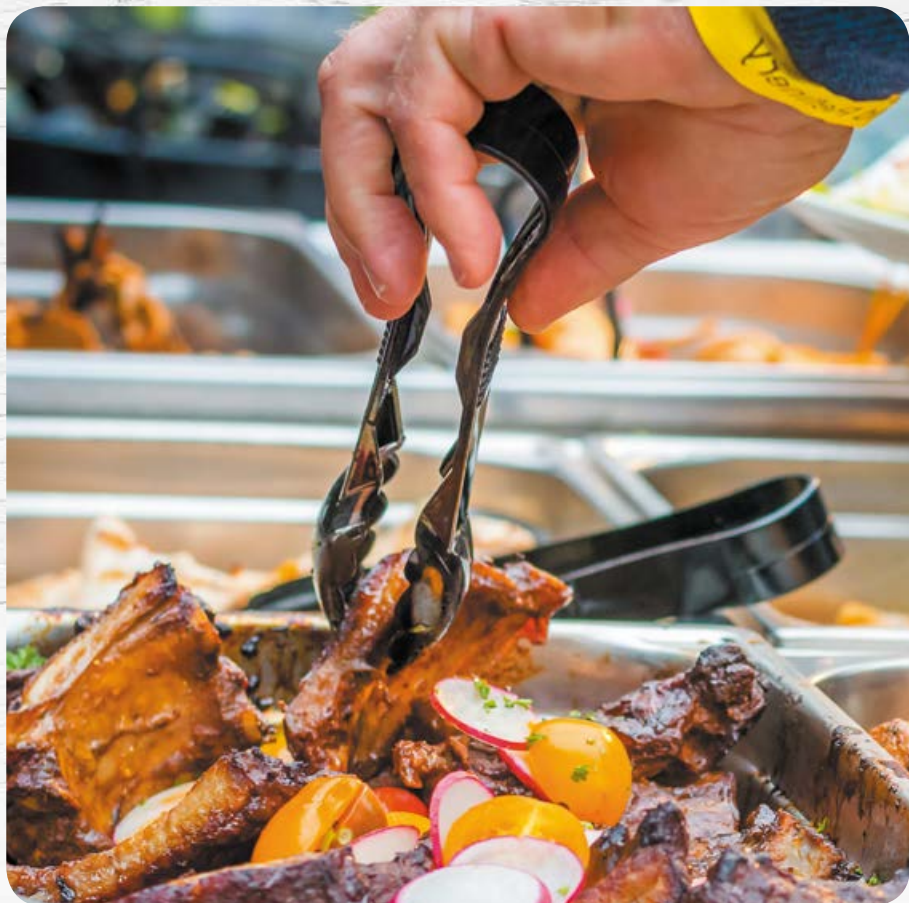




MENU GRUPOWE

dania mięsne





Przygotowanie menu grupowego wymaga od restauratorów i szefów kuchni bardzo dobrej organizacji. Ma to ogromne znaczenie przede wszystkim w przypadku mięs, które są szczególnie wymagające. Najważniejsze, aby menu było dostosowane do rodzaju imprezy, ale równie istotne jest uwzględnienie kilku dodatkowych czynników, takich jak: preferencje gości, możliwości wynikające z zaplecza kuchennego, umiejętności zespołu kucharzy, a nawet rodzaju mięsa. Ważne, aby te wszystkie czynniki współgrały również z food costem.

Menu grupowe z udziałem mięs jest z pewnością wyzwaniem, zwłaszcza, że danie powinno być powtarzalne, smaczne i stosunkowo łatwe w przygotowaniu – szczególnie podczas serwisu. Żeby zapewnić jak najlepszy efekt, warto odpowiednio przygotować się do wyzwania i zaplanować każdy etap. Mamy nadzieję, że przedstawione na łamach tej broszury liczne wskazówki, porady oraz przepisy pomogą Ci przygotować perfekcyjne menu grupowe, zakończone sprawnym serwisem.

Dania mięsne w menu grupowym stanowią bardzo istotny element. Warto zatem poświęcić im więcej czasu i zadbać o każdy szczegół – nawet ten pozornie najmniej istotny. Jeśli odpowiednio się przygotujesz, zaplanujesz skrupulatnie każdy krok, serwis nie będzie dla Ciebie wyzwaniem. Zastosowanie pięciu powyższych zasad pomoże Ci zaoszczędzić czas, pieniądze, a przy okazji sprawi, że Twoje MENU GRUPOWE będzie zawsze idealnie dostosowane do okazji. Sam proces przygotowania dań stanie się łatwiejszy i sprawniejszy, a serwowane dania zachowają świeżość oraz pożądaną smak.



5 ZASAD:

jak stworzyć idealne menu grupowe z udziałem potraw mięsnych

Dobierz odpowiedni surowiec

Mięso musi być dobrej jakości – czy jest świeże, czy mrożone, należy kupować je w sprawdzonym miejscu. Lokalny, zaufany dostawca to duża oszczędność czasu oraz gwarancja dobrej jakości. Poszukując mięsa do potraw menu grupowego, warto postawić na te, których koszt nie zrujnuje food costu oraz te, które są łatwe w obróbce. Jeśli masz więcej doświadczenia z obróbką mięsa, możesz sięgnąć po mniej popularne rodzaje mięs, np. mostek, boczek czy łopatka, których cena jest bardzo atrakcyjna.

Wybieraj dania szybkie w przygotowaniu

Podczas serwowania dań dla większych grup, kluczowy jest jak najkrótszy czas ich przygotowania podczas serwisu. Idealnie sprawdzają się dania, które wymagają jedynie podgrzania lub porcjowania. Dlatego tak ważne jest, aby wybierać takie przepisy, które na to pozwalają. Znakomity przykład stanowi chrupiący, panierowany kurczak z czosnkiem, którego obtoczone filety można usmażyć bądź upiec. Pieczenie spowoduje, że będziesz miał wolne ręce podczas serwisu. Ponadto, idealnie nadają się także dania jednogarnkowe, jak chociażby Boeuf Stroganow.

Zadbaj o powtarzalność dań

To jeden z kluczowych elementów w przypadku dań grupowych. Trudno przecież zaserwować dania, których porcja mięsa różni się na każdym talerzu. Co więcej, prym wiodą te potrawy, które można pokroić lub nałożyć, odmierzając łyżką lub chochlą. Dobrym rozwiązaniem są porcje mięsa o stałej, powtarzalnej wadze, a także dodatki do nich. Znakomity przykład stanowi schab, który można pokroić na równe kawałki, kurczak Supreme, stabilne sosy, które się nie rozwarstwiają i łatwo można je podgrzać. Technika, która zaoszczędzi Ci wiele czasu, ograniczy ubytki oraz pozwoli zachować równe porcje jest sous-vide.

