

Akademia grillowania





Wstęp

Grillowanie to niemalże narodowy sport Europy. Szczególnie popularny w miesiącach letnich, kiedy nie trzeba być szefem kuchni, aby go uprawiać. Popularność nie oznacza jednak, że każdy jest mistrzem. Mity, stereotypowe dania oraz schematyczność powodują, iż skojarzenia z grillem nie oddają potencjału tej techniki przygotowywania dań. Tym samym wyzwaniem dla restauracji jest pełne zaprezentowanie jej możliwości i watorów. Z tych względów nasi szefowie przygotowali 4 filary perfekcyjnego grillowania, które pozwolą uniknąć najczęściej popełnianych błędów. Przedstawione w nich techniki, wskazówki oraz triki pozwolą podbić serca klientów i zaskoczyć ich kubki smakowe.

Potrawy z grilla w najczystszej formie są proste i bezpośrednie. I to właśnie one stanowią dla szefów kuchni największą wartość, gdyż otwierają przed nimi wiele możliwości. Podstawą jest przygotowanie, warunkiem - różnorodność grillowanych produktów oraz ich jakość, natomiast wisienką na torcie są dodatki. Diabeł tkwi w szczegółach. To niesamowite, jak marynaty oraz sosy mogą zmienić smak nawet najbardziej klasycznych przepisów. Szukając kreatywnych dań, które trafią w gusta gości, nasi szefowie wykorzystali produkty Hellmann's i Knorr. Ich receptury, oparte na wieloletnim doświadczeniu szefów kuchni, stały się dla nich źródłem inspiracji oraz gwarancji niepowtarzalnego smaku. Niech będą inspiracją także dla Ciebie!

Spis treści

Filary perfekcyjnego grillowania	4	Chrupiący boczek ze skarmelizowanym pasternakiem i wędzonym majonezem	24
Najlepsze składniki na grilla	6	Cevapcici wołowe z domową pastą Ajwar	26
Filet z kurczaka marynowany w majonezie podany z sałatką z grillowanych warzyw	8	Żeberka w miodowo-piwnej glazurze podane z sałatką z zielonego groszku	28
Grillowane krewetki z ananasem i majonezem cytrusowym	10	Selekcja yakitori z pikantnym majonezem i ryżem	30
Sałatka z grillowaną wątróbką i truskawkowym vinaigrette	12	Karkówka z grilla z pieczonym batatem i śliwkową salsą	32
Kofta jagnięca z sałatką z pomidorów i sosem miętowym	14	Pieczony, podwędzany pstrąg z grilla z babką ziemniaczaną i domową remouladą	34
Stek wieprzowy z majonezem śliwkowym i grillowaną kukurydzą	16	Burger z chrupiącymi krewetkami, kremowym krabem i majonezem jalapeno	36
Fajita wołowa z warzywami, salsą i guacamole	18	Profesjonalne produkty ułatwiające przygotowanie potraw z grilla	38
Grillowany stek wieprzowy bejcowany w musztardzie i czosnku	20		
Szaszłyk z indyka marynowany w kefirze z sałatką z karczochów, pomidorów i boczku	22		

Filary perfekcyjnego grillowania

Przygotowanie

Grillowanie wymaga czasu oraz cierpliwości. Większość potraw warto przed wrzuceniem na ruszt zamarynować, by pogłębić ich smak oraz zapobiec w ten sposób ich wyschnięciu. Ponadto należy zadbać, aby składniki miały odpowiednią temperaturę w momencie kładzenia ich na grill - najlepiej zbliżoną do pokojowej. Zbyt zimne kawałki będą piekły się nie tylko dłużej, ale przede wszystkim nierówno, gdyż najpierw upiecze się skóra, podczas gdy środek może pozostać surowy.

Przed i po grillowaniu należy posmarować ruszt olejem. Dzięki temu łatwiej będzie go utrzymać w czystości, a potrawy nie będą przywierały. Ponadto warto pamiętać, że zanim położymy składniki na tradycyjnym grillu, należy go dobrze rozpalic – powinien się palić około 30 minut. Węgla muszą być rozżarzone, a na ich powierzchni ma być widoczny proch. Także grill gazowy wymaga nagrzania, choć niewątpliwie czas oczekiwania na położenie na nim składników będzie krótszy.

MARCIN SZACHOWICZ



Temperatura oraz czas grillowania

Aby przygotować idealną potrawę, należy zwrócić szczególną uwagę na dopasowanie temperatury oraz czasu przyrządzania. Do grillowania idealnie nadają się niewielkie kawałki mięsa, ryb, serów oraz owoców, a także niektóre warzywa. W ich przypadku powinna być to szybka obróbka w tzw. gorącej strefie grilla, trwająca kilka minut i zazwyczaj wymagająca przewrócenia składnika na drugą stronę w połowie czasu przyrządzania. Nie polegaj jednak jedynie na przepisie – wysoka temperatura oraz różna grubość i rodzaj potrawy sprawiają, iż liczy się tu każda sekunda. Bądź baczny obserwatorem. Zanim odwrócisz mięso, sprawdź, czy skórka jest złocistobrązowa, a boki są zgrillowane. Ponadto, odwracając kawałek, nie powinieneś czuć oporu. Żeby mieć 100% pewności, czy potrawa jest w środku gotowa, użyj termometru i sprawdź wewnętrzną temperaturę.

W przypadku grillowania w stylu barbecue, do którego idealnie nadają się większe kawałki mięsa i ryb, a także niektóre warzywa, potrawy wolno osiągać pożądany stopień wysmażenia. Potrawy umieszczone nie bezpośrednio nad żarem, lecz w tzw. chłodniejszej strefie grilla, pozwoli przenika gorące powietrze oraz dym pochodzący ze spalania drewna. Całość procesu dopełni pokrywa nakrywająca grill. Dzięki niej ciepło będzie krążyć równomiernie i zabezpieczy zgrillowane składniki przed nadmiernym przegrzaniem. Dlatego tak ważne jest, aby zbyt często jej nie podnosić – niekorzystnie wpłyniemy w ten sposób na stałą temperaturę oraz dym, który jest w tym procesie kluczowym elementem. Spowolniony proces pieczenia powoduje, iż potrawa piecze się równomiernie, co jest szczególnie ważne, jeśli czas przygotowania przekracza 25 minut (tyle powinien wynosić w przypadku drobiu z kością, żeberka, karkówki, schabu w dużym kawałku).

MARTINS PLOTNIEKS



Smak

Dlaczego grillujemy? Dla uzyskania pożądanego smaku. Nie kupuj więc przyprawionych, gotowych produktów do grillowania, których składu nie jesteś pewien, a które mogą stanowić jedynie źródło soli oraz innych niepotrzebnych składników.

Upewnij się, czy mięso oraz ryby, które chcesz grillować, są świeże. Zamrożone kawałki nie nadają się do grillowania, gdyż tracą wilgoć, a więc i smak. Jeśli używasz grilla tradycyjnego, subtelne nuty smakowe możesz nadać potrawie poprzez dodanie do ognia skórki pomarańczy, płatków cynamonowych czy nasion kopru włoskiego. Posypując potrawy, używaj także ziół odpornych na wysoką temperaturę, takich jak szatwia oraz rozmaryn, gdyż pod wpływem ciepła dodadzą jeszcze więcej smaku. Soląc oraz pieprząc rybę lub mięso, pamiętaj, aby nie robić tego zbyt wcześnie. Zapobiegniesz w ten sposób zbyt wczesnemu wyciągnięciu wilgoci.

Nic tak nie potrafi nadać smaku potrawie z grilla, jak marynata oraz sos. Ale niestety – czasem efekt może być odwrotny do zamierzonego. Dlatego polegaj na najlepszych składnikach. W przypadku marynowania, dostosuj jego czas do rodzaju potrawy, aby związki smakowe dotarły do wnętrza kawałków. Jeśli chodzi o sosy, to są one źródłem nieograniczonych inspiracji i wariacji.

