

*Polecam!
Szef kuchni*



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS

SOS TATARSKI HELLMANN'S 5L



Odpowiedni
dla Vegetarian

Gotowy
do użycia

Baza
autorskich
sosów



Z żółtkiem
jaj z chowu
z wolnego
wybiegu

IDEALNY DO:

- ✓ frytek i pieczonych ziemniaków
- ✓ sznycli
- ✓ smażonych ryb
- ✓ warzyw
- ✓ dań street food
- ✓ finger foodów
- ✓ sałatek



SOS TZATZIKI

SKŁADNIKI - I KG SOSU

400 g	Sos Tatarski Hellmann's	200 g	Ogórek zielony, drobna kostka
150 g	Kremowy ser Favita	20 g	Koperek, posiekany
250 g	Jogurt grecki	25 g	Czosnek, roztarty na pastę z solą
		Do smaku	Pieprz czarny, sól

WYKONANIE

- Ser Favita rozetrzyj z jogurtem.
- Następnie dodaj Sos Tatarski, pozostałe składniki sosu i dokładnie wymieszaj. Odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



SOS TATARSKI Z MARYNOWANYMI PIECZARKAMI

SKŁADNIKI - I KG SOSU

600 g	Sos Tatarski Hellmann's	200 g	Kwaśna śmietana 18%
100 g	Marynowane pieczarki, drobno pokrojone	2 szt.	Jajka gotowane, drobno pokrojone
		15 g	Szczypiorek cienki, drobno pokrojony
		Do smaku	Sól, pieprz czarny

WYKONANIE

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



SOS TATARSKI Z RZODKIEWKĄ I TWAROŻKIEM

SKŁADNIKI - I KG SOSU

500 g	Sos Tatarski Hellmann's	100 g	Rzodkiewka, drobna kostka
250 g	Twarożek mielony	20 g	Szczypiorek, drobno pokrojony
150 g	Kwaśna śmietana 18%	Do smaku	Sól, pieprz czarny

WYKONANIE

- Twarożek rozetrzyj ze śmietaną.
- Następnie dodaj Sos Tatarski, pozostałe składniki sosu i dokładnie wymieszaj.
- Odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



PIKANTNY SOS Z JALAPEÑO

SKŁADNIKI - I KG SOSU

600 g	Sos Tatarski Hellmann's	1 szt.	Skórka drobno starta i sok z cytryny
80 g	Jalapeño, drobna kostka	10 g	Sriracha
300 g	Kwaśna śmietana 18%	20 g	Szczypiorek, drobno posiekany
		Do smaku	Sól

WYKONANIE

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



PIKANTNY RANCH

SKŁADNIKI - I KG SOSU

600 g	Sos Tatarski Hellmann's	15 g	Natka pietruszki, posiekana
350 g	Kwaśna śmietana 18%	20 ml	Sok z cytryny
10 g	Koperek, posiekany	20 g	Czosnek, roztarty na pastę z solą
15 g	Szczypiorek, posiekany	3 g	Cebula suszona, mielona
		Do smaku	Sól, pieprz czarny

WYKONANIE

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



ŻÓŁTY SOS Z CURRY

SKŁADNIKI - I KG SOSU

600 g	Sos Tatarski Hellmann's	20 ml	Sok z cytryny
400 g	Kwaśna śmietana 18%	15 g	Czosnek, roztarty na pastę z solą
4 g	Żółte curry w proszku	Do smaku	Sól, cukier, pieprz czarny

WYKONANIE

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



SOS CHIPOTLE

SKŁADNIKI - I KG SOSU

500 g	Sos Tatarski Hellmann's	2 szt.	Skórka i sok z limonki
80 g	Chipotle, wędzona ostra papryczka w sosie	15 g	Czosnek, posiekany i roztarty
		10 g	Sriracha
350 g	Kwaśna śmietana 18%	4 g	Kumin
		Do smaku	Cukier, sól, pieprz czarny

WYKONANIE

- Chipotle zmiksuj z częścią śmietany.
- Następnie dodaj Sos Tatarski, pozostałe składniki sosu i dokładnie wymieszaj.
- Odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



SOS CZOSNKOWY

SKŁADNIKI - I KG SOSU

400 g	Sos Tatarski Hellmann's	20 ml	Sok z cytryny
550 g	Jogurt	20 g	Szczypiorek, drobno posiekany
25 g	Czosnek, roztarty na pastę z solą	1 g	Oregano, suszone
		Do smaku	Sól, cukier, pieprz czarny

WYKONANIE

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



SOS Z TUŃCZYKIEM

SKŁADNIKI - I KG SOSU

500 g	Sos Tatarski Hellmann's	150 g	Kwaśna śmietana 18%
150 g	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym	20 g	Koperek, posiekany
200 g	Twarożek mielony	Do smaku	Sól, pieprz czarny mielony

WYKONANIE

- Tuńczyka odsącz i posiekaj.
- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.



