

# MENU NA DZISIEJSZE CZASY

Klasyczne dania nowocześnie

Inspiracje  
na  
2023



 Unilever  
Food  
Solutions

## MENU NA DZISIEJSZE CZASY

Przed gastronomią nie lada wyzwanie. Z jednej strony, odpowiadamy na rosnące wymagania gości, z drugiej zaś, funkcjonujemy w wymagających ekonomicznie czasach.

Dlatego, tym razem, koncentrujemy się na przepisach, które zachwycą gości wyglądem, składem i smakiem, a Szefom Kuchni pozwolą oszczędzić czas i energię, uwzględniając każdy budżet. Wszak nasi hotelowi, restauracyjni czy eventowi goście chcą mieć wybór, a naszym zadaniem jest ten wybór zapewnić.

Częstujcie się zatem:

- Przepisami na popularne dania w nowoczesnych odsłonach.
- Recepturami na proste i szybkie w przygotowaniu potrawy.
- Podpowiedziami serwowania dań w wersjach a la carte i bufetowej.
- Produktami o wysokiej jakości i wszechstronnym zastosowaniu.
- Rozwiązaniami na wyzwania związane z tworzeniem menu grupowego.

*Zapraszamy do lektury!*

Marcin Szachowicz  
Paweł Kaczmarek  
Mirosław Szajkowski



## MENU

### STARTERY

Śledzie solone / marynowane grzyby / śliwka / gruszka z octu ..... 4-5  
Ceviche z pstrąga / olej z ogórka zielonego ..... 6-7  
Pinchos z indyka / nachosy z serem / salsa paprykowa ..... 8-9  
Golonka / chrzanowa galareta / piklowane warzywa ..... 10-11  
Pieczony rostbef / Sambal Manis/ glony wakame / grzyby shimeji ..... 12-13

### ZUPA

Krem ze szpinaku / tortellini serowe ..... 14-15

### DANIE MAKARONOWE

Pierś z kurczaka / pappardelle z chorizo w sosie pomidorowym ..... 16-17

### DANIA Z DROBIU

Skrzydółka/ ziemniaczki pieczone / warzywa / sos Sriracha ..... 18-19  
Kurczak supreme / warzywa / brzoskwiowa glazura ..... 20-21  
Młody kogut / pułee ziemniaczano-truflowe / sos gravy ..... 22-23  
Golonka z indyka / tarta z buraka ..... 24-25  
Kaczka / sos rodzynkowy / babka ziemniaczana ..... 26-27

### DANIA Z WIEPRZOWINY

Boczek BBQ / pieczony batat / konfitura z moreli ..... 28-29  
Połędwiczka wieprzowa w pistacjach / fondant ziemniaczany/ sos śliwkowy ..... 30-31  
Karkówka w korzennych przyprawach / knedłki/ brukselka ..... 32-33  
Żeberka wieprzowe / sos Teriyaki / warzywa korzeniowe / spaetle ..... 34-35

### DANIE Z WOŁOWINY

Żebra wołowe / sos z czarnym bzem / kasza jęczmienna z warzywami ..... 36-37

### DANIA RYBNE

Troć smażona / risotto z kalafiora / czarna soczewica ..... 38-39  
Makrela / sos Campagna Rustica / maślany ryż ..... 40-41

### DANIE ROŚLINNE

Steki roślinne /orientalna sałatka / majonez pikantny ..... 42-43

### DESER

Tarta / krem z białej czekolady / galaretką z rokitnika ..... 44-45

*Smacznego!*

# ŚLEDZIE SOLONE

/ marynowane grzyby / śliwka  
/ gruszka z octu



Mirosław Szajkowski  
Szef Kuchni UFS poleca



## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ŚLEDZIE

Filet ze śledzia ze stonej zalewy	0,600 kg
Mleko	0,500 l
Woda	2,000 l

### MARYNATA

Cebula, pióra	0,250 kg
Musztarda francuska ziarnista	0,030 kg
Esencja cytrusowa Knorr Professional	0,030 l
Miód	0,030 kg
Olej	0,200 l
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,020 kg
Pieprz czarny grubo mielony	0,002 kg
Śliwka wędzona, posiekana	0,020 kg

### DODATKI

Gruszki marynowane z octu	0,150 kg
Śliwki suszone kalifornijskie	0,070 kg
Podgrzybek marynowany	0,150 kg

### SAŁATKA Z SELERA I JABŁKA

Korzeń selera, julienne	0,200 kg
Jabłko zielone, julienne	0,200 kg
Pomarańcza	0,020 kg
Cytryna	0,150 kg
Koperek, posiekany	0,010 kg
Miód	0,040 kg
Sól	0,002 kg

## WYKONANIE

### ŚLEDZIE

- Śledzie wymoczyć w mleku i wodzie, odsączyć, pokroić na dowolne kawałki.

### MARYNATA

- Cebulę, musztardę, Esencję i miód wymieszać, dodać olej, Sos ogrodowy, pieprz, śliwki i śledzie.
- Delikatnie wymieszać i odstawić.

### DODATKI

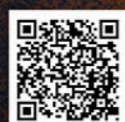
- Gruszki, śliwki i grzyby dowolnie pokroić i połączyć ze śledziami.

### SAŁATKA Z SELERA I JABŁKA

- Składniki sałatki wymieszać z wyciśniętym sokiem z cytryny, posyp startą skórką pomarańczy, odstawić do lodówki na 2 godziny.
- Odsączyć powstały sok.



Nie rozwarstwa się



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

# CEVICHE Z PSTRĄGĄ

/ olej z ogórka zielonego



Paweł Kaczmarek  
Szeff Kuchni UFS poleca



## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### CEVICHE Z PSTRĄGĄ

Filet z pstrąga	0,800 kg
Woda	1,000 l
Sól	0,070 kg
Cukier	0,020 kg
Papryka chili świeża	0,030 kg
<b>Esencja cytrusowa Knorr Professional</b>	<b>0,050 l</b>
Wino Mirin	0,050 l

### OLEJ Z OGÓRKA ZIELONEGO

Olej rzepakowy	0,100 l
Skórka z ogórka zielonego	0,150 kg

### PODANIE

Awokado, obrane	0,300 kg
Bagietka	0,500 kg
Skórka z limonki	0,002 kg
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,200 kg

## WYKONANIE

### CEVICHE Z PSTRĄGĄ

- Z wody, soli i cukru przygotuj solankę, włóż do niej filety, odstaw na około 15 minut i odsącz.
- Filety wymieszaj z papryką chili drobno pokrojoną, Esencją i winem.

### OLEJ Z OGÓRKA ZIELONEGO

- Olej podgrzej do temp. 60°C z posiekaną skórką z ogórka.
- Zmiksuj i przecedź przez gęste sito.

