



Unilever
Food
Solutions

MENU

DLA HOTELI I RESTAURACJI



Gotują z nami Szefowie Kuchni:

Kamil Tłuczek • Marcin Szachowicz • Mirosław Szajkowski • Przemysław Kaczmarek

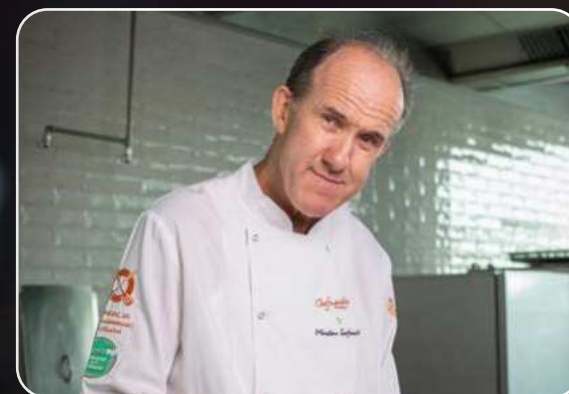
Tworzenie menu dla hoteli i restauracji wymaga kreatywności oraz zadbania o potrzeby różnych gości.

Wszystko zaczyna się oczywiście od śniadania. To pierwsze i najczęściej jedyne miejsce, w którym gość ocenia ogólny poziom kuchni w hotelowej restauracji, a dodatkowo, gdy goście zjedzą u nas dobre śniadanie, chętniej zdecydują się na skorzystanie z oferty lunchowej czy kolacji. Na kolejnych kartach naszego materiału znajdują się więc sprawdzone pomysły zarówno na doskonałe śniadania, jak i przystawki, zupy, sałatki i dania główne.

Pokazujemy, że zwiększenie budżetu to nie jedyna droga na ciekawsze propozycje w bufecie. Często wystarczy dobry pomysł, kreatywne połączenia smaków czy estetyczne podanie. Tworząc receptury pamiętaliśmy również o tym, że w hotelach przebywają bardzo różni goście – w różnym wieku, różnej narodowości, ze swoimi dietami, preferencjami żywieniowymi i oczekiwaniami. Wszystkie nasze dania można podać zarówno na talerzu, jak i w bemaże. Są też propozycje na zimno. Receptury zawierają produkty, które są stabilne przy dłuższym podgrzewaniu oraz pomysły na pyszne sosy. Jest sporo praktycznych wskazówek i kreatywnych pomysłów. Zależało nam też, by było różnorodnie, pamiętając, że goście, zwłaszcza tacy, którzy zatrzymują się w hotelu na dłuższy pobyt, szybko się nudzą.

Liczymy, że znajdziecie tutaj sporo całorocznych propozycji, do wykorzystania w bufetach śniadaniowych oraz w ofercie lunchowej i kolacyjnej.

Kamil Tłuczek / Marcin Szachowicz /
Mirosław Szajkowski / Przemysław Kaczmarek



SPIS TREŚCI

ŚNIADANIA

Gofry pietruszkowo – bazyliowe/ burrata/ chipsy z szynki/ awokado.....	5
Serek labneh/ jajka w koszulce/ oliwa z czerwonym pesto/ selekcja sałat/ emulsja ziołowa.....	6
Szakszuka a'la ratatouille.....	7
Salsa śledziowa.....	8
Pasty śniadaniowe.....	9
Tost pszenny/ pieczony rostbef/ boczek/ jajko/ szpinak/ sos a'la choron.....	10
Frittata z ziemniakami/ ragout z chorizo i warzywami.....	12
Pita/ humus/ falafel/ pieczona papryka/ pesto zielone.....	14
	16

BUFET

Przystawki

Sałatka ziemniaczana/ puder koperkowy.....	20
Krokieci z kurczaka/ pomidory suszone/ cukinia/ Peperonata.....	22
Pączki z kaczka i morelka/ żurawinowy demi-glace/ kwaśna śmietana.....	24
Grzanka/ pieczona wołowina/ sos pieprzowy/ sałatka z marynowanych pomidorów.....	26

Sałatki

Selekcja sałat/ grillowany ser halloumi/ ośmiornica/ cytrusy/ mango/ cytrusowe aioli.....	28
Sałatka z solonego śledzia/ krakersy/ buraki/ twaróg/ olej koperkowy.....	30

Zupy

Zupa z czerwonej soczewicy.....	32
Żurek/ grzyby shiitake/ mleczko kokosowe.....	33
Wietnamska zupa pho z kurczakiem.....	34

Dania główne

Faszerowana noga z kurczaka/ sos alla puttanesca/ gnocchi.....	36
Kurczak/ sos z sera pleśniowego/ tarta z gruszką i orzechami.....	38
Wellington z polędwiczki wieprzowej/ szalotka/ sos demi-glace z pomarańczką.....	40
Szab wieprzowy/ miodowa glazura/ sałatka z buraków i marchwi/ fioletowy batat.....	42
Wołowina massaman/ ryż basmati.....	44
Ossobuco cielęce/ gremolata/ szafranowe ziemniaki.....	46
Bowl z dorsza z warzywami.....	48
Makaron Asian Noodles/ karmelizowany boczek/ groszek cukrowy/ fasola edamame/ grzyby shiitake/ cebula dymka.....	50
Pampuchy drożdżowe nadziane aromatycznym farszem/ sos słodko-pikantny/ złocista granola.....	52



ŚNIADANIA

Nie ma nudy

Mówi się, że śniadanie to najważniejszy posiłek dnia. W hotelu na pewno. To właśnie różnorodność oferty śniadaniowej oraz jej dostosowanie do potrzeb wielu gości stanowi klucz do sukcesu. Śniadania kontynentalne, na ciepło, słodko i wytrawnie. Klasyki i nowinki, dla dorosłych i dla najmłodszych, którzy nierzadko lubią na wiele potraw kręcić nosem. Wszystko to sprawia, że doskonałe śniadanie jest nie lada wyzwaniem. Poznaj nasze pomysły na pyszny posiłek na dobry początek dnia Twoich gości.

GOFRY PIETRUSZKOWO-BAZYLIOWE

BURRATA/ CHIPSY Z SZYNKI/ AWOKADO

Wskazówka

Ciasto na gofry z dodatkiem *Primerby bazyliowej Knorr Professional* jest prawdziwym przełomem śniadaniowym. Wytrawne i kolorowe cieszą zmysły, zaskakując swoim świeżym, bazyliowym aromatem.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

SEREK LABNEH/ JAJKA W KOSZULCE

OLIWA Z CZERWONYM PESTO/ SELEKCJA SAŁAT
EMULSJA ZIOŁOWA



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

GOFRY

3 szt. Jajka
320 ml Woda gazowana
40 g Pietruszka zielona
250 g Mąka
120 ml Olej
5 g Proszek do pieczenia
20 g *Primerba bazyliowa Knorr Professional*

DODATKI

200 g Szynka parmeńska
600 g Burrata
5 szt. Awokado
300 g Pomidorki koktajlowe
100 g Miks sałat

WYKONANIE

GOFRY

- Białka ubij na pianę.
- Pietruszkę zmiksuj z wodą gazowaną, dodaj mąkę, olej, proszek do pieczenia, żółtka, ubite białka i Primerbę.
- Z przygotowanego ciasta usmaż gofry.

DODATKI/ PODANIE

- Szynkę parmeńską przesmaż na suchej patelni, tak aby powstały chipsy.
- Gofry podawaj z burratą, awokado, pomidorkami i miksem sałat.



Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

1 kg Serek labneh

JAJKA W KOSZULCE

10 szt. Jajka
1,5 l Woda
40 ml Ocet spirytusowy
10 g Sól

OLIWA Z CZERWONYM PESTO

300 ml Oliwa klasyczna
50 g *Primerba czerwone pesto Knorr Professional*

SELEKCJA SAŁAT Z EMULSJĄ ZIOŁOWĄ

300 g Selekcja sałat
200 ml Sok jabłkowy
100 ml Oliwa klasyczna
20 g *Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional*
10 g *Musztarda Hellmann's*
5 ml *Esencja Cytrusowa Knorr Professional*
15 g Miód

WYKONANIE

JAJKA W KOSZULCE

- Wodę zagotuj z octem i solą. Jajka wybij pojedynczo, np. do filiżanek. Zamieszaj wodę tak, by powstał wir i wlewaj jajka pojedynczo.
- Gotuj przez ok. 3 min, tak by ścięło się białko, a żółtko pozostało płynne.

OLIWA Z CZERWONYM PESTO

- Oliwę wymieszaj dokładnie z Primerbą.

SELEKCJA SAŁAT Z EMULSJĄ ZIOŁOWĄ

- Sok jabłkowy zmiksuj z dodatkiem oliwy, Sosu ogrodowego, Musztardy, miodu i Esencji do dokładnego zemulgowania.
- Selekcję sałat wymieszaj dokładnie z ziołową emulsją.