SOS Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

SKŁADNIKI - I KG SOSU

500 g	Sos Tatarski Hellmann's	20 g	Koperek, posiekany
180 g	Łosoś wędzony, drobno pokrojony	Do smaku	Sól, pieprz czarny
300 g	Jogurt grecki		

WYKONANIE

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

SMAŻONY SER

/ FRYTKI / SOS TATARSKI

SKŁADNIKI - 10 PORCJI

1 kg	Ser edamski
50 g	Mąka pszenna
4 szt.	Jajka
300 g	Bułka tarta
2 kg	Frytki – cząstki ziemniaków w kształcie łódek

SOS TATARSKI

300 g	Sos Tatarski Hellmann's
50 g	Marynowane pieczarki, drobno pokrojone
150 g	Kwaśna śmietana 18%
1 szt.	Jajko gotowane, drobno pokrojone
15 g	Szczypiorek cienki, drobno pokrojony
Do smaku	Sól, pieprz czarny

WYKONANIE

- Ser pokrój w plastry o grubości 2-3 cm.
- Zanurz w wodzie, a następnie obtocz w mące.
- Panieruj w roztrzepanym jajku i bułce tartej, powtórz panierowanie. Aby ser nie wyciekał, zwróć uwagę na boki i narożniki – powinny być dokładnie opanierowane.
- Smaż w temperaturze 160°C do uzyskania złocistego koloru.

SOS TATARSKI

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

PODANIE

- Smażony ser podawaj z sosem tatarskim i miksem sałat.



FISH AND CHIPS

– RYBA W CIEŚCIE / FRYTKI / SOS Tatarski

SKŁADNIKI - 10 PORCJI

1 kg Filet z dorsza
20 g Knorr Professional Delikat
Przyprawa do ryb

PANIERKA SUCHA

80 g Mąka pszenna
100 g Mąka kukurydziana
1 g Pieprz czarny
3 g Sól
1 g Kurkuma

PANIERKA MOKRA

200 ml Woda
150 ml Piwo jasne
3 szt. Jajka
10 g Esencja bulionu rybnego
Knorr Professional 1 l
200 g Mąka pszenna
100 g Mąka kukurydziana
15 g Proszek do pieczenia
1 g Curry w proszku
5 g Sól
Do smaku Pieprz czarny

SOS Tatarski

200 g Sos Tatarski Hellmann's
50 g Marynowane pieczarki, drobno pokrojone
50 g Kwaśna śmietana 18%
1 szt. Jajko gotowane, drobno pokrojone
10 g Szczypiorek cienki, drobno pokrojony
Do smaku Sól, pieprz czarny

ŻÓŁTY SOS Z CURRY

150 g Sos Tatarski Hellmann's
100 g Kwaśna śmietana 18%
1 g Żółte curry w proszku
10 ml Sok z cytryny
5 g Czosnek rozarty z solą
Do smaku Sól, cukier, pieprz czarny

DODATKI

1,5 kg Grube frytki
2 szt. Cytryna

WYKONANIE

- Filety z dorsza pokrój na 40-50 g kawałki i przypraw Delikatem

PANIERKA SUCHA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

PANIERKA MOKRA

- Wymieszaj składniki aż do uzyskania gęstej konsystencji ciasta naleśnikowego.

PANIEROWANIE

- Porcję dorsza obtocz w suchej panierce.
- Zanurz w cieście. Wyjmij i trzymaj chwilę nad miską, aby nadmiar ciasta spłynął. Obtocz ponownie w suchej panierce.
- Smaż na głębokim tłuszczu w temperaturze 160°C przez 5-7 minut.

SOS Tatarski

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

ŻÓŁTY SOS Z CURRY

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

PODANIE

- Rybę w cieście podawaj z sosami: tatarskim i curry oraz frytkami i częstkami cytryny.



ZIEMNIAK

Z SOSEM CZOSNKOWYM

SKŁADNIKI - 10 PORCJI

ZIEMNIAKI

2 kg Ziemniaki duże, 20 szt.
30 g Sól morską

SOS CZOSNKOWY

300 g Sos Tatarski Hellmann's
400 g Jogurt
15 g Czosnek, roztarty z solą
20 ml Sok z cytryny
20 g Szczypiorek, drobno posiekany
1 g Oregano suszone
Do smaku Sól, cukier, pieprz czarny

DODATKI

40 g Cebula prażona, suszona
20 g Szczypiorek, posiekany

WYKONANIE

ZIEMNIAKI

- Ziemniaki wyszoruj, ułóż na folii aluminiowej, posyp solą morską i zawiń. Piecz do miękkości.

