Wykorzystaj pełne możliwości pieca konwekcyjno-parowego w Twojej kuchni.

Menu grupowe

Unilever Food Solutions

W gotowaniu najważniejszy jest doskonały smak przyrządzonych potraw. Zobacz, co zrobić, aby Twoje dania były idealne nawet wtedy, kiedy trzeba przygotować je dla naprawdę dużej liczby gości.

Spis treści

ŚNIADANIE

Jajka sadzone z pieca 4

Jajecznica z pieca 5

DANIE GŁÓWNE

Naleśniki biszkoptowe – pancakes 6

Royal z warzywami 9

Filet z kurczaka w fasolce z bekonem w śmietanowym sosie z pieczarką 10

Rostbef pieczony w niskiej temperaturze, podawany na ziemniakach z rozmarynem i sosem bearnaise 13

Confitowane udko z kaczki na karmelizowanych warzywach z miodem 14

Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem 17

Ragout jagnięcy z warzywami 18

Golonka z indyka z warzywami, sosem z żurawiną i gruszką 21

Dorsz w bekonie podany na caponacie 22

Karmelizowane żeberka na złocistej kukurydzy 25

Boczek wieprzowy glazurowany miodem na chrupko 26

Quiche lotaryńska: z łososiem i szpinakiem oraz z brokułami i gorgonzolą 28

Paella z owocami morza 30

DODATKI WARZYWNE

Warzywa mrożone gotowane w piecu konwekcyjnym 33

Chrupiące warzywa w glazurze sosu słodko-kwaśnego 34

PANIEROWANE

Kotlet schabowy panierowany 37

Filet z kurczaka panierowany w panko 38

Kotlety mielone 41

DESERY

Czekoladowe brownies 42

Ciasto z jabłkami i kruszonką 45

Jajka sadzone z pieca

Rama Combi Profi 3,7 l

Doskonała do dań zarówno saute, jak i panierowanych. Gwarantuje piękny efekt brązowienia mięsa oraz zmniejsza ubytek smażonego mięsa, dzięki czemu zachowuje ono większą soczystość.

Składniki na 1 blachę G/N

Jajka	12 szt.
Rama Combi Profi	0,030 l

Sposób wykonania:

- Spryskaj blachę G/N z wgłębieniami do jaj sadzonych Ramą Combi Profi.
- Do wgłębień wybij jajka.
- Wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 160˚C na program pieczenie z parowaniem (20% pary) na około 5-6 minut.

Dodanie 20% pary sprawi, że jajko na wierzchu będzie wilgotne i błyszczące.

Wymieszanie żółtek pod koniec obróbki termicznej nada jajecznicy apetyczny, zachęcający wygląd.

W piecu konwekcyjno-parowym można wykonać aż 72 jajka w 5 minut.

Jajecznica z pieca

Rama Culinesse Profi 0,9 l

Roślinny tłuszcz do smażenia o smaku i właściwościach sklarowanego masła. Umożliwia smażenie w wysokiej temperaturze – ponad 200˚C.

Składniki na 1 blachę G/N

Jajka	30 szt.
Rama Culinesse Profi	0,050 l

Sposób wykonania:

- Jaja wybij do naczynia, pozostawiając żółtka w całości.
- Piec konwekcyjny nagrzej do temperatury 160˚C, nastaw program pieczenie z parowaniem (10% pary).
- Blachę wysmaruj Ramą Culinesse.
- Wlej do niej jajka i wstaw do pieca na 7 minut.
- Po tym czasie wymieszaj łopatką, oddzielając od boków blachy ścięte białko, nie rozmącaj żółtek.
- Wstaw ponownie do pieca i po pięciu minutach ponownie wymieszaj, rozmącając tym razem całość rózgą.
- Wstaw ponownie do pieca, a po pięciu minutach wyjmij i ponownie wymieszaj łopatką, oddzielając od blachy, dodaj sól i wymieszaj rózgą.
- Konsystencja jajecznicy jest bardzo lekka na dojście w bemarze.

Naleśniki biszkoptowe – pancakes

Składniki na 10 porcji

Mąka pszenna	0,300 kg	Jajko	1 szt.
Proszek do pieczenia	2 łyżeczki	Kefir	0,200 kg
Mleko	0,300 l	Rama uniwersalna Profi 1 kg	0,075 kg
		Cukier	0,040 kg
		Rama Combi Profi	0,100 l
		Cukier puder	0,060 kg
		Konfitura malinowa	0,300 kg

Sposób wykonania:

- Mąkę przesiej z proszkiem.
- W głębokim naczyniu dokładnie wymieszaj mleko, żółtko, kefir, roztopioną ramę i cukier.
- Powoli wsyp mąkę, ciągle mieszając, aż składniki dokładnie się połączą.
- Na końcu dodaj ubite białko i delikatnie wymieszaj.
- Blachę teflonową typu GN do naleśników cienko spryskaj Ramą Combi Profi, w każde wgłębienie wlej porcję ciasta i ponownie spryskaj Ramą Combi Profi.
- Włóż do pieca nagrzanego do temperatury 190°C na 5 minut.
- Naleśniki układaj w porcelanowej G/N spodem do góry.

Rama Combi Profi 3,7 l

Doskonała do dań zarówno saute, jak i panierowanych. Gwarantuje piękny efekt brązowienia mięsa oraz zmniejsza ubytek smażonego mięsa, dzięki czemu zachowuje ono większą soczystość.

Dodanie na końcu ubitych białek nada większą puszystość (zawsze równa wielkość, równe przyrumienienie i brak przesiąknięcia tłuszczem).

Używając mrożonych warzyw, pamiętaj, aby przed zalaniem płynną masą rozmrozić je i odsączyć (alternatywa na jajka inaczej, urozmaicenie jajecznego menu).

Royal z warzywami

Składniki na 20 porcji

Kalafior (małe różyczki)	0,400 kg
Brokuły (małe różyczki)	0,400 kg
Marchew oczyszczona (małe słupki)	0,200 kg
Aroma mix maślano-ziołowy Knorr	0,030 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,500 l
Jaja	5 szt.
Gałka muszkatołowa, sól, pieprz	do smaku
Rama Combi Profi	0,020 l
Bułka tarta	0,020 kg

Sposób wykonania:

- Zblanszowane warzywa wymieszaj z aroma mixem.
- Ramę Cremefine 31% połącz z jajami na jednolitą masę, dopraw solą, gałką muszkatołową i pieprzem.
- Małe silikonowe foremki spryskaj Ramą Combi i obsyp bułką tartą, rozłóż w nich przygotowane warzywa.
- Całość zalej masą jajeczną i wstaw do pieca na pieczenie w temperaturze 160°C przez około 25 minut.
- Wyjmuj z foremek, gdy lekko wystygną.

Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31% 1 l

Unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych, łączące walory smakowe śmietany i wiele dodatkowych korzyści. Doskonała do dań zarówno słonych, jak i słodkich.