Organizacja serwisu

Staraj się zaplanować menu w taki sposób, aby mieć pewność, że Twój ludzie odtworzą danie – szczególnie wtedy, gdy jest serwis, a napięcie w kuchni rośnie. Potrawy powinny być tak skomponowane, aby było w nich jak najmniej skomplikowanych czynności. Połowa sukcesu leży w odpowiednim „mise en place”.

Smak

W przypadku menu grupowego, potrawy często są spożywane po dłuższym czasie. To kluczowy czynnik, który powinieneś uwzględnić. Przygotuj dania, które nie tracą właściwości smakowych przez kilka godzin. Do takich dań należą szczególnie dania jednogarnkowe (gulasze), dania zimne oraz potrawy mięsne z dużą zawartością sosu.

Jak skutecznie ograniczyć ubytki w mięsie podczas obróbki

W codziennym obliczaniu food costu oraz podnoszeniu rentowności dań, warto uwzględnić ubytki mięsa, jakie powstają podczas przygotowania. Dzięki odpowiednio dobranej obróbce, możesz obniżyć koszt, zachowując przy tym zarówno kruchość, jak i soczystość potrawy. Dowiedz się, jak powstają ubytki oraz poznaj kilka zasad, które pozwolą Ci je skutecznie zredukować.

Mięso składa się głównie z włókien mięśniowych zawierających wodę (do 75%), białko (od 16-21%) oraz tłuszcz. W mniejszej ilości również węglowodany i substancje mineralne. Podczas obróbki jego skład ulega zmianie. Wytapiający się tłuszcz i odparowywana woda powodują, iż mięso narażone jest nie tylko na wysuszenie, ale także na zmniejszenie swojej objętości oraz wagi. Wielkość strat zależy od rodzaju mięsa oraz od zastosowanej obróbki cieplnej. Podczas gotowania, mięso kurczy się na skutek utraty wody. Największe ubytki powstają jednak w pierwszej godzinie gotowania. Podczas smażenia, wytapiający się tłuszcz powoduje, że traci ono swą pulchność i soczystość (ubytek masy

może wynieść nawet do 50%). W przypadku pieczenia, ubytki mięsa spowodowane są wytapianiem się tłuszczu oraz parowaniem wody zawartej w mięsie. Zbyt wysoka temperatura powoduje zbyt szybkie powstanie skórki, natomiast zbyt niska - wydłuża obróbkę cieplną, co może prowadzić do jej wysuszenia.

Co należy zrobić? Pierwsza, generalna zasada mówi, że kiedy obróbka jest pozbawiona płynów, ubytki są większe. Przykład stanowi duszenie kawałków wołowiny, której wywar oraz niska temperatura utrzymują wysoką wilgotność mięsa. Natomiast w przypadku pieczenia, smażenia lub wędzenia, ubytki mogą wystąpić znacznie szybciej. Dlatego tak istotne jest odpowiednie przygotowanie mięsa przed obróbką techniczną w celu ich ograniczenia. Druga zasada, mająca znaczący wpływ na ubytki, odnosi się do temperatury: im dłużej mięso podlega obróbce w wysokiej temperaturze, tym większe są ubytki, a potrawa może być sucha i utracić pożądaną soczystość. Chcąc ograniczyć ubytki w mięsie, warto wykorzystać odpowiednią obróbkę wstępną oraz techniki gotowania.

OBRÓBKĄ WSTĘPNĄ

Porcjowanie mięsa

Im cieńszy jest kawałek mięsa, tym mniej zawiera on wody oraz tłuszczu i tym samym - mniej się kurczy podczas obróbki.



Solenie

Jeden z najbardziej tradycyjnych sposobów na konserwację mięsa, który stosowany jest w różnych wariantach (peklowanie na mokro i sucho, nastrzyk). Jest to sprawdzona metoda na uzyskanie niezwykle aromatycznego i wyróżniającego się smakiem mięsa, które zachowuje pożądaną kruchość. Dzieje się tak dlatego, że sól powoduje zmniejszenie ilości wody w mięsie.



Rozmrażanie

Czas rozmrażania zależy od wielkości mięsa. Najmniej strat uzyskuje się podczas rozmrażania w zimnej temperaturze. W przypadku wkładania mięsa do ciepłej wody lub pokojowej temperatury, ubytki są znacznie większe, gdyż dochodzi do utraty wody w mięsie.



TECHNIKI GOTOWANIA

Obsmażanie mięsa przed pieczeniem

Uzyskana w ten sposób zewnętrzna warstwa ograniczy dalsze wyparowanie wody i wytapianie tłuszczu, pozwalając na dalszą obróbkę w niższych temperaturach.

Obgotowanie mięsa w wywarze

Włożenie mięsa do gotującego się wywaru rozmiękczy go, co pozwoli na skrócenie czasu pieczenia. Technika ta jest idealna dla wołowiny oraz tusz drobiowych. Dodatkową zaletą tej metody jest aromat pochodzący z wykorzystanych w wywarze warzyw i przypraw.

Podlewanie mięsa podczas pieczenia

Podlewanie mięsa podczas pieczenia obniża temperaturę tłuszczu, dzięki czemu zapobiega jego rozkładowi. Zabieg ten pozwala na utrzymanie soczystości i ogranicza wyparowywanie wody.

Sous-vide

Gotowanie „w próżni”, w kąpiel wodnej powoduje, że ograniczone jest zarówno parowanie (soki zatrzymane są w potrawie), jak i utrzymana jest niska temperatura. Ubytki są wówczas na poziomie ok. 10-20%. Metoda ta szczególnie jest zalecana do przyrządzania mniej tłustych gatunków mięs.

Gotowanie na parze

Technika ta pozwala na delikatne i równomierne przenikanie temperatury, dzięki czemu nie dochodzi m.in. do wypłukiwania się składników odżywczych. Do gotowania na parze idealnie nadają się chude mięsa, szczególnie drób oraz delikatne mięso ryb.

Pieczenie w rękawie

Można powiedzieć, iż jest to połączenie pieczenia z parowaniem. Zamknięcie mięsa w foliowym rękawie powoduje, że mięso piecze się we własnym sosie, w niższej temperaturze, co pozwala na zmniejszenie ubytków. Pozostające w środku przyprawy i aromaty pomagają na uzyskanie odpowiedniego smaku, a mięso zachowuje soczystość i kruchość.

Serwowanie

Po każdym pieczeniu, czy smażeniu mięsa - daj mu „odpocząć” przed krojeniem lub podaniem. Wpłynie to pozytywnie na rozkład temperatury i płynów, a co najważniejsze - sprawi, że będzie bardziej kruche (zwłaszcza w przypadku mięs czerwonych).

Jak można zauważyć, istnieje szeroki wachlarz technik, które pozwolą Ci na ograniczenie ubytków w mięsie podczas obróbki. W zależności od Twoich potrzeb i możliwości, możesz wybrać taką, która będzie Tobie najbardziej odpowiadać. Przedstawione metody warto wykorzystać nie tylko ze względu na wyższą finalną wagę dania, ale również ze względu na smak, który dzięki nim wydobędziesz.