MILAN SAHÁNEK



Zdrowie

W zależności od „paliwa”, jakie wykorzystujesz na grillu, do potraw mogą przedstawiać się związki, które w połączeniu z tłuszczem oraz dymem mogą mieć negatywne działanie. Dlatego tak ważne jest przestrzeganie kilku reguł. Przede wszystkim najlepsze są potrawy z grilla elektrycznego lub gazowego. Używając węgla drzewnego, nie należy używać odmian iglastych, które mogą zawierać żywice lub olejki eteryczne. Jeśli nie jesteś pewien jego składu, najbezpieczniej jest używać naturalnego drewna. Rozpalając je, nie używaj podpałki, ropy czy alkoholu. Także popularne składniki marynat, takie jak zioła oraz alkohole, ograniczają powstawanie rakotwórczych związków w produktach, które poddane są działaniu wysokich temperatur.

Ponadto wytapiający się tłuszcz nie powinien trafić do grilla, w którym jest węgiel, gdyż mogą wydzielić się szkodliwe substancje. Używając aluminiowych tacek lub folii, nie tylko łatwo tego unikniesz, ale także zabezpieczysz dania przed spadaniem z rusztu, zachowując tym samym ich pożądaną formę. Jednak zastosowanie wszystkich tych zasad nie pomoże, jeśli grill nie będzie utrzymywany w czystości. Zadbaj więc, aby na grillu nie było starego tłuszczu. Zaprozuj się w profesjonalne środki do odtłuszczenia i czyszczenia grilla. Świetnym doraźnym sposobem, aby pozostać czysty, jest także smarowanie go olejem, rób to przed oraz po grillowaniu.

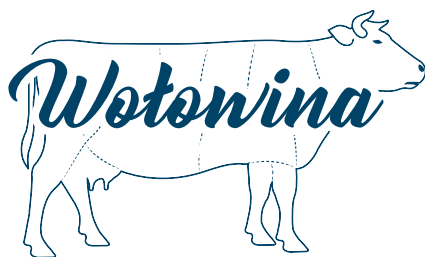
PETER KRIŠTOF



Najlepsze składniki na grilla

Grillować można każdy rodzaj mięsa: czerwone (wołowinę, wieprzowinę, dziczyznę), białe (drób) i ryby.

Najlepiej sprawdzają się te gatunki mięsa, które mają większą zawartość tłuszczu. Roztapiający się tłuszcz sprawia bowiem, że pod wpływem temperatury mięso staje się niezwykle kruche i delikatne.



Najlepsza pod tym względem jest sezonowana wołowina. Polędwica, rostbef, T-Bone oraz Ribeye, choć proste w przyrządzeniu oraz idealne w smaku, są także bardzo drogie. Łatwiej dostępne gatunki mięsa wymagają natomiast o wiele więcej przygotowań. Jeśli jednak poświęcisz im odpowiednio dużo czasu, mogą one stać się podstawą doskonałego dania, które będzie atrakcyjną pozycją w menu i przyniesie ci znaczne korzyści. Warto sięgnąć na przykład po taką wołową (tzw. London Broil). Marynując ją w zalewie bogatej w sól przynajmniej przez 12 godzin, otrzymasz doskonały efekt – uwydatni się naturalny smak mięsa. Podobnie jest z innymi twardszymi częściami wołowiny, takimi jak antrykot, mostek czy łopatka, które wskutek długiego procesu barbecue staną się kruche i soczyste. Jeśli jednak chcesz wykorzystać wołowinę najlepszej jakości, a zatem także tę najdroższą, warto pamiętać, iż japońskie krowy rasy Wagyu, z których jest pozyskiwana, hodowane są także na Kaszubach.



Równie dobre rezultaty smakowe można osiągnąć, przyrządzając wieprzowinę. Do jednych z najbardziej popularnych mięs w Polsce należy karkówka, która jednak często bywa twarda i tykowata. Dlatego kupując ją, warto sięgnąć po mniejsze kawatki, bardziej miękkie i najlepiej te od strony schabu – będą one delikatniejsze. O świeżości mięsa i jego smaku świadczą jasne żyłki tłuszczu oraz kolor w środku, który powinien być taki sam jak na zewnątrz. Karkówka wymaga marynowania – mieszanka przypraw (np. bogaty w smak Delikat Przyprawa do mięs Knorr), kwasy bądź piwo znakomicie rozluźnią strukturę mięsa. Następnie, już po zamarynowaniu, należy wytopić z niego jak największą ilość tłuszczu, jednocześnie nie przesuszając mięsa. Barbecue, czyli powolne pieczenie z wędzeniem, jest idealnym sposobem na soczyste danie. Naturalny aromat dymu znakomicie dopełni smak sosu barbecue Hellmann's, który można wykorzystać zarówno jako składnik marynaty, jak i w postaci gotowego dipu. Odpowiednikiem karkówki w Ameryce są żeberka. Marynowane, przygotowane metodą barbecue, o słodkim smaku miodowo-sojowym, również stanowią idealne danie na grilla w naszej kuchni.



Jeśli natomiast zdecydujesz się na jeszcze bardziej popularne mięso, jakim jest drób, czyli na wszechobecnego kurczaka, warto sięgnąć po jego ciemniejsze partie. Podudzie, mięso z kością, skrzydełka czy udka nie będą się wysuszały tak jak pierś, a odpowiednia marynata nada im wyrazisty charakter i smak. Warto eksperymentować i szukać inspiracji. Czy będzie to wersja azjatycka – z curry, mlekiem kokosowym i kolendrą, pikantna – z sosem chili, podkreślona smakiem kawy, czy też tradycyjna odłona w ziołach bądź w sosie na bazie musztardy – za każdym razem możesz stworzyć zaskakujące danie.



Także ryby znakomicie nadają się na grilla, a ich delikatne mięso nie wymaga zbyt długiej obróbki. Jednak, aby przyrządzić idealną potrawę, konieczne są dwie rzeczy: dobrej jakości produkt oraz metoda dopasowana do gatunku ryby. Te najlepsze do przyrządzania w wysokiej temperaturze, takie jak miecznik, tuńczyk, diabeł morski i dorada, są relatywnie mniej wymagające w przygotowaniu i znakomicie nadają się do grillowania w formie steków rybnych. Więcej umiejętności oraz ostrożności wymagają natomiast gatunki takie jak flądra, dorsz oraz halibut, co związane jest z ich delikatną strukturą. Jednym z najlepszych i najprostszych sposobów przygotowania ryby jest podanie jej w całości. Warto sięgnąć wtedy po gatunki niewymagające zbyt wielu przygotowań, takie jak pstrąg, makrela, okoń morski czy śledź.

Do większości ryb pasują marynaty, które podkreślą ich smak oraz aromat. Świetnie komponują się czosnek, chili, bazylia, ziele angielskie, seler, natka pietruszki oraz tymianek. W przypadku cytryny oraz limonki najlepiej dodać je pod koniec marynowania – unikniemy dzięki temu ścięcia białka, które zbyt szybko wysuszy mięso. Warto także szukać potąceń, które nadadzą zdecydowany smak i sprawią, że ryba będzie soczysta. Z każdym gatunkiem bardzo dobrze komponują się klasyki: delikatny sos maślany beurre blanc oraz słodko-pikantny hiszpański sos paprykowo-pomidorowy romesco. Steki rybne natomiast znakomicie ożywi sos na bazie cytryny, koperku i ogórka. Tuńczyk, którego grillowany smak jest niepowtarzalny, można przygotować w towarzystwie wasabi, octu balsamicznego oraz sezamu. Przyrządzając ryby, warto także pamiętać o maśle, również tym smakowym, z dodatkiem estragonu, pietruszki bądź cytryny, którym można faszerować bądź polać rybę. Możliwości jest wiele, ale jedno jest pewne – we wszystkich działaniach należy uważać, aby nie zagłuszyć delikatnego smaku ryb.



