

A hand is shown at the top of the frame, squeezing a lime wedge. A single drop of lime juice is captured in mid-air, falling towards the center of the image. Below the text, a white horizontal line is centered. In the foreground, a dark, rustic bowl is filled with a vibrant stir-fry. The dish includes thin strips of yellow noodles, sliced red and orange bell peppers, green beans, and pieces of meat. The background is dark and out of focus, showing other bowls and ingredients like a whole lime and a bowl of dark powder.

PRZEZ ŻOŁĄDKI DO SERC,
czyli podroby i nie tylko

PRZEZ ŻOŁĄDKI DO SERC, czyli podroby i nie tylko

Dlaczego podroby?

Na co dzień najczęściej tworzymy dania na bazie schabu, karkówki czy piersi z kurczaka. Obecnie, gdy **wszyscy poszukujemy oszczędności**, postanowiliśmy stworzyć receptury z bardziej ekonomicznych fragmentów mięs. Wykorzystaliśmy popularne pałki z kurczaka, mięso mielone gulaszowe, ale przede wszystkim **skupiliśmy się na podrobach** - mniej spotykanych i niedocenianych elementach tuszy, a **oferujących duże możliwości kulinarne**.

Kontrowersyjna piąta ćwiartka

Czasy, gdy podroby były kojarzone z mięsem gorszej jakości, mijają. Podroby wciąż są **relatywnie tanie i łatwo dostępne**, co sprawia, że szefowie kuchni coraz chętniej z nimi eksperymentują. Często serwowane są **w eleganckiej formie z wykwintnymi dodatkami**, również w drogich, luksusowych restauracjach, gdzie cieszą się coraz większą popularnością. Przygotowanie atrakcyjnych dań z podrobów nie zawsze jest proste, ponieważ napotykamy na ograniczenia w uzyskaniu pożądanej głębi smaku, koloru i otrzymania aromatycznego, pieczystego sosu.

Zmierzyliśmy się z tymi wyzwaniami przygotowując dla Was inspiracje do menu jesień / zima.

Oddajemy do Waszych rąk zbiór sprawdzonych receptur na dania efektywnie prezentujące się na talerzu, wymiennie smakujące, znajdujące zastosowanie w kuchni restauracyjnej i hotelowej, a jednocześnie atrakcyjne pod względem kosztowym.

Miłej lektury i eksperymentowania!

Marcin Szachowicz
Mirosław Szajkowski
Emil Dziubak



SOSY PODSTAWOWE KNORR dopełniają walory smakowe i wizualne dań mięsnych

- Wzbogaca **kolor, głębię smaku i konsystencję** dań mięsnych.
- **Uniwersalna baza** do przygotowania wielu autorskich sosów.
- Do podlewania, duszenia i redukowania dań mięsnych.
- Pasuje do szerokiej gamy mięs.
- **Do wcześniejszego przygotowania i odgrzania**, bez zmiany konsystencji, smaku, koloru.
- Do dań **bufetowych i barmarowych**.
- Wysoka, powtarzalna **jakość**.
- Wysoka **wydajność**.
- Przewidywalna **cena**.
- Oszczędność **czasu i energii**.
- Wygodne **magazynowanie**.



	SOS DEMI-GLACE KNORR 0,75 kg	SOS PIECZENIOWY KNORR 1,4 kg	SOS PIECZENIOWY W PASCIE KNORR 1,2 kg	SOS PIECZENIOWY BAZA 1-2-3 Knorr 3 kg
Gotowy sos	NIE	TAK	TAK	TAK
Zastosowanie	Idealny do podlewania i długiego czasu duszenia mięs.	Szerokie zastosowanie - jako gotowy sos, baza lub przyprawa autorskich sosów i dań duszonych.		Odpowiedni dla wegan i wegetarian; doskonały do dań budżetowych (wysoka wydajność).
Smak	Bardzo wyrazisty, wyściowy, mięsno-kostny. Otwarty – niedosolony.	Wyrazisty, esencjonalny smak pieczonego mięsa. Doprawiony, ale nadal otwarty. Nie dominuje nad daniem.	Mięsny, z nutą czerwonego wina. Bardziej wytrawny, niż sos standardowy. Otwarta receptura.	Bazowy, neutralny, delikatnie pieczeniowy.
Konsystencja	Rzadka (wodnista) – wymaga redukcji lub zagęszczenia zasmażką/zawiesiną.	Konsystencja gotowego sosu.	Konsystencja gotowego sosu.	Konsystencja gotowego sosu.
Kolor	Brązowy	Ciemnobrązowy, rumiany.	Ciemnobrązowy, najciemniejszy ze wszystkich.	Jasnobrązowy
Format	Sypki	Sypki	Pasta	Sypki
Dozowanie	50 g / 1 L	100 g / 1 L	135 g / 1 L	80 g / 1 L
Wydajność z 1 opak.	15 L	14 l	9 L	37 L
Wydajność z 1 kg	20 L	10 L	7,5 L	12,3 L



Wszystkie powyższe sosy przygotowaliśmy na bazie Sosu pieczeniowego Knorr standard, ale z powodzeniem możesz go zastąpić Sosem pieczeniowym w paście Knorr lub Sosem Demi – Glace Knorr. Pamiętaj, że Demi-Glace musisz zredukować do połowy, aby uzyskać konsystencję sosu.

SOS Z NUTĄ PORZECZKI I CZEKOLADY  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,080 kg	Rozmaryn	0,020 kg
Woda	0,900 l	Cukier	0,020 kg
Masło	0,100 kg	Wino czerwone	
Cebula	0,100 kg	wytrawne	0,150 l
Czarna porzeczka mrożona	0,100 kg	Czekolada gorzka	0,030 kg
		Pieprz czarny, sól	do smaku

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklij na połowie masła, dodaj porzeczki, rozmaryn, cukier i chwilę zasmażaj, wlej wino i zredukuj do połowy.
 - Następnie dodaj przygotowany wcześniej sos i pokruszoną czekoladę, gotuj kilka minut i przecedź.
 - Na koniec dodaj pokrojone zimne masło i mieszaj do rozpuszczenia.
 - Doprav pieprzem i solą.



SOS DO GOLONKI PIECZONEJ PO BAWARSKU  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,070 kg	Pietruszka korzeń	0,040 kg
Woda	0,700 l	Koncentrat pomidorowy	
Olej	0,030 l	Knorr Professional	0,030 kg
Cebula	0,080 kg	Musztarda	0,015 kg
Czosnek	0,020 kg	Piwo Porter	0,300 l
Por	0,050 kg	Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Marchew	0,100 kg	Sól	0,002 kg
Seler	0,040 kg	Majeranek	0,002 kg

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Cebulę pokrojoną w piórka zeszklij z czosnkiem, dodaj warzywa pokrojone w paski julienne i zasmaż.
 - Dodaj zasmażony koncentrat, musztardę i piwo. Gotuj do odparowania połowy płynu.
 - Całość zalej sosem pieczeniowym i gotuj na wolnym ogniu kilka minut, dopraw do smaku.



SOS MYŚLIWSKI  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,070 kg	Rozmaryn	0,004 kg
Woda	0,700 l	Jałowiec	0,002 kg
Olej	0,040 l	Koncentrat pomidorowy	
Boczek wędzony	0,100 kg	Knorr Professional	0,030 kg
Marchew	0,060 kg	Wino czerwone	
Pieczarki	0,100 kg	wytrawne	0,150 l
Ogórki konserwowe	0,100 kg	Sól, pieprz czarny	do smaku

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Boczek, marchew, pieczarki, ogórki konserwowe pokrój w julienne, igły rozmarynu posiekaj, a jałowiec rozgnieć.
 - Na oleju zasmaż boczek, dodaj marchew i pieczarki, następnie jałowiec, rozmaryn, koncentrat pomidorowy.
 - Wlej wino, zredukuj przez chwilę, połącz z przygotowanym wcześniej sosem, dodaj ogórki, gotuj przez chwilę i dopraw do smaku.



SOS POMARAŃCZOWY - GASTRIQUE  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,080 kg	Papryka chili mielona	0,002 kg
Woda	0,800 l	Sól	0,002 kg
Pomarańcze	0,600 kg	Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Cukier brązowy	0,050 kg	Masło schłodzone	0,100 kg
Ocet winny jabłkowy	0,050 l		
Cydr	0,400 l		

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Skórkę z pomarańczy pokrój w cienkie, długie paski julienne, zalej wodą, zagotuj i odcedź.
 - Wyciśnij sok z pomarańczy.
 - Przygotuj karmel z cukru brązowego, wlej sok z pomarańczy, ocet i cydr, dodaj chili, zredukuj do odparowania połowy płynu.
 - Następnie połącz z wcześniej przygotowanym sosem.
 - Całość gotuj przez kilka minut, dopraw do smaku.
 - Sos przecedź, zagęść zimnym masłem, na koniec dodaj julienne ze skórk pomarańczowej.