JAK PREZENTOWAĆ MENU CATERINGOWE?

Menu to tylko jeden z czynników, na podstawie którego klienci wybierają firmę cateringową. Często jednak okazuje się być ono decydujące. Dotyczy to nie tylko samej propozycji dań. Równie ważny jest sposób ich prezentacji, który wpływa na zmysły odbiorców i zapewnia ich o profesjonalizmie.



PREZENTACJA MENU W PDF

Oto 5 złotych zasad, o których należy pamiętać tworząc menu.

Spójność – grafika menu powinna być spójna z resztą materiałów firmy cateringowej. Warto zlecić grafikowi przygotowanie edytowalnego wzoru, którym będziemy się posługiwać.

Podział – menu musi mieć jasną strukturę. Należy wskazać, co jest przystawką, zupą, daniem głównym i deserem – oraz kiedy będzie podawane: równoległe czy po sobie.

Zdjęcia – to niezwykle ważne, aby atrakcyjnie zaprezentować wizualnie dania. Jemy też oczami! Zdjęcie oddaje więcej niż najbardziej wyrafinowana lub precyzyjna nazwa. Dotyczy to zarówno wielkości porcji, jak i apetyczności potrawy. Dobre zdjęcia potraw możesz zrobić nawet telefonem!

Opcje – daj klientowi wybór. Przedstaw co najmniej dwie propozycje lub pokaż, jakie alternatywy możesz zaproponować.

Nie tylko jedzenie – same dania są tylko elementem cateringu, a o wyborze konkretnego menu może zaważyć wskazanie zastawy, obrusów, kwiatów i mebli. Dlatego razem z menu warto wskazać, z jakich materiałów i kolorystyki chcemy korzystać.

Pamiętaj, żeby nie wysyłać dokumentu w formacie DOC – stwórz zamknięty i nieedytowalny dokument w PDF.



BUDOWA OFERTY CATERINGOWEJ

tytuł

nazwa klienta

data powstania oferty

krótki wstęp od Szefa kuchni wraz z podpisem i zdjęciem

doświadczenie cateringu i krótkie referencje

podsumowanie ustaleń dotyczących eventu (miejsce, data, ilość osób itp.)

doświadczenie cateringu i krótkie referencje

kosztorys

kontakt oraz dalsze kroki w celu zamówienia cateringu



Prezentacja menu na żywo - DEGUSTACJA

Choć degustacje cateringowe kojarzą się głównie z weselami, coraz więcej firm przed dużymi eventami decyduje się na wcześniejsze spróbowanie oferowanych im dań. Ta metoda prezentowania menu, w której klient otrzymuje od nas dokładnie to, co pojawi się na eventcie, daje nam duży komfort: mamy pewność, że klient otrzyma to, czego oczekuje, gdyż może na tym etapie zmienić niektóre pozycje i wskazać to, co chciałby poprawić.

Warto więc robić zdjęcia prezentowanych potraw w trakcie degustacji, by łatwo odtworzyć je na event, a także szczegółowe notatki, których podsumowanie najlepiej jest wysłać e-mailem do klienta. Aby degustacja była udana, należy ustalić wcześniej jej koszt oraz zapewnić przyjazną przestrzeń i zadbać o estetyczne podanie dań.



Kosztorys w ofercie cateringowej powinien być czytelny. Najlepiej, aby przedstawiał w tabeli poszczególne elementy i ich koszt jednostkowy oraz całościowy (za wskazaną liczbę sztuk). Ważne, żeby wyszczególnić też wszystkie elementy, które nie są związane z jedzeniem – transport, zastawę i meble, obsługę kelnerską. Rozbicie kosztu na różne pozycje pomoże klientowi zrozumieć, co wchodzi w skład łącznej sumy – co może być przydatne zwłaszcza wtedy, gdy będzie ona przekraczała jego pierwotne oczekiwania.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

OZÓR:

Woda	2,000 l
Peklosól	0,200 kg
Ozory wołowe	2,200 kg
Włoszczyzna, kostka	1,200 kg
Cebula	0,300 kg
Czosnek, świeży	1 ząbek
Olej	0,050 l
Woda	2,500 l
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,080 l
Sól, cukier	do smaku
Kmin rzymski	do smaku
Gałka muszkatołowa	do smaku

SAŁATKA:

Pomarańcza	2,000 kg
Pomidorki koktajlowe	0,300 kg
Kapary jabłuszkowe	0,150 kg
Rukola	0,250 kg
Oliwa z oliwek	0,050 l

PODANIE:

Sos miodowo-musztardowy Hellmann's	0,300 l
------------------------------------	---------



WYKONANIE

OZÓR:

- Przygotuj solankę. Nastrzyknij nią ozory, a następnie włóż je do pozostałej części solanki. Pozostaw na 5 dni w lodówce.
- Włoszczyznę, cebulę i czosnek zasmaż na oleju i zalej wodą. Dopraw do smaku Esencją bulionu wołowego, przyprawami i zagotuj.
- Do gotującego się wywaru włóż ozory i gotuj do miękkości.
- Wystudź, wyporcuj.

SAŁATKA:

- Pomarańcze wyfiletuj, pomidorki i kapary przekrój na połowę.
- Wszystkie składniki sałatki wymieszaj z rukolą i skrop oliwą.

PODANIE:

- Ozory pokrój na krawalnicy wzdłuż na cienkie plastry o grubości 2 mm.
- Na półmisku ułóż sałatkę, a na niej cienkie plastry mięsa.
- Całość podawaj z sosem miodowo-musztardowym.



Sos miodowo-musztardowy Hellmann's

Sos o zbalansowanym smaku miodu i musztardy oraz stabilnej konsystencji - z dużymi, apetycznymi ziarnami gorczycy.



OZÓR WOŁOWY W SOSIE MIODOWO-MUSZTARDOWYM z cytrusami i rukolą



WARTO WIEDZIEĆ

Ugotowane, ciepłe ozory obierz ze skóry, oczyść i włóż ponownie do wywaru, aby wystygły. Dzięki temu zachowują swoją soczystość.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MIĘSO:

Łopátka wieprzowa, drobno mielona	0,400 kg
Boczek surowy, grubo mielony	0,200 kg
Wątróbka drobiowa, drobno mielona	0,200 kg
Półedwiczka wieprzowa, kostka	0,150 kg
Pistacje	0,030 kg
Sól peklująca	0,010 kg
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,030 l
Primerba prowansalska Knorr Professional	0,020 kg
Koniak	0,040 l
Pieprz biały, imbir, gałka muszkatołowa, goździki mielone	do smaku

CIASTO:

Mąka pszenna	0,250 kg
Masło 82%	0,125 kg
Woda, zimna	0,100 l
Żółtko	1 szt.
Sól	0,004 kg

GALARETKA Z PORTO:

Wywar jarzynowy, klarowny	0,350 l
Auszpik Knorr	0,025 kg
Porto	0,150 l

PODANIE:

Korniszony	0,150 kg
Marynowane grzyby	0,150 kg
Musztarda Dijon	0,200 kg



WYKONANIE

MIĘSO:

- Wszystkie składniki połącz i dokładnie wyrób na jednolitą masę.
- Dopraw do smaku pieprzem białym, imbirem, gałką muszkatołową i goździkami mielonymi.