Filet z kurczaka w fasolce z bekonem w śmietanowym sosie z pieczarką

Składniki na 10 porcji

Filet z kurczaka	1,200 kg
Delikat do drobiu Knorr	0,020 kg
Sól	0,002 kg
Rama Combi Profi	0,050 l
Fasolka szparagowa cała, mrożona	1,000 kg
Aroma mix maślano-ziołowy Knorr	0,030 kg
Boczek wędzony (julienne)	0,050 kg
Cebula (kostka)	0,100 kg
Rama Culinesse	0,020 l
Pieczarki	0,150 kg
Wino białe	0,050 l
Rama Cremefine Profi 15%	0,500 l
Natka pietruszki	0,005 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Pomidory suszone	0,200 kg

Sposób wykonania:

MIĘSO:

- Filety pokrój na 20 kawałków, dopraw solą i pieprzem, nadziej suszonymi pomidorami.
- Blachę G/N cienko spryskaj Ramą Combi, ułóż filety i z góry również cienko spryskaj Ramą Combi.
- Piec rozgrzej do 190°C, wstaw filety i piecz około 10-12 minut.

WARZYWA:

- Zamrożoną fasolkę wysyp na gastronormę, posyp aroma mixem i paruj w piecu przez około 3-4 minuty.

SOS:

- Pokrojony boczek krótko zasmażaj na Ramie Culinesse, dodaj cebulę i zeszklij, dodaj pokrojone w cząstki pieczarki i zasmażaj.
- Następnie dodaj wino i krótko redukuj, dodaj Ramę Cremefine i duś.

PODANIE:

- Ułóż fasolkę i wyporcjowanego kurczaka na gastronormie, delikatnie polej sosem i posyp pietruszką.

Rama Cremefine Profi do zup i sosów 15% 1 l

Rama Cremefine Profi do gotowania 15% to unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych, które zawsze gwarantuje doskonałe rezultaty. To produkt spełniający wszystkie wymagania kucharzy: nigdy się nie warzy i doskonale łączy się z innymi składnikami (w tym składnikami kwaśnymi).

Fasolka w daniu powinna być chrupka, dlatego nie paruj zbyt długo, ponieważ po wyjęciu z pieca jest jeszcze chwilę podgrzewana w sosie śmietanowym.

W celu szybszego zamarynowania kompresuj mięso w wacum.

Rostbef pieczony w niskiej temperaturze, podawany na ziemniakach z rozmarynem i sosem bearnaise

Składniki na 10 porcji

Rostbef oczyszczony	1,500 kg
Primerba czerwone pesto Knorr	0,010 kg
Esencja bulionu wołowego Knorr	0,060 l
ZIEMNIAKI OPIEKANE:	
Ziemniaki w jasnej skórce o średnicy 6 cm	2,000 kg
Cebula (ćwiartki)	0,200 kg
Rozmaryn	1 gałązka
Ząbki czosnku w łupinie	10 szt.
Grubo mielony czarny pieprz	do smaku
Esencja bulionu drobiowego	0,040 l
SOS BEARNAISE:	
Sos Hollandaise Knorr	0,500 l
Ocet winny biały	0,040 l
Wino białe wytrawne	0,080 l
Cebula	0,080 kg
Pieprz czarny w kulkach rozgnieciony	5 szt.
Estragon suszony	0,005 kg

Sposób wykonania:

MIĘSO:

- Primerbę wymieszaj z esencją i natrzyj rostbef, odstaw do lodówki na 24 godziny, następnie krótko obsmaż z dwóch stron, nie rumieniąc mięsa.
- Wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 56°C na 3 ½ godziny. Następnie wyjmij z pieca, nastaw na 280°C i ponownie włóż rostbef na 7 minut.

ZIEMNIAKI:

- Ziemniaki pokrój w plastry.
- Blachę G/N spryskaj Ramą Combi, ułóż ziemniaki i z góry również spryskaj je Ramą Combi.
- Wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 180°C na 10 minut.
- Następnie dodaj cebulę, czosnek w łupinie, esencję drobiową i igły rozmarynu. Całość wymieszaj i piecz do czasu, aż ziemniaki będą miękkie.

SOS BEARNAISE:

- Do rondla wlej wino i ocet, dodaj cebulę, rozgnieciony pieprz i estragon, gotuj do odparowania połowy płynu i przecedź.
- Sos Hollandaise wymieszaj z odparowanym winem, wstaw na palnik i podgrzewaj, mieszając, dopraw do smaku.

PODANIE:

- Na porcelanowej gastronormie ułóż ziemniaki, następnie cienkie plastry zwiniętego rostbefu i polej sosem bearnaise.

Sos Hollandaise Knorr 1 kg

Wykwintny, jasny sos maślano-winny. Idealny do delikatnych mięs pieczonych i grillowanych, dań rybnych i warzywnych. Doskonała baza do tworzenia takich sosów jak bearnaise czy rachel.

Confitowane udko z kaczki na karmelizowanych warzywach z miodem

Składniki na 10 porcji

Uda z kaczki	10 szt.
Marynata do drobiu Knorr Professional	0,015 kg
Primerba tymiankowa Knorr	0,010 kg
Sól	0,005 kg
Sos Demi Glace Knorr	0,025 kg
Woda	0,500 l
Cukier	0,040 kg
Sok pomarańczowy	0,150 l
Ocet jabłkowy	0,020 l
Cydr	0,150 l
Masło surowe	0,050 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Tłuszcz	3,000 l
Korzeń pietruszki (słupki)	0,500 kg
Marchew (słupki)	0,500 kg
Brukselka (połówki)	0,300 kg
Miód	0,060 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr	0,060 l
Imbir (julienne)	0,050 kg
Natka pietruszki	0,005 kg

Sposób wykonania:

MIĘSO:

- Skórę na górnej części kości udka natnij dookoła i skróć kość. Uda przekrój w stawie. Mięso natrzyj primerbą, posyp marynatą do drobiu i solą, odstaw na kilka godzin.
- Tłuszcz rozgrzej do 90-95˚C, przelej do głębokiej gastronormy, włóż udka i wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 95˚C. Piecz do miękkości.
- Udka wyjmij z tłuszczu, odsącz (można włożyć pod opiekacz, aby się zrumieniły).

SOS:

- W gorącej wodzie wymieszaj Demi Glace, gotuj do odparowania połowy płynu.
- Cukier skrop odrobiną wody i zrób ciemnozłoty karmel, wlej sok pomarańczowy, ocet i cydr, redukuj.
- Następnie połącz z przygotowanym Demi Glace i redukuj, jeżeli sos będzie za rzadki, zagęść odrobiną ciemnej zasmażki.
- Na koniec dodaj surowe masło i wymieszaj, dopraw do smaku.

WARZYWA:

- Pietruszkę i marchew paruj w piecu przez 2-3 minuty.
- Następnie dodaj blanszowaną brukselkę, miód, esencję warzywną i imbir, wymieszaj i karmelizuj w piecu przez kilka minut.
- Na porcelanowej G/N ułóż warzywa, na nich confitowane udka kaczki i delikatnie polej sosem.

Sos Demi Glace Knorr 0,75 kg

Znany na całym świecie sos wyjściowy o intensywnym, wyrazistym smaku, do tworzenia wielu sosów. Idealny do redukowania dzięki swojej unikalnej konsystencji. Niezastąpiony w codziennej pracy szefów kuchni ceniących wysoką jakość i doskonały smak.

Jeżeli chcesz udko podać w całości, to przed confitowaniem wytnij kość biodrową ze stawem i uformuj, obwiązując sznurkiem, lub włóż w siatkę od szynki.

Włóż rybę do solanki – dzięki temu smak będzie bardziej wyrazisty.

Łosoś w cieście francuskim ze szpinakiem

Składniki na 10 porcji

Filet z łososia bez skóry	1,000 kg
SOLANKA:	
Woda	2,000 l
Sól	0,200 kg
Cukier	0,100 kg
Rama Culinesse Profi	0,020 l
Cebula (drobna kostka)	0,100 kg
Czosnek (kostka)	2 ząbki
Szpinak w liściach	0,500 kg
Pomidory suszone Knorr	0,100 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Ciasto francuskie (gotowe)	4 rolki
Jajko	1 szt.