SOS Z ZIEŁONYM PIEPRZEM  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,080 kg	Brandy	0,100 l
Woda	0,800 l	Śmietanka 30%	0,050 l
Masło	0,050 kg	Pieprz zielony z zalewy	0,080 kg
Szalotka	0,100 kg		

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Na masle zeszklij szalotkę drobno posiekaną, wlej brandy i podpal.
 - Następnie połącz z przygotowanym wcześniej sosem, śmietanką i zielonym pieprzem.
 - Gotuj na wolnym ogniu przez kilka minut, dopraw do smaku.



SOS PIECZENIOWY Z JABŁKIEM I KAPARAMI  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,080 kg	Sok jabłkowy nisko słodzony	0,300 l
Woda	0,600 l	Kapary	0,040 kg
Masło	0,100 kg	Jabłko	0,100 kg
Cebula szalotka	0,080 kg	Śmietanka 30%	0,050 l
Tymianek suszony	0,003 kg	Sól	0,005 kg
Mąka	0,020 kg	Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Białe wino wytrawne	0,150 l		

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Na połowie masła zeszklij pokrojoną szalotkę z tymiankiem, oprósz mąką i wymieszaj.
 - Wlej wino i sok jabłkowy, zredukuj do odparowania połowy płynu, połącz z sosem pieczeniowym.
 - Na pozostałym masle podsmaż pokrojone jabłko i kapary, dodaj do sosu.
 - Wlej śmietankę, sos dopraw do smaku i zagotuj.



SOS ESPAGNOLE  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Marchew	0,200 kg	Sos pieczeniowy Knorr	0,100 kg
Pomidory	0,600 kg	Woda	1,000 l
Wino białe	0,200 l	Masło	0,100 kg

- WYKONANIE:**
- Marchew i pomidory pokrojone w cząstki zrumień w piecu na złoty kolor. Całość przelóż do rondla, podlej winem i gotuj przez chwilę.
 - Następnie dodaj sos pieczeniowy, wlej wodę, wymieszaj i gotuj, aż warzywa się rozpadną.
 - Sos przetrzyj przez sito i zgęść zimnym masłem.



SOS PIECZENIOWY KNORR 1,4 KG



Dowiedz się więcej o produktach

SOS CZARNY POLSKI  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Woda	1,000 l	Pieprz młotkowany	0,005 kg
Bakalie mix	0,300 kg	Sos Demi-Glace Knorr	0,050 kg
Miód	0,050 kg		
Imbir	0,020 kg		
Kawa inka	0,010 kg		

- WYKONANIE:**
- Do wody dodaj wszystkie składniki i gotuj do zredukowania o 40% objętości.
 - Sos przecedź przez gęste sito.



SOS BORDELAISE  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,060 kg	Rozmaryn świeży	0,004 kg
Woda	0,600 l	Wino czerwone	
Szalotka	0,150 kg	wytrawne	0,600 l
Masło	0,150 kg	Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Tymianek świeży	0,002 kg	Sól	0,002 kg

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Szalotkę pokrojoną w kostkę zeszklij na 1/3 części masła, dodaj tymianek, rozmaryn i wino.
 - Całość redukuj do odparowania połowy płynu.
 - Następnie dodaj wcześniej przygotowany sos, zagotuj i przecedź.
 - Sos zageń zimnym masłem i dopraw pieprzem i solą.



SOS MADEROWY  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,070 kg	Wino czerwone	
Woda	0,800 l	wytrawne	0,100 l
Szalotka	0,100 kg	Wino Madera	0,200 l
Masło	0,120 kg	Pieczarki	0,100 kg
Tymianek świeży	0,003 kg	Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Liść laurowy	0,001 kg	Sól	0,002 kg

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Szalotkę pokrój i zeszklij na 1/3 części masła, dodaj tymianek, liść laurowy i wino.
 - Całość redukuj do odparowania połowy płynu.
 - Następnie dodaj wcześniej przygotowany sos pieczeniowy i gotuj przez kilka minut i przecedź.
 - Pieczarki pokrój w plasterki i zasmaż na 1/3 części masła. Dodaj do sosu razem z pozostałym zimnym masłem. Dopraw do smaku.



SOS O SMAKU TRUFLI  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,080 kg	Masło	0,080 kg
Woda	0,900 l	Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Wino Porto	0,100 l		
Pasta truflowa	0,030 kg		

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Porto redukuj przez chwilę i wlej do sosu.
 - Następnie dodaj pastę truflową, zagotuj i odstaw.
 - Sos zageń zimnym masłem i dopraw pieprzem.



SOS ROQUEFORT  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,080 kg	Ser Roquefort	0,080 kg
Woda	0,800 l	Śmietanka 30%	0,050 l
Szalotka	0,100 kg	Pieprz czarny	do smaku
Masło	0,120 kg		
Koniak	0,050 l		
Białe wino wytrawne	0,150 l		

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Szalotkę pokrojoną w kostkę, zeszklij na połowie masła, wlej koniak i podpal, dodaj wino i redukuj.
 - Ser pokrusz i połowę dodaj do sosu, wlej śmietankę i gotuj na wolnym ogniu kilka minut, zdejmij z palnika.
 - Na koniec dodaj pokrojone zimne masło i wymieszaj, dodaj pozostały pokruszony ser i dopraw do smaku.



SOS STAROPOLSKI  SKŁADNIKI NA 1 LITR SOSU

SKŁADNIKI:

Sos pieczeniowy Knorr	0,090 kg	Wino czerwone	
Woda	0,900 l	wytrawne	0,100 l
Miód	0,040 kg	Masło	0,050 kg
Cebula	0,100 kg	Sliwka suszona	0,060 kg
Rozmaryn świeży	0,003 kg		
Powidła	0,100 kg		

- WYKONANIE:**
- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
 - Na miodzie karmelizuj cebulę, rozmaryn i powidła, wlej wino i redukuj do odparowania połowy płynu.
 - Połącz z sosem pieczeniowym, gotuj przez kilka minut i przecedź.
 - Na koniec zageń zimnym masłem, wymieszaj i dodaj pokrojone sliwki.



SOSY PODSTAWOWE KNORR
– uniwersalna baza do przygotowania wielu autorskich sosów





Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

Olej	0,050 l
Cebula	0,100 kg
Czosnek	0,010 kg
Por	0,050 kg
Udło kurczaka bez skóry i kości	0,500 kg
Liść laurowy	0,002 kg
Ziele angielskie	0,002 kg
Marchew	0,150 kg
Seler	0,100 kg
Pietruszka	0,100 kg
Woda	2,000 l
Rosół z kury Knorr Professional	0,040 kg
Ziemniaki	0,400 kg
Ogórki kiszone	0,400 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Chili świeże	0,020 kg
Koperek	0,020 kg

ROSÓŁ Z KURY KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 1 kg

Otwarty profil smakowy klasycznego wywaru drobiowego. Bez posmaku suszu warzywnego. Doskonale rozprowadza się w potrawie i nie wymaga odcedzania. Nie pozostawia żółtego osadu z tłuszczu na talerzu. Idealny jako przyprawa uniwersalna, baza autorskich zup lub do podlewania dań. Szerokie zastosowanie w kuchni polskiej i międzynarodowej. Optymalne rozwiązanie dla każdego rodzaju kuchni, dla małej i dużej gastronomii.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Na oleju zeszklij pokrojoną cebulę, czosnek i por.
- Następnie dodaj pokrojonego w dużą kostkę kurczaka, marchew, seler, pietruszkę, liść laurowy i ziele angielskie. Zasmaż przez chwilę.
- Dodaj wodę, rosół z kury i pokrojone ziemniaki.
- Gotuj do $\frac{3}{4}$ miękkości, dodaj pokrojone, obrane ogórki i gotuj przez chwilę, dopraw do smaku.
- Rosolnik podawaj z plasterkami chili i koperkiem.



KREM Z PALONEJ PAPRYKI

z boczkiem Teriyaki



Emil Dziubak
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

ZUPA:

Papryka czerwona	0,600 kg
Olej	0,080 l
Cukier	0,020 kg
Wino białe	0,200 l
Pomidory bez skórki krojone w kostkę Knorr Professional	0,400 kg
Papryka słodka z Hiszpanii Knorr Professional	0,020 kg
Kmin rzymski	0,003 kg
Woda	2,200 l
Rosół wołowy Knorr Professional	0,040 kg
Tabasco	0,001 l
Tofu wędzone	0,200 kg

BOCZEK TERIYAKI:

Boczek surowy	1,000 kg
Woda	1,000 l
Sól peklowa	0,060 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Czosnek	0,020 kg
Sos Teriyaki Knorr	0,300 l
Szczypiorek	0,080 kg

SOS TERIYAKI KNORR

Pojemność: 1 l

Zainspirowany autentyczną japońską recepturą sosu teriyaki. Na bazie sosu sojowego, z dodatkiem imbiru i japońskiego wina ryżowego (Mirin). Idealny do kuchni japońskiej lub nadania orientального sznytu tradycyjnym daniam. Doskonały do marynowania, doprawiania, smażenia i grillowania mięs, ryb i owoców morza oraz warzyw.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

ZUPA:

- Paprykę posmaruj olejem, oprósz cukrem i upiecz w temperaturze 230° C na ciemno-brązowy kolor, wystudź, obierz ze skórki i usuń gniazda nasienne.
- Na oleju zasmaż paprykę, podlej winem i zredukuj.
- Dodaj pomidory, paprykę słodką, kmin rzymski, duś przez chwilę, zalej wodą, wsyp rosół wołowy i gotuj do momentu, aż wszystkie składniki się rozpadną.
- Zupę zmiksuj na gładką masę i przetrzyj przez gęste sito, dopraw tabasco.
- Pokrojone tofu zrumień na suchej patelni.