CIASTO:

- Połącz składniki i przygotuj kruche ciasto. Wyrabiaj je krótko w mikserze, a następnie zawiń w folię i odstaw do lodówki na 2 godziny.

GALARETKA Z PORTO:

- W klarownym wywarze jarzynowym rozpuść Auszpik, dodając na końcu Porto.

TERRINA:

- Foremkę wyłóż papierem do pieczenia i rozwałkowanym ciastem tak, aby wystawało z brzegów.
- Następnie ułóż masę mięsną i przykryj ją ciastem.
- Z pozostałego ciasta wytnij pierścienie o średnicy 3 cm, ułóż je na górze terriny i posmaruj rozmaconym jajkiem. Następnie nożykiem wytnij dziurki w pierścieniach po to, aby podczas pieczenia terrina odparowywała nadmiar wilgoci.
- Piecz z sondą ustawioną na 68 °C w temperaturze 175°C.
- Ostudź i zalej przygotowaną wcześniej galaretką.
- Terrinę odstaw do lodówki na minimum 12 godzin.

PODANIE:

- Wyporcjonowaną terrinę podawaj z marynowanymi grzybami, korniszonami i musztardą Dijon.



Esencja bulionu wołowego Knorr Professional

Niezastąpiona w przyprawianiu potraw, wydobywa pełnię smaku i aromatu mięsa wołowego. Ma bardzo szerokie zastosowanie, zarówno w daniach ciepłych, jak i zimnych: zupy, sosy, gulasze, farsze, dipy, tatar wołowy. W swoim bogatym składzie zawiera m.in. 62% skoncentrowanego bulionu wołowego, tłuszcz wołowy, koncentrat soku z cebuli i czosnek.



TERRINA MIĘSNA W KRUCHYM CIEŚCIE z galaretką z Porto



WARTO WIEDZIEĆ

Podczas wyrabiania masy mięsnej dodawaj wody. Sprawia ona, że masa będzie gładsza i lepiej połączona.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

BOCZEK:

Pikantny sos z chili i soją Sambal Manis Knorr	0,370 l
Pasta Gochujang	0,030 kg
Czerwona pasta curry Knorr	0,040 kg
Ketchup Hellmann's	0,100 kg
Syrop klonowy	0,020 kg
Sos sojowy ciemny	0,020 l
Boczek wieprzowy bez skóry	0,800 kg

TEMPURA:

Ciasto tempura	0,200 kg
Curry	0,010 kg
Olej	do smażenia
Zimna woda	0,200 l

PODANIE:

Majonez do dekoracji Hellmann's	0,200 kg
Sos barbecue Hellmann's	0,200 kg
Sos sojowy ciemny	0,400 l
Szalotka	do dekoracji
Chili czerwone	do dekoracji
Limonka	do dekoracji



WYKONANIE

BOCZEK:

- Wymieszaj składniki i zamarynuj boczek.
- Zamarynowany boczek przełóż do worków vacuum i wstaw do lodówki na kilka godzin.
- Gotuj w temperaturze 72°C przez 24 godziny. Następnie przyduś czymś ciężkim i wystudź.
- Podziel boczek na małe prostokąty.

TEMPURA:

- Wymieszaj składniki tempury. Pokrojony, wystudzony boczek zanurz w zimnej tempurze.
- Smaż w głębokim tłuszczu do uzyskania chrupkości i złotego koloru.

PODANIE:

- Boczek podawaj z sosami: Majonezem do dekoracji, Sosem barbecue i sosem sojowym ciemnym. Udekoruj szalotką, czerwonym chili i limonką.



Sos barbecue Hellmann's

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



ORIENTALNY BOCZEK W TEMPURZE



WARTO WIEDZIEĆ

Jeżeli chcesz, aby tempura była chrupiąca i delikatna, utrzymuj chłodną temperaturę ciasta, dodając kostki lodu.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

BARSZCZ:

Olej	0,040 l
Boczek wędzony, kostka	0,100 kg
Łopátka wołowa, kostka	0,300 kg
Cebula, kostka	0,100 kg
Woda	2,500 l
Delikat Przyprawa warzywna Szefa Kuchni Knorr	0,010 kg
Pieprz czarny w ziarnach	0,005 kg
Papryka słodka	0,005 kg
Liść laurowy	0,005 kg
Buraki, obrane	0,300 kg
Marchew, obrana	0,150 kg
Papryka czerwona, obrana	0,150 kg
Kapusta biała	0,250 kg
Ziemniaki, obrane	0,300 kg
Koncentrat pomidorowy Knorr	0,050 kg
Cukier	0,100 kg
Ocet jabłkowy	0,020 l
Czosnek, świeży	0,020 kg
Barszcz czerwony Knorr	0,080 kg

PODANIE:

Rama Cremefine Fraiche do dań zimnych, gorących i deserów 24%	0,200 l
Koperek, posiekany	do dekoracji
Pietruszka zielona, posiekana	do dekoracji



WYKONANIE

BARSZCZ:

- Na rozgrzany olej wrzuc boczek, mięso oraz cebulę i krótko zasmażaj. Zalej wodą, dodaj Delikat Przyprawę warzywną, przyprawy i gotuj pod przykryciem do miękkości.
- Warzywa i ziemniaki pokrój w dowolny sposób, dodaj do wywaru i gotuj na małym ogniu.
- Następnie dodaj koncentrat pomidorowy i pozostałe składniki.
- Barszcz zagotuj, dopraw do smaku i odstaw.

PODANIE:

- Barszcz wyporcuj, nałóż Ramę Cremefine Fraiche, posyp koperkiem i pietruszką. Podawaj z bułeczką drożdżową posmarowaną sosem czosnkowym.*

*Sposób na przygotowanie bułeczek drożdżowych oraz wiele innych profesjonalnych inspiracji znajdziesz na www.ufs.com



Barszcz czerwony Knorr

Zachwyca tradycyjnym smakiem i kolorem. Dodany jako przyprawa pogłębi smak i nada intensywny kolor. Idealny do stosowania również jako baza do zup. Zapewnia możliwość samodzielnego wykończenia i nadania regionalnego charakteru dzięki uniwersalnej recepturze.



