

GRILL?

Naturalnie!



**NAJGORĘTSZE TRENDY
NA SEZON GRILLOWY!**

100% NATURALNE

Osiągnij intensywny smak Twoich sosów dzięki wykorzystaniu samych naturalnych składników! Idealna konsystencja możliwa do osiągnięcia w kilka chwil, kuszący aromat i całkowicie roślinny skład Sosów Knorr 100% naturalnych składników pozwoli ugościć nie tylko tych najbardziej wymagających, ale również osoby, które unikają produktów pochodzenia zwierzęcego.





SOS SAŁATKOWY KLASYCZNY


100% naturalnych składników



Intensywny aromat natki pietruszki, siekanej cebuli i czosnku podkreśli smak klasycznych sałatek i przeniesie go na wyższy poziom. **Sos klasyczny Knorr** jest pozbawiony wzmacniaczy smaku i regulatorów kwasowości – możesz być więc pewny jego autentycznego smaku. Co więcej, jego wyjątkowa konsystencja pozwoli sałacie na długo zachować świeżość. Mieszanka ziół i przypraw do przygotowania klasycznego sosu sałatkowego na bazie wody i octu. Natka pietruszki, szczypiorek, szpinak i trybula. Idealny do wszelkiego rodzaju sałatek. Nie rozwarstwia się.

 **100 g produktu**
600 ml zimnej wody
200 ml octu winnego/jabłkowego
200 ml oleju

 **sałatki**
na bazie miksów
sałat i warzyw

 **MIKS SAŁAT Z WARZYWAMI** **0,5 kg**





SOS SAŁATKOWY PAPRYKOWY

100% naturalnych składników



Sos paprykowy Knorr to intensywny aromat słodkiej papryki, świeżych ziół czosnku zamknięty w poręcznym opakowaniu. Krótki i całkowicie naturalny skład gwarantuje najwyższą jakość oraz wyrazisty smak przypraw. Możesz być pewny, że Twoja sałatka będzie zawsze aromatyczna i świeża. Mieszanka ziół, przypraw oraz kawałków czerwonej papryki do przygotowania sosu sałatkowego na bazie wody i octu. Idealny do wszelkiego rodzaju sałatek. Nie rozwarstwia się.

 **100 g produktu**
600 ml zimnej wody
200 ml octu winnego/jabłkowego
200 ml oleju

 **sałatki**
na bazie miksów
sałat i warzyw

 **SALAŃKA GRECKA** **0,5 kg**





SOS SAŁATKOWY KREMOWY


100% naturalnych składników



Dzięki naszemu produktowi bez problemu osiągniesz odpowiednią gęstość, a naturalny aromat świeżo zmielonej gorczycy, cebuli i czosnku sprawi, że Twój sos będzie wyjątkowo smaczny. Mieszanka do przygotowania białego i kremowego sosu stanowiącego doskonałą bazę do autorskich sosów. Idealny do wszelkiego rodzaju sałatek, w tym KULTOWEJ sałatki Cezar.

 **110 g produktu**
600 ml zimnej wody
200 ml octu winnego/jabłkowego
200 ml oleju

 **sałatka Cezar**
sałatki na
bazie miksów
sałat i warzyw

 **SALAŃKA CEZAR** **0,55 kg**

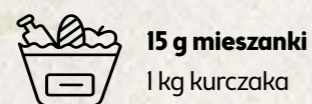




PRZYPRAWA DO KURCZAKA

100% naturalnych składników

Klasyczną kompozycję **Przyprawy do kurczaka Knorr** – paprykę, czosnek i pieprz cayenne – wzbogaciliśmy o nuty kolendry, anyżu i cynamonu. Wyjątkowe połączenie przypraw sprawia, że dania z kurczaka smakują jak nigdy dotąd.



15 g mieszanki
1 kg kurczaka



**PIERŚ
Z KURCZAKA**

0,35 kg



PRZYPRAWA DO GRILLA

100% naturalnych składników

Autentyczny smak dań z grilla to nie tylko najlepszej jakości mięso, ale też odpowiednio wyselekcjonowane przyprawy. Dlatego w poręcznej saszetce **Przyprawy do grilla Knorr** zamknęliśmy aromaty świeżo mielonej papryki, ostrej горчицы, delikatnego czosnku i klasycznego tymianku. Wszystko po to, abyś bez tracenia czasu mógł nadać swoim potrawom z grilla wspaniały aromat.



20 g mieszanki
1 kg mięsa



**GRILLOWANA
KARKÓWKA**

0,25 kg



PRZYPRAWA DO MIĘSA

100% naturalnych składników

Popularną **Przyprawę do mięs** zawierającą cebulę, czosnek i pieprz cayenne, wzbogaciliśmy o orientalny kumin, który nadaje głębi smaku. Idealnie zachowane proporcje pozwolą Ci łatwo otrzymać wyjątkowy aromat dań z mięsa lub otworzyć się na kulinarne eksperymenty i dostosować mieszankę do swoich indywidualnych potrzeb.



20 g mieszanki
1 kg mięsa



**POŁĘDWICA
WIEPRZOWA**

0,35 kg



PRZYPRAWA DO FRYTEK I ZIEMNIAKÓW

100% naturalnych składników

Niepowtarzalny smak **Przyprawy do frytek i ziemniaków Knorr** jest efektem połączenia skrupulatnie dobranych składników. Pełen aromatu czosnek, łagodna czerwona papryka i nadający charakteru biały pieprz, nadadzą daniom z ziemniaków głębokiego aromatu i wyśmienitego zapachu, idealnie dopasowanego do indywidualnych potrzeb.



frytki lub ziemniaki
posyp w ilości według
uznania



**FRYTKI
DOPRAWIONE
PO USMAŻENIU**

0,35 kg



PRZYPRAWA DO RYB

100% naturalnych składników

Przyprawa do ryb Knorr to autorska mieszanka mielonej горчицы, orzeźwiającej bazylii, klasycznego rozmarynu oraz nadającego pikanterii czosnku i pięknego koloru kurkumy. Dzięki niej, na nowo odkryjesz dania z ryb i otworzysz się na kulinarne poszukiwania najlepszego smaku. Twój goście będą wracali, aby przypomnieć sobie niesamowity aromat Twoich potraw!



