZCZ CZERWONY
1,4 kg



ZUPA KREM
Z BOROWIKÓW
1,3 kg



ZUPA KREM Z KUREK
1 kg



ZUPA KREM
ZE SZPARAGÓW
1,05 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
WARZYNOWEGO
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

AUSZPIK

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



AUSZPIK
0,8 kg



TORTELLINI
Z NADZIENIEM
MIĘSNYM
5 kg



PUREE
ZIEMNIACZANE¹²
4 kg



PUREE
ZIEMNIACZANE
Z MLEKIEM¹²
4 kg



RYŻ DŁUGOZIARNISTY¹³
5 kg

DODATKI DO DAŃ

- ✓ Nadają daniom teksturę
- ✓ Urozmaicają wygląd dań
- ✓ Też do zagęszczania zup i sosów¹²
- ✓ Nie klei się przy wielokrotnym odgrzewaniu¹³



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
[@MiroslawSzajkowskiUFS](https://www.facebook.com/MiroslawSzajkowskiUFS)



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

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
[@PrzemyslawKaczmarekUFS](https://www.facebook.com/PrzemyslawKaczmarekUFS)



Krzysztof Tarabasz
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
[@KrzysztofTarabaszUFS](https://www.facebook.com/KrzysztofTarabaszUFS)