BARSZCZ UKRAIŃSKI



WARTO WIEDZIEĆ

Jeżeli chcesz, aby barszcz zachował intensywny kolor, pod koniec gotowania dodaj soku z cytryny lub dobrej jakości octu, np. jabłkowego.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KRÓLIK:

Skoki królicze 10 szt.	2,500 kg
Sól, pieprz	do smaku
Primerba tymiankowa Knorr Professional	0,030 kg
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,030 l
Pietruszka, kostka	0,250 kg
Marchew, kostka	0,500 kg
Seler, kostka	0,250 kg
Cebula, kostka	0,100 kg
Jabłko, kostka	0,200 kg
Olej	do smażenia
Limonka	1 szt.
Musztarda Hellmann's	0,030 kg
Cukier	do smaku
Woda	do zalania

SOS:

Wywar z duszenia królika	do duszenia
Rama Cremefine Profi 15%	0,150 l
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	do smaku
Masło	0,080 kg
Sól, cukier	do smaku

PODANIE:

Chipsy z warzyw	do dekoracji
-----------------	--------------



WYKONANIE

KRÓLIK:

- Skoki królicze pokrój na połowę, przypraw solą, pieprzem i dodaj Primerbę tymiankową, Esencję bulionu, pokrojone warzywa i jabłko. Odstaw do zamarynowania.
- Zamarynowane mięso obsmaż na złoty kolor, a następnie na tej samej patelni obsmaż warzywa i jabłko.
- Całość przełóż do głębokiej blachy G/N, dodaj obraną limonkę pokrojoną w kostkę, musztardę i cukier. Zalej wodą tak, aby królik był przykryty.
- Duś pod przykryciem przez 90 minut w temperaturze 160°C (w piecu konwekcyjnym na programie z dodatkiem 20% pary).
- Mięso wyjmij z wywaru, warzywa precedź, a wywar zredukuj o połowę.

SOS:

- Wywar zmiksuj z warzywami, dodaj Ramę 15%, Esencję bulionu drobiowego i masło.
- Dopraw do smaku solą i cukrem. W razie konieczności zagęść.

PODANIE:

- Królika podawaj na przygotowanym sosie.
- Danie udekoruj chipsami z warzyw.



Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional

Niezastąpiona w przyprawianiu potraw, wydobywa pełnię smaku i aromatu mięsa drobiowego. Ma bardzo szerokie zastosowanie, zarówno w daniach ciepłych, jak i zimnych: zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, farsze, dipy. W swoim bogatym składzie zawiera m.in. 52% skoncentrowanego bulionu drobiowego, tłuszcz kurzy, koncentraty soków z pora, marchwi i cebuli, pieprz czarny, kurkumę.



KRÓLIK DUSZONY W WARZYWACH na kremowym sosie



WARTO WIEDZIEĆ

Królik będzie bardziej soczysty i kruchy, jeżeli zamarynujesz go dzień wcześniej w białym winie z dodatkiem warzyw korzeniowych.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

INDYK:

Filet z indyka	2,500 kg
Marynata do drobiu Knorr Professional	0,040 kg
Masło 82%	0,200 kg
Sól	do smaku
Rama Combi Profi	0,030 l

SOS:

Powstały sos	0,700 l
Sos Café de Paris Knorr	0,140 kg
Mleczko kokosowe w proszku Knorr	0,080 kg

PODANIE:

Chili, kolendra	do smaku
-----------------	----------



WYKONANIE

INDYK:

- Filet z indyka dopraw marynatą.
- Masło pokrój na trójkąty. Obtocz w soli i zamroź, a następnie nadziej nim mięso.
- Indyka spryskaj Ramą Combi Profi i wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 230°C. Po 5 minutach zmniejsz do temperatury 165°C i piecz do miękkości.

SOS:

- Powstały sos od pieczenia mięsa zalej wodą, zagotuj, przecedź przez drobne sito i połącz z sosem Café de Paris, dodając mleko kokosowe.
- Sos zgotuj na wolnym ogniu.

PODANIE:

- Indyka podawaj na warzywach, polanego sosem, posypując świeżą kolendrą i chili.



Sos Cafe de Paris Knorr

Wyjątkowy sos o unikalnej kombinacji ostrości ze smakiem aromatycznych ziół. Znakomicie komponuje się z mięsem wołowym, wieprzowym, drobiowym i jagnięciną. Ma idealną, kremową konsystencję, typową dla wykwintnych sosów.



MAŚLANY INDYK Z AROMATYCZNYM SOSEM z mleczkiem kokosowym i chili

WARTO WIEDZIEĆ

Masło, którym nadziewasz indyka, możesz obtoczyć lub połączyć z dodatkiem dowolnego zioła lub przyprawy. Podczas pieczenia przeniknie ono do mięsa.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

CURRY:

Olej	0,030 l
Żółta pasta curry Knorr	0,080 kg
Liść laurowy	5 szt.
Mleczko kokosowe w proszku Knorr	0,150 kg
Woda	850 ml
Orzechy ziemne	0,050 kg
Kurczak, udo	1,300 kg
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,850 l
Ziemniaki	0,500 kg
Cebula	0,200 kg
Tamaryndowiec, pasta (opcjonalnie)	4 łyżki
Sos rybny	4 łyżki
Cukier brązowy	0,030 kg
Cynamon, anyż, gałka muszkatołowa, kardamon, goździki	do smaku

PODANIE:

Cebula prażona	do dekoracji
Liść laurowy	do dekoracji
Cynamon, anyż, kardamon (cały)	do dekoracji



WYKONANIE

CURRY:

- Do rozgrzanego garnka z olejem dodaj pastę curry i mieszaj do uzyskania intensywnego aromatu, a następnie dodaj liście laurowe.
- Połącz mleczko kokosowe z wodą i dodaj do pasty, jednocześnie mieszając.
- Dodaj orzechy ziemne, kurczaka i Esencję bulionu drobiowego. Mięso duś do miękkości.
- Podsmaż ziemniaki i cebulę, dodaj do curry i duś tak długo, aż ziemniaki będą ugotowane.
- Dodaj tamaryndowiec, sos rybny, cukier i przyprawy.
- Całość zamieszaj.

PODANIE:

- Curry udekoruj prażoną cebulą, liśćmi laurowymi, cynamonem, anyżem i kardamonem.



Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional

Niezastąpiona w przyprawianiu potraw, wydobywa pełnię smaku i aromatu mięsa drobiowego. Ma bardzo szerokie zastosowanie, zarówno w daniach ciepłych, jak i zimnych: zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, farsze, dipy. W swoim bogatym składzie zawiera m.in. 52% skoncentrowanego bulionu drobiowego, tłuszcz kurzy, koncentraty soków z pora, marchwi i cebuli, pieprz czarny, kurkumę.



MASSAMAN CURRY Z KURCZAKIEM i warzywami



WARTO WIEDZIEĆ

Jeżeli chcesz, aby Twoje curry miało bogaty, aromatyczny smak, to przesmaż wszystkie przyprawy na niewielkiej ilości oleju przed dodaniem do potrawy.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

PIEROŻKI:

Filet z kurczaka, grubo mielony	0,600 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr	0,010 kg
Olej roślinny	0,030 l
Szalotka	0,050 kg
Chili czerwone	2 szt.
Imbir, świeży	0,010 kg
Cukier brązowy	3 łyżki
Sos rybny	5 łyżek
Bok choy	0,300 kg
Ciasto na pierożki wonton, gotowe	30 szt.