SOS CZOSNKOWY

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

PODANIE

- Po upieczeniu ziemniaka, natnij go. Do środka nałóż sos czosnkowy, posyp prażoną cebulą i posiekanym szczypiorkiem.



DESKA FINGER FOODS

– SOS CZOSNKOWY / SOS JALAPEÑO / SOS TUŃCZYKOWY

SKŁADNIKI - 5 PORCJI

5 szt.	Polędwiczki z kurczaka panierowane w panko
5 szt.	Skrzydółka z kurczaka
5 szt.	Polędwiczki z kurczaka panierowane w cieście
200 g	Camembert pokrojony i panierowany
250 g	Krążki z cebuli panierowane
300 g	Frytki belgijskie
300 g	Pieczone ziemniaki w cząstkach

SOS CZOSNKOWY

150 g	Sos Tatarski Hellmann's
200 g	Jogurt
15 g	Czosnek, roztarty z solą
10 ml	Sok z cytryny
20 g	Szczypiorek, drobno posiekany
1 g	Oregano, suszone
Do smaku	Sól, cukier, pieprz czarny

PIKANTNY SOS Z JALAPEÑO

200 g	Sos Tatarski Hellmann's
30 g	Jalapeño, drobna kostka
100 g	Kwaśna śmietana 18%
1 szt.	Skórka drobno starta i sok z cytryny
10 g	Sriracha
10 g	Szczypiorek, drobno posiekany
Do smaku	Sól

SOS Z TUŃCZYKIEM

200 g	Sos Tatarski Hellmann's
50 g	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym
100 g	Twarożek mielony
50 g	Kwaśna Śmietana 18%
10 g	Koperek, posiekany
Do smaku	Sól, pieprz czarny mielony

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

SKŁADNIKI - 10 PORCJI

40 szt.	Skrzydółka drobiowe
15 g	Knorr Professional Delikat Przyprawa do drobiu
200 g	Mąka pszenna
100 g	Mąka kukurydziana
30 g	Czosnek mielony
2 g	Pieprz czarny mielony
15 g	Sól

WYKONANIE

- Skrzydółka oczyść i poodcinaj lotki.
- Sympie składniki dokładnie wymieszaj. W tak powstałej mieszance obtocz skrzydółka z kurczaka.
- Skrzydółka smaż na głębokim tłuszczu przez ok. 10-12 minut, do uzyskania złocistego koloru.



WYKONANIE

- Polędwiczki, skrzydółka, ser, cebulę, ziemniaki i frytki usmaż na fryturze

SOS CZOSNKOWY

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

PIKANTNY SOS Z JALAPEÑO

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.

- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

SOS Z TUŃCZYKIEM

- Tuńczyka odsącz i posiekaj.
- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

PODANIE

- Wszystkie gorące składniki ułóż na dużej desce z miseczkami pełnymi sosów.



BAJGIEL

– KANAPKA

SKŁADNIKI - 10 PORCJI

10 szt.	Bajgiel
400 g	Sos Tatarski Hellmann's
150 g	Salata rzymska
250 g	Ser żółty ementaler
250 g	Szynka wiejska, plastry
200 g	Ogórek zielony, plastry
200 g	Pomidory, plastry
40 g	Cebula prażona

WYKONANIE

- Bajglę przekrój, dół i górę posmaruj Sosem Tatarskim.
- Następnie rozłóż liście sałaty, ser, szynkę, ogórek zielony i pomidory.
- Posyp prażoną cebulą i przykryj górną częścią bajgla.



SZNYCEL

DROBIOWY

SKŁADNIKI - 5 PORCJI

•

SZNYCEL DROBIOWY

1 kg	Filet z kurczaka
25 g	Knorr Professional Delikat
	Przyprawa do drobiu
100 g	Majonez Hellmann's do dekoracji
40 g	Mąka pszenna
3 szt.	Jajka
250 g	Panko
150 g	Olej do smażenia

SOS TATARSKI

500 g	Sos Tatarski Hellmann's
100 g	Marynowane pieczarki, drobno pokrojone
150 g	Kwaśna śmietana 18%
2 szt.	Jajka gotowane, drobno pokrojone
15 g	Szczypiorek cienki, drobno pokrojony
Do smaku	Sól, pieprz czarny

DODATKI

1,5 kg	Grube frytki
1 kg	Salatka coleslaw
2 szt.	Cytryna

WYKONANIE

SZNYCEL DROBIOWY

- Filety wyporcuj i lekko rozbij, posyp Delikatem i posmaruj Majonezem.
- Panieruj kolejno w mące, roztrzepanych jajkach oraz panko.
- Smaż na oleju do uzyskania złotego koloru.