PODANIE

- Serek rozsmaruj łyżką, ułóż selekcję sałat z emulsją oraz jajka w koszulce. Polej oliwą z czerwonym pesto.

Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni
@PrzemyslawKaczmarekUFS

SZAKSZUKA A'LA RATATOUILLE



Wskazówka

Nie znam szybszego i łatwiejszego sposobu na przyrządzenie śniadaniowej szakszuki w stylu ratatouille niż użycie duetu *Ratatouille* i *Tomato Pronto Knorr Professional*.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

SALSA ŚLEDZIOWA



Wskazówka

Połączenie *Peperonaty Knorr Professional* z *Ketchupem Hellmann's* zadziała jak spoiwo wszystkich składników w salsie, dodatkowo nadając jej paprykowo-pomidorowego smaku.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS
@MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

SZAKSZUKA

50 ml	Olej	1,2 kg	<i>Ratatouille Knorr Professional</i>
80 g	Cebula, kostka	400 g	<i>Tomato Pronto Knorr Professional</i>
15 g	Czosnek, posiekany	200 g	Fasola biała, konserwowa
15 g	Chili, świeże	3 g	Sól
100 g	Papryka zielona, kostka	2 g	Pieprz czarny mielony
3 g	Kmin rzymski	10 szt.	Jajka
4 g	Papryka wędzona	20 g	Szczypiorek

WYKONANIE

SZAKSZUKA

- Na oleju podsmaż cebulę, czosnek, chili, paprykę, dopraw kminem i papryką wędzoną.
- Dodaj Ratatouille, Tomato Pronto i fasolę.
- Zagotuj, dopraw do smaku, przełóż do naczynia do zapiekania, wbij jajka i piecz.
- Podawaj ze szczypiorkiem.



Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni
@PrzemyslawKaczmarekUFS

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

SALSA ŚLEDZIOWA

250 g	<i>Ketchup Hellmann's</i>
600 g	Śledź matias
500 g	<i>Peperonata Knorr Professional</i>
100 g	Miód
3 g	Pieprz młotkowany
DEKORACJA/ PODANIE	
300 g	Ogórek zielony

WYKONANIE

SALSA ŚLEDZIOWA

- Śledzie namocz, odsącz i pokrój w paski.
- Pieczarki pokrój w ćwiartki, cebulę czerwoną w drobną kostkę, cebulkę perłową przekrój na pół, szczypiorek posiekaj.
- Śledzie połącz z pokrojonymi składnikami, czarnymi oliwkami, Peperonatą i Ketchupem.
- Dopraw miodem i pieprzem młotkowanym.

DEKORACJA/ PODANIE

- Zielonego ogórka pokrój na krawalnicy wzdłuż w cienkie plastry.
- Salsę śledziową podawaj owiniętą plastrem ogórka.

PASTY ŚNIADANIOWE

PASTY ŚNIADANIOWE



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

@MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI (10 PORCJI) WYKONANIE

PASTA 1

300 g *Peperonata Knorr Professional*

200 g Cieciora konserwowa

4 g Kmin rzymski

3 g Papryka wędzona

10 g Czarnuszka

- Peperonatę zmiksuj z cieciorą, dopraw kminem i papryką.
- Gotową pastę posyp czarnuszką.

SKŁADNIKI (10 PORCJI) WYKONANIE

PASTA 2

350 g Serek kremowy

130 g *Pomodori Secchi Knorr Professional*

30 g *Primerba bazyliowa Knorr Professional*

- Serek wymieszaj z pokrojonymi w paski Pomidorami i Primerbą.

SKŁADNIKI (10 PORCJI) WYKONANIE

PASTA 3

350 g Serek kremowy

140 g Buraki gotowane

30 g *Primerba tymiankowa Knorr Professional*

2 g Pieprz czarny mielony

- Buraki zmiksuj i wymieszaj z serem, Primerbą i dopraw do smaku.

SKŁADNIKI (10 PORCJI) WYKONANIE

PASTA 4

400 g Fasola biała, konserwowa

60 g Śliwka suszona

20 g *Primerba prowansalska Knorr Professional*

20 g Cebula prażona

2 g Pieprz czarny mielony

4 g Sól

- Fasolę zmiksuj i wymieszaj z pokrojoną śliwką, Primerbą, cebulą prażoną i dopraw do smaku.

Wskazówka

Wystarczy wymieszać bazę pasty z dowolną *Primerbą Knorr Professional*, aby otrzymać pastę kanapkową w różnych odsłonach smakowych. Prosty i szybki sposób na różnorodne śniadanie restauracyjne czy hotelowe.





Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

Wskazówka

Sos Holenderski Knorr Professional to jakościowa, uniwersalna baza do innych sosów. Użyłem go do stworzenia sosu w stylu choron. Powtarzalność smaku oraz prostota i szybkość użycia gwarantowane. Mogłem dzięki temu poświęcić uwagę i dopracować pozostałe elementy dania.



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

TOST PSZENNY

1 szt. Chleb tostowy pszenny
40 g Masło

PIECZONY ROSTBEF

1,5 kg Rostbef
200 ml Olej
50 g Marynata do wołowiny Knorr Professional
20 g Primerba prowansalska Knorr Professional

SZPINAK

500 g Szpinak baby
30 ml Oliwa
4 g Sól
1 g Pieprz

BOCZEK

200 g Boczek

JAJKO

10 szt. Jajka
50 ml Olej
40 g Masło

SOS A'LA CHORON

400 ml Sos Holenderski Knorr Professional
90 g Ketchup Hellmann's

WYKONANIE

TOST PSZENNY

- Chleb tostowy pokrój na 3 cm kromki i tostuj na patelni z dodatkiem masła na złoty kolor.

PIECZONY ROSTBEF

- Rostbef zamarynuj w oleju z dodatkiem Marynaty do wołowiny i Primerby prowansalskiej. Owiń w folię aluminiową i upiecz w temp. 90°C do uzyskania 56°C w środku. Po upieczeniu odstaw mięso do odpoczynku i pokrój w plastry.

SZPINAK

- Szpinak delikatnie podsmaż na oliwie, dopraw solą i pieprzem.

BOCZEK

- Plastry boczku upiecz w temp. 220°C przez ok. 6 min tak, by nabrały koloru i były chrupkie.

JAJKO

- Usmaż jajka sadzone, tak by żółtko było płynne.

SOS A'LA CHORON

- Sos Holenderski połącz z Ketchupem i dokładnie wymieszaj.

PODANIE

- Tosty przełóż szpinakiem, boczkiem i jajkiem. Na górę ułóż plastry rostbefu i sos a'la choron.

TOST PSZENNY/ PIECZONY ROSTBEF

BOCZEK/ JAJKO/ SZPINAK/ SOS A'LA CHORON



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

FRITTATA Z ZIEMNIAKAMI

RAGOUT Z CHORIZO I WARZYSWAMI



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS

Wskazówka

Peperonata Knorr Professional dzięki swojej konsystencji idealnie łączy składniki i nadaje całości głębi smaku i aromatu.



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

FRITTATA Z ZIEMNIAKAMI

1,5 kg	Ziemniaki
50 ml	Oliwa
300 g	Cebula, pióra
10 g	Czosnek
30 g	<i>Primerba czerwone pesto Knorr Professional</i>
100 g	Szpinak baby
8 szt.	Jajka
250 ml	Śmietanka 30%
15 g	<i>Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr Professional</i>
10 g	<i>Delikat Przyprawa warzywna Szefa Kuchni Knorr</i>
1 g	Kurkuma
1 g	Pieprz czarny

RAGOUT Z CHORIZO I WARZYSWAMI

150 g	Cebula, cząstki
20 g	Czosnek, posiekany
150 g	Pieczarki, cząstki
10 g	Papryka słodka mielona
10 g	Oregano, posiekane
Do smaku	Sól, pieprz czarny
50 ml	Oliwa
400 ml	Woda
300 g	Cukinia zielona, cząstki
300 g	Dynia hokkaido, duża kostka
300 g	<i>Polparicca di Pomodori Knorr Professional</i>
20 ml	<i>Esencja Dymna Knorr Professional</i>
300 g	<i>Peperonata Knorr Professional</i>
100 g	Chorizo, małe plasterki
20 g	Kiełki

WYKONANIE

FRITTATA Z ZIEMNIAKAMI

- Ziemniaki ugotuj al dente i pokrój w plastry.
- Na oliwę wrzucić cebulę i czosnek, zeszklić i dodać do ziemniaków.
- Dodać Primerbę, liście szpinaku i wymieszać.
- Jajka zmiksować ze śmietanką, Aroma Mixem, Delikatem i kurkumą. Dopraw pieprzem.
- Do ziemniaków wleć masę jajeczną i wymieszać.
- Na blachę G/N wyłożoną pergaminem przełożyć masę ziemniaczaną, wyrównać.
- Następnie wstawić do nagrzanego pieca temp. 160°C na ok. 30 min. Pokrój na porcje.