### PODANIE

- Filety pokrój pod skosem na cienkie plastry i zwiń w różyczkę.
- Podawaj z plasterami awokado, olejem z zielonego ogórka i bagietką.
- Udekoruj startą skórką z limonki i Majonezem do dekoracji.



Stabilna  
dekoracja  
i kolor



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

# PINCHOS Z INDYKA

/ nachosy z serem / salsa paprykowa



Paweł Kaczmarek  
Szef Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### PINCHOS Z INDYKA

Filet z indyka, kostka	0,800 kg
Kolendra suszona	0,003 kg
<b>Papryka słodka Knorr Professional</b>	<b>0,003 kg</b>
Kmin rzymski	0,002 kg
Czosnek granulowany	0,003 kg
Olej	0,060 l
<b>Delikat przyprawa do grilla Knorr</b>	<b>0,020 kg</b>
Kukurydza kolba, gotowana	0,400 kg

### NACHOS

Tortilla	0,600 kg
Ser mozzarella	0,200 kg

### SALSA PAPRYKOWA

<b>Peperonata Knorr Professional</b>	<b>0,600 kg</b>
Czosnek, drobno starty	0,005 kg
Chili świeże, drobno posiekane	0,005 kg
Kolendra świeża	0,030 kg

## WYKONANIE

### PINCHOS Z INDYKA

- Mięso wymieszaj z olejem i przyprawami.
- Kukurydzę pokrój w plastry.
- Indyka z kukurydzą nabij na wykałaczkę, zgrilluj.

### NACHOSY

- Tortille pokrój w trójkąty, usmaż na głębokim tłuszczu do zarumienienia i nabij na wykałaczki.
- Nachosy posyp startą mozzarellą i zapiecz.

### SALSA PAPRYKOWA

- Peperonate wymieszaj z czosnkiem.
- Dopraw chili i kolendrą.



Gotowy składnik  
warzywny dań  
bufetowych



# GOLONKA

/ chrzanowa galaretka / piklowane warzywa



Mirosław Szajkowski  
Szeff Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### GOTOWANIE GOLONKI

Golonka peklowana z kością	1,200 kg
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,030 kg
Liść laurowy	0,002 kg
Ziele angielskie	0,003 kg
Czosnek	0,030 kg

### GALARETKA CHRZANOWA

Wywar od gotowania golonki	0,300 l
Auszpik Knorr	0,020 kg
Rama Creme Fresh 24%	0,300 l
Chrzan konserwowy	0,050 kg
Cukier	0,020 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,015 l

### PIKLOWANE WARZYWA

Woda	0,500 l
------	---------

Ocet biały winny	0,200 l
Ziele angielskie	0,001 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Tymianek suszony	0,002 kg
Sól	0,020 kg
Cukier	0,100 kg
Marchew	0,100 kg
Cukinia żółta	0,100 kg
Ogórek zielony	0,100 kg
Cebulka perłowa	0,050 kg

### PIKANTNY DIP Z BURAKIEM

Majonez do dekoracji Hellmann's	0,300 kg
Burak pieczony, obrany	0,100 kg
Szcypiorek, posiekany	0,010 kg
Esencja dymna Knorr Professional	0,010 l
Pieprz czarny, rozgnieciony	0,005 kg
Por	0,250 kg

## WYKONANIE

### GOTOWANIE GOLONKI

- Golonki sparz wrzątkiem i zahartuj.
- Zalej gorącą wodą, dodaj Rosół, liść laurowy, ziele i czosnek.
- Gotuj do miękkości, mięso oddziel od kości.

### GALARETKA CHRZANOWA

- Do gorącego, przecedzonego wywaru dodaj Auszpik i mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
- Dodaj Ramę, chrzan, cukier i Esencję.
- Zagotuj i odstaw.

### PIKLOWANE WARZYWA

- Do gotującej wody dodaj ocet, przyprawy i warzywa.
- Zagotuj, odcedź i zahartuj w lodowatej wodzie.

### PIKANTNY DIP Z BURAKIEM

- Majonez wymieszaj z drobno pokrojonym burakiem, szczypiorkiem, Esencją i pieprzem.

### PODANIE

- Formę wylóż folią spożywczą, blanszowanym porem, wlej niewielką ilość galaretki i odstaw do zastygnięcia.
- Dodaj golonkę i zalej pozostałą galaretką. Odstaw do zastygnięcia.



# PIECZONY ROSTBEF

/ Sambal Manis / glony wakame  
/ grzyby shimeji



Mirosław Szajkowski  
Szeff Kuchni UFS poleca



## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

<b>PIECZONY ROSTBEF</b>			
Rostbef b/k	1,000 kg	Ocet biały winny	0,100 l
Musztarda Dijon	0,030 kg	Ziele angielskie	0,001 kg
Marynata do wołowiny Knorr Professional	<b>0,030 kg</b>	Liść laurowy	0,001 kg
Sól	do smaku	Sól	0,010 kg
Cukier brązowy	0,010 kg	Cukier	0,050 kg
Olej	0,030 l	Cebulka perłowa	0,100 kg
		Grzybki shimeji	0,050 kg
<b>SOS SAMBAL</b>		<b>DODATKI</b>	
Pomarańcza	0,300 kg	Glony goma wakame mrożone	0,120 kg
Sos Sambal Manis Knorr	<b>0,300 l</b>	Sezam	0,010 kg
Limonka	0,050 kg		
Ocet ryżowy	0,020 l		
<b>PIKLOWANE GRZYBY I CEBULKI</b>			
Woda	0,250 l		

## WYKONANIE

### PIECZONY ROSTBEF

- Rostbef oczyść z błon, nasmaruj musztardą, posyp Marynatą, solą i cukrem. Zamknij w worku waku.
- Paruj w piecu w temp. 56°C przez 4 godziny.
- Przetóż do wody z lodem, wyjmij z worka, osusz i obsmaż na dużym ogniu.
- Schłódź w zamrażarce przez 1 godzinę i pokrój w cienkie plastry.

### SOS SAMBAL

- Z pomarańczy obieraczką zetrnij skórkę, pokrój w cienkie paski julienne, sparz wrzątkiem i dodaj do sosu Sambal Manis.
- Wyciśnij sok z pomarańczy i limonki, i razem z octem wlej do sosu, wymieszaj.

### PIKLOWANE GRZYBY I CEBULKI

- Do gotującej wody dodaj ocet i przyprawy.
- Wrzuć cebulkę, gotuj kilka minut. Dodaj grzyby, zagotuj, odstaw do wystygnięcia.