BOCZEK TERIYAKI:

- Skórę boczku natnij dekoracyjnie.
- Z wody, soli, liścia laurowego i czosnku przygotuj solankę, włóż do niej boczki na 3 dni.
- Zapiekowany boczek natrzyj połową sosu Teriyaki. Przełóż do worka, zamknij i skompresuj w wakuum.
- Gotuj w piecu przez 8 godzin w temperaturze 68° C.
- Następnie boczek przyduś obciążoną blachą G/N i wystudź.
- Boczek pokrój, zrumień na suchej patelni na złoty kolor, pod koniec dodaj pozostały sos Teriyaki.

PODANIE:

- Krem z pieczonej papryki podawaj z tofu, boczkiem Teriyaki i szczypiorkiem.



NOWOŚĆ



Emil Dziubak
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

Żółądki drobiowe	1,000 kg
Cebula	0,100 kg
Marchew	0,100 kg
Seler naciowy	0,100 kg
Oliwa	0,100 l
Wino białe	0,250 l
Cukier	0,010 kg
Pomidory bez skórki krojone w kostkę	
Knorr Professional	1,500 kg
Woda	0,500 l
Rosół z kury Knorr Professional	0,040 kg
Mięta świeża	0,010 kg
Bazyliia świeża	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg

ROSÓŁ Z KURY KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 1 kg

Otwarty profil smakowy klasycznego wywaru drobiowego. Bez posmaku suszu warzywnego. Doskonale rozprowadza się w potrawie i nie wymaga odcedzania. Nie pozostawia żółtego osadu z tłuszczu na talerzu. Idealny jako przyprawa uniwersalna, baza autorskich zup lub do podlewania dań. Szerokie zastosowanie w kuchni polskiej i międzynarodowej. Optymalne rozwiązanie dla każdego rodzaju kuchni, dla małej i dużej gastronomii.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Żółądki oczyść i ugotuj do miękkości, następnie pokrój w paski.
- Cebulę, marchew, seler pokrój w piórka, zrumień na rozgrzanej oliwie, dodaj białe wino, cukier, żółądki i pomidory. Duś do odparowania wina.
- Dodaj wodę, Rosół z kury, pozostałe przyprawy i gotuj, aż warzywa zmiękną.
- Zupeł na koniec dopraw świeżą miętą i bazylią.





Marcin Szachowicz
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

Kurczak w całości	2,800 kg
Sól	0,020 kg
Pieprz czarny mielony	0,003 kg
Wino czerwone	0,600 l
Cebula	0,150 kg
Czosnek świeży	0,040 kg
Boczek wędzony	0,200 kg
Marchew	0,500 kg
Seler naciowy	0,200 kg
Sos pieczeniowy w paście Knorr	0,200 kg
Woda	1,500 l
Tymianek świeży	0,010 kg
Prawdziwki, suszone	0,030 kg
Pieczarki	0,250 kg
Bagietka	1 szt.
Masło	0,100 kg
Pietruszka zielona	0,050 kg

SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE KNORR

Masa netto: 1,2 kg

Sos pieczeniowy w paście Knorr zachwyca mięsny smakiem pieczeni i ciemnobrązowym kolorem. Dzięki konsystencji pasty, błyskawicznie rozpuszcza się w daniu. Idealny do zastosowania jako gotowy sos, ale również jako baza lub przyprawa autorskich sosów, wedle upodobań szefa kuchni. Znajduje szerokie zastosowanie w kuchni tradycyjnej, a ze względu na swoją delikatną szklistość, doskonale sprawdza się w kuchni azjatyckiej.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Kurczaka pokrój na części, przypraw solą i pieprzem, zalej winem, dodaj cebulę i czosnek pokrojone w kostkę.
- Odstaw na 24 godziny do lodówki, wyjmij z marynaty i osusz.
- Na patelni zasmaż pokrojony boczek. Na tłuszczu od smażenia boczku obsmaż kurczaka i przełóż do garnka.
- Marchew i seler pokrój w dowolny sposób, podsmaż i dodaj do kurczaka.
- Sos pieczeniowy wymieszaj w wodzie i zalej nim kurczaka, dodaj tymianek i namoczone prawdziwki.
- Garnek przykryj i wstaw do pieca nagrzanego do 180° C na 1 godzinę.
- Pieczarki pokrój w cząstki, podsmaż, dopraw do smaku i dodaj do sosu.
- Pokrojoną bagietkę posmaruj masłem wymieszanym z pietruszką i zapiecz.





Marcin Szachowicz
SzeF Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

WĄTRÓBKA:

Wątróbka z kurczaka	1,100 kg
Mąka pszenna	0,100 kg
Olej	0,080 l
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,003 kg

SOS:

Cukier	0,050 kg
Wiśnie	0,350 kg
Wino czerwone	0,200 l
Imbir świeży, posiekany	0,020 kg
Anyż	0,004 kg
Cebula czerwona, cząstki	0,130 kg
Sos pieczeniowy Knorr	0,050 kg
Woda	0,500 l
Tymianek świeży	0,003 kg

ROSTI:

Ziemniaki	0,500 kg
Marchew	0,100 kg
Dynia	0,150 kg
Sól	0,008 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Tymianek świeży	0,005 kg
Jajko	1 szt.
Olej	0,080 l

SOS PIECZENIOWY KNORR

Masa netto: 1,4 kg

Idealny do szybkiego przygotowania klasycznego sosu ciemnego, o wyrazistym, pieczeniowym smaku, głębokim, ciemnobrązowym kolorze i doskonałej konsystencji. Dzięki uniwersalnej recepturze, pasuje do szerokiej gamy mięs, np. do wieprzowiny, wołowiny, drobiu czy dziczyzny. Sos pieczeniowy Knorr to pewność finalnego rezultatu: gwarancja stałej, wysokiej jakości i powtarzalności smaku dania.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

WĄTRÓBKA:

- Wątróbkę oczyścić, oprószyć mąką, obsmażyć na patelni i doprawić.

SOS:

- Z cukru przygotować karmel, dodać wiśnie, wino, imbir, anyż, cebulę i zredukować.
- Sos pieczeniowy rozprowadzić w wodzie, zagotować i połączyć z przygotowanymi składnikami.
- Na koniec dodać tymianek i gotować przez chwilę.

ROSTI:

- Ziemniaki, marchew i dynię pokroić w zapalki, doprawić solą, pieprzem i tymiankiem. Wymieszać z jajkiem i usmażyć placki.

PODANIE:

- Przed podaniem wątróbkę połączyć z sosem i podawać na rosti.





Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

Serca drobiowe	1,200 kg
Olej	0,080 l
Cebula, kostka	0,150 kg
Czosnek, posiekany	0,015 kg
Papryka słodka z Hiszpanii Knorr Professional	0,008 kg
Tymianek	0,005 kg
Woda	1,000 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,050 kg
Marchew	0,150 kg
Pietruszka	0,150 kg
Kalarepa	0,150 kg
Pieczarki	0,200 kg
Pomidory Pelati Knorr Professional	0,300 kg
Natka pietruszki	0,030 kg
Kasza jęczmienna	0,350 kg
Woda	0,800 l
Cebula czerwona, kostka	0,100 kg
Cukinia, kostka	0,200 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

SOS PIECZENIOWY KNORR

Masa netto: 1,4 kg

Idealny do szybkiego przygotowania klasycznego sosu ciemnego, o wyrazistym, pieczeniowym smaku, głębokim, ciemnobrązowym kolorze i doskonałej konsystencji. Dzięki uniwersalnej recepturze, pasuje do szerokiej gamy mięs, np. do wieprzowiny, wołowiny, drobiu czy dziczyzny. Sos pieczeniowy Knorr to pewność finalnego rezultatu: gwarancja stałej, wysokiej jakości i powtarzalności smaku dania.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Serca oczyścić i obsmażyć na oleju z cebulą, czosnkiem, papryką i tymiankiem.
- Wlej wodę, wsyp sos pieczeniowy, wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu do ¾ miękkości.
- Marchew, pietruszkę, kalarepę pokrój w grube słupki, pieczarki w cząstki i razem zasmaż. Połącz z sercami, duś do miękkości.
- Na koniec dodaj pomidory Pelati, posiekaną pietruszkę, zagotuj, dopraw do smaku.
- Kaszę ugotuj w osolonej wodzie. Cebulę i cukinię zasmaż, połącz z kaszą i dopraw do smaku.