RAGOUT Z CHORIZO I WARZYSWAMI

- Cebulę zeszklić z czosnkiem, dodać pieczarki i przyprawy, zasmażać przez chwilę.
- Następnie wleć wodę i gotuj na małym ogniu.
- Dynię skrop niewielką ilością oliwy i piec do ¾ miękkości.
- Do pieczarek dodać cukinię, dynię i pomidory. Całość gotuj na małym ogniu kilka minut.
- Na koniec dodać chorizo, Esencję i Peperonatę. Wymieszać i dopraw.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MirosławSzajkowskiUFS

Wskazówka

Primerba pesto Knorr Professional pomogła mi dopełnić i podkreślić smak przygotowanego pesto.



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

PITA

60 g	Drożdże
12 g	Cukier
700 g	Mąka pszenna
15 g	Sól
50 ml	Olej
350 ml	Mleko, ciepłe
100 g	Mąka kukurydziana, do podsypywania przy wałkowaniu

HUMUS

500 g	Cieciora konserwowa
100 ml	Sok z cieciora
10 g	Czosnek
40 ml	Oliwa z oliwek
70 g	Tahini
100 g	Cytryna
8 g	Kumin
Do smaku	Sól, pieprz czarny

FALAFEL

400 g	Falafel, gotowy produkt
-------	-------------------------

PESTO ZIELONE

30 g	<i>Primerba pesto Knorr Professional</i>
50 g	Rukola
10 g	Czosnek
30 g	Parmezan, starty
30 g	Orzechy włoskie
Do smaku	Sól, pieprz czarny
60 ml	Oliwa
250 g	<i>Peperoni Grigliati Knorr Professional</i>
10 g	Kiełki

WYKONANIE

PITA

- Przygotuj roztwór z drożdży, części: mąki i mleka oraz odrobiny cukru, odstaw do garowania.
- Pozostałe składniki wymieszaj z roztworem i wyrabiaj przez kilka minut, odstaw do wyrośnięcia.
- Ciasto podziel na 10 części, uformuj kulki, obtocz w mące kukurydzianej i odstaw do wyrośnięcia.
- Rozwałkuj na placki o grubości 1 cm i piecz w temp. 230°C przez ok. 5 min.

HUMUS

- Cieciorę odsącz i zmiksuj z pozostałymi składnikami, dopraw.

FALAFEL

- Falafel usmaż na głębokim tłuszczu.

PESTO ZIELONE

- Składniki pesto zmiksuj i dopraw do smaku.

PODANIE

- Pitę przekrój na połówki, wkładaj do środka falafel, humus, Paprykę grillowaną i pesto.
- Dekoruj według uznania.

PITA/ HUMUS/ FALAFEL

PIECZONA PAPRYKA/ PESTO ZIELONE



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



BUFET

Niech się dzieje

Różnorodnie, kolorowo, smacznie i dla wszystkich. Bufet w hotelu powinien być na najwyższym poziomie. Przyciąga wzrok, pokazuje możliwości Szefa Kuchni i reprezentuje standard hotelu. Dobry pomysł, kreatywne połączenia, estetyka podania bez wątpienia są tu niezbędne. Przyda się jeszcze repertuar dań dla alergików, osób z nietolerancjami czy wegan i wegetarian. Podpowiadamy, jak to wszystko połączyć – ze smakiem i sukcesem.

SAŁATKA ZIEMNIACZANA PUDER KOPERKOWY



Wskazówka

Dzięki wysokiej zawartości tłuszczu dodatek **Majonezu do dekoracji Hellmann's** podbije smak sałatki.

Auszipik Knorr to gwarancja stabilności dania, dzięki wysokiemu wskaźnikowi 250 bloom, czyli zawartości substancji żelujących. Wystarczy niewielka ilość produktu dla osiągnięcia pożądanego efektu.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni

@PrzemyslawKaczmarekUFS



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

SAŁATKA ZIEMNIACZANA

700 g	Ziemniaki ugotowane w mundurkach, obrane
120 g	Pieczarki marynowane
60 g	Por
120 g	Ogórek kiszony
20 g	Musztarda Hellmann's
20 ml	Sok z cytryny
5 g	Sól
1 g	Pieprz czarny mielony
10 g	Koperek
150 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
12 g	Auszipik Knorr
200 ml	Śmietanka 30%

PUDER KOPERKOWY

75 g	Panko
20 g	Koperek
2 g	Sól

DEKORACJA/PODANIE

100 ml	Śmietanka 18%
100 g	Mix sałat
50 g	Rzodkiewka

WYKONANIE

SAŁATKA ZIEMNIACZANA

- Ziemniaki pokrój w dużą kostkę, ogórka i por w drobną kostkę, pieczarki w ćwiartki. Dodaj pokrojony koperek, dopraw sokiem z cytryny, Musztardą, solą i pieprzem. Na koniec dodaj Majonez i wymieszaj.
- Śmietankę zagotuj, odstaw. Wsyp Auszipik, dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładką konsystencję. Połącz z sałatką i energicznie wymieszaj.
- Podziel na dwie części, rozłóż na folię spożywczą i zwiń w rulon.
- Wstaw do lodówki na kilka godzin.

PUDER KOPERKOWY

- Panko zmiksuj z oberwanymi gałązkami koperku i szczyptą soli.

PODANIE

- Usuń folię z sałatki, obtocz w pudrze koperkowym i pokrój w plasterki grubości 1-2 cm.
- Udekoruj rzodkiewkami pokrojonymi w plasterki, śmietaną i sałatami.



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

KROKIECIKI

300 g	Filet z kurczaka
400 g	Udo z kurczaka b/k/s
1 szt.	Jajka
40 g	Masło
70 g	Cebula, drobna kostka
150 g	Cukinia zielona i żółta brunoise, rozmrożona
50 g	<i>Pomodori Secchi Knorr Professional, posiekane</i>
15 g	<i>Primerba pesto Knorr Professional</i>
30 ml	<i>Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional</i>

15 g	Szczypiorek, posiekany
Do smaku	Sól, pieprz czarny

PANIERKA

20 g	Mąka
2 szt.	Jajka
100 g	Panko

DODATKI

400 g	Ogórek o średnicy 3 cm
150 g	Pomidorki koktajlowe
200 g	Ser lazur
20 g	Kielki mizuny

WYKONANIE

KROKIECIKI

- Filety i mięso z uda ugotuj na parze.
- Następnie filet zmiel, a uda pokrój w drobną kostkę.
- Cebulę zeszklij na maśle, dodaj brunoise z cukinii i smaż przez chwilę, dopraw i odstaw do wystygnięcia.
- Z Pomidorów odciśnij olej, posiekaj w drobną kostkę. Pomidory, cukinię, Primerbę, Esencję, jajko, szczypiorek połącz z kurczakiem i dopraw do smaku.
- Formuj kulki o wadze 25 g i panieruj w mące, jajku i panko, smaż na fryturze.

DODATKI

- Ogórki pokrój w plastry o grubości 2 cm, wydrąż do połowy.
- Na patyczki nadziej połówkę pomidorka, kostkę sera i usmażony krokiet.
- Połóż na wydrążonym ogórku.
- Dekoruj kielkami.

KROKIECIKI Z KURCZAKA

POMIDORY SUSZONE CUKINIA/ PEPERONATA

Wskazówka

Pomidory suszone Knorr Professional to bardzo wysokiej jakości włoski produkt, który doskonale sprawdza się w kompozycji farszów i nadzień.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

PĄCZKI Z KACZKĄ I MORELĄ

ŻURAWINOWY DEMI-GLACE KWAŚNA ŚMIETANA

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

PĄCZKI Z KACZKĄ I MORELĄ

1 kg	Udka z kaczki
2 kg	Tłuszcz kaczki lub olej, do konfitowania
1 g	Sól
3 g	Pieprz
40 g	Zest z pomarańczy
1 g	Majeranek, suszony
100 g	Cebula
60 g	Masło
100 g	Morela, suszona
20 g	Cukier
80 ml	Wino białe

CIASTO

5 g	Cukier
120 g	Mąka kukurydziana
240 g	Mąka pszenna
12 g	Proszek do pieczenia
5 g	Sól
150 ml	Woda
1 szt.	Jajko
60 ml	Mleko
200 g	Crème fraîche

ŻURAWINOWY DEMI-GLACE

500 ml Sos Demi-Glace Knorr Professional

80 g	Żurawina
20 g	Cukier
100 ml	Wino czerwone

Wskazówka

Połącz Sos Demi-Glace Knorr Professional ze skarmelizowaną żurawiną i winem, aby otrzymać świetny sos do drobiu. Jest prosty i szybki w wykonaniu – oszczędzisz czas i energię.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

WYKONANIE

PĄCZKI Z KACZKĄ I MORELĄ

- Udka z kaczki natrzyj solą, pieprzem, zestami z pomarańczy i majerankiem.
- Włóż do tłuszczu i konfituj w temp. 120°C przez ok. 1,5-2 godz.
- Skonfitowane mięso oddziel wraz ze skórą od kości i zmiel. Dodaj podsmażoną cebulę i skarmelizowaną morelę. Dopraw do smaku.
- Uformuj kulki i zamroź.