Sposób wykonania:

- Przygotuj solankę z wody, soli i cukru.
- Łososia przekrój wzdłuż na dwie części i włóż do solanki na 10 minut, odsącz, opłucz i osusz.
- Na ramie zeszklij cebulę i czosnek, dodaj pokrojony, odsączony szpinak i pokrojone pomidory.
- Całość zasmażaj przez chwilę i dopraw do smaku.
- Na arkuszu ciasta rozłóż szpinak, na nim łososia.
- Brzegi ciasta posmaruj rozmąconym jajkiem.
- Dwa pozostałe kawałki ciasta natnij specjalnym nożem na rolkach i rozciągnij, tworząc siatkę.
- Ciasto nałóż na łososia, przyduś boki, z góry posmaruj rozmąconym jajkiem.
- Wstaw do nagrzanego do 200°C pieca na około 12 minut.
- Wyjmij z pieca ciasto, aby odpoczęło, po chwili pokrój na porcje i ułóż na porcelanowej G/N.

Pomodori Secchi (pomidory suszone) Knorr 0,75 kg

Połówki mięsistych i smacznych suszonych pomidorów, o intensywnym czerwonym kolorze. W składzie m.in. aż 67% pomidorów. Niezbędny składnik wielu dań kuchni włoskiej i międzynarodowej: sałatek, makaronów, przystawek i dań głównych.

Ragout jagnięcy z warzywami

Składniki na 10 porcji

Udziec lub łopatka jagnięca (czyste mięso)	2,000 kg
Delikat do mięs Knorr	0,030 kg
Rama Combi Profi	0,050 l
Czosnek	3 ząbki
Chili (pokrojona)	1 szt.
Koncentrat pomidorowy Knorr	0,070 kg
Wino czerwone wytrawne	0,080 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,080 kg
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,300 l
Liść laurowy	3 szt.
Pieprz czarny	do smaku
Rozmaryn	1 gałązka
Woda	2,000 l
Marchew (grubsze słupki)	0,200 kg
Rzepa (grubsze słupki)	0,200 kg
Ziemniaki (grube słupki)	0,300 kg
Cebula (ćwiartki)	0,150 kg
Cukinia (grubsze słupki)	0,250 kg
Fasolka szparagowa zielona	0,100 kg
Groszek zielony	0,100 kg
Natka pietruszki (posiekana)	1 pęczek
Sól, pieprz czarny	do smaku

Sposób wykonania:

- Udziec pokrój w dużą kostkę 3 na 3 cm, przypraw delikatem.
- W głębokiej gastronormie rozłóż mięso, spryskaj Ramą Combi i wstaw do nagrzanego do temperatury 210°C pieca na 15 minut, po 10 minutach wymieszaj.
- Do mięsa dodaj posiekany czosnek, chili, koncentrat pomidorowy i wino, wymieszaj.
- Następnie dodaj sos pieczeniowy wymieszany w gorącej wodzie, esencję wołową, liść laurowy, pieprz czarny i gałązkę rozmarynu, przykryj, wstaw do pieca na 140°C i duś.
- W międzyczasie dodaj marchew, rzepę, ziemniaki i cebulę, całość duś.
- Gdy wszystko będzie już prawie miękkie, dodaj cukinię, fasolkę szparagową i groszek.
- Całość duś jeszcze przez chwilę, dopraw do smaku i posyp natką pietruszki.
- Przełóż do porcelanowej gastronormy.

Esencja bulionu wołowego Knorr Professional 1 l

Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat mięsa wołowego. Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami. Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych aplikacjach, takich jak rosoły, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, gulasze, farsze, dipy, marynaty czy tatar wołowy. Bogaty skład: zawiera m.in. 62% skoncentrowanego bulionu wołowego, tłuszcz wołowy, koncentrat soku z cebuli, olej słonecznikowy i czosnek.

Dodawaj warzywa i ziemniaki w odpowiednim czasie, aby zachowały swoją formę i nie rozgotowały się.

Usuń z indyczych golonek ścięgna, ponieważ po upieczeniu pozostają twarde i nieestetycznie wyglądają.

Golonka z indyka z warzywami, sosem żurawinowym i gruszką

Składniki na 10 porcji

Golonka z indyka	10 szt.
Marynata do drobiu Knorr Professional	0,030 kg
Rama Combi Profi	0,030 l
Sos sojowy jasny	0,040 l
Otarta skórka i sok z cytryny	1 szt.
Gruszki twarde (pokrojone w cząstki)	0,400 kg
Marchew oczyszczona (pokrojona w słupki)	0,300 kg
Seler naciowy oczyszczony (słupki)	0,200 kg
Salsefia rozmrożona	0,300 kg
Miód	0,050 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr	0,040 l
Orzechy nerkowca	0,050 kg
Szałwia świeża	3 gałązki
Wino białe wytrawne	0,100 l
Sok żurawinowy	0,250 l
Redukcja drobiowa do sosów Knorr Professional	0,030 kg
Żurawina konserwowa	0,100 kg
Chili czerwone (posiekane)	½ szt.
Masło	0,050 kg
Sól, cukier	do smaku

Sposób wykonania:

- Marynatę wymieszaj z sosem sojowym, sokiem i skórką z cytryny.
- Natrzyj marynatą golonki z indyka i odstaw do lodówki.
- Na gastronormie ułóż golonki i spryskaj obustronnie Ramą Combi Profi, przewróć na drugą stronę i również spryskaj.
- Piecz w piecu w temperaturze 180˚C około 20-30 minut, następnie przestaw na kombinację pieczenie z parowaniem i temperaturę 140˚C i duś do miękkości.
- Marchew paruj w piecu przez 2-3 minuty.
- Następnie dodaj gruszki, seler, salsefię, miód i esencję, wymieszaj, karmelizuj w piecu w 220˚C do jasnozłotego koloru.
- Wyjmij z pieca i wymieszaj z orzechami i szałwią.
- Wino i sok żurawinowy zagotuj, dodaj redukcję drobiową i redukuj do żądanej konsystencji. Następnie dodaj żurawinę, zagotuj i odstaw.
- Dodaj surowe masło i dopraw do smaku.
- Warzywa z gruszkami przełóż na porcelanową gastronormę, połóż na nich golonki i delikatnie polej sosem z żurawiną.

Marynata do drobiu Knorr Professional 0,7 kg

Do marynowania lub przyprawienia bezpośrednio przed obróbką termiczną mięs drobiowych: kurczaka, perliczki, przepiórki czy kaczki. Zapewnia zawszę tę samą wysoką jakość zamarynowania, nadając potrawom doskonały, wyważony smak i aromat. Może być składnikiem autorskiej marynaty: świetnie się łączy m.in. z olejem, oliwą, winem, brandy czy sokami z cytrusów. W składzie m.in. najwyższej jakości, wyselekcjonowane, duże kawałki ziół i przypraw: czerwonej papryki, rozmarynu, kolendry, kurkumy i soli morskiej.