Nic tak nie zwiększa konsumpcji warzyw, jak serwowanie ich w postaci grillowanej. Fuzja słodczy, dymnego aromatu oraz chrupiącej skórki – oto prawdziwy rarytas dla gości. I choć wiele gatunków nadaje się na grilla, to kilka z nich zastępuje na szczególnie wyróżnienie. Pośród nich jest kukurydza, którą warto choć raz wypróbować w wersji meksykańskiej. W towarzystwie sera cotija, majonezu, śmietany oraz chili stanowi niepowtarzalną ucztę dla podniebienia. Kolejna peretka to grillowane bakłażany, które podobnie do ziemniaków można serwować z białym serem (crème fraîche) oraz szczyptką białego pieprzu. Także szparagi oraz zielona fasola z grilla idealnie komponują się z mięsem. Można je przygotować zarówno owinięte w szynkę parmeńską lub plastry boczku, jak i wykończyć polanym masłem. A jeśli chcesz przetrwać ich smak, dodaj do nich morelę i orzeszki pinii. Pozostałe warzywa, które cechują się niezwykłym smakiem po zdjęciu z rusztu, to papryka, cebula, cukinia, dynia oraz ziemniaki. Natomiast nic nie stoi na przeszkodzie, żeby wykorzystywać mniej popularne gatunki, które pozwolą także na urozmaicenie menu dla wegetarian. Delikatny kalafior z sosem tahini bądź nutą curry, chrupiące brokuły z serem ricotta czy grillowane awokado z pomidorami oraz ziołami – to tylko niektóre przykłady możliwości, jakie daje przyrządzanie warzyw na grilla.



Filet z kurczaka

marynowany w majonezie podany z sałatką
z grillowanych warzyw



Składniki na 10 porcji

Filet z kurczaka:

- ◊ 1,700 kg Filet z kurczaka (10 szt.)
- ◊ 0,020 kg Delikat Przyprawa do drobiu Knorr
- ◊ 0,100 kg Majonez do dekoracji Hellmann's
- ◊ 0,040 kg Musztarda Hellmann's

Sałatka z grillowanych warzyw:

- ◊ 30 szt. Młode buraki
- ◊ 20 szt. Młoda marchew
- ◊ 0,150 kg Groszek cukrowy
- ◊ 0,050 kg Dymka ze szczypiorkiem

Sos do sałatki:

- ◊ 0,030 l Woda, zimna
- ◊ 0,015 kg Sos sałatkowy ogrodowy Knorr
- ◊ 0,030 l Olej
- ◊ 0,020 l Ocet winny
- ◊ 0,030 kg Miód płynny
- ◊ do smaku Pieprz czarny mielony Knorr

Wykonanie

Filet z kurczaka:

- ◊ Filety lekko rozbij, posyp Delikatem do drobiu. Majonez do dekoracji wymieszaj z musztardą i posmaruj filety. Następnie odstaw do lodówki, przed grillowaniem zdejmij nadmiar marynaty.
- ◊ Kurczaka zgrilluj.

Sałatka z grillowanych warzyw:

- ◊ Przekrojone na pół buraki i marchew, groszek cukrowy i kawałki dymki zgrilluj na płycie.

Sos do sałatki:

- ◊ Składniki sosu wymieszaj różgą tak, aby powstała jednolita konsystencja. Następnie wymieszaj sos z grillowanymi warzywami.



Grillowanego fileta podawaj na sałatce.



Wiosna to idealny okres na dodawanie do sałatek młodych warzyw korzeniowych. Wniosą one świeżość i chrupkość.

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr 0,7 kg

Sos o orzeźwiającym, ziołowo-cytrynowym smaku. Świetny jako klasyczny vinaigrette lub baza do wielu autorskich sosów sałatkowych. Nie rozwarstwia się, przez co zachowuje świeży wygląd na dłużej. Łączy się ze wszystkimi rodzajami sałat.



Grillowane krewetki

z ananasem i majonezem cytrusowym



Składniki na 10 porcji

Marynata:

- ◊ 0,100 l Oliwa
- ◊ 0,080 l Olej
- ◊ 0,020 kg Fond z owoców morza w paście Knorr
- ◊ 3 ząbki Czosnek
- ◊ 0,010 kg Żółta pasta curry Knorr
- ◊ 0,040 l Sambuca

Krewetki:

- ◊ 20 szt. Krewetka tygrysia, wielkość 8/12

Salatka ananasowa:

- ◊ 0,800 kg Ananas (oczyszczony)
- ◊ 1 szt. Chilli
- ◊ 0,030 kg Kolendra
- ◊ 0,040 kg Słodko-pikantny sos chilli Sunshine Chilli Knorr

Majonez cytrusowy:

- ◊ 1 szt. Cytryna
- ◊ 0,200 kg Majonez do dekoracji Hellmann's
- ◊ 0,050 l Sok ze świeżo wyciśniętych pomarańczy

Wykonanie

Marynata:

- ◊ Oliwę i olej zmiksuj z fondem z owoców morza.
- ◊ Dodaj drobno posiekany czosnek, żółtą pastę curry i Sambucę. Całość wymieszaj.

Krewetki:

- ◊ Krewetki przekrój wzdłuż. Usuń jelito i oczyść głowę krewetki.
- ◊ Wymieszaj krewetki z przygotowaną marynatą, pozostaw na chwilę do zamarynowania i zgrilluj.

Salatka ananasowa:

- ◊ Ananasa pokrój w kostkę i wymieszaj z drobno pokrojoną papryką chilli oraz kolendrą.
- ◊ Przed podaniem dopraw sosem Sunshine Chilli.

Majonez cytrusowy:

- ◊ Z umytej cytryny zetrzyj skórkę.
- ◊ Całą otartą cytrynę piecz w temperaturze 180°C przez około 10-15 minut.
- ◊ Upieczoną cytrynę przetnij na pół i wyciśnij sok z połowy cytryny.
- ◊ Majonez do dekoracji połącz z sokiem z upieczonej cytryny, otartą skórką i sokiem z pomarańczy.



Grillowane krewetki podawaj z sałatką ananasową i majonezem cytrusowym.



Oznaczenie krewetek na opakowaniu np. 200/300 lub 8/12 dotyczy ilości (sztuk) krewetek na jednego funta (0,454 kg).

Słodko-pikantny sos chilli - Sunshine Chilli Knorr 1 l

Klasyczny słodko-pikantny sos chilli doskonały przede wszystkim jako dip, serwowany prosto z butelki lub z dodatkiem własnych składników np. soku z pomarańczy i kolendry. Można nim także posmarować upieczone skrzydełka, żeberka lub karkówkę, aby uzyskać słodko-pikantną glazurę.



Sałatka z grillowaną wątróbką i truskawkowym vinaigrette



Składniki na 10 porcji

Wątróbka:

- ◊ **1,000 kg** Wątróbka z indyka
- ◊ **do smaku** Sól, pieprz

Sałatka:

- ◊ **0,600 kg** Truskawki
- ◊ **0,800 kg** Melon
- ◊ **0,200 kg** Borówki
- ◊ **0,200 kg** Bukiet sałat

Truskawkowy vinaigrette:

- ◊ **0,035 kg** Sos sałatkowy grecki Knorr
- ◊ **0,080 l** Ocet winny biały
- ◊ **0,150 kg** Syrop truskawkowy
- ◊ **0,200 l** Woda
- ◊ **0,030 kg** Miód
- ◊ **0,080 l** Oliwa z oliwek

Podanie:

- ◊ **do dekoracji** Chips z boczku
- ◊ **do dekoracji** Puder z buraka
- ◊ **do dekoracji** Boczek (drobno kruszony)

Wykonanie

Wątróbka:

- ◊ Wątróbkę z indyka zgrilluj, przypraw solą i pieprzem.
- ◊ Pokrój na mniejsze części i pozostaw w ciepłym miejscu.