CIASTO

- Połącz ze sobą suche składniki ciasta, następnie dodaj mokre składniki i wymieszaj na gładką masę o konsystencji kwaśnej śmietany.
- Uformowane kulki namocz w cieście i smaż w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

ŻURAWINOWY DEMI-GLACE

- Żurawinę skarmelizuj z cukrem, podlej winem i redukuj.
- Dodaj Sos Demi-Glace i zagotuj.

PODANIE

- Pączki układaj na sosie, udekoruj kwaśną śmietaną i ziołami.





Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

 @MarcinSzachowiczUFS



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

WOŁOWINA

500 g Rostbef wołowy
20 g *Marynata do wołowiny Knorr Professional*
50 g Musztarda Dijon
20 ml Olej
10 g Rozmaryn, świeży

SOS

30 g Szalotka, kostka
300 ml *Sos Pieprzowy Knorr Professional*
30 g Kapary

SAŁATKA

500 g Pomidory koktajlowe, kolorowe
50 g Pistacje
50 ml Oliwa
30 g *Primerba pesto Knorr Professional*

DODATKI

30 g Kapary
40 g Cebula, krążki
30 g Mąka ziemniaczana
2 szt. Ciabatta żytnia
80 g Sałata frisée
50 g Cebula czerwona, piklowana
20 g Rzodkiewka piklowana

WYKONANIE

WOŁOWINA

- Rostbef posyp Marynatą, a następnie natrzyj musztardą, olejem i rozmarynem.
- Odstaw na kilka godzin.
- Piecz w temp. 135°C ok. 30 min, wystudź i pokrój w plastry na krawalnicę.

SOS

- Szalotkę i kapary dodaj do zimnego Sosu Pieprzowego.

SAŁATKA

- Połówki pomidorków wymieszaj z Primerbą, oliwą i pokruszonymi pistacjami.

DODATKI

- Kapary usmaż na głębokim tłuszczu.
- Krążki cebuli oprószyć mąką i usmaż na głębokim oleju.
- Ciabattę pokrój, zgrilluj i posmaruj sosem. Następnie ułóż sałatę, plastry wołowiny, krążki cebuli, kapary, piklowaną cebulę i rzodkiewkę.

GRZANKA/ PIECZONA WOŁOWINA

SOS PIEPRZOWY

SAŁATKA Z MARYNOWANYCH POMIDORÓW



Wskazówka

Mój pomysł na szybkie, proste i nieoczywiste pesto? Połącz pistacje z *Primerbą pesto Knorr Professional*. Ciekawy dodatek do dania gotowy w 2 minuty.

Ostrość tej przystawki podkreśliłem *Sosem Pieprzowym Knorr Professional*. To szybki i wygodny sposób na ciekawy sos, szczególnie kiedy gotuję menu grupowe.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

700 g	Selekcja sałat	400 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
600 g	Ser halloumi	50 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional
800 g	Ośmiornica, macki		
80 ml	Oliwa cytrynowa		
5 g	Sól		
1,2 kg	Pomarańcza		
1,4 kg	Grejpfrut		
800 g	Mango		

WYKONANIE

SER

- Ser halloumi grilluj na złoty kolor.

MACKI OŚMIORNICY

- Macki ośmiornicy zapakuj próżniowo z oliwą cytrynową i ugotuj w temp. 78°C przez ok. 4 godz. Po ugotowaniu grilluj i dopraw solą.

OWOCE

- Pomarańcze i grejpfruty obierz i wyfiletuj.
- Mango obierz i pokrój w kostkę.

SOS

- Majonez połącz z Esencją i dokładnie wymieszaj.

PODANIE

- Selekcję sałat wymieszaj z aioli cytrusowym. Przełóż warstwowo z owocami, serem halloumi i mackami ośmiornicy.

SELEKCJA SAŁAT GRILLOWANY SER HALLOUMI OŚMIORNICA/ CYTRUSY/ MANGO/ CYTRUSOWE AIOLI



Wskazówka

Wystarczy, że połączyłem *Majonez do dekoracji Hellmann's* z *Esencją Cytrusową Knorr Professional*, aby prosto i szybko otrzymać ciekawy, kwaskowy sos majonezowy idealny do owoców morza. Co ważniejsze, mam gwarancję, że Majonez się na zwarzy.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

SAŁATKA Z SOLONEGO ŚLEDZIA

KRAKERSY/ BURAKI/ TWAROŻEK

OLEJ KOPERKOWY



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS

Wskazówka

Majonez do sałatek Hellmann's ma idealną konsystencję i absorbuje soki, które mogą wypływać ze składników sałatki. Dzięki temu pozwala zachować jej wykrojoną formę.



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

ŚLEDZIE	100 g	Rzodkiewka, drobna kostka
500 g	Śledzie z zalewy słonej	3 szt. Jajka, gotowane, drobna kostka
100 g	Cebula czerwona, drobna kostka	20 g Szczypiorek, posiekany
150 g	Peperonata Knorr Professional, posiekana	Do smaku Sól, pieprz czarny
100 g	Cytryna	OLEJ KOPERKOWY, INFUZOWANY
40 g	Musztarda francuska	30 g Koperek
Do smaku	Pieprz czarny	100 ml Olej
200 g	Krakersy słone	MAJONEZ DO POSMAROWANIA
BURACZKI		150 ml Majonez do sałatek Hellmann's
400 g	Buraki pieczone	POSYPKA
15 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional	30 g Cebula, prażona
TWAROŻEK		30 g Migdały w listkach, prażone
100 ml	Majonez do sałatek Hellmann's	20 g Szczypiorek, posiekany
300 g	Twarożek, mielony	

WYKONANIE

SAŁATKA ZIEMNIACZANA

- Śledzie mocz i odstaw na kilka godzin, wypłucz, osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój w małą kostkę.
- Wymieszaj z cebulą, Peperonatą, musztardą i sokiem z cytryny. Dopraw.
- Po kilkunastu minutach masę śledziową odciśnij z soku.

BURACZKI

- Buraki zetrzyj na tarce jarzynowej i wymieszaj z Sosem ogrodowym.

TWAROŻEK

- Twarożek mielony wymieszaj z Majonezem i pozostałymi składnikami.

OLEJ KOPERKOWY

- Koperek z łodygami zblanszuj i zahartuj w lodowatej wodzie, odciśnij i posiekaj.
- Następnie zmiksuj na gładką masę z olejem i przecedź, przelej do dyspensera.

POSYPKA

- Cebulę, migdały, szczypiorek wymieszaj.

FORMOWANIE

- Kwadratową blachę wyłóż krakersami, rozłóż ciekłą warstwę twarożku, ponownie warstwę krakersów, warstwę buraczków, ponownie warstwę krakersów, warstwę śledzi i ponownie krakersy.
- Całość ciekło posmaruj Majonezem i posyp posypką.
- Odstaw do chłodni na kilka godzin.
- Porcuj i podawaj skrapiając olejem koperkowym.

ZUPA Z CZERWONEJ SOCZEWICY

Wskazówka

Użycie **Rosółu z kury Knorr Professional** zwalnia mnie z konieczności czasochłonnego gotowania wywaru. Z kolei **Tomato Pronto Knorr Professional** apetycznie podbija czerwień zupy. Sama czerwona soczewica nie gwarantuje tej intensywności koloru.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

ZUPA

200 g Czerwona soczewica, sucha
2 l Woda
10 g Sól
120 g Cebula, kostka
50 ml Olej
200 g Kielbasa Chorizo
15 g Czosnek

30 g **Rosół z kury Knorr Professional**
500 g Włoszczyzna, paski, mrożona
350 g Ziemniaki
400 g **Tomato Pronto Knorr Professional**
10 g Szczypiorek

WYKONANIE

- Soczewicę zalej 0,5 l wody, dodaj sól i gotuj ok. 10 min na małym ogniu.
- Cebulę zasmaż na oleju, dodaj kielbasę Chorizo pokrojoną w kostkę i posiekany czosnek. Zalej pozostałą wodą, dodaj Rosół z kury, włoszczyznę, ziemniaki.
- Gotuj przez 10 min.
- Połącz z soczewicą, dodaj Tomato Pronto i gotuj przez chwilę. Jeśli będzie taka potrzeba uzupełnij odparowaną ilość wody.
- Dopraw do smaku solą.
- Podawaj z pokrojonym szczypiorkiem.

Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni

@PrzemyslawKaczmarekUFS

ŻUREK

GRZYBY SHIITAKE/ MLECZKO KOKOSOWE

Wskazówka

Lubię odważne połączenia. Tym razem postawiłem na orientalną wersję naszego rodzimego żurku. Do gotującego się wywaru dodałem mleczko kokosowe i **Żurek Knorr**, aby osiągnąć efekt esencjonalnej, orientalnej zupy.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

ŻUREK

40 g Grzyby shiitake, suszone
2 l Woda
140 g **Żurek Knorr**
3 g Liście kaffiru
30 g **Rosół jarzynowy Knorr Professional**
10 g Czosnek, świeży
30 g Pasta tamaryndowca
2 g Majeranek
1 g Pieprz czarny mielony
400 ml Mleczko kokosowe

DODATKI

500 g Kielbasa biała, surowa
15 g Wasabi
5 szt. Jajka
40 ml **Słódki sos spjowy - Ketjap Manis Knorr**
50 ml Woda
130 g **Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr**
700 ml Woda
10 g Wasabi
80 ml Oliwa z kolendry

WYKONANIE

ŻUREK

- Grzyby shiitake namocz, ugotuj i pokrój w paski.
- Do wywaru od gotowania grzybów dodaj liście kaffiru, Rosół, czosnek, pastę tamaryndowca i przyprawy.
- Gotuj na małym ogniu przez chwilę, wsyp Żurek, wlej mleczko kokosowe, wymieszaj i zagotuj.

DODATKI

- Z kielbasy zdejmij osłonkę, dodaj wasabi, wymieszaj, uformuj klopsiki i ugotuj w żurku.
- Jajka ugotuj na twardo, obierz, zalej wodą wymieszaną z Sosem Ketjap Manis i odstaw na noc do lodówki.
- Puree ziemniaczane wsyp do wody o temp. 80°C wymieszanej z wasabi.

Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

@MarcinSzachowiczUFS

WIETNAMSKA ZUPA PHO Z KURCZAKIEM

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

BULION

1 kg	Uda z kurczaka
4 l	Woda
150 g	Marchew
150 g	Seler
100 g	Cebula, opalana
10 g	Anyż
5 g	Cynamon, kora
20 g	Czosnek
5 g	Kafir, suszony
50 g	Imbir, plastry
40 g	Rosół z kury Knorr Professional
40 ml	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
50 ml	Sos rybny
50 ml	Ocet ryżowy
Do smaku	Sól
30 g	Cukier brązowy
50 ml	Sos sojowy, jasny

DODATKI

500 g	Makaron ryżowy
3 szt.	Limonka
100 g	Kielki fasoli
20 g	Kolendra, świeża
30 g	Bazylija tajska
250 g	Pak choi
20 g	Chili, plasterki

Wskazówka

Drobiowy smak wywaru, którym zalałem składniki zupy, podkreśliłem dodatkiem *Esencji bulionu drobiowego Knorr Professional*.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
@MiroslawSzajkowskiUFS

WYKONANIE

BULION

- Z przygotowanych składników gotuj bulion przez 80 min.
- Gotowy bulion przecedź, dopraw według uznania.
- Mięso oddziel od kości i skóry, podziel na kawałki.

DODATKI

- Makaron przygotuj według instrukcji na opakowaniu.
- Makaron, mięso, pak choi i bazylię wyporcuj do porcelanowych miseczek. Zalej wrzącym wywarem.
- Dodatki ułóż na oddzielnym talerzu, aby gość samodzielnie dodał je do dania.



FASZEROWANA NOGA Z KURCZAKA

SOS ALLA PUTTANESCA/ GNOCCHI



Zeskanuj kod i oblicz
foodcost dania!



Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji
konkursu Bocuse d'Or 2023

Wskazówka

Jak przygotować aromatyczną
i chrupiącą panierkę? Polecam połączyć
Delikat do drobiu Knorr Professional
z mąką ziemniaczaną przy smażeniu
i pieczeniu.



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

NOGA Z KURCZAKA

2 kg Noga z kurczaka
300 g Filet drobiowy
150 ml Śmietanka 31%
90 g Białko
300 g Pieczarki
100 g Szalotka
60 g Masło
100 ml Białe wino
10 g *Primerba grzybowa
Knorr Professional*
30 g Natka pietruszki
7 g Sól
2 g Pieprz
25 g *Delikat Przyprawa
do drobiu Knorr
Professional*

SOS ALLA PUTTANESCA

1 kg *Tomato Pronto
Knorr Professional*
250 g Pomidory koktajlowe
200 g Oliwki
80 g Kapary
20 g Czosnek
15 g *Primerba bazyliowa
Knorr Professional*

GNOCCHI

1 kg *Gnocchi Knorr*
3 l Woda
15 g Sól

WYKONANIE

NOGA Z KURCZAKA

- Szalotkę obierz i pokrój wraz z pieczarkami na drobną kostkę. Podsmaż na maśle, podlej winem, zredukuj i dopraw Primerbą grzybową.
- Filet drobiowy oczyść i pokrój w kostkę, zmiksuj na gładki mus z dodatkiem śmietanki i białka.
- Dopraw solą i pieprzem, dodaj posiekaną natkę pietruszki i podsmażone grzyby z szalotką.
- Nogi z kurczaka oczyść, wytrybuj z kości udowej i dopraw Delikatem do drobiu.
- Nafaszeruj mus drobiowym z pieczarkami, zroluj roladę w folii spożywczej i ugotuj/ upiecz w temp. 90°C tak, by w środku mięso osiągnęło 63°C.
- Przed podaniem wyciągnij z folii i zapiecz w temp. 230°C na złoty kolor, aby skórka była chrupiąca.

SOS ALLA PUTTANESCA

- Tomato Pronto zagotuj z dodatkiem posiekanego czosnku, pomidorów koktajlowych, oliwek i kaparów. Dopraw Primerbą bazyliową.

GNOCCHI

- Gnocchi ugotuj w posolonej wodzie, odcedź i wymieszaj z sosem alla puttanesca.

PODANIE

- Nogi z kurczaka pokrój w plastry, ułóż na gnocchi z sosem alla puttanesca.



Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

 @MarcinSzachowiczUFS



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

KURCZAK

2 kg Filet z kurczaka z/k/s
40 g *Marynata do drobiu Knorr Professional*
15 g Tymianek, świeży
100 g Cytryna
100 g Masło

SOS

50 ml Olej
80 g Cebula, kostka
200 ml Wino białe
400 ml Woda
50 g *Sos pieczeniowy Knorr*
100 g Ser Lazur

TARTA Z GRUSZKĄ

10 szt. Korpus mini z ciasta kruchego
200 g Gruszka konserwowa
60 g Orzechy włoskie
100 g Ser Lazur
2 szt. Jajka
250 ml Śmietanka 30%
10 g *Rosół jarzynowy Knorr Professional*
1 g Pieprz czarny mielony
10 g Tymianek, świeży

DODATKI

100 g Rzepa arbużowa
20 ml Ocet winny, biały
20 g Miód
10 g Liście nasturcji

WYKONANIE

KURCZAK

- Filet z kurczaka przypraw Marynatą do drobiu, tymiankiem i plasterkami cytryny.
- Odstaw na kilka godzin do lodówki.
- Kurczaka przełóż do worków waku z dodatkiem masła i gotuj w cyrkulatorze w temp. 63°C przez 80 min.
- Przed podaniem obsmaż na patelni.

SOS

- Cebulę podsmaż na oleju, wlej wino, odparuj, dodaj wodę i Sos pieczeniowy, wymieszaj i gotuj przez kilka minut.
- Na koniec dodaj pokruszony ser Lazur.

TARTA Z GRUSZKĄ

- Do korpusów włóż pokrojoną gruszkę, posiekane orzechy i pokruszony ser.
- Zalej śmietanką wymieszaną z jajami i przyprawami.
- Piecz w temp. 150°C przez 15 min.

DODATKI

- Rzepę obierz i pokrój na krawalnice.
- Plastry ułóż w worku waku, zalej octem i miodem. Skompresuj.

KURCZAK

SOS Z SERA PLEŚNIOWEGO TARTA Z GRUSZKĄ I ORZECHAMI



Zeskanuj kod
i oblicz foodcost
dania!



Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni

 @PrzemyslawKaczmarekUFS



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

WELLINGTON

1,3 kg	Polędwiczka wieprzowa, oczyszczona
15 g	<i>Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional</i>
200 g	Szynka Serano
300 g	Szpinak, świeży
750 g	Ciasto francuskie
1 szt.	Jajko

SZALOTKI W SOSIE DEMI-GLACE Z POMARAŃCZĄ

30 g	Maśło
30 ml	Olej
300 g	Szalotki
40 g	<i>Sos Demi-Glace Knorr</i>
600 ml	Woda
250 g	Pomarańcza

WARZYWA

500 g	Brukselka
150 g	Boczek
50 g	Maśło
100 g	Groszek cukrowy
300 g	Groszek zielony
10 g	<i>Rosół z kury Knorr Professional</i>

WYKONANIE

WELLINGTON

- Polędwiczki dopraw Delikatem do mięs, zawiń w folię spożywczą, zamknij w waku i gotuj w cyrkulatorze w temp. 63°C przez 70 min.
- Ugotowane polędwiczki wystudź, dokładnie osusz.
- Na folii spożywczej rozłóż szynkę Serano, zblanszowane liście szpinaku i polędwiczkę.
- Zwiń tak, by szynka była na zewnątrz.
- Całość zawiń w ciasto francuskie, piecz przez 12 min w temp. 210°C.