15 g mieszanki
1 kg ryby



**FILET
Z ŁOSOSIA**

0,25 kg



PRZYPRAWA DO KUCHNI TRADYCYJNEJ

100% naturalnych składników

Udowodnij swoim gościom, że nie potrzeba sztucznych dodatków i wzmacniaczy, aby osiągnąć smak, który na długo zapamiętają. W wygodnej saszetce **Przyprawy do kuchni tradycyjnej** zamknęliśmy nuty czosnku, słodkiej papryki, korzennego kminku i odświeżających ziół. Dzięki nim, bez zastanawiania się, stworzysz dania, dla których Twój goście będą zawsze wracać.



15 g mieszanki
1 kg mięsa



**GULASZ
WIEPRZOWY**

0,25 kg

WEGE GRILL

Goście kochają grillowane jedzenie, ale chcą jeść zdrowo i kolorowo. Dlatego coraz częściej mięsom z grilla towarzyszą przystawki i lekkie sałatki, a na grillu królują warzywa i owoce.

Przystawki, których możesz nie znać

Klasyczne przystawki na grillu mogą się znudzić – wystarczą jednak drobne zmiany w przepisie, by nadać im nowy charakter. Klasyczne pieczywo czosnkowe możesz zamienić na mięciutkie bułeczki panini podawane z masłem czosnkowym, kolbę kukurydzy podać z chili i sokiem z limonki, a w soczystych onion rings zamienić panierkę na boczek. Serwujesz kuchnię włoską, ale bruschetta i sałatka caprese już się opatrzyły? Mamy rozwiązanie! Możesz podać panzanellę – pomidorową sałatkę z kawałkami grillowanego pieczywa, grillowane zielone szparagi zawinięte w prosciutto lub Vitello Tonnato – cielęcinę na zimno serwowaną z kremowym sosem tuńczykowo-kaparowym.

Sałatka nie musi być nudna!

Warto też odświeżyć wybór sałatek i dodatków podawanych do dań głównych. W tradycyjnej sałatce ziemniaczanej, postaw na inne odmiany ziemniaków – na przykład na fioletowe oraz dodatki znane z innych kuchni: włoską rukolę czy greckie oliwki. Jeśli podajesz coleslaw, jako dressingu możesz użyć majonezu z mango lub odrobiną miso do podkręcenia smaku. Szukając pomysłu na sałatkę, sięgnij do kuchni etnicznych. Może zainspiruje Cię tajska sałatka z zielonej papai i orzechów ziemnych, meksykańska sałatka z czarnej fasoli i awokado lub indonezyjskie gado-gado z sosem orzechowym.

Ser i owoce podkreślą smak

Dostęp do bogactwa serów zachęca do tego, by ich smak i strukturę wykorzystać podczas tworzenia grillowanych dodatków. Miękkie sery lepiej grillować na folii lub w panierce, a twarde – takie jak halloumi czy paneer, można wrzucić bezpośrednio na ruszt i podać w sałatce, na przykład z melonem i sosem miętowo-cytrynowym.

Owocowe dodatki

Również do mięs – to kolejny strzał w dziesiątkę. Poza klasyczną konfiturą z borówek, warto eksperymentować ze świeżymi owocami i stworzyć niebanalne kompozycje sałatkowe, jak chociażby miks zielonego ogórka, jabłek, truskawek i gruszek, podanych na sałacie.

Wrzuć warzywa na ruszt

Klasyczne przystawki na grillu mogą się znudzić – wystarczą jednak drobne zmiany w przepisie, by nadać im nowy charakter. Klasyczne pieczywo czosnkowe możesz zamienić na mięciutkie bułeczki panini podawane z masłem czosnkowym, kolbę kukurydzy podać z chili i sokiem z limonki, a w soczystych onion rings zamienić panierkę na boczek. Serwujesz kuchnię włoską, ale bruschetta i sałatka caprese już się opatrzyły? Mamy rozwiązanie! Możesz podać panzanellę – pomidorową sałatkę z kawałkami grillowanego pieczywa, grillowane zielone szparagi zawinięte w prosciutto lub Vitello Tonnato – cielęcinę na zimno serwowaną z kremowym sosem tuńczykowo-kaparowym.

Odświeżamy klasyki

Nie wyrzucaj starych przepisów! Goście uwielbiają tradycyjne dania i na pewno docenią nieszablony sposób ich podania, wykorzystania klasycznych technik czy doboru standardowych dodatków. Grillowany łosoś to świetna baza do eksperymentów – możesz go podać z grillowanymi zielonymi szparagami czy pomidorami koktajlowymi, z puree z ziemniaków lub selera, z sosem teriyaki lub klasycznym sosem musztardowokoperkowym, wzbogaconym o słodką nutę.

Warzywa na 100%

Grillowane warzywa nie muszą być dodatkiem – mogą stanowić główne danie. Ciekawe efekty można uzyskać grillując warzywa kapustne czy okopowe. Plastry czerwonej kapusty, grillowane z marynatą BBQ czy selera podanego z warzywnym demi-glace, zaskoczą gości poszukujących nowych doznań smakowych. Warto mieszać warzywne dodatki – do grillowanych warzyw możesz podać arabski hummus, indonezyjski sos orzechowy, czy meksykańską salsa verde.

Salatka z zielonego ogórka, JABŁEK, TRUSKAWEK I GRUSZKI



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



SALATKA

Ogórek zielony, julienne	0,500 kg
Koper włoski, julienne	0,500 kg
Jabłka zielone, julienne	0,500 kg
Gruszka, cząstki	0,200 kg
Truskawki, cząstki	0,500 kg
Limonka	1 szt.
Miód	0,030 l

SOS

Sos sałatkowy paprykowy Knorr 100% naturalnych składników	0,035 kg
Woda	0,200 l
Olej	0,065 l
Ocet jabłkowy	0,065 l
Anyżówka	0,020 l

PODANIE

Melisa	1 pęczek
Kielki groszku	0,040 kg



WYKONANIE

SALATKA

- Warzywa i owoce skrop sokiem z limonki, aby nie ściemniały. Dodaj miód i całość wymieszaj.