Sałatka:

- ◊ Owoce oczyść i pokrój na kawałki o dowolnym kształcie tak, aby można było je podać z bukietem sałat.
- ◊ Sałaty wypłucz i osusz.

Truskawkowy vinaigrette:

- ◊ Sos sałatkowy grecki połącz z octem winnym, syropem truskawkowym, wodą i miodem. Całość wymieszaj różgą i odstaw na 3 minuty. Po chwili dodaj oliwę i ponownie wymieszaj.
- ◊ Gotowy sos przecedź przez drobne sito. Jeśli będzie zbyt gęsty dodaj wodę.



*Na talerzu przygotuj kompozycję z owoców, sałat i letniej wątróbki.
Całość skrop przygotowanym vinaigrette.
Danie udekoruj chipsem z boczku, pudrem z buraka
i drobno pokruszonym boczkiem.*



Nadaj wątróbce doskonały smak dzięki zamarynowaniu w mleku i ulubionych przyprawach na minimum 2 godziny.

Sos sałatkowy grecki Knorr 0,7 kg

Charakterystyczny w kuchni śródziemnomorskiej smak oregano, rozmarynu oraz czosnku. Idealny jako sos do sałatki greckiej, a także grillowanych warzyw. Nie rozwarstwia się, przez co zachowuje świeży wygląd na dłużej. Łączy się ze wszystkimi rodzajami sałat.



Kofta jagnięca

z sałatką z pomidorów i sosem miętowym



Składniki na 10 porcji

Kofta:

- ◊ 1,500 kg Jagnięcina, udziec (mielona)
- ◊ 0,100 kg Cebula (kostka)
- ◊ 0,015 kg Czosnek
- ◊ do smaku Chilli czerwone
- ◊ do smaku Kumin
- ◊ do smaku Kolendra (mielona)
- ◊ do smaku Gorczyca (mielona)
- ◊ 0,005 kg Miks posiekanych ziół (mięta, kolendra)
- ◊ 0,080 l Oliwa z oliwek
- ◊ 0,120 l Woda
- ◊ do smaku Sól

Do obtoczenia:

- ◊ 0,015 kg Natka pietruszki

Sałatka:

- ◊ 0,500 kg Pomidory koktajlowe (połówki)
- ◊ 0,150 kg Pomodori Secchi (pomidory suszone)
- ◊ Knorr (paski)
- ◊ 0,150 kg Ogórek (cząstki)
- ◊ 0,080 kg Oliwki
- ◊ 0,040 kg Czerwona cebula (piórka)
- ◊ 0,020 kg Sos sałatkowy grecki Knorr
- ◊ do smaku Cukier brązowy
- ◊ 0,040 l Oliwa
- ◊ 0,003 kg Chilli czerwone (drobna kostka)
- ◊ do smaku Kolendra świeża (pokrojona)

Sos miętowy:

- ◊ 0,010 kg Mięta (liście)
- ◊ 0,080 l Oliwa z oliwek
- ◊ 0,400 kg Majonez Yofresh Hellmann's

Podanie:

- ◊ 10 szt. Pita

Wykonanie

Kofta:

- ◊ Do zmielonego mięsa dodaj cebulę, posiekany czosnek, przyprawy, ziola, oliwę, wodę i dobrze wymieszaj.
- ◊ Uformuj małe kulki. Nabij na szpikulce i zgrilluj.
- ◊ Przed podaniem obtocz w drobno posiekanej natce pietruszki.

Sałatka:

- ◊ Warzywa pokrój, wymieszaj, dodaj suchy sos sałatkowy grecki, cukier, oliwę i przyprawy.

Sos miętowy:

- ◊ Sparzone liście mięty zmiksuj z dodatkiem oliwy na gładką pastę.
- ◊ Połącz z majonezem Yofresh.



Kofty podawaj z grillowanym pieczywem pita, sałatką oraz miętowym sosem.



Aby sos miał intensywny zielony kolor, sparz liście mięty we wrzątku, a następnie wystudź w wodzie z lodem.

Majonez Yofresh Hellmann's 5 l

Zawiera 58% mniej kalorii w porównaniu z Majonezem do dekoracji Hellmann's, 15% pasteryzowanego jogurtu i kwasy tłuszczowe Omega 3. Oferuje świeży, lekko kwaskowy smak. Doskonale podkreśla smak sałatek, dipów i sosów majonezowych.



Stek wieprzowy

z majonezem śliskowym i grillowaną kukurydzą



Składniki na 10 porcji

Stek wieprzowy:

- ◊ 20 szt. Stek wieprzowy (a'100-150 g)
- ◊ 0,025 kg Delikat Przyprawa do mięs Knorr
- ◊ 0,100 kg Miód
- ◊ 0,100 l Sos barbecue Hellmann's

Majonez śliskowy:

- ◊ 0,500 kg Majonez do sałatek Hellmann's
- ◊ 0,150 kg Śliwka wędzona polska (namoczona)
- ◊ do smaku Ocet jabłkowy

Podanie:

- ◊ 10 szt. Kukurydza gotowana, grillowana

Wykonanie

Stek wieprzowy:

- ◊ Mięso dopraw Delikatem do mięs, owiń w folię i odstaw do lodówki na minimum 4 godziny.
- ◊ Grilluj nakładając co jakiś czas pędzelkiem cienką warstwę glazury z miodu i sosu barbecue.

Majonez śliskowy:

- ◊ Majonez do sałatek zmiksuj z namoczoną śliwką i dopraw octem.



Stek podawaj z grillowaną kukurydzą i majonezem śliskowym.



Śliwki użyte do majonezu możesz namoczyć w ulubionym alkoholu.

Delikat Przyprawa do mięs Knorr 0,6 kg

10 ziół i przypraw w jednym Delikacie. Odpowiednia wielkość składników w mieszance - nie przypala się podczas obróbki termicznej. Wysoka wydajność - jedno opakowanie wystarczy do przyprawienia około 260 porcji mięsa. Nadaje rumiany kolor.



Fajita wołowa

z warzywami, salsą i guacamole



Składniki na 10 porcji

Marynata:

- ◊ 0,050 l Olej
- ◊ 0,005 kg Kumin
- ◊ 0,005 kg Kolendra (mielona)
- ◊ 0,010 kg Czosnek
- ◊ 0,020 kg Jalapeno, konserwowa (kostka)
- ◊ 0,010 kg Kolendra, świeża
- ◊ 0,060 l Ciemny rum
- ◊ 1 szt. Limonka (sok)
- ◊ do smaku Sól

Mięso:

- ◊ 1,500 kg Antrykot wołowy

Warzywa:

- ◊ 0,050 l Olej
- ◊ 0,005 kg Jalapeno, konserwowa (kostka)
- ◊ 0,010 kg Czosnek (plastry)
- ◊ 0,800 kg Papryka kolorowa
- ◊ do smaku Sól

Salsa pomidorowa:

- ◊ 0,400 kg Tomato Pronto (sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli) Knorr
- ◊ 0,100 kg Peperonata (pokrojona kolorowa papryka) Knorr (kostka)
- ◊ 0,050 kg Cebula czerwona (kostka)
- ◊ 0,005 kg Czosnek (drobna kostka)
- ◊ 0,015 kg Jalapeno, marynowana (kostka)
- ◊ 0,003 kg Kumin
- ◊ do smaku Sól

Guacamole:

- ◊ 3 szt. Awokado
- ◊ ½ szt. Limonka (sok)
- ◊ 0,300 kg Majonez Yofresh Hellmann's
- ◊ 0,030 kg Szalotka (kostka)
- ◊ 1 szt. Pomidor (kostka bez skóry)
- ◊ do smaku Tabasco
- ◊ 0,004 kg Kolendra, świeża
- ◊ do smaku Sól

Podanie:

- ◊ 10 szt. Tortilla

Wykonanie

Marynata i mięso:

- ◊ Wszystkie składniki marynaty połącz ze sobą i dobrze wymieszaj.
- ◊ Następnie marynatą natrzyj antrykot i wstaw go do lodówki na kilka godzin.
- ◊ Mięso możesz upiec w piecu konwekcyjnym z sondą ustawioną na 57°C lub plastry mięsa usmażyć na grillu.