Odpowiedni
dla Wegan

ROŚLINNY KURCZAK po burgundzku



Marcin Szachowicz
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

Ziemiaki	0,400 kg
Olej	0,100 l
Cebula	0,150 kg
Pieczarki	0,300 kg
Marchew	0,200 kg
Czosnek	0,020 kg
Koncentrat pomidorowy Knorr Professional	0,040 kg
Wino czerwone	0,300 l
Woda	1,000 l
Sos pieczeniowy Knorr 1-2-3	0,080 kg
Tymianek suszony	0,002 kg
Estragon suszony	0,002 kg
Jak Kurczak The Vegetarian Butcher	0,600 kg
Peperonata Knorr Professional	0,200 kg
Cebulka perłowa marynowana	0,100 kg
Groszek cukrowy	0,100 kg
Sól	0,003 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Pietruszka zielona	0,020 kg

KNORR 1-2-3 SOS PIECZENIOWY

Masa netto: 3 kg

Bazowy, neutralny, delikatnie pieczeniowy sos. Sprawdza się jako baza lub przyprawa. Podkreśla mięsny smak potraw, nadaje im ciemnozłoty kolor i doskonale zagęszcza. Z powodzeniem może być stosowany w kuchni roślinnej, w daniach wegetariańskich i wegańskich. Ze względu na wysoką wydajność, doskonale sprawdza się w daniach budżetowych.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Ziemiaki upiecz w piecu i pokrój.
- Na połowie oleju podsmaż pokrojoną cebulę, pieczarki, marchew i czosnek, dodaj koncentrat pomidorowy.
- Podlej winem i zredukuj. Dodaj wodę, sos pieczeniowy, tymianek, estragon i gotuj.
- Jak Kurczaka podsmaż na pozostałym oleju, dodaj do sosu razem z Peperonatą, cebulką perłową, groszkiem cukrowym i upieczonymi ziemniakami.
- Zagotuj i dopraw do smaku.
- Podawaj ze smażoną zieloną pietruszką.



STEK Z KURCZAKA W STYLU AMERYKAŃSKIM

z ziemniakiem Hasselback



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Emil Dziubak
Szef Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

STEK Z KURCZAKA:

Udo z kurczaka bez kości	2,000 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr	0,020 kg

PANIERKA:

Mąka ziemniaczana	0,200 kg
Mąka pszenna	0,400 kg
Sól	0,030 kg

SOS ESPAGNOLE:

Marchew	0,200 kg
Pomidory	0,600 kg
Wino białe	0,200 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,100 kg
Woda	1,000 l
Masło	0,100 kg

DODATKI:

Kalarepa	1,000 kg
Tymianek świeży	0,010 kg
Oliwa	0,100 l
Sok z limonki	0,010 l
Pomidorki koktajlowe	0,600 kg

ZIEMNIAKI HASSELBACK:

Ziemniaki mączyste	2,000 kg
Sól	0,010 kg
Masło	0,200 kg
Tymianek świeży	0,010 kg

SOS PIECZENIOWY KNORR

Masa netto: 1,4 kg

Idealny do szybkiego przygotowania klasycznego sosu ciemnego, o wyrazistym, pieczeniowym smaku, głębokim, ciemnobrązowym kolorze i doskonałej konsystencji. Dzięki uniwersalnej recepturze, pasuje do szerokiej gamy mięs, np. do wieprzowiny, wołowiny, drobiu czy dziczyzny. Sos pieczeniowy Knorr to pewność finalnego rezultatu: gwarancja stałej, wysokiej jakości i powtarzalności smaku dania.

WYKONANIE

STEK Z KURCZAKA:

- Uduka z kurczaka dopraw Delikatem.
- Panierka: wymieszaj mąki ziemniaczaną i pszenną z solą.
- Uduka obtocz w panierce, następnie zanurz w wodzie i ponownie obtocz w panierce.
- Usmaż na złoty kolor na głębokim tłuszczu.

SOS ESPAGNOLE:

- Marchew i pomidory pokrojone w cząstki zrumień w piecu na złoty kolor. Całość przelóż do rondla, podlej winem i gotuj przez chwilę.
- Następnie dodaj sos pieczeniowy, wlej wodę, wymieszaj i gotuj, aż warzywa się rozpadną.
- Sos przetrzyj przez sito i zageść zimnym masłem.

DODATKI:

- Kalarepę obierz, pokrój w słupki i wymieszaj z oliwą, sokiem z limonki i tymiankiem. Przelóż do worka, zamknij i skompresuj w waku.
- Pomidorki usmaż na głębokim tłuszczu.

ZIEMNIAKI HASSELBACK:

- Umyte ziemniaki ponacinaj co 2 mm tak, aby nie przeciąć ich do końca.
- Posyp solą, posmaruj masłem, przelóż na blachę i piecz w temperaturze 165° C do miękkości.
- Na koniec posyp świeżym tymiankiem.



GĘSIE PIPKI, czyli duszone gęsie żółtąki



Marcin Szachowicz
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

GĘSIE PIPKI:

Żółtąki gęsie	1,200 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Smalec	0,030 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Ziele angielskie	0,003 kg
Jałowiec	0,005 kg
Wino czerwone	0,200 l
Woda	1,500 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,075 kg
Marchew	0,400 kg
Seler naciowy	0,120 kg
Cukinia	0,130 kg
Boczniki	0,130 kg
Olej	0,050 l
Rozmarn świeży	0,005 kg

KASZA PĘCZAK:

Cebula	0,050 kg
Masło	0,050 kg
Kasza pęczak	0,300 kg
Woda	0,500 l
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,015 l
Dymia	0,150 kg
Tymianek świeży	0,005 kg

SOS PIECZENIOWY KNORR

Masa netto: 1,4 kg

Idealny do szybkiego przygotowania klasycznego sosu ciemnego, o wyrazistym, pieczeniowym smaku, głębokim, ciemnobrązowym kolorze i doskonałej konsystencji. Dzięki uniwersalnej recepturze, pasuje do szerokiej gamy mięs, np. do wieprzowiny, wołowiny, drobiu czy dziczyzny. Sos pieczeniowy Knorr to pewność finalnego rezultatu: gwarancja stałej, wysokiej jakości i powtarzalności smaku dania.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

GĘSIE PIPKI:

- Żółtąki oczyść, pokrój w duże kawałki, przypraw solą, pieprzem i podsmaż na smalcu.
- Dodaj liść laurowy, ziele angielskie, jałowiec, podlej winem i zredukuj.
- Dodaj wodę, sos pieczeniowy, wymieszaj i duś do miękkości.
- Warzywa i boczniki pokrój, podsmaż, dodaj rozmaryn i połącz z duszonymi żółtąkami.
- Gotuj przez chwilę, aby warzywa zmiękły.

KASZA PĘCZAK:

- Cebulę pokrój i podsmaż na maśle, dodaj kaszę, wlej wodę i Esencję bulionu warzywnego.
- Gotuj pod przykryciem na małym ogniu.
- Pod koniec gotowania dodaj podsmażoną na maśle dynię i tymianek.

PODANIE:

- Gęsie pipki podawaj z kaszą.





Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

Lopatka wieprzowa 1,500 kg

MARYNATA:

Ananas świeży 0,250 kg
Cebula czerwona 0,100 kg
Czosnek 0,020 kg
Syrop klonowy 0,050 kg
Ocet winny jabłkowy 0,040 l
Papryka wędzona Chipotle 0,040 kg
Limonka 0,080 kg
Chili mielone 0,004 kg
Kmin rzymski 0,005 kg
Papryka słodka z Hiszpanii Knorr Professional 0,005 kg
Sól 0,003 kg
Pieprz czarny mielony 0,001 kg

SOS:

Sos pieczeniowy Knorr 0,050 kg
Woda 0,500 l
Miód 0,040 kg
Kmin rzymski 0,005 kg
Kolendra mielona 0,020 kg
Esencja Dymna Knorr Professional 0,020 l
Sos Hoisin 0,050 kg

DODATKI:

Ananas 0,300 kg
Kukurydza mrożona kolby 0,800 kg
Awokado 1 szt.
Limonka 0,080 kg
Cebula czerwona 0,100 kg
Kolendra świeża 0,020 kg

SOS PIECZENIOWY KNORR

Masa netto: 1,4 kg

Idealny do szybkiego przygotowania klasycznego sosu ciemnego, o wyrazistym, pieczeniowym smaku, głębokim, ciemnobrązowym kolorze i doskonałej konsystencji. Dzięki uniwersalnej recepturze, pasuje do szerokiej gamy mięs, np. do wieprzowiny, wołowiny, drobiu czy dziczyzny. Sos pieczeniowy Knorr to pewność finalnego rezultatu: gwarancja stałej, wysokiej jakości i powtarzalności smaku dania.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

MARYNATA:

- Mięso pokrój w dużą kostkę.
- Wszystkie składniki marynaty zmiksuj i dodaj do mięsa, wymieszaj i odstaw do lodówki na 2 dni.
- Następnie przełóż na blachę G/N i piecz w piecu nagrzanym do temperatury 160°C, od czasu do czasu mieszając.

SOS:

- Sos pieczeniowy połącz z wodą, dodaj pozostałe składniki, zagotuj i gotuj na małym ogniu przez chwilę.

DODATKI:

- Ananasa pokrój w cząstki i zgrilluj.
- Kukurydzę rozmroź, osusz, pokrój i zgrilluj.
- Pokrojone awokado wymieszaj z sokiem z limonki.
- Cebulę pokrój w piórka.