SZALOTKI W SOSIE DEMI-GLACE Z POMARAŃCZĄ

- Na maśle z olejem podsmaż szalotki przekrojone na pół.
- Sos Demi-Glace połącz z wodą i dodaj do podsmażonych szalotek.
- Dodaj otartą skórkę z pomarańczy oraz wyciśnięty sok.
- Całość redukuje do konsystencji sosu.

WARZYWA

- Brukselkę ugotuj i podsmaż na maśle z boczkiem.
- Groszek cukrowy zblanszuj, zielony groszek ugotuj z Rosółem z kury, odcedź i zmiksuj na puree.

PODANIE

- Polędwiczkę Wellington podawaj z szalotkami w sosie demi-glace z pomarańczą i warzywami.

WELLINGTON Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ SZALOTKA/ SOS DEMI-GLACE Z POMARAŃCZĄ



Wskazówka

Zaskocz nowoczesnym przygotowaniem mięsa – wykorzystaj metodę sous-vide.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

SCHAB WIEPRZOWY

MIODOWA GLAZURA SAŁATKA Z BURAKÓW I MARCHWI FIOLETOWY BATAT

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

MIODOWA GLAZURA

20 g	Czosnek, świeży
60 g	Miód
50 ml	Słódki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr
30 g	Musztarda Dijon
20 ml	Oliwa z oliwek

SCHAB WIEPRZOWY

2 kg	Schab z kością
40 g	Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional
60 ml	Olej

SAŁATKA Z BURAKÓW I MARCHWI

150 g	Marchew żółta
150 g	Marchew fioletowa
150 g	Marchew czerwona
200 g	Burak Chioggia
60 g	Pistacje
20 g	Wiśnie suszone
20 g	Miechunka suszona
30 g	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional
30 ml	Oliwa
30 ml	Sok z pomarańczy
20 ml	Sok z cytryny

SOS

500 ml	Sos Pieprzowy Knorr Professional
50 g	Szalotka, kostka
50 g	Masło
150 ml	Wino białe
200 ml	Śmietanka 18%

DODATKI

1 kg	Bataty fioletowe
50 ml	Olej
10 g	Sól
10 g	Sezam
400 g	Marchewka kolorowa, mini
40 g	Masło



Wskazówka

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional dodany do sałatki z marchewek i buraków nadaje jej przyjemnej, przełamującej kwaskowości. Poza tym zawsze pomaga mi w krótkim czasie zmniejszyć twardość surowych składników sałatki.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS
@MarcinSzachowiczUFS

WYKONANIE

MIODOWA GLAZURA

- Składniki glazury wymieszaj.

SCHAB WIEPRZOWY

- Schab z kością przypraw Delikatem, obsmaż na oleju, przełóż na blachę G/N i polej glazurą.
- Piecz przez 8-10 min w temp. 180°C.

SAŁATKA Z BURAKÓW I MARCHWI

- Marchew pokrój w cienkie paski, buraki pokrój na krajalnicy w plasterki.
- Warzywa wymieszaj razem z wiśniami, miechunką, pistacjami, dopraw Sosem ogrodowym, sokiem z pomarańczy, cytryny i oliwą.

SOS

- Szalotkę podsmaż na maśle, wlej wino, zredukuj, dodaj śmietankę i Sos Pieprzowy.
- Całość zagotuj.

DODATKI

- Bataty obierz, pokrój w grube plastry, dodaj sól, olej i wymieszaj.
- Przełóż na blachę G/N, posyp sezamem i piecz w 180°C ok. 20 min.
- Marchewki mini obierz, zblanszuj i obsmaż na maśle, dopraw solą i cukrem.

WOŁOWINA MASSAMAN

RYŻ BASMATI



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS

Wskazówka

Passata przetarte pomidory Knorr Professional nadała daniu kremowej i gęstej konsystencji oraz wzbogaciła jego smak o nuty umami.

Esencja bulionu wołowego Knorr Professional szybko i prosto pomogła mi wydobyć smak i aromat wołowiny w potrawie.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

WOŁOWINA MASSAMAN		30 ml	Sos rybny
1,5 kg	Udziec wołowy	500 ml	Mleczko kokosowe
30 g	<i>Delikat Przyprawa do mięsa Knorr Professional</i>	500 ml	Woda
		15 g	Kardamon, mielony
50 ml	Olej	40 ml	<i>Esencja bulionu wołowego Knorr Professional</i>
300 g	Cebula, duże cząstki	600 g	<i>Passata przetarte pomidory Knorr Professional</i>
20 g	Czosnek, plasterki	100 g	Orzeszki ziemne niesolone, tostowane
100 g	<i>Żółta pasta curry Knorr</i>	800 g	Ziemniaki, duża kostka
10 g	Gwiazdki anyżu, rozgniecione w moździerzu	20 g	Kolendra, świeża
10 g	Cynamon, kora	30 g	Szczypiorek, grubo pokrojony
40 g	Pasta tamaryndowca	RYŻ	
15 g	Liście kafiru, świeże	600 g	Ryż basmati
40 g	Cukier muscovado lub zwykły brązowy		

WYKONANIE

WOŁOWINA MASSAMAN

- Wołowinę pokrój w dużą kostkę, wymieszaj z Delikatem i odstaw.
- W szerokim rondlu zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj wołowinę i smaż mieszając.
- Następnie dodaj curry i zasmaż, dodaj przyprawy i ponownie zasmażaj.
- Całość zalej wodą, wlej mleczko kokosowe i Esencję, gotuj pod przykryciem do $\frac{3}{4}$ miękkości.
- Następnie dodaj ziemniaki i po 10 min dodaj Passatę i połowę orzechów.
- Całość gotuj pod przykryciem do miękkości.

RYŻ BASMATI

- Ryż dokładnie wypłucz zmieniając wodę co najmniej 5 razy.
- Po ostatnim wypłukaniu odsącz go i zalej zimną wodą na 2 palce ponad ryż, dodaj trochę soli i zagotuj, wymieszaj.
- Następnie przykryj i zmniejsz palnik na bardzo mały. Gotuj ok. 10 min i odstaw na 15 min, po tym czasie wymieszaj widelcem i serwuj.

PODANIE

- Wołowinę podawaj posypując kolendrą i szczypiorem, ryż podaj w osobnej miseczce.

OSSOBUCO CIEŁĘCE

GREMOLATA

SZAFRANOWE ZIEMNIAKI

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

OSSOBUCO

- 3 kg Gicz cielęca
- 50 g *Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional*
- 150 g Mąka pszenna
- 100 ml Olej
- 200 g Cebula biała, kostka
- 300 g Marchew, kostka
- 150 g Seler, kostka
- 150 g Pietruszka, kostka
- 200 g Seler naciowy, kostka
- 500 ml Wino czerwone
- 300 ml Woda
- 1 l *Sos Demi-Glace Knorr Professional*
- 20 g Tymianek, świeży
- 400 g *Polparicca di Pomodori Knorr Professional*

GREMOLATA

- 10 g Mięta, świeża
- 15 g Pietruszka zielona
- 15 g Bazylia, świeża
- 20 g Czosnek, świeży
- 20 g Chili, świeże
- 30 g Orzechy włoskie
- 30 g *Sos sałatkowy włoski Knorr Professional*
- 100 ml Oliwa z oliwek
- 20 g Skórka z cytryny

ZIEMNIAKI

- 250 g *Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr*
- 1,3 l Woda
- 20 g *Pasta szafranowa Knorr Professional*
- 100 ml Oliwa bazyliowa

Wskazówka

Dodatek *Sosu sałatkowego włoskiego Knorr Professional* do składników gremolaty wydobyl z niej orzeźwiający smak.



Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

 @MarcinSzachowiczUFS

WYKONANIE

OSSOBUCO

- Gicz cielęcą przypraw Delikatem do mięs, obtocz w mące, obsmaż i przełóż na blachę G/N.
- Warzywa obsmaż na patelni, dodaj do mięsa.
- Wino zredukuj, wlej wodę, Sos Demi-Glace, wymieszaj, zalej mięso, dodaj tymianek i Pomidory w kostce.
- Piecz pod przykryciem przez ok. 2,5-3 godz. w temp. 150°C.

GREMOLATA

- Posiekane zioła, czosnek, chili i orzechy wymieszaj z Sosem sałatkowym, oliwą i startą skórką z cytryny.