SOS

- Przygotuj Sos sałatkowy paprykowy z dodatkiem anyżówki i połącz z sałatką.

PODANIE

- Sałatkę ułóż na talerzu i udekoruj melisą oraz kielkami groszku.



SOS SAŁATKOWY PAPRYKOWY KNORR

100% naturalnych składników

Mieszanka ziół, przypraw oraz kawałków czerwonej papryki do przygotowania sosu sałatkowego na bazie wody i octu. Idealny do wszelkiego rodzaju sałatek. Nie rozwarstwia się.



Salatka z grillowanym melonem, SEREM HALLOUMI I SOSEM MIĘTOWO-CYTRYNOWYM



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



SOS

Sos sałatkowy klasyczny Knorr 100% naturalnych składników	0,055 kg
Woda	0,300 l
Ocet winny	0,050 l
Olej	0,100 l
Mięta, posiekana	0,010 kg
Sok z cytryny	0,050 l
Miód	0,040 kg

SALATKA

Melon, obrany	1,000 kg
Ser halloumi	0,900 kg
Arbuz, obrany	0,900 kg
Rzodkiewka	0,100 kg
Mix sałat	0,400 kg

PODANIE

Liście botwiny, małe	0,020 kg
----------------------	----------



WYKONANIE

SOS

- Przygotuj Sos sałatkowy klasyczny według przepisu na opakowaniu.
- Dodaj mięte, sok z cytryny i miód.

SALATKA

- Melona i ser halloumi pokrój w dowolny sposób i zgrilluj.
- Arbuza pokrój w kostkę, rzodkiewki w plastry, poszarp liście sałat.

PODANIE

- Sałatkę ułóż na talerzu i udekoruj małymi liśćmi botwiny.
- Całość polej przygotowanym sosem sałatkowym.



SOS SAŁATKOWY KLASYCZNY KNORR

100% naturalnych składników

Mieszanka ziół i przypraw do przygotowania klasycznego sosu sałatkowego na bazie wody i octu. Natka pietruszki, szczypiorek, szpinak i trybula. Idealny do wszelkiego rodzaju sałatek. Nie rozwarstwa się.



Salatka z fioletowych ziemniaków, OGÓRKÓW MAŁOSOLNYCH I RUKOLI



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



SALATKA

Ziemniaki fioletowe	0,900 kg
Sól, cukier	Do smaku
Ogórek małosolny	0,800 kg
Rukola	0,300 kg

SOS

Sos sałatkowy kremowy Knorr 100% naturalnych składników	0,055 kg
Zimna woda	0,300 l
Ocet biały winny	0,100 l
Olej	0,100 l

PODANIE

Mikro zioła, kwiaty sezonowe	Do dekoracji
---------------------------------	--------------



WYKONANIE

SALATKA

- Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie z cukrem i wystudź.
- Ogórki i ziemniaki pokrój w dowolny kształt i ułóż na liściach rukoli.

SOS

- Przygotuj Sos sałatkowy kremowy zgodnie z przepisem na opakowaniu.

PODANIE

- Sałatkę przed podaniem skrop przygotowanym sosem oraz udekoruj kwiatami i mikro ziołami.



SOS SAŁATKOWY KREMOWY KNORR 100% naturalnych składników

Mieszanka do przygotowania kremowego sosu stanowiącego doskonałą bazę do autorskich sosów. Idealny do wszelkiego rodzaju sałatek.



Vitello Tonnato

Z KREMOWYM SOSEM TUŃCZYKOWO-KAPAROWYM



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



VITELLO TONNATO

Udziec cielęcy	1,000 kg
Przyprawa do kuchni tradycyjnej Knorr 100% naturalnych składników	0,015 kg
Oliwa z oliwek	0,030 l

SOS

Majonez do dekoracji Hellmann's	0,400 kg
Sok z cytryny	0,030 l
Anchoise	0,030 kg
Tuńczyk w oleju	0,300 kg
Kapary	0,030 kg
Sól, pieprz	Do smaku

PODANIE

Kapary jabłuszka	0,050 kg
Pomidory koktajlowe	10 szt.
Mix ziół	Do dekoracji



WYKONANIE

VITELLO TONNATO

- Cielęcinę dopraw Przyprawą do kuchni tradycyjnej połączoną z oliwą.
- Wstaw do pieca, ustawionego na pieczenie z parą, nagrzanego do temperatury 140°C, z sondą nastawioną na 68°C.

SOS

- Składniki sosu zmiksuj i dopraw do smaku.

PODANIE

- Zimną cielęcinę pokrój w cienkie plastry, ułóż na talerzu z sosem, udekoruj kaparami, pomidorami i ziołami.



PRZYPRAWA DO KUCHNI TRADYCYJNEJ KNORR 100% naturalnych składników

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z kolendrą, kminkiem i czosnkiem. Idealna do dań kuchni staropolskiej.



Grillowany seler z warzywnym DEMI-GLACE I DODATKAMI



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



GRILLOWANY SELER

Seler	1,700 kg
Przyprawa do grilla 100% naturalnych składników	0,020 kg
Olej	0,040 l

MŁODE ZIEMNIAKI

Ziemniaki	0,700 kg
Primerba z pieczonej cebuli Knorr Professional	0,030 kg
Olej	0,030 l
Czosnek	2 ząbki
Koperek	0,020 kg

DEMI-GLACE WARZYWNY

Cebula, marchew, seler, pietruszką	0,650 kg
Czosnek	1 główka
Olej	0,030 l
Koncentrat pomidorowy Knorr	0,010 kg
Liść laurowy	2 szt.
Ziele angielskie	3 szt.
Wino czerwone	0,080 l
Sok jabłkowy	1,500 l
Masło	0,050 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,020 l

WARZYWA – Sposób na przygotowanie warzyw znajdziesz na www.ufs.com



WYKONANIE

GRILLOWANY SELER

- Umyty, nieobrany seler natrzyj Przyprawą do grilla wymieszany z olejem.
- Zawień w folię aluminiową i piecz w piecu nagrzanym do 160°C z włączoną sondą ustawioną na 50°C.
- Upieczony seler pokrój i zgrilluj.