SOS:

Słódki sos sojowy Ketjap Manis Knorr	0,300 l
Sezam biały	0,020 kg



WYKONANIE

PIEROŻKI:

- Mięso zamarynuj w Delikacie.
- Rozgrzej olej. Kolejno dodawaj składniki: zamarynowanego kurczaka, szalotkę, chili, imbir, cukier i sos rybny. Smaż przez ok. 5-7 minut tak, aby sos się zredukował.
- Dodaj drobno pokrojony bok choy i duś przez ok. 1 minutę. Odstaw do wystygnięcia.
- Jedną łyżkę farszu nałóż na środek ciasta wonton i namocz jego krawędzie. Zagnieć dwa przeciwległe końce, pozostawiając górę otwartą. Gotuj na parze przez 5 minut.

SOS:

- Wymieszaj składniki sosu.

PODANIE:

- Pierożki podawaj z przygotowanym sosem.



Delikat Przyprawa do drobiu Knorr

Starannie dobrana kompozycja ziół i przypraw, która doskonale podkreśla smak mięsa drobiowego. Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania mięs i warzyw przed smażeniem i grillowaniem, jak również do marynowania. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej.



ORIENTALNE PIEROŻKI Z KURCZAKIEM

WARTO WIEDZIEĆ

Farsz możesz wykorzystać również w innych daniach tradycyjnych, takich jak pierogi, naleśniki lub tortilla.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MIĘSO:

Łopátka wieprzowa
Delikat Przyprawa do mięs Knorr
Olej

2,000 kg
0,025 kg
do konfitowania

KAPUSTA:

Kapusta kiszona
Woda
Bulion grzybowy Knorr
Ziele angielskie
Liść laurowy
Kminek
Olej
Cebula, kostka
Grzyby, mrożone
Sól, cukier
Mąka

2,500 kg
do zalania
0,030 kg
do smaku
do smaku
do smaku
do smażenia
0,200 kg
0,500 kg
do smaku
do konsystencji



WYKONANIE

MIĘSO:

- Łopatkę pokrój w kostkę o wadze po 100 g, przypraw Delikatem Przyprawą do mięs i pozostaw do zamarynowania.
- Zalej ciepłym olejem i konfituj w piecu w temperaturze 85°C.

KAPUSTA:

- Kapustę pokrój, zalej wodą i gotuj przez ok. 20 minut z dodatkiem Bulionu grzybowego, ziela angielskiego, liścia laurowego i kminku.
- Na oleju podsmaż cebulę oraz rozmrożone grzyby i dodaj do kapusty.
- Dopraw do smaku.
- Z kapusty odlej część wody i przestudź. Dodaj mąkę do uzyskania konsystencji zawiesiny i wlej do kapusty.
- Smaż przez chwilę na małym ogniu.

PODANIE:

- Wieprzowinę podawaj na zasmażonej kapuście.



Delikat Przyprawa do mięs Knorr

Kompozycja 10 starannie dobranych ziół, przypraw i warzyw, nadających mięsu wyjątkowy smak i rumiany kolor. Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania mięs i warzyw przed smażeniem i grillowaniem, jak również do marynowania. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej.



KONFITOWANA WIEPRZOWINA na kapuście kiszonej



WARTO WIEDZIEĆ

Konfitowanie to tradycyjna technika powolnego gotowania w tłuszczu, do którego możesz dodać ulubione zioła lub przyprawy. Dzięki temu mięso uzyska dodatkowy aromat.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MIĘSO:

Schab oczyszczony	0,750 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,020 kg
Mąka	0,040 kg
Jajka	3 szt.
Panko	0,400 kg
Frytura	do smażenia

WARZYWA:

Marchew, obrana	0,300 kg
Papryka czerwona, oczyszczona	0,200 kg
Rzodkiew biała, obrana	0,200 kg
Seler naciowy, obrany	0,200 kg
Cukinia	0,100 kg
Cebula czerwona, obrana	0,100 kg
Kapusta pekińska, grubsze części	0,200 kg
Czosnek, plasterki	0,020 kg
Olej	0,050 l
Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr	0,250 l
Sezam, przyrumieniony	0,015 kg
Sól	do smaku

SMAŻONY RYŻ Z JAJKIEM I KOLENDRĄ:

Ryż	0,700 kg
Olej	0,020 l
Jajka	3 szt.
Dymka, zielona część	0,040 kg
Kolendra, grubo pokrojona	0,010 kg
Olej sezamowy	0,010 kg
Sól	do smaku



WYKONANIE

MIĘSO:

- Schab pokrój w bardzo cienkie plasterki, przypraw Delikatem, panieruj w mące, jajku i panko. Smaż na głębokim tłuszczu.

WARZYWA:

- Warzywa pokrój w dowolny sposób i obsmaż na oleju.
- Dodaj sos Sambal Manis, sezam i duś przez chwilę tak, aby warzywa pozostały al dente.
- Dopraw solą i odstaw.

SMAŻONY RYŻ Z JAJKIEM I KOLENDRĄ:

- Ryż ugotuj na sypko.
- Na rozgrzanej patelni usmaż jaja. Intensywnie mieszając, dodaj ryż, posiekaną dymkę, kolendrę i olej sezamowy.
- Ryż dopraw do smaku.

PODANIE:

- Schab ułóż na blasze G/N, przekładając warzywami.



Delikat Przyprawa do mięs Knorr

Kompozycja 10 starannie dobranych ziół, przypraw i warzyw, nadających mięsu wyjątkowy smak i rumiany kolor. Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania mięs i warzyw przed smażeniem i grillowaniem, jak również do marynowania. Optymalną wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej.



SCHAB PRZEKŁADANY ORIENTALNYMI WARZYWAMI ze smażonym ryżem z jajkiem



WARTO WIEDZIEĆ

Opanierowane kawałki mięsa smaż krótko, ale w bardzo wysokiej temperaturze – wówczas po usmażeniu będą cały czas chrupkie.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MIĘSO:

Schab z kością i boczkiem (10 steków)	1,600 kg
Sól	do smaku
Olej	do smażenia

WARZYWA:

Marchew, oczyszczona	1,000 kg
Kalafior, różyczki	0,600 kg
Olej z Peperoni Grigliati	do smażenia
Soczewica czarna, ugotowana	0,500 kg
Peperoni Grigliati (papryka grillowana) Knorr	0,500 kg
Pietruszka zielona	0,005 kg

SOS BÉARNAISE:

Sos holenderski Knorr	0,080 kg
Woda	0,400 l
Masło	0,100 kg
Szalotka	0,050 kg
Ocet winny	0,040 l
Wino białe wytrawne	0,200 l
Estragon, świeży	0,005 kg



WYKONANIE

MIĘSO:

- Schab przypraw solą, grilluj lub usmaż na oleju.