PODANIE:

- Przygotowany sos wylej na talerz, ułóż mięso i pozostałe składniki. Na koniec posyp kolendrą.
- Podawaj z nachosami, tacosami lub pieczonymi ziemniakami.





Emil Dziubak
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

OZÓR WIEPRZOWY:

Ozór wieprzowy	2,200 kg
Woda	2,000 l
Sól	0,120 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Ziele angielskie	0,001 kg
Rosół wołowy Knorr Professional	0,040 kg

SOS BORDELAISE:

Sos pieczeniowy w paście Knorr	0,135 kg
Woda	0,600 l
Szalotka	0,150 kg
Masło	0,150 kg
Tymianek	0,002 kg
Rozmaryn	0,002 kg
Wino czerwone wytrawne	0,600 l
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Sól	0,002 kg

PUREE SELEROWO-CHRZANOWE:

Seler	1,300 kg
Masło	0,200 kg
Chrzan świeży	0,020 kg
Śmietana kwaśna	0,060 kg
Sól	0,008 kg
Cukier	0,008 kg

KREM Z PALONEJ CEBULI:

Cebula	1,500 kg
Kmin rzymski	0,001 kg
Sól	0,010 kg
Wino białe słodkie	0,100 l
Masło	0,100 kg

SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE KNORR

Masa netto: 1,2 kg

Sos pieczeniowy w paście Knorr zachwyca mięsnym smakiem pieczeni i ciemnobrązowym kolorem. Dzięki konsystencji pasty, błyskawicznie rozpuszcza się w daniu. Idealny do zastosowania jako gotowy sos, ale również jako baza lub przyprawa autorskich sosów, wedle upodobań szefa kuchni. Znajduje szerokie zastosowanie w kuchni tradycyjnej, a ze względu na swoją delikatną szklistość, doskonale sprawdza się w kuchni azjatyckiej.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

OZÓR WIEPRZOWY:

- Przygotuj solankę z wody, soli peklowej, liścia laurowego i ziela angielskiego.
- Ozory włóż do solanki na 4 dni.
- Ozory wyjmij z solanki i ugotuj do miękkości w wodzie z dodatkiem rosółu wołowego.
- Wystudź, obierz ze skórki, pokrój i zrumień na patelni.

SOS BORDELAISE:

- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj i odstaw.
- Szalotkę pokrojoną w kostkę zeszklij na 1/3 części masła, dodaj tymianek, rozmaryn i wino.
- Całość zredukuj do odparowania połowy płynu.
- Dodaj wcześniej przygotowany sos pieczeniowy, zagotuj i przecedź.
- Sos zagęść zimnym masłem i dopraw pieprzem i solą.

PUREE SELEROWO-CHRZANOWE:

- Selera w łupinie ugotuj na parze do miękkości, wystudź, obierz i pokrój w kostkę.
- Selera podgrzej, dodaj zimne masło, starty chrzan, śmietanę, sól, cukier i zmiksuj na gładką masę.

KREM Z PALONEJ CEBULI:

- Cebulę w łupinie przekrój na połowę, oprósz cukrem, przypal w piecu nagrzanym do 230°C i wystudź.
- Wyjmij miąższ z łupin, przełóż do rondla, dodaj sól, kmin, wino i gotuj przez chwilę.
- Dodaj zimne masło i zmiksuj na gładką masę.

PODANIE:

- Ozorki podawaj w sosie Bordelaise, posypane startym chrzaniem, z puree selerowo-chrzanowym, z dodatkiem kremu z palonej cebuli.



POLICZKI WIEPRZOWE W PANKO Z CHRZANOWO-CYTRYNOWĄ MIZERIĄ,

moskolami i sosem czarnym polskim



Emil Dziubak
SzeF Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

WYWAR:	
Woda	2,000 l
Cebula	0,200 kg
Seler	0,300 kg
Marchew	0,200 kg
Liść laurowy	0,002 kg
Ziele angielskie	0,002 kg
Rosół wołowy Knorr Professional	0,020 kg

POLICZKI:	
Policzki wieprzowe	2,000 kg

MOSKOLE:	
Ziemniaki	1,000 kg
Cebula, kostka	0,200 kg
Masło	0,020 kg
Mąka pszenna	0,010 kg
Jajko	1 szt.
Sól	0,002 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg

MIZERIA:	
Ogórek zielony	2,000 kg
Jogurt naturalny	0,600 kg
Chrzan świeży	0,050 kg
Sok z cytryny	0,100 l
Olej lniany	0,020 l
Sól płatki	0,030 kg
Pieprz młotkowany	0,010 kg

PANIERKA:	
Jajka	3 szt.
Mąka	0,100 kg
Panierka panko	0,500 kg

SOS CZARNY POLSKI:	
Wywar od gotowania policzków	1,000 l
Bakalie mix	0,300 kg
Miód	0,050 kg
Imbir	0,020 kg
Kawa inka	0,010 kg
Pieprz młotkowany	0,005 kg
Sos Demi-Glace Knorr	0,050 kg

SOS DEMI-GLACE KNORR

Masa netto: 0,75 kg

Wyjściowy sos o intensywnym, wyrazistym, mięsno-kostnym smaku. Otwarta, lekko słona receptura zapewnia szerokie możliwości kreatywnego wykorzystania do tworzenia wielu autorskich sosów, podlewania i duszenia mięs oraz do dań jednogarnkowych. Idealny do redukcji dzięki swojej unikalnej konsystencji. Niezastąpiony w codziennej pracy, dla szefów kuchni ceniących wysoką jakość i doskonały smak.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

WYWAR:

- Przygotuj wywar i ugotuj w nim oczyszczone policzki do miękkości. Policzki wystudź w wywarze.

MOSKOLE:

- Ziemniaki ugotuj w mundurkach, wystudź, obierz i przeciśnij przez praskę.
- Cebulę zrumień na maśle i dodaj z pozostałymi składnikami do ziemniaków.
- Wyrób ciasto na jednolitą masę, uformuj placuszki i usmaż na suchej patelni.

MIZERIA:

- Ogórki pokrój na krawalnicy w długie paski.
- Jogurt wymieszaj z tartym chrzaniem i sokiem z cytryny.
- Na talerzu ułóż jogurt, paski ogórków, skrop olejem lnianym i dopraw płatkami soli i pieprzem.

POLICZKI:

- Wystudzone policzki obtocz w mące, jajku, panko i usmaż na złoty kolor.

SOS CZARNY POLSKI:

- Do wywaru dodaj wszystkie składniki sosu i gotuj do zredukowania o 40% objętości.
- Sos przecedź przez gęste sito.

PODANIE:

- Policzki, posypane startym chrzaniem, podawaj na sosie z moskolami, z mizerią. Udekoruj oregano.



POLICZKI WIEPRZOWE Z CZEKOLADOWĄ NUTĄ

z gnocchi



CERAMIKA FIRMOWA
FinDine
PROFESYONALNA KUCHENNA I STÓLOWA



Marcin Szachowicz
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

POLICZKI:

Sos pieczeniowy w paście Knorr	0,120 kg
Woda	1,500 l
Policzki wieprzowe	1,200 kg
Sól	0,015 kg
Pieprz czarny mielony	0,003 kg
Rozmaryn świeży	0,004 kg
Olej	0,060 l
Cebula	0,060 kg
Czosnek świeży	0,010 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Wino czerwone Porto	0,400 l
Czekolada gorzka	0,040 kg

DYNIA:

Dynia piżmowa	0,250 kg
Ocet winny czerwony	0,030 l
Miód	0,030 kg

GNOCCHI:

Gnocchi Knorr Professional	0,800 kg
Masło	0,040 kg
Sól	0,003 kg
Tymianek świeży	0,003 kg

SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE KNORR

Masa netto: 1,2 kg

Sos pieczeniowy w paście Knorr zachwyca mięsnym smakiem pieczeni i ciemnobrązowym kolorem. Dzięki konsystencji pasty, błyskawicznie rozpuszcza się w daniu. Idealny do zastosowania jako gotowy sos, ale również jako baza lub przyprawa autorskich sosów, wedle upodobań szefa kuchni. Znajduje szerokie zastosowanie w kuchni tradycyjnej, a ze względu na swoją delikatną szklistość, doskonale sprawdza się w kuchni azjatyckiej.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

POLICZKI:

- Sos pieczeniowy połącz z wodą i zagotuj.
- Policzki przypraw solą, pieprzem, rozmarynem, obsmaż na patelni i przelóż do sosu pieczeniowego.
- Na patelni od policzków podsmaż pokrojoną cebulę i czosnek, dodaj liść laurowy, wlej wino, zredukuj przez chwilę i dodaj do sosu. Garnek przykryj i duś.
- Miękkie policzki wyjmij, sos przecedź i połącz z kawałkami czekolady, mieszaj do rozpuszczenia.

DYNIA:

- Dynię obierz i pokrój na krawalnicę w długie paski. Przelóż do worka, dodaj ocet i miód, zamknij i skompresuj w wakuum.