MŁODE ZIEMNIAKI

- Ziemniaki wymieszaj z Primerbą z pieczonej cebuli, olejem i czosnkiem.
- Upiecz w piecu nagrzanym do 160°C, następnie przekrój na połówki i obtocz w posiekanym koperku.

WARZYWA – Sposób na przygotowanie warzyw znajdziesz na www.ufs.com

DEMI-GLACE WARZYWNY

- Warzywa przekrój na pół, dodaj całą główkę czosnku. Całość natrzyj olejem.
- Następnie wstaw na 30 minut do pieca nagrzanego do 260°C.
- Warzywa przełóż do garnka, dodaj zasmażony koncentrat pomidorowy, liść laurowy, ziele angielskie, wino i sok jabłkowy. Gotuj do odparowania połowy płynu.
- Przeceń przez gęste sito i zredukuj do odparowania 30% płynu. Dodaj zimne masło i mieszaj do czasu, aż się rozpuści. Dopraw do smaku Esencją bulionu warzywnego.



PRZYPIRAWA DO GRILLA KNORR 100% naturalnych składników

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z czosnkiem, gorczycą i tymiankiem. Idealnie komponuje się ze wszelkimi potrawami z grilla.



Grillowane warzywa PODANE Z HUMMUSEM PAPRYKOWYM I SALSA VERDE



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



WARZYWA

Cukinia	1,100 kg
Kalarepa, obrana	1,200 kg
Marchew, obrana	1,000 kg

HUMMUS Z GRILLOWANĄ PAPRYKĄ

Ciecierzycza konserwowa	0,400 kg
Peperoni Grigliati (papryka grillowana) Knorr	0,250 kg
Czosnek	2 ząbki
Pasta sezamowa	Do smaku
Sok z cytryny	2 łyżki
Oliwa sezamowa	Do smaku
Sól, pieprz	Do smaku

SALSA VERDE

Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,020 kg
Mięta, listki	0,010 kg
Szczypiorek	0,030 kg
Anchoise	0,015 kg
Oliwa z oliwek	0,150 l
Sok z cytryny	Do smaku



WYKONANIE

WARZYWA

- Warzywa pokrój w dowolny sposób i zgrilluj.

HUMMUS Z GRILLOWANĄ PAPRYKĄ

- Ciecierzycę zmiksuj z 200 g Peperoni Grigliati (papryka grillowana) i pozostałymi składnikami.
- Dopraw do smaku.
- Pozostałą część Peperoni Grigliati (papryka grillowana) pokrój w drobną kostkę i pozostaw do dekoracji.

SALSA VERDE

- Primerbę bazyliową połącz z drobno pokrojonymi listkami mięty, szczypiorkiem i anchoise.
- Dodaj oliwę z oliwek, sok z cytryny i wymieszaj.

PODANIE

- Grillowane warzywa podawaj z hummusem, salsa verde, posypane pokrojoną w kostkę grillowaną papryką.



PRIMERBA BAZYLIOWA

Knorr Professional

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeża bazylija konserwowana w olejach roślinnych z solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżej bazylii przez cały rok. Polecana do wszelkich dań gorących (zup, sosów, ryb i owoców morza, mięs, warzyw, makaronów) i zimnych (sałatek, dipów, sosów vinaigrette, składnik marynat i farszy).



Łosoś z zielonymi szparagami, ZIEMNIAKAMI PUREE I SŁODKIM SOSEM MUSZTADOWO-KOPERKOWYM



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



ŁOSOŚ

Łosoś, filet ze skórą	1,800 kg
Przyprawa do ryb Knorr 100% naturalnych składników	0,025 kg
Sól	Do smaku
Rama Culinesse Profi	Do smażenia

SOS MUSZTARDOWO-KOPERKOWY

Musztarda żółta, słodka	0,100 kg
Miód	0,040 kg
Sok z cytryny	0,020 l
Oliwa z oliwek	0,150 l
Koperek, posiekany	0,030 kg
Kapary	0,040 kg
Sól, pieprz	Do smaku

PODANIE

Szparagi zielone, ugotowane	1,500 kg
Ziemniaki puree	2,000 kg



WYKONANIE

ŁOSOŚ

- Łososa oczyść, poporcuj, przypraw Przyprawą do ryb i solą. Usmaż na Ramie Culinesse Profi.

SOS MUSZTARDOWO-KOPERKOWY

- Musztardę połącz z miodem i sokiem z cytryny. Delikatnie wlej oliwę, cały czas mieszając różgą. Dodaj posiekany koperek, kapary i dopraw do smaku.

PODANIE

- Na talerz nałóż porcję ziemniaków, szparagów, kawałek łososa. Całość polej sosem musztardowym.



PRZYPRAWA DO RYB KNORR

100% naturalnych składników

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z mieloną goriczyką, bazylią i rozmarynem. Doskonale podkreśla smak ryb.



Klasyka Z NUTKĄ NOWOCZESNOŚCI

Klasyczne nie oznacza nudne. Grillowanie tradycyjnych kawałków mięsa wymaga znajomości rzemiosła, dzięki któremu uzyskamy idealnie soczyste i dymne danie. Jeśli dodatkowo dobierzemy nowoczesne dodatki, pozwolimy klasycznemu smakowi wybrzmieć na nowo.

Bez dobrej znajomości metody grillowania oraz wiedzy o rodzajach mięs i ich zachowaniu na ruszcie, możesz łatwo wysuszyć mięso lub przypalić powierzchnię – pomimo surowego środka. Dlatego, bez zdobycia podstawowej wiedzy, nie zaczynaj grillowania.

Przygotuj stek idealny

Przygotowanie idealnego steku zależy od dziesiątek wyborów, lecz te najważniejsze związane są z wyborem dobrej jakości mięsa. Warto poszukać sezonowanej wołowiny o fioletowym odcieniu i dużej marmurkowości (z przerostami tłuszczu), które będą nośnikami smaku.