Urozmaicenie  
oferty  
bufetowej



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

# KREM ZE SZPINAKU

/ tortellini serowe



Paweł Kaczmarek  
Szeff Kuchni UFS poleca

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### KREM ZE SZPINAKU

Marchew żółta	0,220 kg
Por	0,140 kg
Pietruszka korzeń	0,140 kg
Ziemniaki	0,200 kg
Czosnek	0,025 kg
Olej	0,050 l
Woda	1,600 l
<b>Rosół jarzynowy Knorr Professional</b>	<b>0,045 kg</b>
Szpinak świeży	0,440 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,002 kg

### DODATKI

<b>Tortellini z nadzieniem serowym Knorr Professional</b>	<b>0,170 kg</b>
Śmietana kwaśna 18%	0,100 kg
Słonecznik prażony	0,040 kg
Kiełki musztardowca	0,015 kg

## WYKONANIE

### KREM ZE SZPINAKU

- Marchew, por, pietruszkę, ziemniaki i czosnek pokrój w kostkę i zasmaż na oleju do mocnego zarumienienia.
- Dodaj wodę i Rosół, chwilę gotuj, dodaj liście szpinaku.
- Doprowadź do wrzenia, zmiksuj na gładką masę, popraw.

### DODATKI

- Podawaj z ugotowanymi tortellini, śmietaną, prażonym słonecznikiem i kiełkami musztardowca.



Doskonały przyrost, stabilność w bumarze

NOWOŚĆ



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!



# PIERŚ Z KURCZAKA

/ pappardelle z chorizo w sosie pomidorowym



Paweł Kaczmarek  
Szeff Kuchni UPS poleca



## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

<b>KURCZAK</b>		<b>OLEJ SZCZYPIORKOWY</b>	
Piersi z kurczaka	1,200 kg	Olej	0,100 l
Olej	0,080 l	Szczypiorek, posiekany	0,040 kg
Delikat przyprawa do drobiu Knorr	0,060 kg		
<b>PAPPARDELLE Z CHORIZO W SOSIE POMIDOROWYM</b>		<b>DODATKI</b>	
Makaron Pappardelle Knorr Professional	0,800 kg	Rukola	0,050 kg
Chorizo, kostka	0,200 kg	Ser bursztyn, starty	0,100 kg
Czosnek, posiekany	0,050 kg		
Tomato Pronto Knorr Professional	1,200 kg		
Karczochy marynowane	0,240 kg		
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,070 l		
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,040 kg		

## WYKONANIE

### KURCZAK

- Mięso natrzyj olejem, dopraw Delikatem i piecz w temp. 190°C przez 15 minut.
- Przed podaniem pokrój na plastry.

### PAPPARDELLE Z CHORIZO W SOSIE POMIDOROWYM

- Makaron ugotuj al'dente.
- Na suchej patelni zasmaż chorizo, czosnek, dodaj Tomato Pronto i kawałki karczochów.
- Podgrzej, wymieszaj z makaronem i dopraw Esencją i Primerbą.

### OLEJ SZCZYPIORKOWY

- Olej ze szczypiorkiem podgrzej do 50°C. Zmiksuj i przecedź przez gęste sito.

### PODANIE

- Na talerzu ułóż plastry kurczaka, obok makaron z sosem.
- Danie udekoruj rukolą, serem i olejem szczypiorkowym.



Wysoka wydajność



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

# SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

/ ziemniaczki pieczone / warzywa

/ sos Sriracha



Mirosław Szajkowski  
Szef Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

<b>SKRZYDEŁKA</b>			
Skrzydółka z kurczaka	2,000 kg		
<b>Rosół z kury Knorr Professional</b>	<b>0,040 kg</b>		
Imbir mielony	0,005 kg		
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,001 kg		
Mąka pszenna	0,080 kg		
Jaja	3 szt.		
Panko	0,200 kg		
<b>Przyprawa do frytek i ziemniaków Knorr Professional</b>		<b>0,025 kg</b>	
Olej		0,050 l	
<b>SOS</b>			
<b>Majonez do dekoracji Hellmann's</b>		<b>0,300 kg</b>	
Sos Sriracha		0,020 l	
<b>ZIEMNIACZKI PIECZONE Z WARZYWAMI</b>			
Ziemniaczki małe (Pommes Parisiennes)			
20-30 mm	1,500 kg		
Papryka czerwona	0,300 kg		
Mini cukinia	0,150 kg		
Cebula	0,200 kg		
Czosnek	0,050 kg		
Rozmaryn świeży	0,005 kg		

## WYKONANIE

### SKRZYDEŁKA

- Odetnij lotki, skrzydółka przekrój w stawie, kość oczyść, a mięso ze skórą zsuń na dół kości, tworząc kulkę.
- Przypraw Rosołem, imbirem i pieprzem.
- Panieruj w mące, jajku i panko.
- Smaż na fryturze w temp. 150°C.

### ZIEMNIACZKI PIECZONE Z WARZYWAMI

- Do ziemniaczków dodaj pokrojoną paprykę, cukinię, cebulę, ząbki czosnku w tulinie, gałązki rozmarynu, Przyprawę do frytek i ziemniaków, olej.
- Wymieszaj i piecz w temp. 210°C przez 15 minut.

### SOS

- Majonez wymieszaj z sosem Sriracha.



Również do przyprawiania



# KURCZAK SUPREME

/ warzywa / brzoskwińska glazura



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### KURCZAK SUPREME

Kurczak supreme	2,200 kg
Olej	0,030 l
Pasta szafranowa Knorr Professional	0,020 kg
<b>Sos Teriyaki Knorr</b>	<b>0,080 l</b>
Imbir, posiekany	0,025 kg
Sezam	0,005 kg

### SOS

Brzoskwinia konserwowa	0,300 kg
<b>Sos Teriyaki Knorr</b>	<b>0,250 l</b>

### WARZYWA

Marchew czerwona	0,150 kg
Marchew żółta	0,150 kg
Kalafor	0,400 kg

Groszek cukrowy	0,200 kg
Kukurydza mini kolba	0,120 kg
Grzyby shimeji	0,100 kg
Cebula czerwona	0,060 kg
Czosnek	0,020 kg
Olej sezamowy	0,020 l
Sól	0,003 kg

### RYŻ

Cebula, kostka	0,060 kg
Masło	0,040 kg
<b>Ryż paraboliczny długoziarnisty Knorr</b>	<b>0,400 kg</b>
Kurkuma	0,005 kg
<b>Rosół jarzynowy Knorr Professional</b>	<b>0,020 kg</b>
Woda	0,600 l

## WYKONANIE

### KURCZAK SUPREME

- Kurczaka wymieszaj z olejem, Pastą szafranową, sosem Teriyaki, imbirem i sezamem.
- Odstaw na kilka godzin.
- Obsmaż na patelni i piecz w temp. 165°C przez 12 minut.

### SOS

- Brzoskwinie zmiiksuj, wymieszaj z sosem Teriyaki i podgrzej.

### WARZYWA

- Warzywa pokrój w dowolny sposób, marchew i kalfiora sparz.
- Całość podsmaż na oleju sezamowym, dopraw.