GNOCCHI:

- Gnocchi ugotuj w osolonej wodzie i obsmaż na maśle z tymiankiem.
- Policzki podawaj z sosem, obsmażonymi gnocchi i rulonikami z dyni.





Emil Dziubak
SzeF Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

MAKARON:

Ramen makaron podgotowany	2,000 kg
Olej sezamowy	0,010 l
Jajka	3 szt.

BURGER:

Polędwiczka wieprzowa	1,000 kg
Sos Teriyaki Knorr	0,100 l
Pasta miso	0,020 kg
Olej sezamowy	0,020 l

DODATKI:

Olej	0,030 l
Pak choi	0,400 kg
Kiełki fasoli mung	0,200 kg
Grzyby shimeji	0,150 kg
Szczypiorek	0,020 kg
Sos Teriyaki Knorr	0,020 l
Sesam biały	0,010 kg
Limonka	0,020 kg
Kolendra	0,010 kg
Papryczka chili	0,100 kg

SOS TERIYAKI KNORR

Pojemność: 1 l

Zainspirowany autentyczną japońską recepturą sosu teriyaki. Na bazie sosu sojowego, z dodatkiem imbiru i japońskiego wina ryżowego (Mirin). Idealny do kuchni japońskiej lub nadania orientального sznytu tradycyjnym daniom. Doskonały do marynowania, doprawiania, smażenia i grillowania mięs, ryb i owoców morza oraz warzyw.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

MAKARON:

- Makaron wymieszaj z olejem sezamowym i jajkami.
- Wyporcuj do 10 okrągłych ringów na blachę i zapiecz ok. 3 minuty w piecu nagrzanym do temperatury 160° C.
- Następnie zrumień na suchej patelni na złoty kolor.

BURGER:

- Polędwiczki pokrój w cienkie plasterki, zamarynuj w sosie Teriyaki, paście miso i oleju sezamowym.
- Usmaż na mocno rozgrzanej patelni.

DODATKI:

- Na oleju zasmaż kolejno pokrojoną kapustę pak choi, kiełki fasoli, grzyby i szczypiorek.
- Dopraw sosem Teriyaki i posyp uprażonym sezamem.

PODANIE:

- Na makron połóż warzywa, mięso i drugi krążek z makronu.
- Ramen burger podawaj udekorowany szczypiorkiem, kolendrą i papryczką chili.

NOWOŚĆ



RAGOUT Z DZIKA

w ciemnym piwie z warzywami



CERAMIKA FIRMOWA
FireDuo



Mirosław Szajkowski
SzeF Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

Mięso z dzika	1,200 kg
Maślanka	0,500 l
Olej	0,040 l
Cebula	0,150 kg
Czosnek	0,020 kg
Liść laurowy	5 szt.
Ziele angielskie	0,015 kg
Jałowiec	0,010 kg
Rozmaryn świeży	0,010 kg
Piwo Porter	0,400 l
Sos Demi-Glace Knorr	0,050 kg
Woda	1,000 l
Podgrzybki	0,250 kg
Marchew, duże słupki	0,200 kg
Dynia piżmowa, duża kostka	0,200 kg
Seler, duże słupki	0,100 kg
Pietruszka, duże słupki	0,100 kg
Cebulka perłowa	0,150 kg
Ogórki korniszony	0,150 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Ziemniaki	1,500 kg

SOS DEMI-GLACE KNORR

Masa netto: 0,75 kg

Wyjściowy sos o intensywnym, wyrazistym, mięsno-kostnym smaku. Otwarta, lekko słona receptura zapewnia szerokie możliwości kreatywnego wykorzystania do tworzenia wielu autorskich sosów, podlewania i duszenia mięs oraz do dań jednogarnkowych. Idealny do redukowania dzięki swojej unikalnej konsystencji. Niezastąpiony w codziennej pracy, dla szefów kuchni ceniących wysoką jakość i doskonały smak.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Mięso z dzika pokrój w dużą kostkę, zalej maślanką, odstaw do lodówki na 24 godziny. Następnie odsącz.
- Na dużym ogniu kolejno zasmaż mięso, cebulę, czosnek i zioła. Wlej piwo i zredukuj przez chwilę.
- Dodaj wodę, sos Demi-Glace i gotuj do ¾ miękkości mięsa.
- Zasmaż podgrzybki, marchew, dynię, seler i pietruszkę, połącz z mięsem i duś do miękkości.
- Na koniec dodaj cebulki perłowe, korniszony i dopraw do smaku.
- Ragout podawaj z palonymi ziemniakami.



CARPACCIO Z OZORKA WIEPRZOWEGO

z piklowanym kalafiorom



Emil Dziubak
Szef Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

CARPACCIO Z OZORKA WIEPRZOWEGO:

Woda	2,000 l
Sól peklowa	0,120 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Ziele angielskie	0,001 kg
Ozór wieprzowy	1,500 kg
Rosół wołowy Knorr Professional	0,020 kg
Auszpik Knorr	0,030 kg

PIKLOWANY KALAFIOR:

Kalafior świeży	1,100 kg
Woda	0,400 l
Ocet winny	0,200 l
Cukier	0,200 kg
Sól	0,020 kg
Goździki	0,001 kg
Kora cynamonowa	0,010 kg

PODANIE:

Kielki groszku	0,200 kg
Sos balsamiczny Hellmann's	0,150 l
Oliwa	0,050 l

SOS BALSAMICZNY HELLMANN'S

Pojemność: 1 l

Gotowy do użycia sos sałatkowy, z octem balsamicznym z Modeny. Wytrawny profil smakowy, z przestrzenią na kreatywne wykończenie. Idealny do sałatek, a także do marynowania i doprawiania mięs, warzyw, ryb i owoców morza, szczególnie w kuchni śródziemnomorskiej.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

CARPACCIO Z OZORKA WIEPRZOWEGO:

- Przygotuj solankę z wody, soli peklowej, liścia laurowego i ziela angielskiego.
- Ozory włóż do solanki na 4 dni.
- Następnie ozory wyjmij z solanki i ugotuj do miękkości w wodzie z dodatkiem rosółu wołowego, wystudź i obierz ze skórki.
- Ozory przelóż do foremki, przecedzony (ok. 1l) wywar od gotowania połącz z auszpikiem i zalej nim ozory.
- Odstaw do stężenia.

PIKLOWANY KALAFIOR:

- Kalafiora oczyść i podziel na duże kawałki. Wodę, ocet, cukier, sól, goździki i cynamon zagotuj, wystudź i zalej kalafiora.
- Odstaw na 4 dni do lodówki.

PODANIE:

- Ozorki w galarecie pokrój w cienkie plastry. Podawaj z piklowanym kalafiorom, kielkami groszku, skropione sosem balsamico i oliwą.

NOWOŚĆ





Marcin Szachowicz
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

WĄTRÓBKA CIELEĆCA:

Wątrobka cieleća	0,900 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,003 kg
Mąka pszenna	0,100 kg
Olej	0,100 l
Wino czerwone	0,200 l
Goździki	0,002 kg
Kora cynamonowa	0,002 kg
Anyż gwiazdka	0,003 kg
Sos pieczeniowy Knorr	0,030 kg
Woda	0,300 l
Pomarańcza	0,500 kg
Śliwki świeże	0,200 kg
Sok z pomarańczy	0,200 l

CHUTNEY MANGO:

Mango	0,250 kg
Jabłko	0,300 kg
Imbir	0,010 kg
Olej	0,030 l
Wino białe	0,100 l
Kmin rzymski	0,001 kg
Papryka wędzona	0,001 kg
Pieprz cayenne	0,001 kg
Pieprz czerwony ziarnisty	0,002 kg
Woda	0,200 l
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,005 l
Miód	0,020 kg

Chalka	1 szt.
Masło	0,100 kg

SOS PIECZENIOWY KNORR

Masa netto: 1,4 kg

Idealny do szybkiego przygotowania klasycznego sosu ciemnego, o wyrazistym, pieczeniowym smaku, głębokim, ciemnobrązowym kolorze i doskonałej konsystencji. Dzięki uniwersalnej recepturze, pasuje do szerokiej gamy mięs, np. do wieprzowiny, wołowiny, drobiu czy dziczyzny. Sos pieczeniowy Knorr to pewność finalnego rezultatu: gwarancja stałej, wysokiej jakości i powtarzalności smaku dania.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

WĄTRÓBKA:

- Wątrobkę pokrój w plastry, przypraw, oprósz mąką i obsmaż na patelni.
- Podlej winem, dodaj przyprawy i sos pieczeniowy połączony z wodą.
- Gotuj na małym ogniu kilka minut.
- Przygotuj filety z pomarańczy, śliwki pokrój i pod koniec duszenia dodaj z sokiem pomarańczowym do wątróbki.

CHUTNEY MANGO

- Mango, jabłko i imbir pokrój w kostkę, podsmaż na oleju.
- Podlej winem, dodaj przyprawy i wodę. Gotuj do odparowania.
- Chutney dopraw do smaku Esencją i miodem.

PODANIE:

- Chalkę pokrój i obsmaż na maśle.
- Wątrobkę podawaj na chalcie z dodatkiem chutney mango, udekorowane listkami sałat.





Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

SOLANKA:

Woda	3,000 l
Pekłósól	0,300 kg
Cukier	0,040 kg
Ozór wołowy	1,500 kg

WYWAR:

Woda	3,000 l
Anyż	0,004 kg
Goździki	0,001 kg
Imbir świeży	0,050 kg
Sól	0,015 kg
Pieprz ziarnisty	0,001 kg
Cebula	0,200 kg

SOS:

Olej sezamowy	0,030 l
Czosnek	0,060 kg
Imbir świeży	0,050 kg
Woda	0,600 l
Cukier brązowy	0,050 kg
Ocet ryżowy	0,040 l
Słodki sos sojowy - <i>Ketjap Manis Knorr</i>	0,060 l
Sos pieczeniowy w paście Knorr	0,060 kg
Skrobia kukurydziana	0,015 kg
Cebula czerwona	0,120 kg
Marchew	0,200 kg
Groszek cukrowy	0,120 kg
Papryka czerwona	0,120 kg
Boczniaki	0,120 kg
Brokuły	0,120 kg
Chili świeże	0,030 kg

PODANIE:

Makaron chow mein	0,500 kg
Sezam biały	0,020 kg
Kielki fasoli mung	0,050 kg
Kolendra świeża	0,020 kg

SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE KNORR

Masa netto: 1,2 kg

Sos pieczeniowy w paście Knorr zachwyca mięsnym smakiem pieczeni i ciemnobrązowym kolorem. Dzięki konsystencji pasty, błyskawicznie rozpuszcza się w daniu. Idealny do zastosowania jako gotowy sos, ale również jako baza lub przyprawa autorskich sosów, wedle upodobań szefa kuchni. Znajduje szerokie zastosowanie w kuchni tradycyjnej, a ze względu na swoją delikatną szklistość, doskonale sprawdza się w kuchni azjatyckiej.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

SOLANKA:

- Z wody, soli i cukru przygotuj solankę, włóż do niej ozory na 3-4 dni.

WYWAR:

- Do gorącej wody włóż przyprawy, ozór i zrumienioną cebulę. Gotuj do miękkości.
- Ugotowany ozór włóż do wody z lodem, a następnie oczyść.

SOS:

- Na połowie oleju sezamowego zeszklij posiekany czosnek z imbirem, wlej wodę, dodaj cukier, ocet, sos sojowy Ketjap Manis i sos pieczeniowy. Gotuj przez kilka minut, na koniec zagęść skrobią kukurydzianą i odstaw.
- Na pozostałym oleju kolejno zasmaż pokrojoną cebulę, marchew, paprykę, groszek cukrowy, boczniaki, brokuły, chili i połącz z sosem.
- Na koniec dodaj ozór pokrojony w cienkie plasterki i wymieszaj.

PODANIE:

- Makaron chow mein ugotuj, a następnie połącz z sosem z warzywami i ozorkiem, posyp kielkami fasoli, przyrumienionym sezamem i kolendrą.



ZAPIEKANKA PASTERSKA Z WOŁOWINĄ, ziemniakami i warzywami



CERAMIKA FIRMOWA
FineDine
PROFESSIONAL QUALITY SINCE 1984



Mirosław Szajkowski
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

MASA MIĘSNA:

Cebula	0,200 kg
Czosnek	0,020 kg
Olej	0,070 l
Łopatka wołowa	1,400 kg
Rozmaryn świeży	0,010 kg
Tymianek suszony	0,005 kg
Liść laurowy	5 szt.
Ziele angielskie	0,008 kg
Wino czerwone wytrawne	0,250 l
Woda	1,000 l
Sos Worcestershire	0,030 l
Sos pieczeniowy w paście Knorr	0,100 kg
Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę Knorr Professional	0,300 kg
Marchew	0,300 kg
Seler naciowy	0,150 kg
Pieczarki	0,250 kg
Mąka	0,030 kg
Groszek mrożony	0,250 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

PUREE ZIEMNIACZANE:

Puree ziemniaczane Knorr	0,230 kg
Woda	1,000 l
Jogurt grecki	0,100 l
Żółtka jaj	2 szt.
Masło	0,080 kg
Parmezan drobno starty	0,040 kg

SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE KNORR

Masa netto: 1,2 kg

Sos pieczeniowy w paście Knorr zachwyca mięsnym smakiem pieczeni i ciemnobrązowym kolorem. Dzięki konsystencji pasty, błyskawicznie rozpuszcza się w daniu. Idealny do zastosowania jako gotowy sos, ale również jako baza lub przyprawa autorskich sosów, wedle upodobań szefa kuchni. Znajduje szerokie zastosowanie w kuchni tradycyjnej, a ze względu na swoją delikatną szklistość, doskonale sprawdza się w kuchni azjatyckiej.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

MASA MIĘSNA:

- Pokrojoną cebulę i czosnek zeszklij na oleju. Wrzuć zmieloną wołowinę i smaż na silnym ogniu mieszając.
- Dodaj zioła, przyprawy, wino i redukcję przez chwilę.
- Dodaj wodę, sos Worcestershire, sos pieczeniowy w paście i gotuj do odparowania połowy płynu.
- Marchew i seler pokrojone w kostkę oraz cząstki pieczarek zasmaż i połącz z mięsem. Dodaj pomidory i gotuj na wolnym ogniu przez kilka minut. Posyp mąką i wymieszaj.
- Na koniec dodaj groszek zielony i dopraw do smaku.

PUREE ZIEMNIACZANE:

- Puree ziemniaczane wsyp do wody o temperaturze 80° C, wymieszaj i odstaw.
- Następnie dodaj miękkie masło i jogurt z żółtkami.
- Całość połącz na jednolitą masę.

ZAPIEKANKA:

- Naczynie wysmaruj olejem, posyp bułką tartą, na spód wyłóż masę mięsną, a na górę puree ziemniaczane. Posyp parmezanem.
- Zapiekać w temperaturze 170° C przez 25 minut.





Marcin Szachowicz
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

POLIKI:

Poliki wołowe	1,700 kg
Sól	0,015 kg
Pieprz czarny młotkowany	0,003 kg
Olej	0,080 l
Cebula	0,100 kg
Czosnek świeży	0,020 kg
Sos pieczeniowy Knorr	0,150 kg
Woda	2,000 l
Śliwki świeże, połówki	0,400 kg
Śliwki wędzone	0,120 kg
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,200 l
Oceć ryżowy	0,100 l
Pasta Miso	0,030 kg
Imbir świeży	0,030 kg
Cukier brązowy	0,040 kg
Rozmaryn świeży	0,005 kg
Olej sezamowy	0,015 l

WARZYWA:

Brokuły	0,400 kg
Marchew	0,600 kg
Cebula czerwona	0,300 kg
Masło	0,050 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg

KASZA:

Kasza gryczana	0,600 kg
Olej	0,040 l
Cebula, kostka	0,050 kg
Woda	0,800 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,010 kg
Śliwki wędzone	0,100 kg

SOS PIECZENIOWY KNORR

Masa netto: 1,4 kg

Idealny do szybkiego przygotowania klasycznego sosu ciemnego, o wyrazistym, pieczeniowym smaku, głębokim, ciemnobrązowym kolorze i doskonałej konsystencji. Dzięki uniwersalnej recepturze, pasuje do szerokiej gamy mięs, np. do wieprzowiny, wołowiny, drobiu czy dziczyzny. Sos pieczeniowy Knorr to pewność finalnego rezultatu: gwarancja stałej, wysokiej jakości i powtarzalności smaku dania.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

POLIKI:

- Poliki przypraw solą i pieprzem, obsmaż na oleju i przelóż na blachę G/N.
- Pokrojoną cebulę i czosnek podsmaż. Przelóż do mięsa razem ze śliwkami suszonymi, połową świeżych śliwek, pokrojonym imbirem, rozmarynem, pastą Miso, sosem Ketjap Manis i octem.
- Sos pieczeniowy połącz z wodą, zagotuj, zalej nim poliki, przykryj i wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 150° C na 3,5 godziny.
- Gotowe poliki wystudź, pokrój w dowolny sposób. Sos zmiksuj i zredukuj do pożądanego konsystencji.
- Na koniec dodaj olej sezamowy.
- Połowę śliwek skarmelizuj na cukrze i dodaj do sosu.

WARZYWA:

- Warzywa pokrój w dowolny sposób, zblanszuj i podsmaż na maśle. Dopraw solą i pieprzem.

KASZA:

- Na oleju podsmaż cebulę, dodaj kaszę, wodę i rosół jarzynowy.
- Gotuj do momentu, aż kasza wchłonie rosół.
- Odstaw pod przykryciem na kilka minut i połącz z pokrojoną śliwką wędzoną.