WARZYWA:

- Marchew i kalafiora smaż na oleju z Peperoni Grigliati, na końcu dodając soczewicę, paprykę grillowaną i pietruszkę.

SOS BÉARNAISE:

- Sos holenderski rozprowadź w wodzie i zagotuj. Dodaj masło i odstaw.
- Szalotkę pokrój w kostkę, zalej octem i winem. Duś i zredukuj do 80 ml płynu.
- Przeceź przez sitko, wlej do sosu, dodaj estragon i gotuj przez chwilę.

PODANIE:

- Na naczyniu G/N ułóż warzywa, grillowane mięso i sos Béarnaise.



Sos holenderski Knorr

Klasyczny, wykwintny sos holenderski. Doskonała baza do tworzenia sosów takich jak Béarnaise czy Rachel. Idealny do szparagów, delikatnych mięs pieczonych i grillowanych, dań rybnych i warzywnych.



GRILLOWANY SCHAB Z BOCZKIEM na smażonych warzywach z sosem Béarnaise



WARTO WIEDZIEĆ

Jeżeli chcesz, żeby schab był kruchy i soczysty, smaż go na mocnym ogniu, obracając go co ok. 5 sekund.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

WOŁOWINA:

Wołowina	0,700 kg
Skrobia ziemniaczana	0,025 kg
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,050 l
Białka jaj kurzych	0,100 l

SOS:

Gochujang – koreańska pasta chili	0,080 l
Słodki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr	0,200 l
Ocet ryżowy	0,050 l
Czosnek świeży	0,020 kg

DODATKI:

Jajka, sadzone	10 szt.
Marchew, paski	0,200 kg
Kapusta czerwona, paski (z octem i cukrem)	0,200 kg
Wodorosty	0,300 kg
Kiełki fasoli	0,200 kg
Grzyby suszone shitake, zamarynowe w Ketjap Manis	0,200 kg

PODANIE:

Ryż, ugotowany	0,700 kg
----------------	----------



WYKONANIE

WOŁOWINA:

- Wołowinę zamarynuj w skrobi ziemniaczanej, Esencji i białkach jaj kurzych. Odstaw do lodówki na 2 godziny.
- Obgotuj mięso we wrzącej wodzie.

SOS:

- Połącz pastę chili ze słodkim sosem sojowym i octem ryżowym oraz dodaj pokrojony czosnek.

PODANIE:

- Do miseczki przełóż ciepły ryż i pozostałe dodatki.
- Podawaj z wcześniej przygotowanym sosem.



Słodki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr

Płynny sos z kolekcji azjatyckiej Knorr. Słodszy i odrobinę gęstszy od klasycznego sosu sojowego. Nadaje daniom ciemnożółty kolor i głęboki smak. Świetnie sprawdza się jako baza do sosów ciepłych i zimnych oraz do marynowania mięs.



BIBIMBAP – WOŁOWINA PO KOREAŃSKU z warzywami i jajkiem



WARTO WIEDZIEĆ

Wołowinę marynujemy na sposób chiński. Dzięki temu mięso staje się bardziej kruche i miękkie. Technika tę możesz stosować do dowolnego rodzaju mięsa i owoców morza.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

GULASZ:

Cebula	0,850 kg
Kminek	0,002 kg
Smalec	0,050 kg
Koncentrat pomidorowy Knorr	0,070 kg
Wołowina	2,500 kg
Papryka słodka mielona Knorr	5 łyżek
Pieprz czarny mielony Knorr	do smaku
Sól	do smaku
Piwo Pilsner	1,000 l
Woda	do duszenia
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,030 kg
Czosnek, świeży	0,020 kg

PODANIE:

Czekolada gorzka	0,100 kg
Majeranek Knorr	0,003 kg



WYKONANIE

GULASZ:

- Posiekana cebulę i kminek podsmaż na smalcu. Dodaj koncentrat pomidorowy i mieszaj przez chwilę.
- Dodaj kawałki mięsa, wcześniej wymieszane z papryką, pieprzem i solą. Następnie wlej połowę piwa, wody i Esencji bulionu wołowego. Duś do uzyskania miękkości wołowiny.
- Wyłóż mięso i odstaw je. Wlej drugą połowę piwa, wody i Esencji. Delikatnie zagęść całość. Dopraw do smaku czosnkiem oraz ponownie pieprzem i solą. Gotuj przez 5 minut.

PODANIE:

- Gulasz udekoruj kawałkami czekolady i majerankiem.



Esencja bulionu wołowego Knorr Professional

Niezastąpiona w przyprawianiu potraw, wydobywa pełnię smaku i aromatu mięsa wołowego. Ma bardzo szerokie zastosowanie, zarówno w daniach ciepłych, jak i zimnych: zupy, sosy, gulasze, farsze, dipy, tatar wołowy. W swoim bogatym składzie zawiera m.in. 62% skoncentrowanego bulionu wołowego, tłuszcz wołowy, koncentrat soku z cebuli i czosnek.



GULASZ WOŁOWY Z PILSNEREM i gorzką czekoladą



WARTO WIEDZIEĆ

Czekoladą możesz zagęścić dowolne sosy, dodając ją przed samym podaniem.





KULEBIAK Z DZICZYZNĄ W SOSIE KURKOWYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

CIASTO DROŻDŻOWE:

Drożdże	0,025 kg
Cukier	1 szczypta
Mleko	0,350 l
Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,050 kg
Jajo	1 szt.
Mąka pszenna	0,700 kg
Sól	do smaku

FARSZ:

Łopátka z jelenia	1,300 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,015 kg
Jałowiec, goździki	do smaku
Olej	0,015 l
Kapusta kwaszona	0,600 kg
Kurki, mrożone	0,150 kg
Sól, pieprz, cukier	do smaku
Purée ziemniaczane z mlekiem Knorr	0,050 kg

SOS KURKOWY:

Olej	do smażenia
Cebula, kostka	0,070 kg
Kurki, mrożone	0,300 kg
Marchew, drobna kostka	0,060 kg
Wino białe wytrawne	0,100 l
Woda	0,800 l
Zupa krem z kurek Knorr	0,100 kg
Tymianek, świeży	do smaku

PODANIE:

Pietruszka, frytowana	do dekoracji
Warzywa sezonowe	do dekoracji



WYKONANIE

CIASTO DROŻDŻOWE:

- Drożdże wymieszaj z cukrem.
- Mleko podgrzej do temperatury pokojowej. Ramę rozpuść w rondlu, a następnie połącz z jajkiem i mąką, dodaj drożdże wymieszane z cukrem i sól.
- Całość wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce do garowania.

FARSZ:

- Mięso pokrój w dużą kostkę, dopraw Przyprawą Delikat do mięs, jałowcem i goździkami. Podsmaż na oleju, podlej niewielką ilością wody i duś do miękkości.
- Ugotuj kapustę, dodaj kurki, przypraw i dodaj do mięsa.
- Farsz zagęść suchym purée ziemniaczanym i odstaw do wystygnięcia.