### RYŻ

- Cebulę podsmaż na maśle, dodaj ryż, kurkumę, Rosół i zalej wodą.
- Gotuj na małym ogniu do wchłonięcia wody.



# MŁODY KOGUT

/ puree ziemniaczano-truflowe  
/ sos gravy



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS poleca



## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MŁODY KOGUT		DODATKI	
Młody kogut	2,500 kg	Brokuł młody	0,400 kg
Sól	0,025 kg	Marchew mini	0,120 kg
Tymianek świeży	0,003 kg	Cukinia żółta	0,150 kg
		Cebula czerwona	0,070 kg
		Masło	0,050 kg
		Sól	0,005 kg
		Tymianek świeży	0,002 kg
		Oliwa truflowa	0,050 l

SOS	
Wywar z pieczonych kości koguta	0,500 l
Zasmażka jasna Knorr	0,040 kg
Sos pieczeniowy Knorr	0,005 kg

PUREE ZIEMNIACZANO-TRUFLOWE	
Woda	1,000 l
Masło	0,050 kg
Pasta truflowa	0,030 kg
Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr	0,190 kg

## WYKONANIE

### MŁODY KOGUT

- Koguta natrzyj solą, do środka włóż tymianek. Odstaw na kilka godzin.
- Wstaw do pieca (parowanie z pieczeniem) w temp. 165°C na 45 minut.
- Ciepłe koguty przekrój na połowę i usuń kości.

### SOS

- Kości od pieczenia kogutów i sos powstawały przy pieczeniu zalej wodą i gotuj przez chwilę.
- Wywar przecedź, dodaj Sos pieczeniowy i Zasmażkę.
- Gotuj chwilę, mieszając.

### PUREE ZIEMNIACZANO-TRUFLOWE

- Do przegotowanej wody o temp. 80°C dodaj masło, pastę truflową i Puree.
- Wymieszaj, odstaw na 2-3 minuty.

### DODATKI

- Warzywa pokrój w dowolny sposób, brokuł i marchew sparz.
- Podsmaż na maśle, dopraw solą, tymiankiem i skrop oliwą truflową.



# GOLONKA Z INDYKA

/ tarta z buraka



Marcin Szachowicz  
SzeF Kuchni UFS polca



## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### GOLONKA Z INDYKA

Golonka z indyka	3,800 kg
Olej	0,060 l
<b>Marynata do drobiu Knorr Professional</b>	<b>0,060 kg</b>
Tymianek świeży	0,003 kg
Cytryna	0,050 kg

### SOS

Olej	0,070 l
Cebula, kostka	0,150 kg
Czosnek, plasterki	0,030 kg
Marchew, kostka	0,350 kg
Seler naciowy, kostka	0,180 kg
<b>Koncentrat pomidorowy Knorr Professional</b>	<b>0,080 kg</b>
Wino białe	0,250 l
Oregano suszone	0,003 kg
Tymianek suszony	0,002 kg
<b>Polparicca Pomidory w kostce Knorr Professional</b>	<b>1,000 kg</b>

Rosół z kury Knorr Professional	0,025 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,002 kg

### TARTA Z BURAKA

Jaja	1 szt.
Śmietanka 36%	0,120 l
Koperek świeży	0,010 kg
Sól	0,003 kg
Korpusy z kruchego ciasta do wypełnienia 10 szt.	0,250 kg
Burak pieczony, drobna kostka	0,150 kg
Ser feta, pokruszony	0,050 kg

### DODATKI

Jarmuż	0,100 kg
Marchew czarna	0,700 kg
Cukinia	0,700 kg
Masło	0,050 kg
Sól	0,003 kg

## WYKONANIE

### GOLONKA Z INDYKA

- Golonkę zamarynuj w oleju z Marynatą, tymiankiem i startą skórką z cytryny.
- Odstaw na 12 godzin.
- Obsmaż i przelóż na blachę G/N. Piecz w temp. 170°C przez 30 minut.

### SOS

- Na oleju podsmaż cebulę, czosnek, marchew, seler i dodaj Koncentrat.
- Podlej winem, dodaj przyprawy, pomidory, Rosół i dopraw.
- Gotuj na małym ogniu przez 5 minut.
- Sos wlej do golonek. Blachę G/N przykryj folią aluminiową i piecz przez 30 minut.
- Odkryj i piecz przez kolejne 30 minut do zapieczenia.

### TARTA Z BURAKA

- Jajo, śmietankę, koperek i sól zmiśnij na jednolitą masę.
- Wlej do korpusów i dodaj buraki.
- Piecz przez 15 minut w temp. 160°C.
- Przed podaniem posyp serem feta.

### DODATKI

- Jarmuż usmaż na głębokim tłuszczu.
- Marchew pokrój i sparz w gorącej wodzie, obsmaż i dopraw.
- Z cukinii wytnij środek, natnij w kratkę, obsmaż i dopraw.



W składzie aż  
70% pomidorów  
i 30% soku  
pomidorowego  
zagęszczonego



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

# KACZKA

/ sos rodzynekowy / babka ziemniaczana



Marcin Szachowicz  
Szeff Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### KACZKA

Udka z kaczki	2,200 kg
Delikat przyprawa do drobiu Knorr	0,040 kg
Sól	0,010 kg
Tymianek świeży	0,003 kg
Olej	do konfitowania

### SOS RODZYNKOWY

Rodzyнки	0,080 kg
Miód pitny	0,200 l
Cukier	0,080 kg
Wino białe	0,200 l
Anyż gwiazdki	0,002 kg
Goździki	0,002 kg
Imbir świeży	0,020 kg
Woda	0,600 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,020 kg
Zasmażka jasna Knorr	0,050 kg

### BABKA ZIEMNIACZANA

Boczek wędzony, kostka	0,250 kg
Cebula, kostka	0,200 kg
Ziemniaki	2,000 kg
Jaja	3 szt.
Mąka pszenna	0,120 kg
Majeranek	0,003 kg
Sól	0,030 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,003 kg

### DODATKI

Gruszki konserwowe	0,800 kg
Cukier	0,050 kg
Cytryna	0,050 kg
Kardamon mielony	0,002 kg
Kapusta czerwona piklowana	0,400 kg

## WYKONANIE

### KACZKA

- Udka przypraw Delikatem, solą i tymiankiem. Odstaw na noc do lodówki.
- Przelóż na blachę G/N, zalej tłuszczem i konfituj w temp. 95°C przez około 3 godziny, do miękkości.

### SOS RODZYNKOWY

- Rodzyńki namocz w miodzie.
- Z cukru przygotuj karmel, dodaj wino, przyprawy i zredukuj.
- Dodaj wodę, Rosół i gotuj na małym ogniu.
- Sos zagęść Zasmażką.