ZIEMNIAKI

- Puree ziemniaczane wsyp do wody o temp. 80°C z dodatkiem Pasty szafranowej, wymieszaj i odstaw.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

BOWL Z DORSZA Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI (10 PORCJI)

BOWL

1 kg	Dorsz, filet
10 g	<i>Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional</i>
125 g	Ryż biały
15 ml	<i>Esencja bulionu rybnego Knorr Professional</i>
30 ml	Olej
350 g	Cebula, kostka
200 g	<i>Koncentrat pomidorowy Knorr Professional</i>
300 g	<i>Peperonata Knorr Professional</i>
100 ml	<i>Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr</i>
10 g	Sól
2 g	Pieprz czarny mielony
5 g	Papryka słodka
3 g	Papryka wędzona

PANIERKA

100 g	Słonecznik, pestki
100 g	Dynia, pestki
200 g	Bułka tarta
5 szt.	Jajka
5 g	Sól
50 g	Mąka pszenna

WARZYWA

200 g	Papryka czerwona
200 g	Cukinia
200 g	Kalafior
200 g	Cebula czerwona
200 g	Fasolka edamame
20 ml	Olej
50 g	Masło
30 g	<i>Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr Professional</i>
10 g	Czosnek



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni
@PrzemyslawKaczmarekUFS

WYKONANIE

BOWL

- Rybę przypraw Delikatem i ugotuj w piecu konwekcyjnym. Ugotowaną rybę podziel na mniejsze kawałki, usuń pozostałe ości.
- Ryż ugotuj z dodatkiem Esencji bulionu rybnego.
- Na oleju podsmaż cebulę, dodaj Koncentrat i chwilę podsmażaj. Połącz z ugotowanym ryżem i rybą. Dodaj Peperonate, Sos chili i przyprawy. Całość wymieszaj i odstaw do schłodzenia. Wyporcuj kulki i pozostaw w lodówce.

PANIERKA

- Pestki posiekaj i połącz z bułką tartą. Jaja połącz z solą, mąką i odrobiną wody.
- Kulki rybne opanieruj i usmaż w głębokim tłuszczu.

WARZYWA

- Warzywa pokrój w dowolny sposób.
- Cukinie i kalafiora zblanszuj.
- Na oleju z masłem i posiekanym czosnkiem podsmaż warzywa, dopraw Aroma Mixem.

PODANIE

- Na ciepłych warzywach podawaj kuleczki z opanierowanej ryby.

MAKARON ASIAN NOODLES

KARMELIZOWANY BOCZEK/ GROSZEK CUKROWY
FASOLA EDAMAME/ GRZYBY SHIITAKE/ CEBULA DYMKA



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji
konkursu Bocuse d'Or 2023

Wskazówka

Sos Teriyaki Knorr niesamowicie dobrze karmelizuje się z boczkiem, nadając mu słodczy i chrupkości. Danie dopełnia sprężysty Makaron Asian Noodles Knorr Professional, wyjątkowo stabilny w bufecie.



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

500 g	Makaron Asian Noodles Knorr Professional	DODATKI
3 l	Woda	500 g Groszek cukrowy
15 g	Sól	400 g Fasola edamame
1 kg	Boczek wieprzowy, surowy	400 g Grzyby shiitake
3 l	Woda	60 g Papryka chili
15 g	Sól	5 ml Olej sezamowy
30 g	Cukier	15 g Cebula dymka
3 g	Ziele angielskie	200 ml Sos Teriyaki Knorr
2 g	Liść laurowy	60 g Sezam, prażony
50 g	Czosnek	
10 g	Majeranek, świeży	
2 g	Pieprz czarny, ziarna	
3 l	Olej	
60 ml	Sos Teriyaki Knorr	

WYKONANIE

- Makaron Asian Noodles ugotuj w posolonej wodzie.
- Przygotuj solankę z przyprawami i zapiekuj boczek na 48 godz.
- Po zapiekowaniu wyciągnij, przepłucz i osusz boczek. Skonfituj w oleju w temp. 130°C przez 2,5 godz.
- Skonfitowany boczek pokrój w grubą kostkę, podsmaż na suchej patelni i skarmelizuj, podlewając Sosem Teriyaki.

DODATKI

- Grzyby shiitake posiekaj, podsmaż wraz z groszkiem cukrowym i fasolą edamame na oleju sezamowym, dodaj posiekaną paprykę chili, podlej Sosem Teriyaki i delikatnie zredukuj.

PODANIE

- Makaron wymieszaj z boczkiem i warzywami w sosie. Posyp posiekaną cebulą dymką i prażonym sezamem.



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS

Wskazówka

Jak Mielone The Vegetarian Butcher to idealny składnik dań wegańskich. W tym przepisie wystarczyło, że go rozdrobniłem w blenderze, aby swoją konsystencją idealnie sprawdził się jako farsz do nadziania pampuchów.



SKŁADNIKI (10 PORCJI)

NADZIECIE

250 g *Jak Mielone The Vegetarian Butcher*

500 ml Woda

40 ml Olej

80 g Cebula, drobna kostka

15 g Czosnek, posiekany

400 ml Woda

20 g Imbir, starty na tarce

200 g Cukinia zielona i żółta brunoise, rozmrożona

100 ml *Pikantny sos z chili i pomidorami - Pang Gang Knorr*

30 ml *Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional*

30 g Mąka

20 g Kolendra, posiekana

Do smaku Sól, pieprz czarny

CIASTO NA PAMPUCHY

700 g Mąka pszenna

350 ml Letnia woda

60 g Drożdże

30 g Cukier

25 ml Olej

7 g Sól

SOS SŁODKO-PIKANTNY

50 ml Olej sezamowy

100 g Cebula czerwona, pióra

20 g Czosnek, plasterki

250 ml Woda

10 g Skrobia kukurydziana

300 ml *Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr*

40 ml Sos sojowy jasny

300 g *Peperonata Knorr Professional*

60 g Kielki fasoli mung

40 g Szczypior, pokrojony

Do smaku Sól, pieprz czarny

ZŁOCISTA GRANOLA

30 g Płatki migdałów, tostowane

30 g Cebula, prażona

15 g Gorczyca, tostowana

WYKONANIE

NADZIECIE

- Jak Mielone zalej gorącą wodą, gotuj ok. 20 min, odsącz i częściowo zmiksuj blenderem.
- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj Jak Mielone, imbir, Sos Pang Gang, cukinię i Esencję. Zasmażaj przez kilka minut.
- Następnie wsyp mąkę i krótko zasmażaj. Zestaw z palnika.
- Dodaj kolendrę i dopraw, odstaw do wystygnięcia. Uformuj 20 kulek.

CIASTO

- Przygotuj rozczyń z drożdży, części: mąki i mleka oraz odrobiny cukru, odstaw do garowania.
- Pozostałe składniki wymieszaj z rozczyńcem i wyrabiaj przez kilka minut, odstaw do wyrośnięcia.
- Ciasto podziel na 20 części, uformuj kulki, rozplaszcz, utóż nadzienie i ponownie uformuj kulki.
- Paruj w piecu przez 5 min.
- Gdy częściowo wystygną usmaż na fryturze na złoty kolor.

SOS SŁODKO – PIKANTNY

- Cebulę zeszklij z czosnkiem, wlej wodę, Sos Sunshine Chili, sos sojowy, zagotuj i zagęść skrobią kukurydzianą.
- Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i dopraw.

ZŁOCISTA GRANOLA

- Składniki wymieszaj.

PODANIE

- Usmażone pampuchy utóż na sosie i posyp granolą.

PAMPUCHY DROŻDŻOWE NADZIANE AROMATYCZNYM FARSZEM

SOS SŁODKO-PIKANTNY/ ZŁOCISTA GRANOLA



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



MAJONEZY, KETCHUPY I MUSZTARDY HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor¹
- ✓ Klasyczny smak¹
- ✓ Wysoka wydajność²
- ✓ Wegański³
- ✓ Zawiera 15% jogurtu pasteryzowanego⁴



DO DEKORACJI¹
3 l



DO SAŁATEK²
5 l



WEGAŃSKI³
2 l



YOFRESH⁴
5 l



KETCHUP
5 kg



MUSZTARDA
3 kg

MIESZANKI PRZYPRAW I MARYNATY

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład⁵
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Zachowuje wilgotność dania podczas przechowywania w bemaarach⁶



DELIKAT DO MIĘS⁵
0,6 kg



DELIKAT DO DROBIU⁵
0,6 kg



DELIKAT DO GRILLA⁵
0,5 kg



DELIKAT DO GYROSA⁵
0,5 kg



DELIKAT DO RYB⁵
0,6 kg

⁵ Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw



MARYNATA
DO DROBIU
0,7 kg



MARYNATA
DO WIEPRZOWINY
0,75 kg



MARYNATA
DO WOŁOWINY
0,75 kg



MARYNATA
DO RYB
I OWOCÓW MORZA
0,7 kg



PRZYPRAWA
WARZYWNA
SZEFA KUCHNI
5 kg



AROMA MIX
MAŚLANO-ZIOŁOWY⁶
1,1 kg



BAZY WARZYNNE



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



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



PEPERONATA⁷
(Pokrojona kolorowa papryka)
2,6 kg



RATATOUILLE⁷
(Mieszanka warzywna)
2,5 kg



CAMPAGNA RUSTICA⁷
(Sos na bazie pomidorów z warzywami i pieczarkami)
2 kg



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



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



PASSATA PRZETARTE
POMIDORY⁷
10 kg



CONCENTRATO
DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
0,8 kg



CONCENTRATO
DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
4,5 kg



POMODORI SECCHI⁷
(Pomidory suszone)
0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI⁷
(Papryka grillowana)
0,75 kg