Warzywa:

- ◊ Jalapeno i czosnek zeszklij na patelni. Dodaj pokrojoną w paski paprykę i zasmażaj przez chwilę. Dopraw do smaku.

Salsa pomidorowa:

- ◊ Wszystkie składniki salsy wymieszaj i dopraw do smaku.

Guacamole:

- ◊ Dojrzałe awokado obierz, skrop sokiem z limonki i rozgnieć widelcem. Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i dopraw do smaku.



Przygotowane składniki podawaj oddzielnie lub zwinięte w tortillę.



Jeżeli awokado jest zbyt twarde (niedojrzałe), to włóż je do zamkniętego naczynia razem z jabłkami. Jabłka wydzielają etylen, który przyspiesza dojrzewanie.

Tomato Pronto (sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli) Knorr 2 kg

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 m.in. 75% pomidorów pokrojonych w drobną kostkę, cebula, delikatne przyprawy i olej.



Grillowany stek wieprzowy

bejcony w musztardzie i czosnku

Składniki na 10 porcji

Grillowany stek:

- ◊ 3,000 kg Schab z kością (10 szt.)
- ◊ 0,030 kg Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
- ◊ 4 ząbki Czosnek (plasterki)
- ◊ 0,050 kg Musztarda Hellmann's
- ◊ 0,150 l Olej

Zapiekane pomidory:

- ◊ 10 szt. Pomidory
- ◊ 0,060 kg Panko
- ◊ 0,050 kg Oliwa z oliwek
- ◊ 0,010 kg Primerba tymiankowa Knorr Professional
- ◊ 0,020 kg Oliwki czarne (drobno pokrojone)

Fasola z pomidorami:

- ◊ do smażenia Rama Culinense Profi
- ◊ 0,050 kg Szalotka (drobna kostka)
- ◊ 0,100 kg Seler naciowy (drobna kostka)
- ◊ 0,070 kg Concentrato di pomodoro (koncentrat pomidorowy) Knorr
- ◊ 0,750 kg Fasola konserwowa (odsączona)
- ◊ 0,250 l Sok z fasoli konserwowej
- ◊ do smaku Sól, pieprz

Wykonanie

Grillowany stek:

- ◊ Wyporcjowany schab przypraw marynatą do wieprzowiny, natrzyj plasterkami czosnku i musztardą, skrop olejem i pozostaw na chwilę do zamarynowania.
- ◊ Zgrilluj na ruszcie lub na patelni grillowej.

Zapiekane pomidory:

- ◊ Z pomidorów odetnij górną część.
- ◊ Panko połącz z oliwą, Primerbą tymiankową, oliwkami. Przygotowaną kruszonką posyp pomidory, a następnie zapiecz w piecu do uzyskania rumianego, złotego koloru.

Fasola z pomidorami:

- ◊ Na Ramie Culinense zeszklij szalotkę, dodaj seler naciowy, a po chwili wymieszaj z koncentratem pomidorowym i fasolą. Wszystko podlej sokiem z fasoli i dopraw do smaku solą i pieprzem. Jeżeli soku z fasoli będzie za mało, dodaj wody.



Grillowany stek podawaj z pieczonym pomidorem i fasolą. Danie można wzbogacić pieczonymi ząbkami czosnku i listkami świeżego tymianku.



Podanie schabu z kością sprawi, że danie będzie utrzymywało soczystość i wzbogaci smak.

Musztarda Hellmann's 3 kg

Bogaty smak - bogaty skład (zawiera 10 przypraw: kurkumę, kolendrę, majeranek, gałkę muszkatołową, pieprz czarny, ziele angielskie, kminek, goździki, cynamon, liść laurowy). Posiada gładką i gęstą konsystencję oraz złoty kolor. Można użyć jako marynatę lub składnik sosu vinaigrette.



Szasztyk z indyka

marynowany w kefirze z sałatką
z karczochów, pomidorów i boczku

Składniki na 10 porcji

Szasztyki z indyka:

- ◊ 2,000 kg Uda z indyka (bez skóry i ścięgien)
- ◊ 1,500 l Kefir
- ◊ 0,040 kg Sól
- ◊ 0,300 l Pikantny sos z chilli i pomidorami Pang Gang Knorr

Grillowane dodatki:

- ◊ 0,100 kg Boczek wędzony w plastrach
- ◊ 0,500 kg Fasolka szparagowa zielona, blanszowana (cała)
- ◊ 0,600 kg Pomidorki koktajlowe z szypułką
- ◊ 0,350 kg Karczochy konserwowe (przekrojone na połówki)

Emulsja z kolendry:

- ◊ 0,020 l Sok z cytryny
- ◊ 0,010 kg Kolendra (drobno posiekana)
- ◊ 0,030 l Olej

Podanie:

- ◊ 0,050 kg Sałata frisee

Wykonanie

Szasztyki z indyka:

- ◊ Uda z indyka pokrój w kostkę. Kefir wymieszaj z solą, dodaj pokrojone mięso i wymieszaj. Odstaw na 24 godziny.
- ◊ Następnie mięso wyjmij z kefiru, mocno odsącz i wymieszaj z połową sosu Pang Gang. Odstaw na około 2 godziny.
- ◊ Nabij na szpikulce szaszłykowe i zgrilluj.
- ◊ W trakcie grillowania smaruj resztą sosu Pang Gang.

Grillowane dodatki:

- ◊ Wszystkie dodatki zgrilluj.
- ◊ Zgrillowane plastry boczku połam na kawałki.

Emulsja z kolendry:

- ◊ Składniki emulsji dokładnie wymieszaj.



Szasztyk ułóż na desce, obok potóż grillowane dodatki oraz sałatę frisee.
Ciepłą skrop emulcją z kolendry.



Jeżeli chcesz w szybkim czasie uzyskać idealnie chrupki chips z boczku, to użyj do jego przygotowania kuchenki mikrofalowej.

Pikantny sos z chilli i pomidorami - Pang Gang Knorr 1 l

Główne zastosowanie to marynowanie mięs przed pieczeniem lub grillowaniem. Nadaje daniom pikantności z nutą pomidorów.



Chrupiący boczek

ze skarmelizowanym pasternakiem i wędzonym majonezem

Składniki na 10 porcji

Boczek:

- ◊ 2,500 l Woda
- ◊ 0,060 kg Sól
- ◊ 3,000 kg Boczek surowy ze skórą
- ◊ 0,015 kg Delikat Przyprawa do mięs Knorr

Pasternak skarmelizowany:

- ◊ 5 szt. Pasternak
- ◊ 0,050 l Olej
- ◊ 0,020 kg Sól morską
- ◊ 0,020 kg Cukier brązowy

Konfitura z moreli:

- ◊ 0,300 kg Morela suszona
- ◊ 0,150 l Wino białe wytrawne
- ◊ 0,060 kg Miód
- ◊ 0,050 kg Szalotka (drobna kostka)
- ◊ 0,020 l Ocet winny biały
- ◊ 0,040 kg Cukier
- ◊ 0,010 kg Chili
- ◊ do smaku Tymianek, listki

Wędzony majonez:

- ◊ 0,350 kg Majonez do dekoracji Hellmann's
- ◊ do smaku Aromat wędzarniczy
- ◊ 0,020 kg Pieprz tłuczony (obgotowany w wodzie)
- ◊ 0,005 kg Sos Worcestershire
- ◊ do smaku Sól

Wykonanie

Boczek:

- ◊ Zimną wodę wymieszaj z solą, włóż do niej boczek i wstaw do lodówki na 24 godziny.
- ◊ Następnie wyjmij boczek z solanki, opłucz i osusz.
- ◊ Posyp Delikatem do mięs. Zавacowany boczek wstaw do cyrkulatora o temperaturze 80°C na 5 godzin. Po wyjęciu przyduś czymś ciężkim i odstaw do wystygnięcia.