SEROWE TORTELLINI Z TRUFLOWYM MASŁEM

i borowikami



CERAMIKA FINE DINE



Emil Dziubak
Szef Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

Tortellini z nadzieniem serowym Knorr Professional

Borowiki mrożone	1,100 kg
Sól	0,500 kg
Cukier	0,010 kg
Masło	0,010 kg
Pasta truflowa	0,400 kg
Wino białe	0,100 kg
Pomidorki koktajlowe	0,500 l
Rukola	0,600 kg
Parmezan	0,200 kg
Pieprz czarny młotkowy	0,150 kg
	0,010 kg

TORTELLINI Z NADZIENIEM SEROWYM KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 3 kg

Makaron na bazie semoliny z pszenicy durum i jaj, z nadzieniem serowym. Wyprodukowany we Włoszech. W składzie włoskie sery: Gorgonzola, Ricotta, Provolone, Parmigiano Reggiano. Doskonale do sałatek, zup i dań głównych, np. do pasty z sosami śmietanowymi typu carbonara, cztery sery, z brokułami, z podgrzybkami, borowikami czy kurkami. Idealny do dań bufetowych i barmarów.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Tortellini ugotuj w osolonej wodzie.
- Borowiki zblanszuj w wodzie z solą i cukrem, a następnie skarmelizuj na suchej patelni.
- Masło rozpuść, połącz z pastą truflową, winem, tortellini i duś przez chwilę. Następnie dodaj przekrojone pomidorki, rukolę i skarmelizowane borowiki.
- Podawaj z płatkami parmezanu i świeżym tymiankiem.

NOWOŚĆ



SALATKA Z TORTELLINI,
suszonymi pomidorami i rukolą



CERAMIKA FINE DINE



Marcin Szachowicz
Szeff Kuchni UFS poleca

SKŁADNIKI

<i>Tortellini z nadzieniem serowym Knorr Professional</i>	0,600 kg
<i>Pomidory suszone Knorr Professional</i>	0,400 kg
<i>Rukola</i>	0,120 kg
<i>Ziarna słonecznika, prażone</i>	0,090 kg
SOS:	
<i>Musztarda stołowa</i>	0,070 kg
<i>Miód</i>	0,070 kg
<i>Ocet z czerwonego wina</i>	0,050 l
<i>Sól</i>	0,005 kg
<i>Pieprz czarny mielony</i>	0,001 kg
<i>Olej</i>	0,200 l

TORTELLINI Z NADZIENIEM SEROWYM KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 3 kg

Makaron na bazie semoliny z pszenicy durum i jaj, z nadzieniem serowym. Wyprodukowany we Włoszech. W składzie włoskie sery: Gorgonzola, Ricotta, Provolone, Parmigiano Reggiano. Doskonały do sałatek, zup i dań głównych, np. do pasty z sosami śmietanowymi typu carbonara, cztery sery, z brokułami, z podgrzybkami, borowikami czy kurkami. Idealny do dań bufetowych i barmarów.



SKŁADNIKI NA:
10 porcji



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Tortellini ugotuj w osolonej wodzie i wystudź.
- Przygotuj sos: musztardę, miód, ocet, sól i pieprz wymieszaj i cienkim strumieniem dolewaj olej, ciągle mieszając.
- Tortellini wymieszaj z suszonymi pomidorami pokrojonymi w paski, rukolą, ziarnami słonecznika i sosem.

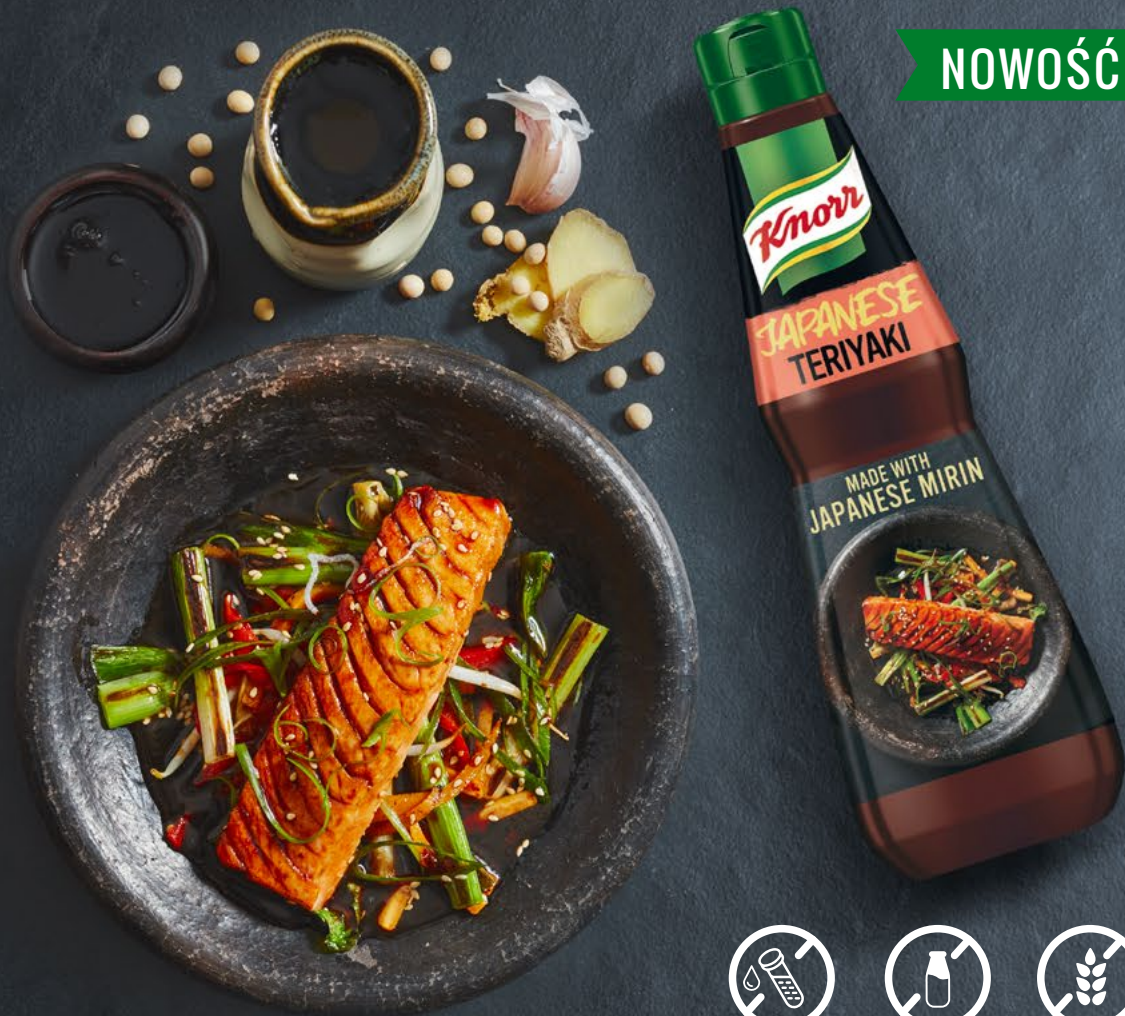
NOWOŚĆ





SOS TERIYAKI KNORR 1 L

- Zainspirowany autentyczną **japońską recepturą** sosu teriyaki.
- Na bazie **sosu sojowego**, z dodatkiem **imbiru i japońskiego wina ryżowego (Mirin)**.
- Idealny do kuchni japońskiej lub nadania orientalnego sznytu tradycyjnym daniam.
- Doskonały do marynowania, doprawiania, smażenia i grillowania mięs, ryb i owoców morza oraz warzyw.
- **Przykładowe zastosowanie:** kurczak lub łosoś teriyaki, street food, potrawy z ryżem i makaronem, dipy do steków, sałatki, zupy z tofu, sushi, sajgonki, spring rolls, azjatyckie pierożki dim sum.



NOWOŚĆ

- Bez sztucznych aromatów
- Bez laktozy
- Produkt bezglutenowy

Inspiracje



SOS BALSAMICZNY HELLMANN'S 1 L

- Gotowy do użycia sos sałatkowy.
- **Z octem balsamicznym z Modeny.**
- **Wytrawny profil smakowy**, z przestrzenią na kreatywne wykończenie.
- Idealny do sałatek, a także do marynowania i doprawiania mięs, warzyw, ryb i owoców morza, szczególnie w kuchni śródziemnomorskiej.
- **Przykładowe zastosowanie:** sałatki: caprese, z kozim serem, z burratą, carpaccio z łososia, tatar, grillowane mięsa, ryby, owoce morza i warzywa, steki, risotta i dania makaronowe.

- Odpowiedni dla Wegan
- Bez konserwantów
- Bez laktozy
- Produkt bezglutenowy



NOWOŚĆ



TORTELLINI Z NADZIENIEM SEROWYM KNORR PROFESSIONAL 3 KG



- **Wyprodukowany we Włoszech.**
- Makaron z pszenicy durum i jaj.
- **W składzie włoskie sery: Gorgonzola, Ricotta, Provolone, Parmigiano Reggiano.**
- Doskonały do sałatek, zup i dań głównych, np. pasta z sosami śmietanowymi typu carbonara, cztery sery, z brokułami, z podgrzybkami, borowikami czy kurkami.
- **Idealny do dań bufetowych i barmarów.**

NOWOŚĆ



Fine Dine
PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

*Dziękujemy firmie Fine Dine
za użyczenie porcelany do sesji zdjęciowej
www.finedine.pl*



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



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



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



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



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

Więcej przepisów i inspiracji na:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl

Unilever Food Solutions

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



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