### BABKA ZIEMNIACZANA

- Boczek z cebulą zasmaż na patelni.
- Ziemniaki zetrzyj na drobnej tarce, lekko odcedź i przelóż do miski. Połącz z boczkiem, jajami, mąką i przyprawami.
- Masę wymieszaj i przelóż do foremki wyłożonej papierem do pieczenia.
- Piecz w temp. 150°C około 1,5 godziny.
- Wystudzoną babkę pokrój w dowolny sposób i obsmaż.

### DODATKI

- Gruszki obsmaż na karmelu, dopraw sokiem z cytryny i kardamonem.
- Podawaj z czerwoną kapustą piklowaną.

Klasyczny  
smak, stała  
jakość

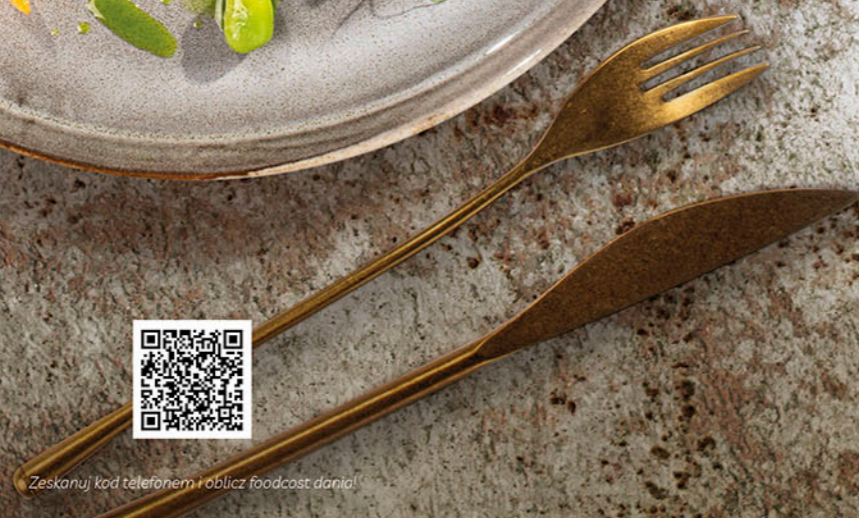


# BOCZEK BBQ

/ pieczony batat / konfitura z moreli



Mirosław Szajkowski  
Szeff Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

<b>BOCZEK I SOLANKA</b>			
Boczek wieprzowy surowy ze skórą	2,000 kg	Miód	0,080 kg
Woda	2,000 l	Ocet winny jabłkowy 5%	0,020 l
Sól	0,140 kg	Woda	0,200 l
Cukier	0,050 kg	Szalotka, drobna kostka	0,080 kg
Czosnek, posiekany	0,025 kg	Morele suszone	0,300 kg
Cebula, pokrojona	0,100 kg	Chili	0,010 kg
<b>Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr</b>	<b>0,100 l</b>	Tymianek, listki	do smaku
Ocet winny jabłkowy 5%	0,050 l		
		<b>MAJONEZ WĘDZONY</b>	
		Majonez do dekoracji Hellmann's	0,350 kg
<b>GOTOWANIE</b>		Esencja Dymna Knorr Professional	0,020 l
<b>Pikantny sos z chili i pomidorami</b>		Pieprz tłuczony	0,005 kg
- Pang Gang Knorr	0,200 l	Sos Worcestershire	0,005 kg
<b>PIECZONE BATATY</b>		<b>DODATKI</b>	
Bataty (10 szt.)	3,000 kg	Szalotka, kostka	0,100 kg
		Masło	0,040 kg
<b>KONFITURA Z MORELI</b>		Bób	0,500 kg
Wino białe wytrawne	0,150 l	Marchew	0,300 kg

## WYKONANIE

### BOCZEK I SOLANKA

- W zimnej wodzie wymieszaj wszystkie składniki solanki, włóż boczek przekrojony na połowę i odstaw do lodówki na minimum 24 godziny.
- Boczek wyjmij z solanki, wypłucz i osusz.
- Przelóż do 2 worków waku, wlej sos Pang Gang i zamknij.
- Gotuj w piecu na parze w temp. 84°C przez 8 godzin.
- Po wyjęciu z pieca, włóż do zimnej wody na 15 minut.
- Boczek przyduś drugą blachą G/N, obciąż i pozostaw w lodówce do wystygnięcia.

### PIECZONE BATATY

- Bataty naktuj wykałaczką, upiecz w temp. 160°C do miękkości i natnij.

### KONFITURA Z MORELI

- Do rondla wlej wino, miód, ocet i wodę, dodaj szalotkę, pokrojone morele i chili.
- Gotuj na małym ogniu do uzyskania właściwej konsystencji.
- Na koniec dodaj listki tymianku.

### MAJONEZ

- Składniki majonezu wymieszaj.

### DODATKI

- Szalotkę zeszklij na maśle, dodaj obrany bób, duś przez chwilę i dopraw solą do smaku.
- Marchew pokrój w dowolny sposób i podgotuj w osolonej wodzie.



# POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W PISTACJACH

/ fondant ziemniaczany / sos śliwkowy



Marcin Szachowicz  
SzeF Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W PISTACJACH

Poładwiczka wieprzowa	1,900 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,030 kg
Sos Teriyaki Knorr	0,080 l
Olej	0,050 l
Miód	0,030 kg
Pistacje, zmiśowane	0,050 kg

### PUREE Z MARCHEWKI

Marchew, pokrojona	1,000 kg
Cebula, pokrojona	0,060 kg
Masło	0,100 kg
Woda	0,200 l
Sól	0,010 kg
Cukier	0,030 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,001 kg
Pomarańcza	0,150 kg

### FONDANT ZIEMNIACZANY

Ziemniaki (10 szt.)	1,500 kg
---------------------	----------

Olej	0,050 l
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,001 kg
Masło	0,060 kg
Czosnek	0,020 kg
Tymianek świeży	0,003 kg
Rosół z kury Knorr Professional	0,005 kg
Woda	0,100 l

### SOS

Cukier	0,040 kg
Śliwki mrożone	0,250 kg
Wino czerwone	0,200 l
<b>Sos pieczeniowy Knorr</b>	<b>0,060 kg</b>
Woda	0,600 l
Rozmaryn świeży	0,002 kg
Chili suszone	0,001 kg
Cynamon mielony	0,001 kg

## WYKONANIE

### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W PISTACJACH

- Poładwiczkę dopraw Marynatą i Teriyaki, odstaw na kilka godzin.
- Obsmaż na oleju i upiecz w piecu.
- Posmaruj miodem i posyp pistacjami.

### PUREE Z MARCHEWKI

- Marchew i cebulę podsmaż na połowie masła.
- Podlej wodą, dopraw, duś do miękkości. Pod koniec wlej sok z pomarańczy.
- Zmiksuj na gładką masę z pozostałym masłem.