SOS KURKOWY:

- Na oleju podsmaż cebulę z kurkami, dodaj marchew, podlej winem i zredukuj.
- Zalej wodą, zagotuj, dodaj Zupę krem z kurek i gotuj przez chwilę na małym ogniu. Dopraw do smaku świeżym tymiankiem.

KULEBIAK:

- Wyrośnięte ciasto podziel na pół i rozwałkuj na kwadrat o grubości ok. 5 mm.
- Połowę zimnego farszu nałóż na ciasto i zawiń, tworząc kulebiak.
- Tak samo postępuj z drugą częścią ciasta i farszu, aby powstały dwa kulebiaki o średnicy ok. 8 cm.
- Kulebiaki zawiń w pergamin, a następnie piecz w temperaturze 180°C przez 25 minut.

PODANIE:

- Upieczonego kulebiaka wyporcuj, podawaj na sezonowych warzywach z sosem kurkowym.
- Udekoruj gałązkami frytowanej pietruszki i kurkami.



Zupa krem z kurek Knorr

Niezawodny sposób na wykwintną kremową zupę ze szlachetnych kurek. Jest idealna do zup i sosów z dodatkiem kurek, zarówno świeżych, jak i mrożonych. Stanowi znakomitą bazę lub przyprawę, może zastąpić lub podkreślić obecność grzybów w daniu. Dzięki niej wyśmienite dania z kurek mogą być obecne w menu przez cały rok.



WARTO WIEDZIEĆ

Dzięki zawinięciu ciasta z farszem w pergamin, uzyskany kulebiak będzie okrągły i zachowa pożądany kształt.



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MARYNATA:

Marchew, kostka	0,120 kg
Seler, kostka	0,150 kg
Cebula, kostka	0,200 kg
Ocet winny	0,200 l
Wino czerwone wytrawne	0,500 l
Sól	0,040 kg
Cukier	0,010 kg
Jałowiec, pokruszony	10 szt.
Liść laurowy	5 szt.

MIEŚO:

Udziec z jelenia b/k	3,000 kg
Smalec wieprzowy	do smażenia

SOS:

Sos pieczeniowy Knorr	0,070 kg
Woda	0,700 l
Żurawina konserwowa	0,080 kg

KROKIETY:

Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr	0,570 kg
Ciasteczka korzenne, zmielone	0,300 kg
Jajka	3 szt.
Sól, gałka muskatołowa	do smaku
Mleko	1,000 l
Bułka tarta	0,100 kg



WYKONANIE

MARYNATA:

- Warzywa zetrzyj na grubej tarce.
- Cebulę pokrój w piórka i całość połącz z resztą składników.

MIEŚO:

- Udziec z jelenia zamarynuj w przygotowanej marynacie i odstaw na 2 dni do lodówki.
- Następnie wyjmij mięso z lodówki i osusz ręcznikiem papierowym.
- Na patelni zasmaż mięso na smalcu wieprzowym i odcedzone warzywa z marynaty.

SOS:

- Mięso i warzywa na patelni zalej przecedzonym winem z marynaty i wodą. Dodaj sos pieczeniowy i duś do miękkości.
- Następnie wyjmij mięso, sos przecedź i zredukuj do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
- Dodaj żurawinę i dopraw do smaku według uznania.

KROKIETY:

- Wszystkie składniki połącz i dokładnie wymieszaj.
- Uformuj małe kulki, a następnie obtocz je w bułce tartej i smaż na głębokim tłuszczu – aż do uzyskania złotego koloru.

PODANIE:

- Pieczeń podawaj wykrojoną, w towarzystwie sosów, żurawiny i krokietów.



Sos pieczeniowy Knorr

Szybki i prosty sposób na sos o wyrazistym pieczeniowym smaku i kolorze. Pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz. Wspaniale komponuje się z szeroką gamą mięs – od wołowiny i wieprzowiny, po kaczkę, drób i dziczyznę.



PIECZEŃ Z JELENIA W CIEMNYM SOSIE Z ŻURAWINĄ i piernikowym krokietem



WARTO WIEDZIEĆ

Dziczyzna z natury jest chudym mięsem. Aby zapobiec jej wysuszeniu, nadziej lub obtóż mięso słoniną. Dzięki temu nie wyschnie podczas duszenia lub pieczenia.



Profesjonalne produkty ułatwiające przygotowanie potraw mięsnych:

Profesjonalne produkty ułatwiające przygotowanie potraw mięsnych:

ESENCJE BULIONÓW, ROSOŁY I BULIONY



Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional Pojemność: 1l
 Esencja bulionu wołowego Knorr Professional Pojemność: 1l
 Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional Pojemność: 1l
 Esencja bulionu rybnego Knorr Professional Pojemność: 1l
 Rosół z kury w paście Knorr Masa netto: 1 kg
 Rosół o smaku wołowym w paście Knorr Masa netto: 1 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



Rosół z kury w kostkach Knorr Masa netto: 0,7 kg
 Rosół z kury Knorr Masa netto: 0,9 kg / 12,5 kg
 Rosół jarzynowy Knorr Masa netto: 1 kg / 15 kg
 Bulion grzybowy Knorr Masa netto: 1 kg
 Rosół o smaku wędzonki Knorr Masa netto: 1 kg

SOSY



Sos biały Knorr Masa netto: 0,95 kg
 Sos Demi-Glace Knorr Masa netto: 0,75 kg
 Sos pieczeniowy w paście Knorr Masa netto: 1,2 kg
 Sos pieczeniowy Knorr Masa netto: 1,4 kg
 Sos Café de Paris Knorr Masa netto: 0,8 kg

ZUPY



Zupa krem z borowików Knorr Masa netto: 1,3 kg
 Zupa krem z kurek Knorr Masa netto: 1 kg
 Barszcz czerwony Knorr Masa netto: 1,4 kg
 Barszcz czerwony Knorr Masa netto: 3 kg



Sos cytrynowo-maślany Knorr Masa netto: 0,8 kg
 Sos grzybowy Knorr Masa netto: 0,84 kg
 Sos holenderski Knorr Masa netto: 1 kg
 Sos myśliwski Knorr Masa netto: 1,1 kg
 Sos pieczarkowo-borowikowy Knorr Masa netto: 1 kg



Barszcz biały Knorr Masa netto: 3 kg
 Zupa pieczarkowa Knorr Masa netto: 3 kg
 Żurek Knorr Masa netto: 1,4 kg
 Żurek Knorr Masa netto: 3 kg



Sos słodko-kwaśny Knorr Masa netto: 1,5 kg
 Sos śródziemnomorski Knorr Masa netto: 1 kg
 Sos węgierski Knorr Masa netto: 1,2 kg



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



Więcej profesjonalnych
inspiracji znajdziesz na
www.ufs.com