Wybór kawałka zależy od rezultatu, którego oczekujemy – możemy podać klasyczny stek, jak na przykład antrykot czy rostbef, a nawet mięso z łopatki. Nie marynuj dobrej jakości mięsa: przypraw solą i pieprzem, posmaruj oliwą i grilluj dopiero, gdy osiągnie temperaturę pokojową.

Nadaj smak

Niektóre mięsa potrzebują tylko soli i świeżo mielonego pieprzu, by smakować wyśmienicie. Czasem warto jednak poeksperymentować z przyprawami, by uzyskać jeszcze lepszy efekt. Przykładem może być klasyczny sos BBQ, który świetnie nadaje się do glazurowania – na przykład żeberka. Pamiętaj, żeby posmarować je sosem tuż przed końcem grillowania – inaczej cukier zawarty w sosie może się spalić.

Do delikatnego mięsa z kolei, możesz podać mocno przyprawione dodatki. Tutaj warto pomyśleć o kurczaku, którego białe mięso świetnie współgra z czosnkowo-paprykowymi pieczonymi ziemniakami oraz ziołowymi warzywami z grilla.

Zaskocz dodatkami

Balansowanie na granicy tradycji i nowoczesności to zabawa zarówno smakiem, jak i teksturą. Klasyczny stek z frytkami i sałatką może stać się wyjątkowy, jeśli zamienisz tradycyjne ziemniaki na bataty i postawisz na dobry dressing do sałat. Zamiast frytek możesz podać grillowane lub pieczone warzywa korzeniowe, których słodycz świetnie łączy się z dymnymi żeberkami.



Nadszedł czas na STREET FOOD

Jeszcze 20 lat temu nikt nie pomyślałby, że uliczne jedzenie może być atrakcyjne. Dziś street food kształtuje kulinarne trendy. Co więcej – lubi odkrywać dalekie kuchnie i wracać do tradycyjnych potraw, lecz w zupełnie nowych odsłonach.

Miłośnicy jedzenia, którzy sami nazywają siebie *foodies*, określają street food mianem ekscytującego i autentycznego, który jednocześnie zachowuje wysoką jakość. To właśnie „na ulicy” mają szansę dotrzeć do nieznanych smaków. Jakie trendy kształtuje street food?

Azjatyckie smaki

Kraje azjatyckie to królestwo street foodu. To tam uliczni kucharze działają od wczesnego ranka do późnej nocy. Nic dziwnego, że właśnie stamtąd pochodzi wiele potraw, które możemy zjeść na ulicy – na przykład satay, kawałki mięsa grillowane na drewnianych patykach, podawane z pikantnym sosem orzechowym.

Nieznana kuchnia amerykańska

Street food odkrywa dla nas kuchnię ze Stanów Zjednoczonych i pokazuje, że USA to nie tylko burgery i hot dogi. Popularne stają się kanapki z pulled pork – szarpaną wołowiną, Philly cheesesteak – bułki z kawałkami wołowiny i roztopionego sera oraz Reuben sandwich – grillowane kanapki z chleba żytniego wypełnionego kiszoną kapustą, serem szwajcarskim i wołowiną konserwową.



Tradycyjnie? Nowocześnie!
Street food lubi eksperymentować z tradycyjnymi potrawami i dzięki doborowi dodatków – odświeżać znane smaki. Przykładem mogą być... zwykłe frytki. Podane z oryginalnymi sosami, takimi jak majonez sriracha czy sos śliwkowy z cynamonem, stanowią prawdziwą gratkę dla miłośników jedzenia.

Odkrycia z Włoch

Tradycyjne włoskie restauracje oferują głównie pizzę i makarony – dlatego street food zainteresował się innymi włoskimi przysmakami, których na próżno szukać w knajpach. Na ulicy możemy spróbować arancini – kulek ryżu z nadzieniem smażonych w panierce oraz farinaty – pieczonego placka z mąki z ciecierzycy.

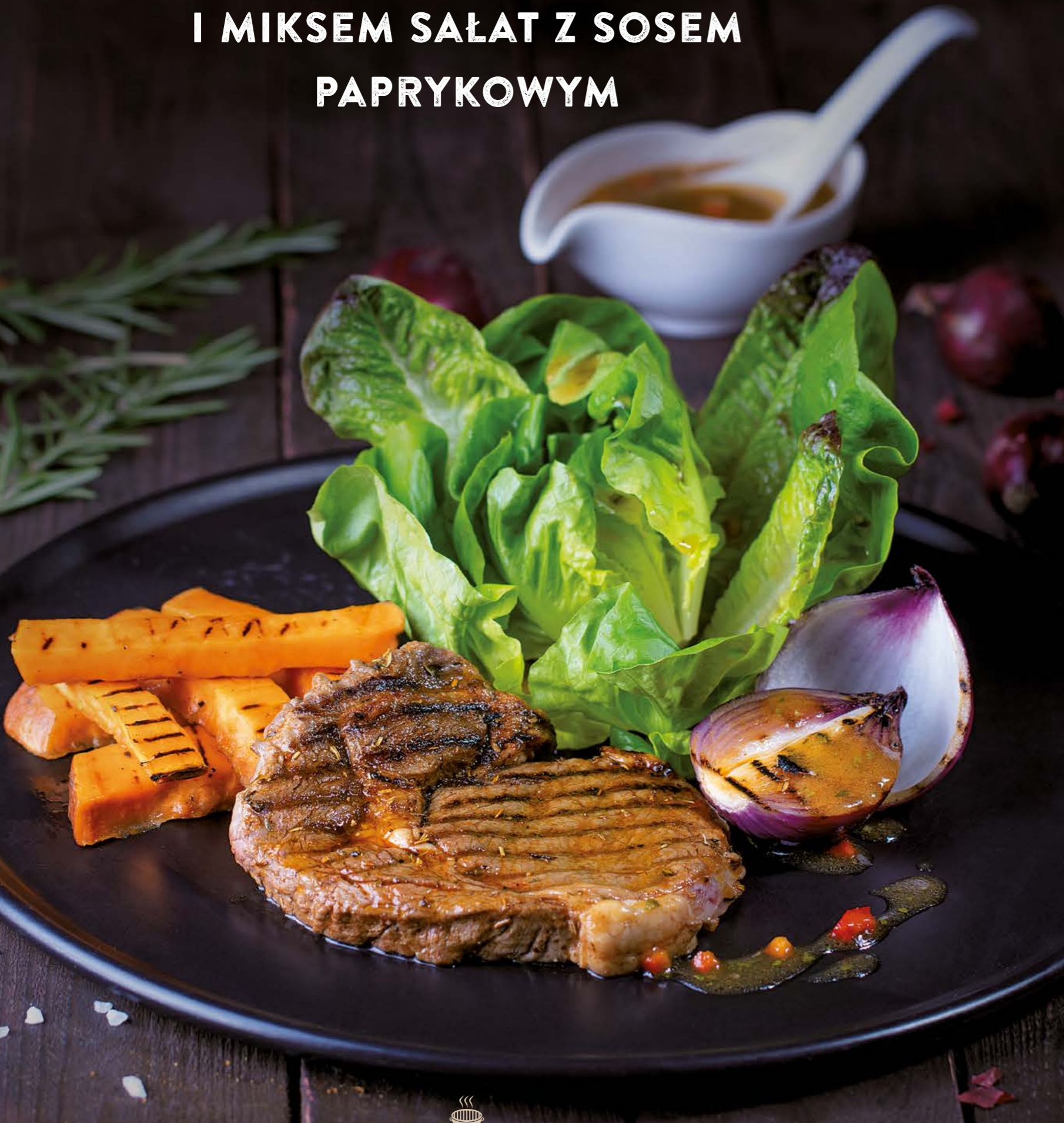
A na deser...