### FONDANT ZIEMNIACZANY

- Ziemniaki obierz, obetnij końcówki, a pozostałą część przekrój na połowę.
- Obsmaż na oleju na złoty kolor z dwóch stron, dopraw solą i pieprzem.
- Zlej olej, dodaj masło, czosnek, tymianek, zasmażaj przez chwilę i podlej Rosolem.
- Duś pod przykryciem do miękkości.

### SOS

- Z cukru przygotuj karmel, obsmaż na nim śliwki, wlej wino i zredukuj.
- Sos pieczeniowy połącz z wodą i gotuj przez kilka minut, dodaj śliwki i przyprawy.
- Gotuj chwilę na małym ogniu, zmiksuj.



Stabilność  
w bazarze

NOWOŚĆ



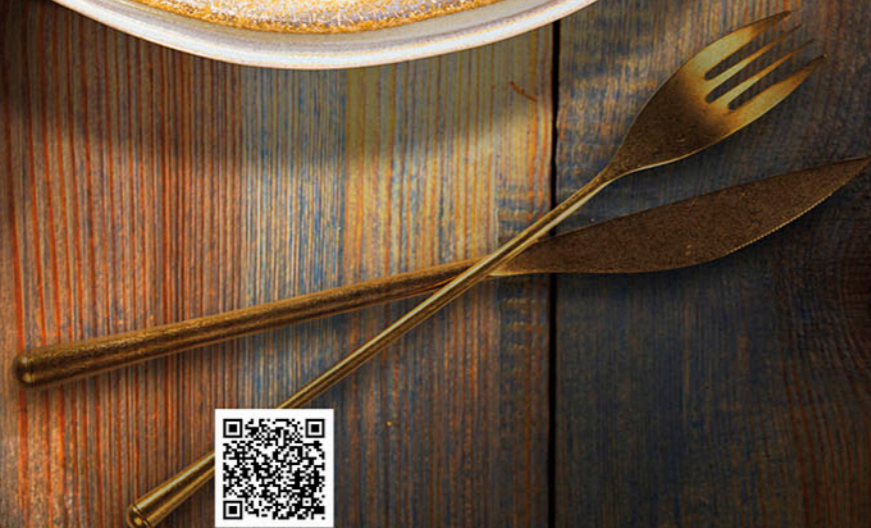


# KARKÓWKA W KORZENNYCH PRZYPRAWACH

/ knedliki / brukselka



Mirosław Szajkowski  
Szef Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### MARYNOWANIE KARKÓWKI

Karkówka	2,000 kg
Gwiazdki anyżu, rozgniecione	0,003 kg
Goździki, rozarte w moździerzu	0,001 kg
Kora cynamonu, rozgnieciona	0,010 kg
Pomarańcze, pokrojone	0,300 kg
<b>Marynata do wieprzowiny Knorr Professional</b>	<b>0,030 kg</b>

### OBSMAŻANIE KARKÓWKI

Olej	0,050 l
Masło	0,020 kg
Czosnek w tulinie	0,020 kg

### SOS

<b>Sos pieczeniowy Knorr</b>	<b>0,070 kg</b>
Woda	0,900 l
Miód pitny trójniak	0,150 l
Przyprawa korzenna	0,015 kg
Żurawina suszona	0,030 kg
Masło	0,050 kg

Pieprz czarny do smaku

### OLEJ SZCZYPIORKOWY

Olej	0,100 l
Szczypiorek, posiekany	0,040 kg

### KNEDLIKI

Mleko	0,700 l
Jaja	8 szt.
Natka pietruszki, posiekana	0,030 kg
Delikat Przyprawa Warzywna Knorr	0,020 kg
Bułka pszenna kajzerka, duża kostka	0,600 kg

### BRUKSELKA

Brukselka, oczyszczona	1,000 kg
Cebula czerwona, ćwiartki	0,250 kg
Olej	0,050 l
Panko	0,040 kg
Masło	0,040 kg

## WYKONANIE

### KARKÓWKA

- Składniki marynaty wymieszaj i zamarynuj karkówkę przekrojoną wzdłuż. Odstaw do lodówki na 24 godziny.
- Karkówkę ciasno zawiń w folię spożywczą i wstaw do pieca na parowanie w temp. 84°C na 4 godziny.
- Odwiń z folii, obsmaż na maśle z olejem i czosnkiem w tulinie.
- Pokrój w grube plastry.

### SOS

- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, dodaj miód, przyprawę korzenną, żurawinę i gotuj na małym ogniu.
- Dodaj zimne masło, wymieszaj i dopraw.

### OLEJ SZCZYPIORKOWY

- Olej ze szczypiorkiem podgrzej do 50°C. Zmiksuj i przecedź przez gęste sito.

### KNEDLIKI

- W mleku wymieszaj żółtka z natką pietruszki i Delikatem.
- Bułki zalej żółtkami z mlekiem i odstaw do wchłonięcia płynu.
- Dodaj ubite białka i wymieszaj.
- Masę nałóż na folię spożywczą i ciasno zawiń w rulon.
- Knedliki paruj w piecu w temp. 95°C przez 25 minut.

### BRUKSELKA

- Brukselkę ugotuj w osolonej wodzie, cebulę zeszklij na części oleju.
- Panko przyrumień na suchej patelni, dodaj pozostały olej i masło.



Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs



# ŻEBERKA WIEPRZOWE

/ sos Teriyaki / warzywa korzeniowe  
/ spaetzle



Paweł Kaczmarek  
Szef Kuchni UFS poleca

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE TERIYAKI

Marchew	0,500 kg
Pietruszka korzeń	0,500 kg
Czosnek w łupinie	0,120 kg
Żeberka wieprzowe	3,200 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,120 kg
Spaetzle	1,000 kg

Sos Teriyaki Knorr  
Sesam biały  
Cebulka piklowana  
Kolendra

0,600 l  
0,030 kg  
0,150 kg  
0,050 kg



## WYKONANIE

### ŻEBERKA WIEPRZOWE W SOSIE TERIYAKI

- Marchew i pietruszkę obierz, pokrój w cząstki. Czosnek przetnij na pół.
- Żeberka pokrój na mniejsze części, natrzyj Marynatą i z warzywami przełóż do worka waku.
- Gotuj w cyrkulatorze w temp. 80°C przez 12 godzin.
- Przed podaniem, żeberka z warzywami i z ugotowanymi spaetzlami zasmaż z sosem Teriyaki i oprósz sezamem.
- Danie udekoruj cebulką piklowaną i kolendrą.