SOSY SAŁATKOWE

- ✓ Nie rozwarstwiają się
- ✓ Gotowe sosy
- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Bez konserwantów i barwników



OGRODOWY
0,7 kg



KOPERKOWY
0,8 kg



WŁOSKI
0,7 kg



CZOSNKOWY
0,7 kg



GRECKI
0,7 kg

BULIONY I ZUPY

- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Do przyprawiania
- ✓ Do podlewania⁸
- ✓ Baza do zup
- ✓ Gotowy żurek⁹
- ✓ Alternatywa zakwasu⁹
- ✓ Oszczędność czasu i energii



ROSÓŁ Z KURY⁸
1 kg



ROSÓŁ WOŁOWY⁸
1 kg



ROSÓŁ JARZYNOWY⁸
1 kg



ŻUREK⁹
1,4 kg



SOSY

- ✓ Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs¹⁰
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Oszczędność czasu i energii



SOS PIECZENIOWY¹⁰
1,4 kg



SOS DEMI-GLACE¹⁰
0,75 kg



SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE¹⁰
1,2 kg



SOS
CYTRYNOWO-MAŚLANY
0,8 kg

ZASMAŻKI

- ✓ Zagęszczają bez zbytniej
- ✓ Neutralny profil smakowy
- ✓ Bez laktozy
- ✓ Odpowiednie dla wegan
- ✓ Bez barwników¹¹



ZASMAŻKA CIEMNA
1 kg



ZASMAŻKA CIEMNA
10 kg



ZASMAŻKA JASNA
1 kg



ZASMAŻKA JASNA
10 kg

¹¹Nie dotyczy Zasmażek ciemnych.



SOSY PŁYNNE

- ✓ Gotowe do użycia na ciepło i na zimno
- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Stabilne w bieżym
- ✓ Produkty bezglutenowe¹²



SOS HOLENDERSKI
1 l



SOS DEMI-GLACE
1 l



SOS PIEPRZOWY
1 l



SOS SEROWY
1 l

¹²Nie dotyczy wariantu Demi-Glace.



PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor¹³
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLKOWA¹³
0,34 kg



CZERWONE PESTO¹³
0,34 kg



CZOSNKOWA
0,34 kg



PESTO¹³
0,34 kg



GRZYBOWA
0,34 kg



PROWANSALSKA
0,34 kg



WŁOSKA
0,34 kg



TYMIANKOWA
0,34 kg



Z PIECZONEJ CEBULI
0,34 kg

AUSZPIK

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



AUSZPIK
0,8 kg

DODATKI DO DAŃ

- ✓ Nadają daniom teksturę
- ✓ Urozmaicają wygląd dań
- ✓ Też do zagęszczania zup i sosów¹⁴



GROSZEK
PTYSIOWY
1 kg



GRZANKI
ZIOŁOWO-CZOSNKOWE
0,7 kg



PUREE ZIEMNIACZANE
Z MLEKIEM¹⁴
4 kg



ESENCJE I SOSY PŁYNNE

✓ Esencjonalny smak

✓ Zawierają skoncentrowane buliony

✓ Szerokie zastosowanie

✓ Wysoka wydajność

✓ Wygoda użycia



ESENCJA BULIONU DROBIOWEGO
1 l



ESENCJA BULIONU WOŁOWEGO
1 l



ESENCJA BULIONU WARZYWNEGO
1 l



ESENCJA BULIONU RYBNEGO
1 l

✓ Kreatywne smaki

✓ Urozmaicenie oferty bufetowej

✓ Prostota i szybkość użycia



ESENCJA DYMNA
0,4 l



ESENCJA CYTRUSOWA
0,4 l



SOS TERIYAKI
1 l



PIKANTNY SOS Z CHILI I SOJĄ
– SAMBAL MANIS
1 l



SŁODKI SOS SOJOWY
– KETJAP MANIS
1 l



PIKANTNY SOS Z CHILI I POMIDORAMI
– PANG GANG
1 l



SŁODKO-PIKANTNY SOS CHILI
– SUNSHINE CHILI
1 l

KALENDARZ ŚWIĄT NIETYPOWYCH I ZWYCZAJOWYCH 2025

STYCZEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
01			01	02	03	04	05
02	06	07	08	09	10	11	12
03	13	14	15	16	17	18	19
04	20	21	22	23	24	25	26
05	27	28	29	30	31		

LUTY

	P	W	Ś	C	P	S	N
05						01	02
06	03	04	05	06	07	08	09
07	10	11	12	13	14	15	16
08	17	18	19	20	21	22	23
09	24	25	26	27	28		

MARZEC

	P	W	Ś	C	P	S	N
09						01	02
10	03	04	05	06	07	08	09
11	10	11	12	13	14	15	16
12	17	18	19	20	21	22	23
13	24	25	26	27	28	29	30
14	31						

KWIECIEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
14		01	02	03	04	05	06
15	07	08	09	10	11	12	13
16	14	15	16	17	18	19	20
17	21	22	23	24	25	26	27
18	28	29	30				

MAJ

	P	W	Ś	C	P	S	N
18				01	02	03	04
19	05	06	07	08	09	10	11
20	12	13	14	15	16	17	18
21	19	20	21	22	23	24	25
22	26	27	28	29	30	31	

CZERWIEC

	P	W	Ś	C	P	S	N
22							01
23	02	03	04	05	06	07	08
24	09	10	11	12	13	14	15
25	16	17	18	19	20	21	22
26	23	24	25	26	27	28	29
27	30						

LIPIEC

	P	W	Ś	C	P	S	N
27		01	02	03	04	05	06
28	07	08	09	10	11	12	13
29	14	15	16	17	18	19	20
30	21	22	23	24	25	26	27
31	28	29	30	31			

SIERPIEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
31					01	02	03
32	04	05	06	07	08	09	10
33	11	12	13	14	15	16	17
34	18	19	20	21	22	23	24
35	25	26	27	28	29	30	31

WRZESIEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
36	01	02	03	04	05	06	07
37	08	09	10	11	12	13	14
38	15	16	17	18	19	20	21
39	22	23	24	25	26	27	28
40	29	30					

PAŹDZIERNIK

	P	W	Ś	C	P	S	N
40			01	02	03	04	05
41	06	07	08	09	10	11	12
42	13	14	15	16	17	18	19
43	20	21	22	23	24	25	26
44	27	28	29	30	31		

LISTOPAD

	P	W	Ś	C	P	S	N
44						01	02
45	03	04	05	06	07	08	09
46	10	11	12	13	14	15	16
47	17	18	19	20	21	22	23
48	24	25	26	27	28	29	30

GRUDZIEŃ

	P	W	Ś	C	P	S	N
49	01	02	03	04	05	06	07
50	08	09	10	11	12	13	14
51	15	16	17	18	19	20	21
52	22	23	24	25	26	27	28
01	29	30	31				

STYCZEŃ

1 Nowy Rok
4 Dzień Spaghetti
6 Trzech Króli
21 Dzień Babci
22 Dzień Dziadka

LUTY

2 Dzień Naleśnika
9 Dzień Pizzy
14 Walentynki
27 Tłusty Czwartek

KWIECIEŃ

1 Prima Aprilis
12 Dzień Czekolady
20-21 Wielkanoc
22 Dzień Ziemi

MAJ

1 Święto Pracy
3 Święto Konstytucji 3 Maja
13 Dzień Humusu
26 Dzień Matki
28 Dzień Hamburgera

LIPIEC

1 Dzień Owoców
4 Święto Hot Doga
11 Dzień Kebaba

SIERPIEŃ

3 Dzień Arbuza
15 Wniebowzięcie NMP
18 Dzień Ciasta Lodowego

PAŹDZIERNIK

1 Światowy Dzień Wegetarianizmu
10 Dzień Jaja
20 Dzień Szefa Kuchni
25 Dzień Makaronu
31 Halloween

LISTOPAD

1 Wszystkich Świętych
7 Dzień Kotleta Schabowego
11 Święto Niepodległości
24 Dzień Buraka
29 Andrzejki

MARZEC

4 Śledzik / Ostatki
8 Dzień Kobiet
20 Dzień Bez Mięsa
21 Pierwszy Dzień Wiosny, Dzień Wagarowicza

CZERWIEC

1 Dzień Dziecka
8 Zielone Świątki
12 Dzień Falafela
19 Boże Ciało
23 Dzień Ojca

WRZESIEŃ

15 Dzień Kropki
21 Dzień Uśmiechu
28 Dzień Jabłka
30 Dzień Chłopaka

GRUDZIEŃ

6 Mikołajki
24 Wigilia
25-26 Boże Narodzenie
31 Sylwester



Unilever
Food
Solutions

#gotowi na jutro

WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

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)



Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
f @MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
f @MiroslawSzajkowskiUFS



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni
f @PrzemyslawKaczmarekUFS



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
f @PawelKaczmarekUFS



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
f @EmilDziubakUFS