Słodkie odkrycia to również domena street foodu. Uliczni kucharze stawiają na proste składniki, z których tworzą niecodzienne słodkości. Grillowane owoce, mini-pankejkę, hiszpańskie churros z czekoladą, japońskie mochi. Wymieniać można bez końca, lecz jedno jest pewne – na ulicy można stracić głowę do słodczy.

Grillowany antrykot z batatami

I MIKSEM SAŁAT Z SOSEM

PAPRYKOWYM



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



GRILLOWANY ANTRYKOT

Antrykot wołowy b/k	2,000 kg
Przyprawa do grilla Knorr 100% naturalnych składników	0,040 kg
Olej	0,080 l

BATATY

Bataty	1,600 kg
Sól	Do smaku
Rozmaryn, posiekany	Do smaku
Olej	0,030 l

MIX SAŁAT

Sos sałatkowy paprykowy Knorr 100% naturalnych składników	0,035 kg
Woda	0,200 l
Ocet jabłkowy	0,065 l
Olej	0,065 l
Salata masłowa	0,500 kg
Salata rzymska	0,100 kg

PODANIE

Cebula czerwona, grillowana	5 szt.
-----------------------------	--------



WYKONANIE

GRILLOWANY ANTRYKOT

- Antrykot pokrój w plastry, dopraw Przyprawą do grilla wymieszaną z olejem. Mięso odstaw na 2 godziny do lodówki. Następnie zgrilluj.

BATATY

- Bataty ze skórą pokrój w grubsze paski, dopraw solą i rozmarynem do smaku, wymieszaj z olejem i zgrilluj.

MIX SAŁAT

- Sos sałatkowy paprykowy rozpuść w wodzie z octem, dodaj olej i dobrze wymieszaj. Po 20 minutach wymieszaj ponownie.
- Salaty umyj, ułóż na półmisku i skrop przygotowanym sosem.

PODANIE

- Grillowany antrykot podawaj z batatami, miksem sałat i grillowaną cebulą.



PRZYPRAWA DO GRILLA KNORR 100% naturalnych składników

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z czosnkiem, gorczycą i tymiankiem. Idealnie komponuje się ze wszelkimi potrawami z grilla.



Żeberka wołowe glazurowane

W SOSIE BBQ Z WARZYWAMI KORZENIOWYMI I KOLENDRĄ



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



ŻEBERKA WOŁOWE

Przyprawa do mięs Knorr 100% naturalnych składników	0,060 kg
Olej	0,100 kg
Sos Barbecue Hellmann's	0,300 kg
Żeberka wołowe	3,600 kg

PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE

Marchew, obrana	0,400 kg
Seler, obrany	0,400 kg
Pasternak, obrany	0,400 kg
Ziemniaki, obrane	0,400 kg
Cebula czerwona	0,200 kg
Czosnek	3 ząbki
Rama Culinesse Profi	Do pieczenia
Sól	Do smaku

PODANIE

1 pęczek
Kolendra



WYKONANIE

ŻEBERKA WOŁOWE

- Z Przyprawy do mięs, oleju i sosu BBQ przygotuj marynatę.
- Żeberka podziel na 20 kawałków, włóż je do marynaty i odstaw na minimum 12 godzin.
- Mięso piecz w piecu nagrzanym do temperatury 110°C przez 2,5 godziny, a następnie paruj przez 30 minut.

PIECZONE WARZYWA KORZENIOWE

- Wszystkie warzywa pokrój w dowolny sposób, wymieszaj z Ramą i dopraw solą.
- Piecz w piecu nagrzanym do temperatury 180°C przez 30 minut.

PODANIE

- Na talerzu ułóż dwa kawałki żeberek, pieczone warzywa i posyp kolendrą.



PRZYPRAWA DO MIĘS KNORR 100% naturalnych składników

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z cebulą, pieprzem cayenne i kminem. Idealnie komponująca się z każdym rodzajem mięsa.



Filet z kurczaka supreme Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI, PIECZONYM ZIEMNIAKIEM I KREMOWYM SERKIEM



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



FILET Z KURCZAKA SUPREME

Filet z kurczaka ze skórą	2,000 kg
Olej	0,050 l
Przyprawa do kurczaka Knorr 100% naturalnych składników	0,030 kg

GRILLOWANE WARZYWA

Marchew	0,400 kg
Cukinia	0,400 kg
Por, mały	0,200 kg
Pomidory zielone	0,400 kg
Ananas, obrany	0,400 kg
Olej	0,050 kg
Sól	Do smaku
Pieprz kolorowy Knorr	Do smaku

PODANIE

Ziemniaki	10 szt.
Marynata od kurczaka	Do smaku
Serek Philadelphia	0,300 kg
Szcypiorek	0,020 kg



WYKONANIE

FILET Z KURCZAKA SUPREME

- Filet z kurczaka zamarynuj w oleju wymieszanym z Przyprawą do kurczaka. Odstaw na godzinę, po czym zgrilluj.