NOWOŚĆ



Duże kawałki ziół



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

# ŻEBRA WOŁOWE

/ sos z czarnym bzem / kasza jęczmienna z warzywami



Mirosław Szajkowski  
Szef Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### ŻEBRA WOŁOWE

Żebra wołowe	3,500 kg
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,150 kg
Delikat przyprawa do mięs Knorr	0,040 kg
Papryka wędzona	0,015 kg

### SOS Z CZARNYM BZEM

Masło	0,080 kg
Cebula	0,100 kg
Wino czerwone wytrawne	0,200 l
Cukier brązowy	0,030 kg
Woda	0,800 l
Sos pieczeniowy w paście Knorr	0,100 kg
Czarny bez mrożony	0,200 kg
Rozmaryn suszony	0,001 kg
Pieprz czarny mielony	do smaku

### KASZA Z WARZYWAMI

Kasza jęczmienna	0,300 kg
Woda	0,600 l
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,030 l
Masło	0,080 kg
Cebula	0,100 kg
Brunoise duet cukinii	0,150 kg
Brunoise duet marchewki	0,150 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg

### DODATKI

Grzyby shimeji	0,050 kg
Bób	0,150 kg
Masło	0,020 kg
Sól	do smaku
Jarmuż	0,200 kg

## WYKONANIE

### ŻEBRA WOŁOWE

- Żebra natrzyj Majonezem, posyp Delikatem i papryką.
- Zamknij w workach waku, wstaw do pieca na parowanie w temp. 82°C przez 13 godzin.
- Wyjmij z pieca i włóż do wody z lodem.
- Zimne żebra pokrój na porcje, przed podaniem zapiecz.

### SOS Z CZARNYM BZEM

- Na części masła zeszklij cebulę, dodaj wino, cukier i zredukuj. Dodaj wodę, Sos pieczeniowy, bez i rozmaryn.
- Gotuj na małym ogniu przez 15 minut, przecedź przez gęste sito, dodaj resztę zimnego masła, wymieszaj i dopraw.

### KASZA Z WARZYWAMI

- Kaszę ugotuj w wodzie z dodatkiem Esencji.
- Na maśle zeszklij cebulę i rozmrożone warzywa, połącz z kaszą i dopraw.

### DODATKI

- Grzyby i bób podsmaż na maśle, dopraw.
- Jarmuż usmaż na fryturze.



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



# TROĆ SMAŻONA

/ risotto z kalafiora / czarna soczewica



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS poleca



## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### TROĆ SMAŻONA

Troć filet	1,600 kg
<b>Delikat przyprawa do ryb Knorr</b>	<b>0,030 kg</b>
Wino białe	0,100 l
Cytryna	0,050 kg
Koperek	0,050 kg
Mąka pszenna	0,150 kg
Olej	0,100 l

### RISOTTO Z KALAFIORA

Masło	0,100 kg
Cebula, kostka	0,120 kg
Kalafior brunoise	1,500 kg
Wino białe	0,100 l

Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,025 kg
Woda	0,600 l
Śmietanka 36%	0,300 l
Parmezan tarty	0,150 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,003 kg
Sól	0,004 kg

### SOCZEWICA

Soczewica czarna	0,300 kg
Sól	0,010 kg
Oliwa	0,050 l
Pietruszka zielona	0,030 kg
<b>Campagna Rustica Knorr Professional</b>	<b>0,300 kg</b>

## WYKONANIE

### TROĆ SMAŻONA

- Troć dopraw Delikatem, skrop winem i sokiem z cytryny, obtóż koperkiem (pozostaw kilka gałązek do dekoracji), odstaw na 2-3 godziny.
- Obtocz w mące, obsmaż na oleju i piecz w temp. 170°C przez 7 minut.

### RISOTTO Z KALAFIORA

- Na maśle podsmaż cebulę, dodaj kalafior i chwilę zasmażaj. Podlej winem i redukuj.
- Rosół wymieszaj w ciepłej wodzie, wlej do kalafiora i gotuj do odparowania płynu.
- Pod koniec dodaj śmietankę, parmezan i dopraw.

### SOCZEWICA

- Soczewicę ugotuj w osolonej wodzie, dodaj oliwę, posiekaną pietruszkę, podgrzaną Campagna Rustica i wymieszaj.
- Opcjonalnie, podawaj z zieloną oliwą smakową.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

# MAKRELA

/ sos Campagna Rustica  
/ maślany ryż



Paweł Kaczmarek  
Szeff Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### MAKRELA

Makrela	1,600 kg
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,030 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,002 kg

### MOZAIKA Z BURAKÓW CHIOGGIA

Buraki Chioggia	0,200 kg
Ocet jabłkowy	0,030 l
Cukier brązowy	0,020 kg

### MAŚLANY RYŻ

Ryż długoziarnisty paraboliczny Knorr	0,400 kg
Masło	0,100 kg
Esencja bulionu rybnego Knorr Professional	0,060 l

### DODATKI

Campagna Rustica Knorr Professional	0,700 kg
Por	0,400 kg
Masło	0,080 kg
Koperek	0,005 kg
Limonka	0,150 kg

## WYKONANIE

### MAKRELA

- Makrelę wyfiletuj, dopraw Sosem sałatkowym, solą i pieprzem.
- Piecz w temp. 190°C przez 8 minut.

### MOZAIKA Z BURAKÓW CHIOGGIA

- Buraki obierz, pokrój na cienkie plastry, wymieszaj z octem i cukrem.
- Plastry ułóż na zakładkę. Wytnij ausztacherem.

### MAŚLANY RYŻ

- Ryż ugotuj, wymieszaj z masłem i dopraw Esencją.

### PODANIE

- Upieczoną makrelę ułóż na gorącym sosie Campagna Rustica, dołóż pora zasmażonego na masle.
- Udekoruj koperkiem i limonką.
- Ryż wyporcuj i udekoruj mozaiką z buraka.



# STEKI ROŚLINNE

/ orientalna sałatka / majonez pikantny



Marcin Szachowicz  
Szef Kuchni UFS poleca



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

### STEKI ROŚLINNE

Jak Burger Supreme The Vegetarian Butcher 10 szt.  
Olej 0,080 l  
Esencja Umami Knorr Professional 0,015 l

### SAŁATKA ORIENTALNA

Cebula czerwona 0,100 kg  
Boczniki 0,400 kg  
Olej 0,040 l  
Czosnek 0,020 kg  
Imbir 0,020 kg  
Dyń, kostka 0,300 kg  
Jarmuż, sparzony 0,100 kg  
Sól 0,005 kg

### Pikantny sos z chili i soją

- Sambal Manis Knorr 0,060 l  
Glony goma wakame 0,300 kg

### MAJONEZ PIKANTNY

Majonez Wegański Hellmann's 0,300 kg  
Pikantny sos z chili i soją  
- Sambal Manis Knorr 0,080 l  
Frytka karbowana 1,200 kg

## WYKONANIE

### STEKI ROŚLINNE

- Jak Burgera rozmroź, uformuj według uznania, obsmaż na patelni. Pod koniec smażenia posmaruj Esencją.

### SAŁATKA ORIENTALNA

- Pokrojoną cebulę i boczniki obsmaż na oleju z czosnkiem i imbirem.
- Dynię i jarmuż podsmaż, potącz z bocznikami, dopraw solą i sosem Sambal Manis.
- Wymieszaj z glonami.