Dorsz w bekonie podany na caponacie

Składniki na 10 porcji

Polędwica z dorsza bez skóry	1,3 kg
SOLANKA:	
Woda	2,000 l
Sól	0,200 kg
Cukier	0,100 kg
Natka pietruszki	10 małych gałązek
Koperek	10 małych gałązek
Bekon wędzony	10 plastrów
Rama Combi Profi	0,040 l
Oliwa	0,050 l
Papryka czerwona	0,300 kg
Seler naciowy	0,300 kg
Bakłażan	0,300 kg
Sól morska	0,020 kg
Cukinia	0,200 kg
Wino białe wytrawne	0,100 l
Liść laurowy	2 szt.
Tomato Pronto Knorr	0,400 kg
Primerba czosnkowa Knorr	0,010 kg
Oliwki czarne drylowane	0,100 kg
Kapary	0,050 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Sposób wykonania:

- Przygotuj solankę z wody, soli i cukru. Dorsza pokrój na porcje i włóż do solanki na 10 minut, odsącz, opłucz i osusz.
- Na każdą porcję połóż po gałązce natki i koperku, owiń plastrem bekonu.
- Blachę G/N cienko spryskaj Ramą Combi, ułóż porcje dorsza, a następnie spryskaj na wierzchu Ramą Combi, wstaw do pieca na 170˚C na około 8 minut.
- Wszystkie warzywa pokrój w kostkę, bakłażana wymieszaj z solą morską i odstaw, a następnie wypłucz i osusz ręcznikami papierowymi.
- W szerokim rondlu na oliwie kolejno zasmażaj warzywa, zaczynając od najtwardszych.
- Następnie dodaj wino, tomato pronto i liść laurowy, chwilę duś.
- Dodaj pozostałe składniki, zagotuj i dopraw do smaku.
- Na porcelanową G/N wyłóż caponatę, a na nią porcję zapieczonego dorsza.

Tomato Pronto Knorr 2 kg

Produkowany we Włoszech z włoskich pomidorów odmiany Roma, które gwarantują odpowiednią twardość i mięsistość. W składzie m.in. ponad 75% pomidorów pokrojonych w drobną kostkę, cebula, delikatne przyprawy i olej. Możliwość serwowania bezpośrednio po otwarciu do zimnych lub gorących potraw.

Warzywa zasmażaj od najtwardszych, a zachowasz ich właściwą strukturę.

Gotuj żeberka w sosie, a będą one bardziej soczyste.

Karmelizowane żeberka na złocistej kukurydzy

Składniki na 10 porcji

Żeberka wieprzowe	2,500 kg
Woda	2,000 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,100 kg
Cola	0,500 l
GLAZURA:	
Sos sojowy	0,050 l
Miód	0,100 kg
Ketchup	0,150 kg
Chili posiekane	1 szt.
Czosnek (rozdarty)	2 ząbki
Sok z limonki	1 szt.
Delikat do mięs Knorr	0,020 kg
Aromat dymu wędzarniczego lub sos BBQ	pół łyżeczki lub 0,050 kg
Kukurydza ziarnista	0,900 kg
Kolbki minikukurydzy	0,200 kg
Rama Culinesse	0,030 l
Marchew (cienkie słupki)	0,100 kg
Cukier brązowy	0,040 kg
Chili (posiekane)	1 szt.
Masło	0,050 kg
Sól	do smaku

Sposób wykonania:

- Do gorącej wody dodaj sos pieczeniowy, wymieszaj, zagotuj i połącz z colą.
- Do głębokiego G/N włóż żeberka i zalej sosem, przykryj i wstaw do pieca na pieczenie w temperaturze 150°C, duś do 3/4 miękkości.
- Żeberka wyjmij z sosu.
- Wszystkie składniki glazury wymieszaj.
- Żeberka wymieszaj z glazurą, przełóż na gastronormę.
- Wstaw do pieca o temperaturze 190-200°C i piecz do miękkości i uzyskania właściwego koloru.
- Marchew zasmaż z chili i przekrojonymi kolbkami kukurydzy, dodaj cukier brązowy i chwilę zasmażaj.
- Następnie dodaj kukurydzę i masło, całość chwilę podgrzewaj i dopraw do smaku.

SOS:

- Część sosu od duszenia żeberek zredukuj, dodaj trochę aromatu wędzarniczego i świeżego masła.
- W porcelanowej gastronormie ułóż kukurydzę i żeberka delikatnie polej przygotowanym sosem.

Sos pieczeniowy Knorr 1,4 kg

Szybki i prosty sposób na przyrządzenie klasycznego ciemnego sosu. Wspaniała głębia smaku i rumiany kolor.

Boczek wieprzowy glazurowany miodem na chrupko

Składniki na 10 porcji

Boczek surowy b/k	1,800 kg
ZALEWA:	
Sól	0,080 kg
Peklosól	0,020 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,015 kg
Woda	2,500 l
Mieszanka ziół Germa masala	0,015 kg
Goździki rozgniecione w moździeżu	10 szt.

DO GLAZUROWANIA:	
Miód	0,050 kg
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,060 l
Ocet jabłkowy	0,050 l
Rama Combi Profi	0,020 l
Kolendra świeża	1 doniczka
Arbuz (miąższ bez skóry)	1,300 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Sposób wykonania:

- Składniki zalewy wymieszaj, a następnie włóż do niej boczek i odstaw do lodówki na 24 godziny.
- Następnie wyjmij boczek z marynaty, połóż na perforowaną gastronormę i paruj w temperaturze 77°C przez 5 godzin.
- Wyjmij boczek z pieca, przełóż na czystą gastronormę, przyduś drugą gastronormą i mocno obciąż, aby po wystygnięciu był sprasowany, wstaw do lodówki do wystygnięcia.
- Zimny boczek pokrój w dość dużą kostkę (około 3 na 3 centymetry), dodaj miód i esencję wołową, wmieszaj.
- Gastronormę spryskaj Ramą Combi, rozłóż na niej boczek i wstaw do pieca nagrzanego do 250°C. Gdy boczek będzie dobrze skarmelizowany, wyjmij z pieca i natychmiast wlej ocet, aby go zdeglasować, całość wymieszaj, dodaj arbuza pokrojonego w dużą kostkę i delikatnie wymieszaj.
- Przełóż na porcelanową gastronormę i posyp świeżą kolendrą.

Marynata do wieprzowiny Knorr Professional 0,75 kg

Do marynowania lub przyprawienia mięsa wieprzowego bezpośrednio przed obróbką termiczną. Zapewnia zawszę tę samą wysoką jakość zamarynowania, nadając potrawom doskonały, wyważony smak i aromat. Może być składnikiem autorskiej marynaty: świetnie się łączy m.in. z olejem, oliwą, winem, brandy czy sokami z cytrusów. W składzie m.in. najwyższej jakości, wyselekcjonowane, duże kawałki ziół i przypraw: czosnku, skórki pomarańczy, kolendry i gałki muszkatołowej.

Piec musi być dobrze nagrzany, aby karmelizacja nie trwała za długo, ponieważ boczek stanie się suchy i niesmaczny.

Używając różnych dodatków, takich jak sery, wędliny, ryby, warzywa, sprawisz, że Twoje Quiche będą różnorodne.