GRILLOWANE WARZYWA

- Marchew zblanszuj.
- Warzywa i ananasa pokrój w dowolny sposób. Skrop olejem, dopraw solą i pieprzem, a następnie zgrilluj.

PODANIE

- Całe ziemniaki połącz z marynatą pozostałą z marynowania kurczaka i upiecz w piecu. Ziemniaki natnij, nałóż na każdy z nich porcję sera Philadelphia, posyp posiekanym szczypiorkiem.
- Kurczaka podawaj z grillowanymi warzywami i pieczonym ziemniakiem.



PRZYPRAWA DO KURCZAKA KNORR

100% naturalnych składników

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z czosnkiem, pieprzem cayenne i papryką. Idealnie komponująca się z mięsem drobiowym.



Kanapka z szarpanym indykiem, GRILLOWANYMI WARZYSWAMI I GUACAMOLE



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



INDYK	
Filet z indyka	0,900 kg
Przyprawa do kurczaka Knorr 100% naturalnych składników	0,020 kg
Olej	0,030 l
Cebula	0,150 kg
Seler naciowy	0,080 kg
Czosnek	2 ząbki
Tymianek	2 gałązki
Woda	1,000 l

GUACAMOLE	
Awokado, miękkie, obrane, bez pestki	0,400 kg
Sok z limonki	0,050 l
Cebula czerwona, drobna kostka	0,040 kg
Chili czerwone, drobna kostka	0,010 kg
Kolendra, posiekana	0,010 kg
Czosnek, obrany	0,010 kg
Sól	Do smaku

BULKI – Przepis znajdziesz na www.ufs.com

PODANIE	
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,200 kg
Cukinia, grillowana	0,250 kg
Salata rzymska, grillowana	10 liści
Limonka, plastry	2 szt.
Cebula czerwona, piklowana	0,100 kg



WYKONANIE

INDYK

- Filet z indyka przypraw Przyprawą do kurczaka, obsmaż na oleju, przełóż na blachę G/N.
- Podsmaż pozostałe pokrojone składniki i dołóż do indyka.
- Całość zalej gorącą wodą, przykryj i wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 160°C na minimum 100 minut. Za pomocą widelca porozdzielaj włókna mięsa.

GUACAMOLE

- Awokado zmiksuj z sokiem z limonki, dodaj pozostałe składniki i utarty czosnek z solą.

BULKI – Wykonaj bułki samodzielnie! Przepis znajdziesz na www.ufs.com

PODANIE

- Bułki przekrój na pół, posmaruj majonezem, ułóż kawałki indyka, dodaj guacamole i pozostałe składniki.



PRZYPRAWA DO KURCZAKA KNORR 100% naturalnych składników

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z czosnkiem, pieprzem cayenne i papryką. Idealnie komponująca się z mięsem drobiowym.



Domowe frytki Z WĘDZONYM MAJONEZEM Z CHIPOTLE



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



FRYTKI

Ziemniaki, odmiana na frytki	2,000 kg
Przyprawa do frytek i ziemniaków Knorr 100% naturalnych składników	Do smaku

MAJONEZ

Majonez do dekoracji Hellmann's	0,500 kg
Chipotle – papryka wędzona konserwowa	0,080 kg
Cukier puder	0,020 kg



WYKONANIE

FRYTKI

- Ziemniaki umyj, osusz i pokrój na frytki.
- Usmaż w głębokim tłuszczu i dopraw Przyprawą do frytek i ziemniaków.

MAJONEZ

- Do majonezu dodaj chipotle i cukier puder. Całość krótko zmiksuj blenderem.

PODANIE

- Frytki ułóż w dekoracyjnym naczyniu i podawaj z przygotowanym majonezem.



PRZYPRAWA DO FRYTEK I ZIEMNIAKÓW KNORR

100% naturalnych składników

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z czosnkiem, papryką i białym pieprzem. Rewelacyjnie podkreśla smak frytek i ziemniaków.



Arancini z kurczakiem I OSTRYM SOSEM ARRABBIATA



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SOS ARRABBIATA

Oliwa z oliwek	0,030 kg
Masło	0,030 kg
Cebula, kostka	0,080 kg
Czosnek	2 ząbki
Tomato Pronto Knorr	0,800 kg
Sól, pieprz cayenne, chili	Do smaku

FARSZ

Filet z kurczaka	0,400 kg
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,020 l
Mozzarella, żółta	0,160 kg
Pomodori Secchi (pomidory suszone) Knorr	0,080 kg
Pietruszka zielona, posiekana	0,030 kg

RISOTTO/ARANCINI

Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,050 l
Woda	1,200 kg
Pasta szafranowa Knorr	0,015 kg
Oliwa z oliwek	0,040 l
Masło	0,050 kg
Cebula, kostka	0,180 kg
Czosnek, plasterki	3 ząbki
Wino	0,100 l
Ryż Arborio	0,600 kg
Parmezan, tarty	0,100 kg
PANIERKA	
Bułka tarta	0,250 kg
Jajka	5 szt.
Olej	Do smażenia



WYKONANIE

SOS ARRABBIATA

- W rondelku połącz oliwę z masłem, zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj Tomato Pronto i przyprawy. Całość gotuj przez chwilę, po czym zmiksuj.

FARSZ

- Filet z kurczaka natrzyj Esencją bulionu drobiowego i gotuj w cyrkulatorze przez godzinę, w temperaturze 67°C.
- Ugotowanego kurczaka i pozostałe składniki farszu pokrój w drobną kostkę, dodaj odrobinę oleju z suszonych pomidorów i uformuj kulki o wielkości włoskiego orzecha.