Pasternak skarmelizowany:

- ◊ Pasternak oczyść, osusz, natrzyj olejem, posyp solą i cukrem. Zawień w folię aluminiową. Piecz do uzyskania miękkości w temperaturze 180°C.

Konfitura z moreli:

- ◊ Morele pokrój w paski. Wino i miód przełóż do rondla, dodaj szalotkę i krótko zredukuj. Następnie dodaj morele i ponownie zredukuj. Dodaj pozostałe składniki i gotuj.

Wędzony majonez:

- ◊ Składniki majonezu wymieszaj i dopraw do smaku.



Boczek pokrój w plastry o grubości 2-3 cm i zgrilluj ze wszystkich stron. Pasternak wyjmij z folii i przekrój wzdłuż. Wszystkie składniki rozłóż na talerzu lub desce.



Aromat wędzarniczy możesz zastąpić sosem barbecue.

Majonez do dekoracji Hellmann's 3 l

Zawiera 78% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkowo gęstą konsystencję - idealny do dekoracji. Utrzymuje stabilną formę różyczki oraz kolor na dłużej - nie żółknie. 100% jaj z chowu ściółkowego.



Cevapcici (czyt. czenwarcziczi) wotowe

z domową pastą Ajwar

Składniki na 10 porcji

Cevapcici:

- ◊ 1,200 kg Wołowina (zmielona)
- ◊ 0,500 kg Łopatką wieprzową (zmielona)
- ◊ 0,015 kg Delikat Przyprawa do grilla Knorr
- ◊ 0,050 kg Czosnek (drobna kostka)
- ◊ 0,015 kg Natka pietruszki (posiekana)
- ◊ 0,010 kg Oregano (posiekane)
- ◊ 0,003 kg Tymianek (posiekany)
- ◊ 0,025 kg Szczypiorek (cienki, posiekany)
- ◊ 0,010 kg Sól
- ◊ 0,003 kg Pieprz cayenne
- ◊ 0,005 kg Papryka słodka mielona Knorr
- ◊ 0,300 l Woda, zimna

Ajwar:

- ◊ 0,500 kg Peperoni Grigliati (papryka grillowana) Knorr
- ◊ 0,300 kg Bakłażan
- ◊ 0,040 kg Czosnek w łupinie
- ◊ 0,050 l Oliwa z oliwek
- ◊ 0,010 l Sok z cytryny
- ◊ 0,020 l Ocet z białego wina
- ◊ do smaku Sól, cukier

Pita:

- ◊ 0,060 kg Drożdże
- ◊ 0,012 kg Cukier
- ◊ 0,150 l Woda, ciepła
- ◊ 0,700 kg Mąka pszenna
- ◊ 0,020 kg Sól
- ◊ 0,070 l Rama Culinense Profi
- ◊ 0,220 l Woda, ciepła
- ◊ 0,030 kg Mąka kukurydziana

Podanie:

- ◊ do dekoracji Zioła
- ◊ do dekoracji Pieczony czosnek

Wykonanie

Cevapcici:

- ◊ Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj z dodatkiem 2/3 Delikatu do grilla.
- ◊ Masę podziel na 10 porcji, uformuj podłużne wałki i nabij je na metalowe lub drewniane szpikulce.
- ◊ Przed grillowaniem posmaruj mięso olejem i posyp resztą Delikatu do grilla. Grilluj tak, aby mięso było soczyste.

Ajwar:

- ◊ Paprykę grillowaną rozdrobnij. Bakłażan i czosnek upiecz, obierz ze skóry i rozgnieć widelcem tworząc pastę.
- ◊ Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj. Dopraw do smaku.

Pita:

- ◊ Z drożdży, cukru, wody i mąki przygotuj rozczyń i odstaw do wyrośnięcia.
- ◊ Następnie do pozostałych składników dodaj rozczyń, zagnieć ciasto i ponownie odstaw do wyrośnięcia.
- ◊ Ciasto podziel na 10 części, uformuj kulki, obtocz w mące kukurydzianej i odstaw do wyrośnięcia.
- ◊ Rozwałkuj placki na grubość 1 cm i piecz w temperaturze 235°C przez około 5 minut.



Cevapcici podawaj z przygotowanymi dodatkami, udekoruj ziołami i pieczonym czosnkiem.



Ta bałkańska pasta Ajwar idealnie nadaje się do marynowania mięs i ryb.

Peperoni Grigliati (papryka grillowana) Knorr 0,75 kg

Duże kawałki słodkiej grillowanej papryki to składnik wielu dań kuchni włoskiej i międzynarodowej. Podkreśla smak i zapewnia atrakcyjny efekt wizualny wielu potraw: przystawek, makaronów, sałatek oraz dań głównych. W składzie 60% słodkiej grillowanej papryki.



Żeberka w miodowo-piwnnej glazurze podane z sałatką z zielonego groszku



Składniki na 10 porcji

Żeberka:

- ◊ 5,000 kg Żeberka wieprzowe (szerokie na co najmniej 10 cm)
- ◊ 0,025 kg Sól zmiękczająca
- ◊ 0,060 kg Delikat Przyprawa do mięs Knorr

Glazura:

- ◊ 0,200 l Piwo Karmi
- ◊ 0,100 kg Miód
- ◊ 0,300 kg Sos barbecue Hellmann's

Groszek zielony:

- ◊ 1,300 kg Groszek zielony
- ◊ 0,050 kg Masło
- ◊ 0,100 kg Szalotka (posiekana)
- ◊ 0,030 kg Miód
- ◊ 1 szt. Chili (posiekane)
- ◊ 0,010 kg Mięta (grubo pokrojona)
- ◊ do smaku Sól

Podanie:

- ◊ 20 szt. Pomidorki koktajlowe

Wykonanie

Żeberka:

- ◊ Żeberka posyp z dwóch stron solą zmiękczającą i odstaw na 2 godziny.
- ◊ Następnie obsyp Delikatem do mięs i zamacuj.
- ◊ Wstaw do cyrkulatora o temperaturze 85°C na 8 godzin. Po tym czasie przełóż do zimnej wody.

Glazura:

- ◊ Piwo zredukuj z miodem o połowę i wymieszaj z sosem barbecue.
- ◊ Żeberka wyjmij z worka vacuum, posmaruj glazurą i zgrilluj. Dodatkowo w trakcie grillowania posmaruj żeberka glazurą.

Groszek zielony:

- ◊ Groszek wrzuć do wrzącej wody i gotuj przez około 3 minuty. Następnie zahartuj i odsącz.
- ◊ Na maśle zeszklij szalotkę, dodaj miód, chili i groszek. Zasmażaj przez 2 minuty.
- ◊ Dodaj miętę i dopraw do smaku.



Poszczególne elementy dania układaj na desce.
Udekoruj pomidorkami koktajlowymi.



Glazura zawierająca piwo i sos barbecue idealnie podkreśli pożądany dymny aromat bbq.

Sos barbecue Hellmann's 4,8 kg

Sos o wyrazistym dymnym smaku, świetnie nadaje się do marynowania mięs oraz jako gotowy dip. Idealny do burgerów i kanapek premium.