Quiche lotaryńska

Składniki na 20 porcji

Mąka typ 550	0,500 kg
Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,250 kg
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,075 l
Jajko	1 szt.
Sól	do smaku
Cukier	1 łyżeczka
MASA DO ŚRODKA:	
Boczek wędzony	0,400 kg
Por	0,100 kg
Cebula	0,200 kg
Rama Cremefine 31%	0,500 l
Jaja	6 szt.
Ser żółty mozzarella lub cheddar	0,150 kg
Delikat przyprawa szefa Knorr	0,005 kg
Gałka muszkatołowa, pieprz	do smaku

Sposób wykonania:

- Ramę uniwersalną utrzyj z jajkiem i Ramą Fraiche 24%, solą i cukrem na jednolitą masę, dodaj mąkę i wyrób ciasto, owiń i włóż do lodówki.
- Ciasto rozwałkuj i wyłóż nim małe foremki.
- Piecz w temperaturze 180˚C przez 15 minut.
- Ramę 31% wymieszaj z jajkami, delikatem, gałką i pieprzem.
- Boczek pokrój w julienne i zasmaż, cebulę pokrój w piórka, a por w zapałkę i razem zasmaż.
- W zapieczone foremki wytóż: boczek, cebulę z porami i ser.
- Całość zalej masą z Ramy Cremefine 31% i jaj.
- Wstaw do pieca i piecz w temperaturze 170˚C przez 15-20 minut.

Quiche z łososiem i szpinakiem

Składniki na 20 porcji

Mąka typ 550	0,500 kg
Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,250 kg
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,075 l
Jajko	1 szt.
Sól	do smaku
Cukier	1 łyżeczka
MASA DO ŚRODKA:	
Rama Culinesse Profi	0,020 l
Szalotka posiekana	0,050 kg
Szpinak w liściach rozmrożony	0,400 kg
Pomidory suszone	0,100 kg
Filet z łososia	0,300 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,500 l
Jaja	6 szt.
Ser żółty mozzarella lub cheddar	0,150 kg
Delikat przyprawa szefa Knorr	0,005 kg
Gałka muszkatołowa, pieprz	do smaku

Sposób wykonania:

- Ramę uniwersalną utrzyj z jajkiem i Ramą Fraiche 24%, solą i cukrem na jednolitą masę, dodaj mąkę i wyrób ciasto, owiń i włóż do lodówki.
- Ciasto rozwałkuj i wyłóż nim małe foremki. Piecz w temperaturze 180˚C przez 15 minut.
- Ramę 31% wymieszaj z jajkami, delikatem, gałką i pieprzem.
- Na Ramie Culinesse zeszklij szalotkę, dodaj pokrojony szpinak i pomidory, krótko zasmażaj i dopraw do smaku.
- Łososia pokrój w średnia kostkę i paruj w piecu przez minutę.
- W zapieczone foremki, wytóż szpinak, łososia i trochę sera. Całość zalej masą z Ramy Cremefine 31% i jaj.
- Wstaw do pieca i piecz w temperaturze 170˚C przez 15 - 20 minut.

Quiche z brokułami i gorgonzolą

Składniki na 20 porcji

Mąka typ 550	0,500 kg
Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,250 kg
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,075 l
Jajko	1 szt.
Sól	do smaku
Cukier	1 łyżeczka
MASA DO ŚRODKA:	
Brokuły rozmrożone	0,400 kg
Ser gorgonzola	0,400 kg
Jaja	6 szt.
Delikat przyprawa szefa Knorr	0,005 kg
Gałka muszkatołowa, pieprz	do smaku

Sposób wykonania:

- Ramę uniwersalną utrzyj z jajkiem, Ramą Fraiche 24%, solą i cukrem na jednolitą masę, dodaj mąkę i wyrób ciasto, owiń i włóż do lodówki.
- Ciasto rozwałkuj i wyłóż nim małe foremki.
- Piecz w temperaturze 180˚C przez 15 minut.
- Ramę 31% wymieszaj z jajkami, delikatem, gałką i pieprzem.
- Rozmrożone brokuły podziel na małe różyczki, a gorgonzolę pokrój w kostkę.
- W zapieczone foremki wytóż gorgonzolę i brokuły.
- Całość zalej masą z Ramy Cremefine 31% i jaj.
- Wstaw do pieca i piecz w temperaturze 170˚C przez 15-20 minut.

Rama Cremefine Fraiche 24% 1 l

Rama Cremefine Fraiche to unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych (24%), łączące walory smakowe kwaśnej śmietany i wiele dodatkowych korzyści w porównaniu ze zwykłą śmietaną. Dzięki temu produktowi możesz przygotować wiele przepysznych dań, zawsze mając pewność finalnego efektu.

Paella z owocami morza

Składniki na 10 porcji

Woda	1,600 l
Esencja bulionu rybnego Knorr Professional	0,120 l
Wino białe wytrawne	0,300 l
Szafran	0,0005 kg
Oliwa	0,050 l
Cebula	0,150 kg
Czosnek (posiekany)	1 ząbek
Pomidory Polparica Knorr	0,300 kg
Ryż do paelli	0,800 kg
Krewetki w pancerzu całe, surowe	30 szt.
Wongole	30 szt.
Mule	30 szt.
Kalmary (tuby pokrojone)	0,350 kg
Groszek zielony	0,200 kg
Natka pietruszki	0,010 kg
Papryka słodka	0,005 kg
Papryka	0,20 kg

Sposób wykonania:

- Zagotuj wodę i dodaj esencję bulionu rybnego, przykryj i odstaw, aby bulion był gorący.
- Do wina dodaj szafran i odstaw.
- Na oliwie obsmaż krewetki do uzyskania czerwonego koloru, zdejmij z patelni.
- Na oliwie od smażenia krewetek zeszklij cebulę i czosnek, dodaj ryż i smaż przez kilka minut, mieszając. Wlej wino z szafranem, redukuj przez kilka minut, dodaj pomidory i paprykę pokrojoną w kostkę.
- Całość przełóż do blachy G/N 1/1 o wysokości 10 cm.
- Zalej wcześniej przygotowanym bulionem rybnym, wymieszaj i przykryj.
- Wstaw do pieca nagrzanego do 130°C na pieczenie, po 15 minutach wymieszaj.
- Dodaj mule, wongole i krążki kalmarów, delikatnie wymieszaj, przykryj i wstaw do pieca na kolejne 10 minut.
- Po tym czasie ryż powinien być prawie miękki, na koniec dodaj zielony groszek, obsmażone wcześniej krewetki i posiekaną natkę pietruszki.
- Wstaw jeszcze na 5 minut do pieca.

Esencja bulionu rybnego Knorr Professional 1 l

Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat dań rybnych. Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami. Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych aplikacjach, takich jak fondy, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, dipy, marynaty, galarety, czy tatar z łososia. Bogaty skład: zawiera m.in. 64% skoncentrowanego bulionu rybnego, cebulę, liść laurowy, tymianek, pieprz czarny mielony i nasiona kopru włoskiego.

Krótkie obsmażenie krewetek i dodanie ich do paelli na końcu pozwoli zachować w nich soczystość i świeży, estetyczny wygląd.

Warzywa mrożone gotowane w piecu konwekcyjnym

Składniki na 10 porcji

Mieszanka: kalafior, brokuły, marchew	**2,000 kg**
Aroma mix maślano-ziołowy Knorr	**0,070 kg**

Sposób wykonania:

- Zamrożoną mieszankę warzyw wsyp do gastronormy, posyp aroma mixem.
- Wstaw na parowanie do pieca konwekcyjnego nagrzanego do temperatury 100°C na 5 minut.
- Warzywa wymieszaj i przełóż do G/N.

Użyj do przygotowania warzyw blachy G/N bez dziurek, ponieważ z aroma mixu i pary utworzy się sos, który nada warzywom świeżości i połysku.