RISOTTO/ARANCINI

- Esencję bulionu drobiowego rozprowadź we wrzącej wodzie z dodatkiem pasty szafranowej.
- W szerokim rondelku połącz oliwę i masło, zeszklij cebulę i czosnek. Dodaj wino, po chwili wsyp ryż, delikatnie przysmaż. Gotuj, podlewając wcześniej przygotowanym wywarem.
- W ostatniej fazie gotowania dodaj parmezan, zamieszaj, przykryj i odstaw do wystudzenia.
- Niewielką porcję ryżu nakładaj na dłoń, dodawaj wcześniej przygotowany farsz i przykrywaj kolejną warstwą ryżu, formując kulki.

PANIERKA

- Ryżowe kulki opanieruj w bułce tartej, roztrzepanym jajku i ponownie w bułce tartej. Następnie usmaż w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

PODANIE

- Arancini podawaj z sosem arrabbiata.



TOMATO PRONTO KNORR

Produkowany we Włoszech z około 3 kg świeżych, włoskich pomidorów Roma – dojrzewających w słońcu i zbieranych w szczycie sezonu, co zapewnia słodki smak. W składzie jest m.in. 75% pomidorów pokrojonych w drobną kostkę, cebula, delikatne przyprawy i olej.



Grillowany ananas Z DIPEM ŚMIETANOWYM I MELISĄ



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI



GRILLOWANY ANANAS

Ananas, obrany	2,000 kg
Miód	0,200 kg

PODANIE

Listki melisy	Do dekoracji
---------------	--------------

DIP ŚMIETANOWY

Mleko	0,500 l
Panna Cotta Carte d'Or	0,130 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,500 l
Cytryna	1 szt.
Melisa, listki	Do smaku



WYKONANIE

GRILLOWANY ANANAS

- Ananasa pokrój, nadziej na drewniane patyczki, posmaruj miodem i zgrilluj.

DIP ŚMIETANOWY

- Zagotuj mleko, odstaw, dodaj deser Panna Cotta i dodaj Ramę. Całość dokładnie wymieszaj.
- Wstaw do lodówki na około 3 godziny do zastygnięcia.
- Z cytryny otrzyj skórkę i wyciśnij sok.
- Do stężałego deseru dodaj pokrojone listki melisy, skórkę z cytryny i sok z cytryny.
- Całość wymieszaj różgą, tak aby powstała masa o konsystencji dipu.

PODANIE

- Grillowanego ananasa podawaj z przygotowanym dipem. Całość udekoruj listkami melisy.



PANNA COTTA Carte d'Or

Klasyczny śmietankowy deser o delikatnej aksamitnej konsystencji. Proste przygotowanie, wyśmienity smak i konsystencja oraz funkcjonalne opakowanie, z którego przygotujemy aż 48 porcji po 100 g.



PROFESJONALNE PRODUKTY ułatwiający przygotowanie potraw z grilla:

DRESSINGI HELLMANN'S



Majonez do dekoracji
Pojemność: 3 l



Majonez do sałatek
Pojemność: 5 l



Majonez Yofresh
Pojemność: 5 l



Musztarda
Masa netto: 3 kg



Ketchup
Masa netto: 5 kg



Majonez w saszetkach
Pojemność: 198 x 10 ml



Musztarda w saszetkach
Pojemność: 198 x 10 ml



Musztarda w saszetkach
Pojemność: 198 x 10 ml



Sos Cezar
Pojemność: 1 l



Sos 1000 wyp
Pojemność: 1 l



Sos miodowo-
musztardowy
Pojemność: 1 l



Sos barbecue (BBQ)
Masa netto: 4,8 kg

PRIMERBY



Primerba bazyliowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba czerwone pesto
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba czosnkowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba grzybowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba ogrodowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba pesto
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba prowansalska
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba włoska
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba rozmarynowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba tymiankowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba z pieczonej cebuli
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg

MARYNATY



Marynata do drobiu
Knorr Professional
Masa netto: 0,7 kg



Marynata do wieprzowiny
Knorr Professional
Masa netto: 0,75 kg



Marynata do wołowiny
Knorr Professional
Masa netto: 0,75 kg



Marynata do ryb i owoców
Morza Knorr Professional
Masa netto: 0,7 kg

KOLEKCJA AZJATYCKA



Słodko-pikantny sos chili
- Sunshine Chili Knorr
Pojemność: 1 l



Słodki sos sojowy
- Kečjap Manis Knorr
Pojemność: 1 l



Pikantny sos z chili i soją
- Sambal Manis Knorr
Pojemność: 1 l



Pikantny sos z chili i pomidorami -
Pang Gang Knorr
Pojemność: 1 l

PRODUKTY 100% NATURALNYCH SKŁADNIKÓW



Sos sałatkowy klasyczny
Masa netto: 0,5 kg



Sos sałatkowy paprykowy
Masa netto: 0,5 kg



Sos sałatkowy kremowy
Masa netto: 0,5 kg



Przyprawa do kurczaka
Masa netto: 350 g



Przyprawa do mięs
Masa netto: 350 g



Przyprawa do ryb
Masa netto: 250 g



Przyprawa do grilla
Masa netto: 250 g

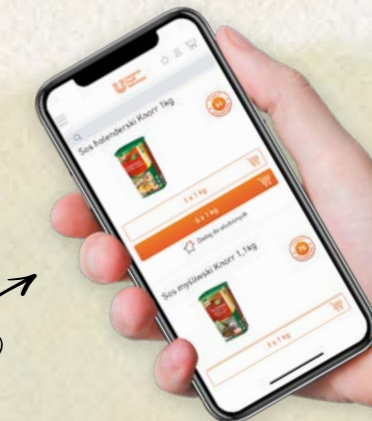


Przyprawa do kuchni
tradycyjnej
Masa netto: 250 g



Przyprawa do frytek
i ziemniaków
Masa netto: 350 g

Odwiedź
www.ufs.com
i zamawiaj produkty bez wychodzenia z firmy!



GRILL?

Naturalnie!



Więcej profesjonalnych
inspiracji znajdziesz na
www.ufs.com