Selekcja yakitori

z pikantnym majonezem i ryżem



Składniki na 10 porcji

Mięso:

- ◊ 0,800 kg Polędwiczka wieprzowa (oczyszczona)
- ◊ 0,010 kg Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
- ◊ 0,800 kg Filet z kurczaka
- ◊ 0,010 kg Marynata do drobiu Knorr Professional
- ◊ 0,800 kg Rostbef (oczyszczony)
- ◊ 0,010 kg Marynata do wołowiny Knorr Professional

Sos:

- ◊ 0,200 l Słodki sos sojowy Ketjap Manis Knorr
- ◊ 0,200 l Sake
- ◊ szczypta Sól
- ◊ 0,080 kg Cukier
- ◊ 0,015 kg Imbir (drobna kostka)

Pikantny majonez:

- ◊ 0,200 kg Tomato Pronto (sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli) Knorr
- ◊ 0,300 kg Majonez do dekoracji Hellmann's
- ◊ do smaku Cukier puder
- ◊ do smaku Sos chili Sriracha

Podanie:

- ◊ do dekoracji Chipsy z lotosu
- ◊ do dekoracji Marynowany imbir
- ◊ do dekoracji Puder z wasabi
- ◊ do dekoracji Bok choy

Wykonanie

Mięso:

- ◊ Polędwiczkę przypraw marynatą do wieprzowiny, zawiń w folię spożywczą, a następnie zvacuj w workach. Gotuj w cyrkulatorze o temperaturze 62°C przez godzinę.
- ◊ Kurczaka przypraw marynatą do drobiu, włóż do worków vacuum i gotuj w cyrkulatorze o temperaturze 66°C przez około 60-90 minut.
- ◊ Rostbef przypraw marynatą do wołowiny i piecz w piecu konwekcyjnym, używając sondy. Temperatura pieca powinna wynosić 85°C, a sondę ustaw na 58°C.
- ◊ Następnie mięsa wystudź i pokrój w duże kostki. Nabij na drewniane patyczki.

Sos:

- ◊ Na patelni połącz sos Ketjap Manis z sake, solą, cukrem i imbirem. Całość zredukuj do konsystencji syropu.
- ◊ Szaszłyki ułóż na zredukowanym sosie, podgrzej i obtocz ze wszystkich stron.

Pikantny majonez:

- ◊ Tomato Pronto zmiksuj, połącz z majonezem do dekoracji, cukrem pudrem i ostrym sosem chili Sriracha.



Przygotuj kompozycje trzech szaszłyków. Danie możesz udekorować chipsami z lotosu, marynowanym imbirem, pudrem z wasabi i smażoną kapustą bok choy.



Gęsty, błyszczący sos nawiązuje do japońskiej techniki teriyaki, używanej przy grillowaniu.



Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr 1 l

Gęstszy i słodszy od klasycznego sosu sojowego. Nadaje daniom ciemnozłoty kolor i głęboki smak. Świetnie sprawdzi się jako baza do sosów ciepłych i zimnych oraz do marynowania mięs.



Karkówka z grilla

z pieczonym batatem i śliskową salsą



Składniki na 10 porcji

Karkówka:

- ◊ 1,800 kg Karkówka wieprzowa
- ◊ 0,020 kg Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
- ◊ 0,050 l Olej

Pieczone bataty:

- ◊ 3,000 kg Bataty (10 szt.)
- ◊ 0,050 l Olej
- ◊ 0,020 kg Sól morską

Fasola z szalotką i masłem:

- ◊ 0,250 kg Fasola biała
- ◊ 0,030 l Rama Culinense Profi
- ◊ 0,100 kg Szalotka (drobna kostka)
- ◊ 0,050 l Białe wino wytrawne
- ◊ 0,050 kg Masło, zimne
- ◊ 0,010 kg Sos sałatkowy ogrodowy Knorr
- ◊ do smaku Sól

Salsa śliskowa:

- ◊ 0,050 l Czerwone wino wytrawne
- ◊ 0,080 kg Powidła śliwkowe
- ◊ 0,030 kg Miód, płynny
- ◊ 0,400 kg Śliwki, mrożone lub świeże (drobna kostka)
- ◊ 0,100 kg Czerwona cebula (drobna kostka)
- ◊ 0,070 kg Jabłko, obrane (drobna kostka)
- ◊ 0,010 l Sok z cytryny
- ◊ 1 szt. Chili, małe (krążki)
- ◊ 0,010 kg Kolendra (posiekana)
- ◊ do smaku Sól, pieprz czarny

Wykonanie

Karkówka:

- ◊ Karkówkę pokrój na steki, rozgnieć lekko dłonią i natrzyj marynatą do wieprzowiny, a następnie olejem. Odstaw na kilkanaście minut.
- ◊ Zgrilluj z dwóch stron tak, aby steki były soczyste i kruche.

Pieczone bataty:

- ◊ Bataty natrzyj olejem, posyp solą i zawiń w folię aluminiową. Piecz w temperaturze 180°C przez około 40-50 minut.

Fasola z szalotką i masłem:

- ◊ Fasolę wypłucz, namocz i ugotuj.
- ◊ Szalotkę zeszklij na Ramie Culinense, dodaj wino i zredukuj do połowy. Następnie dodaj masło i sos sałatkowy ogrodowy. Mieszaj do połączenia wszystkich składników.
- ◊ Na koniec dodaj fasolę i podgrzej. Dopraw do smaku.

Salsa śliskowa:

- ◊ Wino krótko zredukuj, dodaj powidła i ponownie zredukuj. Odstaw do wystygnięcia.
- ◊ Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj. Dopraw do smaku.



Żemiaka natnij na krzyż, dłońmi częściowo zsuń skórę, następnie rozsyp fasolę i ułóż grillowaną karkówkę. Salsę podawaj w osobnym naczyniu. Udekoruj według uznania.



Salsę możesz przyrządzić z dowolnego owocu np. brzoskwinia, mango lub ananas.



Marynata do wieprzowiny Knorr Professional 0,75 kg

Do marynowania lub przyprawiania mięsa wieprzowego bezpośrednio przed obróbką termiczną. Może być składnikiem autorskiej marynaty: świetnie łączy się m.in. z oliwą, olejem, winem, brandy, czy sokami z cytrusów. W składzie m.in. najwyższej jakości wyselekcjonowane duże kawałki ziół i przypraw: czosnek, skórka pomarańczy, kolendra, gałka muszkatołowa.



Pieczony, podwędzany pstrąg z grilla

z babką ziemniaczaną i domową remouladą



Składniki na 10 porcji

Pstrąg:

- ◊ 10 szt. Pstrąg, cały
- ◊ do solanki Sól
- ◊ 0,020 kg Delikat Przyprawa do ryb Knorr
- ◊ 0,020 kg Natka pietruszki
- ◊ 0,150 kg Cytryna
- ◊ do smażenia Masło klarowane

Wiórki do wędzenia:

- ◊ do wędzenia Wiórki drzew liściastych
- ◊ do wędzenia Ryż
- ◊ do wędzenia Skórka z cytryny
- ◊ do wędzenia Tymianek

Sos remoulade:

- ◊ 0,500 kg Majonez do dekoracji Hellmann's
- ◊ 0,200 kg Ogórek konserwowy (kostka)
- ◊ 0,060 kg Kapary (posiekane)
- ◊ 0,010 kg Natka pietruszki (posiekana)
- ◊ do smaku Chrzan
- ◊ do smaku Curry

Babka ziemniaczana:

- ◊ 0,200 kg Placki ziemniaczane Knorr
- ◊ 0,550 kg Woda
- ◊ 2 szt. Jaja
- ◊ 0,100 kg Boczek wędzony (kostka)
- ◊ 0,080 kg Cebula (kostka)
- ◊ 0,300 kg Ziemniaki, obrane
- ◊ 0,020 kg Masło (do wysmarowania foremki)
- ◊ 0,030 kg Bułka tarta (do obsypania foremki)

Wykonanie

Pstrąg:

- ◊ Pstrąga oczyścić, usunąć kręgosłup, odetnij głowę, ogon i płetwy.
- ◊ Ryby włóż do 3% solanki (czyli 30 g soli na 1 kg ryby) na 2 godziny tak, aby woda przykryła rybę.
- ◊ Ryby osusz, przypraw Delikatem do ryb.
- ◊ Do każdej ryby włóż gałązkę pietruszki i przecięty na pół plasterk cytryny.
- ◊ Rybę obsmaż na klarowanym maśle.
- ◊ Za pomocą palnika rozpal wiórki tak, aby uzyskać dym. Następnie przełóż rybę na ruszcie do pieca konwekcyjnego i piecz pod przykryciem w temperaturze 110°C przez około 10-15 minut.