Aroma mix maślano-ziołowy Knorr 1,1kg

Knorr Aroma mix maślano-ziołowy to doskonale skomponowana mieszanka przypraw (takich jak natka pietruszki, majeranek, cząber, gałka muszkatołowa, pieprz biały i lubczyk) z delikatnym sosem. Polecany w szczególności do warzyw, ryżu i makaronu. Nadaje przygotowywanym potrawom charakterystyczny smak, zapewnia zachowanie smaku i aromatu potrawy oraz jej wilgotności podczas przechowywania w podgrzewaczach i bemarach.

Chrupiące warzywa w glazurze sosu słodko-kwaśnego

Składniki na 10 porcji

Sos słodko-kwaśny Knorr	0,070 kg
Woda	0,300 l
Marchew (oczyszczona)	0,200 kg
Pietruszka (oczyszczona)	0,200 kg
Papryka czerwona (oczyszczona)	0,200 kg
Papryka żółta (oczyszczona)	0,200 kg
Koper włoski (oczyszczony)	0,200 kg
Cukinia	0,200 kg
Fasolka szparagowa (cała, rozmrożona)	0,150 kg
Miód	0,050 kg
Imbir świeży	0,050 kg
Sezam ziarno	0,010 kg
Chili	1 szt.
Jasny sos sojowy	0,020 l
Rama Combi Profi	0,030 l
Natka pietruszki	0,010 kg

Sposób wykonania:

- Do gorącej wody dodaj sos słodko-kwaśny, wymieszaj i doprowadź do wrzenia.
- Marchew, pietruszkę i paprykę pokrój w słupki, koper w pióra, cukinię przekrój wzdłuż na ćwiartki i zetnij pestki, pokrój w cząstki po skosie.
- Imbir pokrój w julienne.
- Marchew i pietruszkę zblanszuj w piecu.
- Przełóż na teflonową blachę g/n, wymieszaj z miodem, cienko spryskaj Ramą Combi i wstaw do pieca nagrzanego do 240°C na około 5 minut, w połowie czasu wymieszaj.
- Następnie dodaj pozostałe warzywa, imbir, sezam, posiekane chili i sos sojowy, wstaw do pieca na 2 minuty.
- Na koniec dodaj sos słodko-kwaśny, wymieszaj i dopraw do smaku.

Sos słodko-kwaśny Knorr 1,5 kg

Doskonała podstawa do przygotowania dań kuchni orientalnej. Wyśmienita kompozycja słodko-kwaśna w połączeniu z przyprawami daje szeroki wachlarz zastosowań: od dań jednogarnkowych, przez dania mięsne, po wegetariańskie.

Krótka obróbka termiczna w piecu, choć w wysokiej temperaturze, i aromatyczne dodatki pozwolą zachować wartości odżywcze i charakterystyczny smak.

Smaż w piecu konwekcyjnym z użyciem Ramy Combi, a zmniejszysz ubytek mięsa, jaki pojawi się podczas tradycyjnego smażenia na patelni.

Kotlet schabowy panierowany

Składniki na 10 porcji

Schab oczyszczony	1,000 kg
Delikat do mięs Knorr	0,020 kg
Mąka	0,040 kg
Jaja	2 szt.
Bułka tarta	0,200 kg
Rama Combi Profi	0,100 l

Sposób wykonania:

- Schab pokrój na 10 porcji i rozbij według uznania.
- Przypraw delikatem i opanieruj.
- Piec nagrzej do temperatury 200˚C, ustaw pieczenie.
- Blachę G/N spryskaj Ramą Combi, ułóż opanierowane kotlety i z góry również spryskaj Ramą Combi.
- Wstaw do pieca, zmniejsz temperaturę do 190˚C i smaż przez 8-10 minut czas jest zależny od grubości kotleta.

Przy pełnym wsadzie blach z kotletami nagrzej piec do temperatury 230˚C, wstaw blachy G/N ze spryskanymi Ramą Combi kotletami schabowymi i zmniejsz temperaturę do 200˚C, smaż przez 12 minut.

Rama Combi Profi 3,7 l

Doskonała do dań zarówno saute, jak i panierowanych. Gwarantuje piękny efekt brązowienia mięsa oraz zmniejsza ubytek smażonego mięsa, dzięki czemu zachowuje ono większą soczystość.

Filet z kurczaka panierowany w panko

Składniki na 10 porcji

Filet z kurczaka	1,200 kg (5 szt.)
Rosół z kury Knorr 1-2-3	0,020 kg
Mąka	0,040 lg
Jajka	2 szt.
Panko	0,100 kg
Rama Combi Profi	0,100 l

Sposób wykonania:

- Filety przekrój wzdłuż na 10 płatów, nie rozbijaj.
- Przypraw rosołem z kury i opanieruj.
- Piec nagrzej do temperatury 200°C, ustaw pieczenie.
- Blachę G/N spryskaj Ramą Combi, ułóż opanierowane filety i z góry również spryskaj Ramą Combi.
- Wstaw do pieca, zmniejsz temperaturę do 190°C i smaż przez 8 minut.

Przy pełnym wsadzie blach z opanierowanymi filetami nagrzej piec do temperatury 230°C, wstaw blachy G/N ze spryskanymi Ramą Combi filetami i zmniejsz temperaturę do 200°C, smaż przez 10 minut.

Rosół z kury 0,9 kg

Doskonały smak i aromat kury uzupełniony nutą cebuli, marchwi, natki pietruszki i nasion selera.

Przypraw mięso rosołem z kury, a jego smak będzie mocniejszy i wyrazisty, spryskaj równo Ramą Combi, a panierka będzie chrupka, zaś mięso soczyste.

Smażąc w piecu z Ramą Combi, w piecu sześciopółkowym w 12 minut usmażysz nawet 100 kotletów.

Kotlety mielone

Składniki na 10 porcji

Mięso mielone wieprzowe	0,750 kg
Baza do mięsa mielonego Knorr	0,130 kg
Woda zimna	0,300 l
Bułka tarta	0,100 kg
Rama Combi Profi	0,100 l

Sposób wykonania:

- Do mięsa dodaj bazę do mięsa mielonego i wodę.
- Całość solidnie wymieszaj, odstaw na 10 minut.
- Następnie ponownie wymieszaj i wyporcjuj.
- Obtocz w bułce tartej i uformuj kotlety.
- Piec nastaw na pieczenie w temperaturze 200˚C.
- Blachę G/N spryskaj Ramą Combi, ułóż kotlety mielone i z góry również spryskaj Ramą Combi.
- Wstaw do pieca, zmniejsz temperaturę do 190˚C i smaż przez 10 minut (czas jest zależny od grubości kotleta).

Przy pełnym wsadzie blach z kotletami mielonymi nagrzej piec do temperatury 230˚C, wstaw blachy G/N ze spryskanymi Ramą Combi kotletami i zmniejsz temperaturę do 200˚C, smaż przez 12 minut.

Baza do mięsa mielonego Knorr 2 kg

Wygodne rozwiązanie do każdego rodzaju mielonego mięsa i ryby: burgerów, pulpetów, kotletów, pieczeni i pasztetów. Delikatnie przyprawia, nadaje mięsu strukturę, zachowuje jego soczystość i nie przypala się podczas obróbki termicznej. Po wymieszaniu z wodą i mielonym mięsem pozwala na formowanie dowolnego kształtu i obróbkę termiczną. Nie trzeba sięgać po inne składniki, takich jak przyprawy czy surowe jaja.