### MAJONEZ PIKANTNY

- Majonez wymieszaj z sosem Sambal Manis.



Wegański

NOWOŚĆ

# TARTA

/ krem z białej czekolady / galaretka z rokitnika



Paweł Kaczmarek  
Szef Kuchni UFS poleca



## SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

Krucze spody	10 szt.		
<b>GALARETKA Z ROKITNIKA</b>			
Rokitnik	0,250 kg		
Woda	0,400 l		
Esencja cytrusowa Knorr Professional	0,050 l		
Auszpik Knorr	0,040 kg		
<b>KREM Z BIAŁEJ, PALONEJ CZEKOLADY</b>			
Biała czekolada 29%, posiekana	0,200 kg		
Śmietanka 30%	0,650 l		
Cukier puder	0,060 kg		
Auszpik Knorr	0,010 kg		
Mascarpone	0,250 kg		
<b>DEKORACJE Z CIASTA CYGARETKOWEGO</b>			
Jajko	1 szt.		
Masło	0,050 kg		
Mąka pszenna	0,050 kg		
Cukier puder	0,050 kg		
<b>DODATKI</b>			
Jeżyny	0,050 kg		
Borówki	0,050 kg		

## WYKONANIE

### GALARETKA Z ROKITNIKA

- Rokitnik zagotuj z wodą, dodaj Esencję, Auszpik, zmiksuj na gładką masę i przetrzyj przez sito.
- Wystudzoną galaretkę wylej do kruchych spodów, odstaw do stężenia.

### KREM Z BIAŁEJ, PALONEJ CZEKOLADY

- Czekoladę piecz w 160°C przez 12 minut i wystudź.
- Śmietankę (250 ml) zagotuj z cukrem, dodaj Auszpik i mieszaj do rozpuszczenia.
- Dodaj mascarpone i paloną czekoladę.
- Wymieszaj z pozostałą śmietanką i odstaw do chłodni do zastygnięcia.
- Zimną masę ubij mikserem na średnich obrotach i rozłóż na kruche spody.

### DEKORACJE Z CIASTA

- Z jajka, masła, mąki i cukru pudru wyrób ciasto i odstaw do schłodzenia.
- Ciasto rozsmaruj na formie silikonowej w formie pierścieni i piecz około 3-4 minut w 160°C.

### PORADA

- Żeby przyspieszyć dekorowanie deserów serwowanych w bufecie, wykorzystaj łamane ciasto filo smażone na głębokim tłuszczu.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

MAJONEZY I DRESSINGI HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor<sup>1</sup>
- ✓ Klasyczny smak<sup>1</sup>
- ✓ Wysoka wydajność<sup>2</sup>
- ✓ Wegański<sup>3</sup>



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



DO SAŁATEK<sup>2</sup>  
5 l



WEGAŃSKI<sup>3</sup>  
2,5 kg



SOS BALSAMICZNY  
1 l

DELIKATY MIESZANKI PRZYPAW

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład<sup>4</sup>
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność



DO MIĘSA<sup>4</sup>  
0,6 kg



DO DROBIU<sup>4</sup>  
0,6 kg



DO GRILLA<sup>4</sup>  
0,5 kg



DO GYROSA<sup>4</sup>  
0,5 kg



DO RYB<sup>4</sup>  
0,6 kg

<sup>4</sup> Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw

PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor<sup>5</sup>
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA<sup>5</sup>  
0,34 kg



CZERWONE PESTO<sup>5</sup>  
0,34 kg



CZOSNKOWA  
0,34 kg



PESTO<sup>5</sup>  
0,34 kg



GRZYBOWA  
0,34 kg

<sup>5</sup> Dotyczy Primerby bazyliowej, pesto i czerwone pesto

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 UMAMI  
0,4 l



ESENCJA CYTRUSOWA  
0,4 l



ESENCJA DYMNA  
0,4 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



SOS  
TERIYAKI  
1 l



✓ Gotowy składnik warzywny dań bufetowych<sup>6</sup> ✓ Do stosowania na ciepło i zimno ✓ Oszczędność czasu i energii ✓ Wysoka wydajność



**TOMATO PRONTO<sup>6</sup>**  
(Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)  
2 kg



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



**RATATOUILLE<sup>6</sup>**  
(Mieszanka warzywna)  
2,5 kg



**CAMPAGNA RUSTICA<sup>6</sup>**  
(Sos na bazie pomidorów z warzywami i pieczarkami)  
2 kg



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



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



**PASSATA PRZETARTE POMIDORY<sup>6</sup>**  
10 kg



**CONCENTRATO DI POMODORO**  
(Koncentrat pomidorowy)  
0,8 kg



**CONCENTRATO DI POMODORO**  
(Koncentrat pomidorowy)  
4,5 kg



**POMODORI SECCHI<sup>6</sup>**  
(Pomidory suszone)  
0,75 kg



**PEPERONI GRIGLIATI<sup>6</sup>**  
(Papryka grillowana)  
0,75 kg

## RYŻ

✓ Nie skleja się - pozostaje sypki nawet po wielokrotnym odgrzewaniu



**RYŻ DŁUGOZIARNISTY**  
5 kg

✓ Doskonały przyrost po ugotowaniu ✓ Stabilne w beczkach ✓ Odpowiednie do ugotowania i odgrzania ✓ Wyprodukowane we Włoszech



**TORTELLINI**  
3 kg



**CRESTI DI GALLO (KOLANKA Z FALBANKA)**  
3 kg



**FARFALLE (KOKARDKI)**  
3 kg



**FUSILLI (ŚWIDERKI)**  
3 kg



**FUSILLI TRICOLORE (ŚWIDERKI W TRZECH KOLORACH)**  
3 kg



**LASAGNE**  
3 kg



**MACCARONI (NITKA CIĘTA)**  
3 kg



**PAPPARDELLE ALL'UOVO (SZEROKA WSTAŻKA, MAKARON JAJECZNY)**  
2 kg



**PENNE RIGATE (RURKI KARBOWANE)**  
3 kg



**PENNETTE (PIÓRKA)**  
3 kg



**QUADRUCCI (ŁAZANKI)**  
3 kg



**SPAGHETTI**  
3 kg



**STELLINE (GWIAZDKI)**  
3 kg



**CODINI (KOLANKA)**  
3 kg



**TAGLIATELLE (GNIAZDA WSTAŻKI)**  
3 kg



**GRANDINE (KULECZKI)**  
3 kg



**GNOCCHETTI SARDI (MUSZELKI)**  
3 kg





*Marcin Szachowicz,  
Główny Szef Kuchni UFS*  
f @MarcinSzachowiczUFS



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



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



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



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

## **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)

**Więcej przepisów i inspiracji na:**

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



Znajdź nas  
na Facebooku:  
@ufspolska