Sos remoulade:

- ◊ Majonez do dekoracji połącz z ogórkiem, kaparami i natką pietruszki.
- ◊ Dodaj chrzan i curry. Sos można doprawić do smaku kroplą cytryny i szczyptą pieprzu.

Babka ziemniaczana:

- ◊ Placki ziemniaczane połącz z wodą i jajami, wymieszaj i odstaw na 15 minut tak, aby ciasto napęczniało.
- ◊ W międzyczasie podsmaż boczek i cebulę.
- ◊ Do masy dodaj ziemniaki starte na grubych oczkach i podsmażone składniki.
- ◊ Całość włóż do foremki wysmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą.
- ◊ Piecz w temperaturze 140°C przez około 50 minut.
- ◊ Wychłodzoną babkę pokrój i zgrilluj.



Wędzonego pstrąga podawaj z grillowaną babką ziemniaczaną i sosem remoulade. Możesz podać również z wiosennymi warzywami.



Umieszczenie ryby w solance sprawi, że doprawimy ją równomiernie. Możesz eksperymentować wedle uznania, zmieniając czas marynowania lub ilość soli.

Delikat Przyprawa do ryb Knorr 0,6 kg

Zastosowanie Delikatu: wszystkie rodzaje ryb morskich i słodkowodnych. Odpowiednia wielkość składników w mieszance - nie przypala się podczas obróbki termicznej. Wysoka wydajność - jedno opakowanie wystarczy do przyprawienia około 260 porcji ryb.



Burger

*z chrupiącymi krewetkami,
kremowym krabem i majonezem jalapeno*



Składniki na 10 porcji

Krewetki:

- ◊ 50 szt. Krewetka surowa, wielkość 16/20 (obrana)
- ◊ 0,150 l Pikantny sos z chilli i soją Sambal Manis Knorr
- ◊ 0,010 kg Czosnek (posiekany)
- ◊ 0,005 kg Imbir (posiekany)
- ◊ 0,010 kg Kolendra, świeża
- ◊ 0,350 kg Panko panierka
- ◊ 5 szt. Jaja
- ◊ do smażenia Olej

Kremowy krab:

- ◊ 0,400 kg Paluszki krabowe
- ◊ 0,100 kg Majonez do sałatek Hellmann's
- ◊ 0,020 kg Szczypior (drobno pokrojony)
- ◊ do smaku Sól, pieprz

Majonez jalapeno:

- ◊ 0,250 kg Majonez do sałatek Hellmann's
- ◊ 0,040 kg Jalapeno, marynowana
- ◊ do smaku Papryka wędzona słodka

Warzywa:

- ◊ 0,500 kg Bok Choy
- ◊ 0,020 l Olej sezamowy
- ◊ 0,005 kg Czosnek
- ◊ 0,005 kg Imbir
- ◊ 0,005 kg Chilli czerwone
- ◊ 0,010 kg Sezam
- ◊ 5 szt. Pomidory
- ◊ do smaku Sól, pieprz

Podanie:

- ◊ 10 szt. Bułka do hamburgera

Wykonanie

Krewetki:

- ◊ Krewetki zamarynuj w sosie Sambal Manis z dodatkiem czosnku, imbiru i kolendry. Wstaw do lodówki na kilka godzin.
- ◊ Następnie krewetki obtocz w panko, jajku i jeszcze raz w panko. Smaż w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

Kremowy krab:

- ◊ Paluszki krabowe rozdrobnij palcami wzdłuż włókien, dodaj majonez do sałatek i szczypior. Przypraw do smaku i wymieszaj.
- ◊ Tak przygotowany krab idealnie zastępuje klasyczną sałatkę Coleslaw w burgerze.

Majonez jalapeno:

- ◊ Majonez do sałatek połącz z posiekanym drobno jalapeno, doprawiając wędzoną papryką.

Warzywa:

- ◊ Bok choy zamarynuj w przyprawach. Zgrilluj lub usmaż na patelni.
- ◊ Pomidory sparz we wrzątku, wystudź, obierz ze skóry, przekrój na cztery części i wytnij gniazda nasienne.
- ◊ Gotowe ćwiartki pomidorów zgrilluj.



Grillowaną bułkę posmaruj majonezem jalapeno, dodaj bok choy, usmażone krewetki, kraba i pomidora.



Panko możesz zastąpić panierką z bułki paryskiej lub pieczywa tostowego.

Majonez do Sałatek Hellmann's 5 l

Majonez o zbalansowanym smaku, który doprawi każdą sałatkę. Doskonale pasuje do dipów, sosów majonezowych, sałatek oraz surówek. W przypadku dipów można połączyć majonez z mlekiem - na każde 100 g majonezu: 35 ml mleka.



Profesjonalne produkty ułatwiające przygotowanie potraw z grilla:

Majonezy, dressingi i sosy



Majonez do dekoracji
Hellmann's
Pojemność: 3 l



Majonez do sałatek
Hellmann's
Pojemność: 5 l



Majonez Yofresh
Hellmann's
Pojemność: 5 l



Musztarda
Hellmann's
Masa netto: 3 kg



Ketchup
Hellmann's
Masa netto: 5 kg



Majonez w saszetkach
Hellmann's
200 x 15 ml
Pojemność: 3 l



Musztarda w saszetkach
Hellmann's
240 x 10 ml
Pojemność: 2,4 l



Ketchup w saszetkach
Hellmann's
200 x 15 ml
Pojemność: 3 l



Sos Cezar
Hellmann's
Pojemność: 1 l



Sos 1000 wysp
Hellmann's
Pojemność: 1 l



Sos miodowo-musztardowy
Hellmann's
Pojemność: 1 l



Sos barbecue
Hellmann's
Masa netto: 4,8 kg

Delikaty - mieszanki przypraw



Delikat Przyprawa
do drobiu Knorr
Masa netto: 0,6 kg



Delikat Przyprawa
do grilla Knorr
Masa netto: 0,5 kg



Delikat Przyprawa
do mięs Knorr
Masa netto: 0,6 kg



Delikat Przyprawa
do gyrosa Knorr
Masa netto: 0,5 kg



Delikat Przyprawa
do ryb Knorr
Masa netto: 0,6 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 ntoska
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

Sosy sałatkowe



Sos sałatkowy
ogrodowy Knorr
Masa netto: 0,7 kg



Sos sałatkowy
ntoski Knorr
Masa netto: 0,7 kg



Sos sałatkowy
koperkowy Knorr
Masa netto: 0,8 kg



Sos sałatkowy
grecki Knorr
Masa netto: 0,7 kg



Sos sałatkowy
czosnkowy Knorr
Masa netto: 0,7 kg

Marynaty



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



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



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



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



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



Słodki sos sojowy
- Ketchup Manis
Knorr
Pojemność: 1 l



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



Słodko-pikantny
sos chilli - Sunshine
Chilli Knorr
Pojemność: 1 l

Sosy azjatyckie

*Więcej profesjonalnych
inspiracji znajdziesz na
www.ufs.com*