Czekoladowe brownies

Składniki na 10 porcji

Rama Profi 1 kg	0,120 kg
Czekolada mleczna	0,150 kg
Laska wanilii	1 szt.
Cukier	0,200 kg
Kakao	0,020 kg
Mąka pszenna	0,100 kg
Jajka	3 szt.
Czekolada gorzka	0,170 kg
Sól	1/4 łyżeczki

Sposób wykonania:

- W kąpieli wodnej rozpuść: ramę uniwersalną z czekoladą mleczną, miąższem z wanilii i cukrem.
- Dodaj kakao wymieszane z mąką i solą, wbij po 1 jajku, ciągle mieszając, na koniec dodaj gorzką czekoladę pokrojoną w bardzo drobną kostkę.
- Powstałą masę przełóż do foremki wyłożonej pergaminem.
- Piecz w temperaturze 175°C od 16 do18 minut.

Rama Profi 1 kg

To uniwersalny tłuszcz (75%) do pieczenia, gotowania, smażenia i smarowania. Oferuje właściwości masła w przystępnej cenie. Niezastąpiony w każdej profesjonalnej kuchni.

Dzięki dużej zawartości tłuszczu ciasto długo zachowuje swoją świeżość, idealnie komponuje się z lodami waniliowymi.

Rama Cremefine Fraiche 24% sprawi że ciasto zachowa wyjątkową wilgotność.

Ciasto z jabłkami i kruszonką

Składniki na 1 blachę G/N 1/1

Mąka pszenna	1,000 kg
Proszek do pieczenia	0,060 kg
Jaja	12 szt.
Cukier	0,300 kg
Olej dobrej jakości	0,300 l
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,900 l
Pasta waniliowa z ziarenkami	6 łyżeczek
Jabłka (1 szt. a´150 g)	1,500 kg
KRUSZONKA:	
Rama uniwersalna Profi 1 kg	0,300 kg
Cukier	0,300 kg
Olej dobrej jakości	0,300 kg
Mąka pszenna	0,100 l
	0,600 kg

Sposób wykonania:

- Przesiej mąkę razem z proszkiem do pieczenia.
- W dzieży miksera wymieszaj (nie ubijaj) jaja, cukier, olej, Ramę Cremefine 24% oraz pastę z wanilii.
- Następnie połącz ciasto z mąką.
- Jabłka obierz i pokrój.

KRUSZONKA:

- Składniki kruszonki przełóż na stolnicę i posiekaj, po czym rozetrzyj je rękoma do powstania kruszonki.
- Gotowe ciasto przełóż na blachę z pergaminem, na nim rozłóż jabłka, delikatnie wciskając je w ciasto.
- Całość posyp wcześniej przygotowaną kruszonką i wstaw do nagrzanego do temperatury 170˚C pieca.
- Piecz około 40 minut.

Rama Cremefine Fraiche 24% 1 l

Rama Cremefine Fraiche to unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych (24%), łączące walory smakowe kwaśnej śmietany i wiele dodatkowych korzyści w porównaniu ze zwykłą śmietaną. Dzięki temu produktowi możesz przygotować wiele przepysznych dań, zawsze mając pewność finalnego efektu.

Metoda kulinarna confit

Pochodzący z dawnych czasów sposób przygotowania mięsa w oleju przy użyciu niskiej temperatury. Najpopularniejsze dania to udko z kaczki lub gęsi, jednakże metodę tę można stosować także do innych mięs oraz warzyw. Nazwa „confit" pochodzi od francuskiego słowa *confire*, czyli konserwować. W tej metodzie mięso jest konserwowane w tłuszczu poprzez gotowanie w niskiej temperaturze przez kilka godzin lub nawet dni. Tak przyrządzone jest bardzo delikatne i kruche. Można je wykorzystać zarówno do sałatek czy gulaszy, jak i do podania z chlebem.

Confit jest szczególnie popularna w południowo-zachodnim regionie Francji – Gascony. Do dzisiaj można spotkać tam słoiki z mięsem zakonserwowanym tą metodą. Kacze udka to najpopularniejsze danie w tym regionie.

Confit można bardzo łatwo wykonać w piecu konwekcyjnym. Wystarczy podgrzać tłuszcz do temperatury od 70 do 95˚C. Następnie przelać go do gastronormy, włożyć zamarynowane wcześniej mięso, np. słynne kacze udka, i gotować do miękkości w temperaturze 95˚C. Po ugotowaniu udka wyjmujemy z tłuszczu i odsączamy.

Specjałem regionu Gascony jest również czosnek confitowany Jest to gotowany w niskiej temperaturze czosnek. Tak przygotowany może być użyty do sosów, zup, warzyw, mięs, sałatek lub chleba. Ma on delikatniejszy, bardziej łagodny smak.

Popularne w kuchni włoskiej suszone pomidory również konserwowane są w tłuszczu. Nie są one, co prawda, gotowane w oleju. Są najpierw suszone na słońcu lub w piekarniku, a następnie zalane olejem, który jest naturalnym konserwantem zapobiegającym psuciu się produktu.

Regeneracja potraw na dużą skalę

Regenerowanie, czyli odgrzewanie przygotowanych wcześniej potraw, powinno odbywać się w piecu konwekcyjno-parowym. Jest to jedna z głównych funkcji pieca umieszczona na panelu sterowania, służąca do ponownego podgrzewania żywności.

Podczas tego procesu produkty żywnościowe otoczone są gorącym powietrzem i parą w takim stopniu, aby został wytworzony optymalny klimat obróbki podgrzewanych produktów. Temperatury używane do regeneracji wynoszą od 110˚C do 160˚C , a wilgotność to 50%, w zależności od rodzaju regenerowanych potraw.

Czas odgrzewania jest też uzależniony od rodzaju obróbki, jaką potrawa została wykonana. Przy potrawach przyrządzonych na talerzach regeneracja wynosi od 5 do 8 minut w zależności od liczby talerzy, wysokości napełnienia i, oczywiście, żądanej temperatury konsumpcyjnej. Optymalną temperaturą konsumpcyjną jest 70-75˚C. Aby zapewnić idealny klimat potrawy i uniknąć pęknięć oraz wysuszonych brzegów, proponujemy ustawienie sprawdzonej wilgotności pomiędzy 40% a 60%.

Co do regeneracji, to ważny jest przede wszystkim wybór naczyń. Posiłki regenerujemy w naczyniach porcelanowych, z gliny, szkła, miedzi lub ze stali szlachetnej (pojemniki G/N). Następną ważną rzeczą jest właściwe rozmieszczenie składników w gastronormach. Rozkładamy je w miarę równomiernie.

Ryże, kasze, makarony

Każdy pamięta długotrwałe i pracochłonne gotowanie ryży i kasz w garnkach czy przelewanie ich zimną wodą z kranu – to przeszłość. Dzisiejsza technologia pieców konwekcyjno-parowych wyręcza nas w wielu czynnościach, przypisanych do standardowego gotowania w garnkach.

Przygotowanie idealnie sypkiej kaszy, ryżu, warzyw strączkowych nie jest łatwe, przy gotowaniu dużej ilości w garnku na raz istnieje ryzyko, że się przypali, rozgotuje lub po prostu zmiażdży od napierającego ciężaru.

Idealnym rozwiązaniem jest gotowanie w piecu konwekcyjno-parowym - poza wygodą i oszczędnością czasu zaletą jest to, że ugotowany produkt od razu znajduje się w naczyniu, z którego możemy je wydawać lub w którym możemy go przechowywać.