SOS TATARSKI

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

PODANIE

- Mięso podawaj z frytkami, sosem tatarskim i sałatką coleslaw.



FRITTO MISTO

– SMAŻONE OWOCE MORZA Z SOSAMI CHIPOTLE I RANCH

SKŁADNIKI - 5 PORCJI

PRZYPRAWY

5 g	Ziarno kopru włoskiego
5 g	Gwiazdki anyżu, zmiksowane
3 g	Chili, płatki
10 g	Sól

FRITTO MISTO

1,5 kg	Mix owoców morza z ośmiorniczkami i kalmarami
500 g	Filet z dorsza, 20-gramowe kawałki
10 szt.	Krewetki 16/20, obrane
100 g	Mąka semolina

SOS CHIPOTLE

250 g	Sos Tatarski Hellmann's
30 g	Chipotle, wędzona ostra papryczka w sosie
100 g	Kwaśna śmietana 18%
1 szt.	Skórka i sok z limonki
10 g	Czosnek, posiekany i roztarty
6 g	Sriracha
1 g	Kumin
Do smaku	Cukier, sól, pieprz czarny

SOS RANCH

200 g	Sos Tatarski Hellmann's
100 g	Kwaśna śmietana 18%
5 g	Koperek, posiekany
5 g	Szczypiorek, posiekany
5 g	Natka pietruszki, posiekana
10 ml	Sok z cytryny
5 g	Czosnek, roztarty z solą
1 g	Cebula suszona, mielona
Do smaku	Sól, pieprz czarny

DODATKI

300 g	Cytryna
Dekoracja	Zioła i kielki

WYKONANIE

PRZYPRAWY

- Wszystkie przyprawy utrzyj w moździerzu lub zmiksuj.

FRITTO MISTO

- Wszystkie owoce morza osusz ręcznikiem papierowym.
- Wsyp semolinę i dokładnie obtocz w niej owoce morza.
- Całość przełóż do perforowanego pojemnika GN, aby usunąć nadmiar semoliny.
- Następnie wrzuć na rozgrzaną fryturę o temperaturze 160°C i smaż przez kilka minut.
- Przełóż na ręcznik papierowy.
- Przed podaniem posyp zmiksowanymi przyprawami.

SOS CHIPOTLE

- Chipotle zmiksuj z częścią śmietany.
- Następnie dodaj Sos Tatarski, pozostałe składniki sosu i dokładnie wymieszaj. Odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

SOS RANCH

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

PODANIE

- Smażone owoce morza podawaj z sosami: chipotle i ranch oraz częściami cytryny.



PANIEROWANE KREWETKI

/ SOS CHIPOTLE

SKŁADNIKI - 10 PORCJI

PANIEROWANE KREWETKI

50 szt.	Krewetki 16/20, obrane
20 g	Knorr Professional Delikat Przyprawa do ryb
100 g	Mąka pszenna
4 szt.	Jajka
300 g	Panko

SOS CHIPOTLE

400 g	Sos Tatarski Hellmann's
50 g	Chipotle, wędzona ostra papryczka w sosie
200 g	Kwasna śmietana 18%
1 szt.	Skórka i sok z limonki
10 g	Czosnek, posiekany i roztarty
6 g	Sriracha
1 g	Kumin
Do smaku	Cukier, sól, pieprz czarny
1 szt.	Jajko gotowane, drobno pokrojone
10 g	Szcypiorek cienki, drobno pokrojony
Do smaku	Sól, pieprz czarny

WYKONANIE

PANIEROWANE KREWETKI

- Krewetki ponacinaj, aby podczas smażenia nie skręcały się.
- Dopraw Delikatem i panieruj kolejno w mące, roztrzepanych jajach i panko.
- Smaż na rozgrzanej fryturze do osiągnięcia złotego koloru.

SOS CHIPOTLE

- Wszystkie składniki wymieszaj z Sosem Tatarskim i odstaw na kilkadziesiąt minut.
- Po tym czasie wymieszaj ponownie i dopraw według uznania.

PODANIE

- Smażone krewetki podawaj z sosem chipotle.