Metoda jest prosta – wystarczy odmierzoną ilość produktu zalać odpowiednią ilością wody lub wywaru, wstawić do pieca na odpowiednią temperaturę i określony czas – i gotowe.

PRODUKT	CZAS	TEMPERATURA	PROPORCJE	UWAGI
RYŻ KNORR*	20 MINUT DO NAGRZANEGO PIECA	120˚C PAROWANIE	1 KG/1,5 L WODY	BEZ PRZYKRYCIA, ZALAĆ GORĄCĄ WODĄ
KASZE*	30 MINUT DO NAGRZANEGO PIECA	130˚C PIECZENIE	1 KG/2 L WODY	POD PRZYKRYCIEM, ZALAĆ GORĄCĄ WODĄ LUB BULIONEM
MAKARONY KNORR*	15 MINUT DO NAGRZANEGO PIECA	120˚C PAROWANIE	1 KG/3 L WODY	BEZ PRZYKRYCIA, ZALAĆ GORĄCĄ WODĄ

*Czas gotowania może się różnić w zależności od użytego produktu.

Metoda kulinarna **sous vide**

W tej technice kulinarnej najważniejszym czynnikiem jest utrzymanie równej temperatury przez określony czas.

Do tego zazwyczaj służy cyrkulator, czyli urządzenie, w którym dokładność pomiaru temperatury kształtuje się na poziomie 0,1°C. W cyrkulatorze znajduje się wirnik – jego zadaniem jest wymuszenie ruchu wody, która cały czas krąży wokół zanurzonych w niej produktów. Za grzanie wody odpowiedzialna jest grzałka z termostatem, zapewnia to stałą, równą temperaturę wokół produktów, które się w niej znajdują.

Wykonanie w piecu konwekcyjnym:

Wodę należy wlać do głębokiej blachy G/N i wstawić do pieca konwekcyjnego nastawionego na parowanie w pożądanej temperaturze. Temperaturę wody można sprawdzić za pomocą sondy wbudowanej w piecu lub przy użyciu zewnętrznego termometru.

Gdy piec osiągnie pożądaną temperaturę, worki z zapakowanymi produktami wkładamy do wody i gotujemy w określonym czasie. Dokładność pomiaru temperatury w piecu konwekcyjnym jest mniejsza i może się wahać, wszystko to zależy od marki pieca i jego wyeksploatowania.

W nowych markowych piecach praktykuje się głębokie parowanie w niskiej temperaturze, co jest praktyczniejsze niż cyrkulator.

Proces gotowania w piecu konwekcyjnym nie różni się niczym od gotowania w tradycyjnym cyrkulatorze – z tą różnicą, że cyrkulatory są bardziej precyzyjne, natomiast przewagą pieca jest jego duża większa pojemność, dzięki której rzadziej dochodzi do jego przeładowania i wystudzenia komory.

Zalety metody sous vide

Technika sous vide zapobiega negatywnym procesom chemicznym, które zachodzą podczas gotowania tradycyjnymi metodami kulinarnymi w wysokich temperaturach, takich jak szybka denaturacja białek czy karmelizacja cukrów.

Utrwala i zatrzymuje smaki i aromaty w przygotowywanych potrawach, a wszystkie składniki odżywcze pozostają w produkcie. W przypadku warzyw i owoców cenne witaminy nie rozpuszczają się w tłuszczach ani w wodzie.

Zaletą gotowania metodą sous vide jest mniejszy ubytek produktu – dużo zależy od surowca, ale śmiało można powiedzieć, że ubytki są o 50% niższe niż z użyciem tradycyjnych metod obróbki termicznej.

Najcenniejszą wartością dodaną dla kucharzy jest struktura i soczystość mięsa poddanego obróbce termicznej w niskiej temperaturze jest one soczyste i delikatne. Metoda ta idealnie pasuje do delikatnych mięs i ryb, których mięso bardzo szybko staje się suche i nieapetyczne.

▸ Etapy gotowania metodą sous vide

1. Przygotowanie, marynowanie i pakowanie surowców
2. Obróbka termiczna właściwa
3. Wystudzenie w zimnej wodzie
4. Przechowywanie w lodówce
5. Podgrzanie w cyrkulatorze
6. Wyjęcie z worków
7. Soterowanie
8. Ekspedycja

Przykładowe temperatury gotowania porcji mięsa, ryby lub warzyw 150-200 g:

RODZAJ POTRAWY	TEMPERATURA	CZAS GOTOWANIA
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA	63°C	70 MINUT
KARKÓWKA WIEPRZOWA	67°C	12 GODZIN
FILET Z KACZKI	64°C	60 MINUT
POLĘDWICA WOŁOWA MEDIUM	58°C	45 MINUT
FILET Z KURCZAKA	68°C	40 MINUT
COMBER JAGNIĘCY	58°C	45 MINUT
ŁOSOŚ	62°C	20 MINUT
TUŃCZYK	44°C	20-30 MINUT
WARZYWA	85°C	60 MINUT

Produkty Knorr

Profesjonalne produkty Knorr ułatwiające przygotowanie potraw na okazje grupowe.

PRIMERBY

Primerba Ogrodowa Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Grzybowa Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Prowansalska Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Włoska Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Czosnkowa Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Czerwone Pesto Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Bazyliowa Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Pesto Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Cebulowa Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Tymiankowa Knorr

Masa netto: 0,34 kg

Primerba Rozmarynowa Knorr

Masa netto: 0,34 kg

ESENCJE

Esencja bulionu warzywnego Knorr

Pojemność: 1 l

Esencja bulionu drobiowego Knorr

Pojemność: 1 l

Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr

Pojemność: 1 l

Esencja bulionu wołowego Knorr

Pojemność: 1 l

Esencja bulionu rybnego Knorr

Pojemność: 1 l

REDUKCJE

Redukcja drobiowa do sosów Knorr

Masa netto: 0,8 kg

Redukcja wołowa do sosów Knorr

Masa netto: 0,8 kg

MARYNATY

Marynata do wieprzowiny Knorr

Masa netto: 0,75 kg

Marynata do ryb i owoców morza Knorr

Masa netto: 0,75 kg

Marynata do drobiu Knorr

Masa netto: 0,7 kg

Marynata do wołowiny Knorr

Masa netto: 0,75 kg

DELIKATY

Delikat przyprawa do mięs Knorr

Masa netto: 0,6 kg

Delikat przyprawa do grilla Knorr

Masa netto: 0,5 kg

Delikat przyprawa do gyrosa Knorr

Masa netto: 0,5 kg

Delikat przyprawa do ryb Knorr

Masa netto: 0,6 kg

SOSY

Sos pieczeniowy Knorr

Masa netto: 1,4 kg

Sos słodko-kwaśny Knorr

Masa netto: 1,5 kg

Sos Demi-Glace Knorr

Masa netto: 0,75 kg

Sos Hollendaise Gourmet Knorr

Pojemność: 1 l

Delikat przyprawa do drobiu Knorr

Masa netto: 0,6 kg

INNE

Rama Culinesse Profi

Pojemność: 0,9 l

Rama Combi Profi

Pojemność: 1 l

Rama Profi

Masa netto: 1 kg

Baza do mięsa mielonego Knorr

Masa netto: 2 kg

Aroma Mix Maślano-ziołowy Knorr

Masa netto: 1,1 kg

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

Unilever Polska Sp. z o.o.
Unilever Food Solutions
ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
infolinia 800 66 11 11
www.ufs.com

MENU

Unilever Food Solutions
www.ufs.com