

Najnowsze Trendy

MENU WIOSNA-LATO



Unilever
Food
Solutions

Wstęp

Do restauracji przyszła wiosna, a z nią goście, którzy szukają na talerzu lekkości, luzu i świeżości. Mają więcej energii i częściej jedzą w biegu, ale też spędzają dużo czasu, biesiadując z przyjaciółmi na świeżym powietrzu. Po zimie są głodni nowinek i chętnie dają się zaskoczyć.

Dlatego ta nowa wiosenna broszura kryje w sobie wiele niespodzianek zgodnych z najnowszymi trendami kulinarnymi. Nasi szefowie kuchni szukali inspiracji w różnych częściach świata m.in. na Dalekim Wschodzie, Karaibach, Bałkanach, Kaukazie, w USA, Meksyku i Izraelu. Miksowali nowoczesne techniki z klasycznymi, łamali zasady i eksperymentowali. Wybierali najlepsze składniki i wspierali się produktami z oferty **Unilever Food Solutions**.

Efekt? Fantastyczne i często zaskakujące sałatki, kanapki, potrawy z grilla oraz pożywne śniadania, które dają energię na cały dzień. Musisz ich spróbować! Przypomnij sobie również zasady przyrządzania perfekcyjnych sosów barbecue, a przekonasz się, jak wiele ciepłych uczuć wzbudzi twoje nowe menu.

Spis Treści

Salatki

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ CYKORIĄ, GRUSZKĄ I ORZECHAMI WŁOSKIMI Z SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM	4
SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH SEZONOWYCH WARZYWZ CYTRYNOWYM VINAIGRETTE	6
SAŁATKA Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI I ARBUZEM	8
SAŁATKA Z ZIELONYCH WARZYWZ PIKLOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ I KLASYCZNYM SOSEM	10
COLESLAW	12
COLESLAW Z CZERWONEJ KAPUSTY	14

Dania z Grilla

GRILLOWANE WARZYWAW SŁODKIEJ GLAZURZE Z SEZAMEM	16
KURCZAK Z GRILLA PO TAJSKU	18
KURCZAK JAMAICAN JERK	20
GRILLOWANY ŁOSOŚ PODANY Z KALAREPĄ I CHORIZO	22
KLASYCZNE ZEBERKA BBQ	24
GRILLOWANA KARKÓWKĄ SOUS-VIDE	26
SZASZŁYKI WIEPRZOWE PRZYGOTOWANE W STYLU WSCHODNIM	28
GRILLOWANY PSTRĄG Z SAŁATKĄ Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z ROZMARYNEM	30
PIKANTNE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W STYLU KOREAŃSKIM	32
WOŁOWINA MARYNOWANA W SOKU JABŁKOWYM I IMBIRZE	34
PIKANTNY DORSZ W LIŚCIACH BANANOWCA	36
TURECKIE PIECZYWO DO DAŃ Z GRILLA	38

Street Food

CHACZAPURI	40
KANAPKA PASTRAMI Z RUKOLĄ I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ	42
PULLED PORK	44
ZIEMNIANKI FASZEROWANE CHILI CON CARNE	46
JASMINOWE BURITOS Z PIKANTNYM KURCZAKIEM I WARZYWAMI	48
SHAKSHOUKA	50
PIEROŻKI DIM SUM Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI	52
CHRUPIĄCY NALEŚNIK Z KURCZAKIEM I KREWETKĄ	54
KLASYCZNE GOFRY Z BITĄ ŚMIETANĄ	56
GOFRY Z ZIELONĄ HERBATĄ MUSEM WANILIOWYM I GRUSZKĄ	58

Porady

BARBECUE	60
----------	----

Produkty

PROFESJONALNE PRODUKTY UŁATWIAJĄCE PRZYGOTOWANIE SAŁATEK I DAŃ Z GRILLA	63
---	----

Produkty

Barbecue

Street Food

Salatki

Dania z Grilla

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ CYKORIA, GRUSZKĄ I ORZECHAMI WŁOSKIMI Z SOSEM MIODOWO-MUSZTARDOWYM

Składniki na 10 porcji

SAŁATKA:

Cykoria	1,500 kg
Oliwa	0,100 l
Oceł jabłkowy	0,070 l
Sól morską, pieprz, cukier	do smaku
Rukola	0,500 kg
Gruszka	0,800 kg
Szparagi zielone	0,300 kg
Ser pleśniowy	0,200 kg
Orzechy włoskie	0,100 kg
Marchew	do dekoracji

PODANIE:

Sos miodowo-musztardowy Hellmann's	0,400 l
------------------------------------	---------

WYKONANIE

SAŁATKA:

- Cykorię przekrój na pół, posmaruj oliwą, dopraw solą i pieprzem, grilluj z obu stron.
- Skrop octem i przełóż do naczynia do wystygnięcia.
- Na talerzu wyłóż opłukaną rukolę, na wierzch dodaj grillowaną cykorię, pokrojoną gruszkę, zblanszowane szparagi, ser pleśniowy i orzechy. Udekoruj cienkimi plasterkami marchewki.

PODANIE:

- Tuż przed podaniem polej sałatkę Sosem miodowo-musztardowym.

Warto wiedzieć:

Jeżeli twoja cykoria jest bardzo gorzka w smaku, wstaw ją do wody z lodem i przełóż do lodówki na 4 godziny – gorczyzka straci na mocy.

Salatki



Sos Miodowo-Musztardowy Hellmann's 1l

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



SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH SEZONOWYCH WARZYN Z CYTRYNOWYM VINAIGRETTE

Składniki na 10 porcji

WARZYWA:	
Młody groszek	0,500 kg
Szparagi zielone	0,400 kg
Szparagi białe	0,400 kg
Cukinia	0,500 kg
Kalarepa	0,900 kg
Rzodkiewka	0,300 kg
Młoda marchewka	0,400 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional, cukier	
	do smaku

VINAIGRETTE CYTRYNOWY:	
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,030 l
Musztarda	0,040 kg
Czosnek	0,015 kg
Cukier	do smaku
Sok z cytryny	0,100 l
Olej	0,200 l
Oliwa	0,100 l

WYKONANIE

- WARZYWA:**
- Warzywa oczyścić i pokroić w dowolny sposób. Ugotuj każde warzywo oddzielnie w wodzie z dodatkiem Esencji bulionu warzywnego i cukru.

- VINAIGRETTE CYTRYNOWY:**
- Połącz Esencję bulionu warzywnego z musztardą, rozłartym czosnkiem, cukrem i niewielką ilością soku z cytryny.
 - Całość mieszaj różgą, sukcesywnie dolewając olej i oliwę z oliwek. Postępuj tak samo jak przy robieniu klasycznego majonezu. Na koniec dodaj pozostałą część soku z cytryny, cały czas mieszając.

- PODANIE:**
- Ugotowane warzywa podawaj na ciepło lub na zimno z cytrynowym vinaigrette.



Warto wiedzieć:
Przy blanszowaniu warzyw okopowych i korzeniowych ważne jest dodanie cukru. Pomoże on utrwalić ich kolor.

Salatki

Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional 1l

Niezastąpiona w przyprawianiu potraw, wydobywa pełnię smaku i aromatu warzyw. Ma bardzo szerokie zastosowanie, zarówno w daniach ciepłych jak i zimnych: zupy, sosy, dania jednogarnkowe, risotto, farsze, warzywa z patelni, dipy, auszpik. W swoim bogatym składzie zawiera m.in. 67% skoncentrowanego bulionu warzywnego, sok z marchwi, cebuli i pora, czosnek, olej słonecznikowy.



SALATKA Z GRILLOWANYM SEREM HALLOUMI I ARBUZEM

Składniki na 10 porcji

SALATKA:

Bukiet sałat	0,500 kg
Ser halloumi	0,700 kg
Arbuz	1,700 kg
Oliwki czarne	0,250 kg
Pomarańcze (filety)	0,300 kg

VINAIGRETTE POMARAŃCZOWY:

Sos sałatkowy grecki Knorr	0,035 kg
Sok pomarańczowy	0,300 l
Olej	0,050 l
Oliwa z oliwek	0,050 l
Grillowana papryka Knorr	0,025 kg

WYKONANIE

SALATKA:

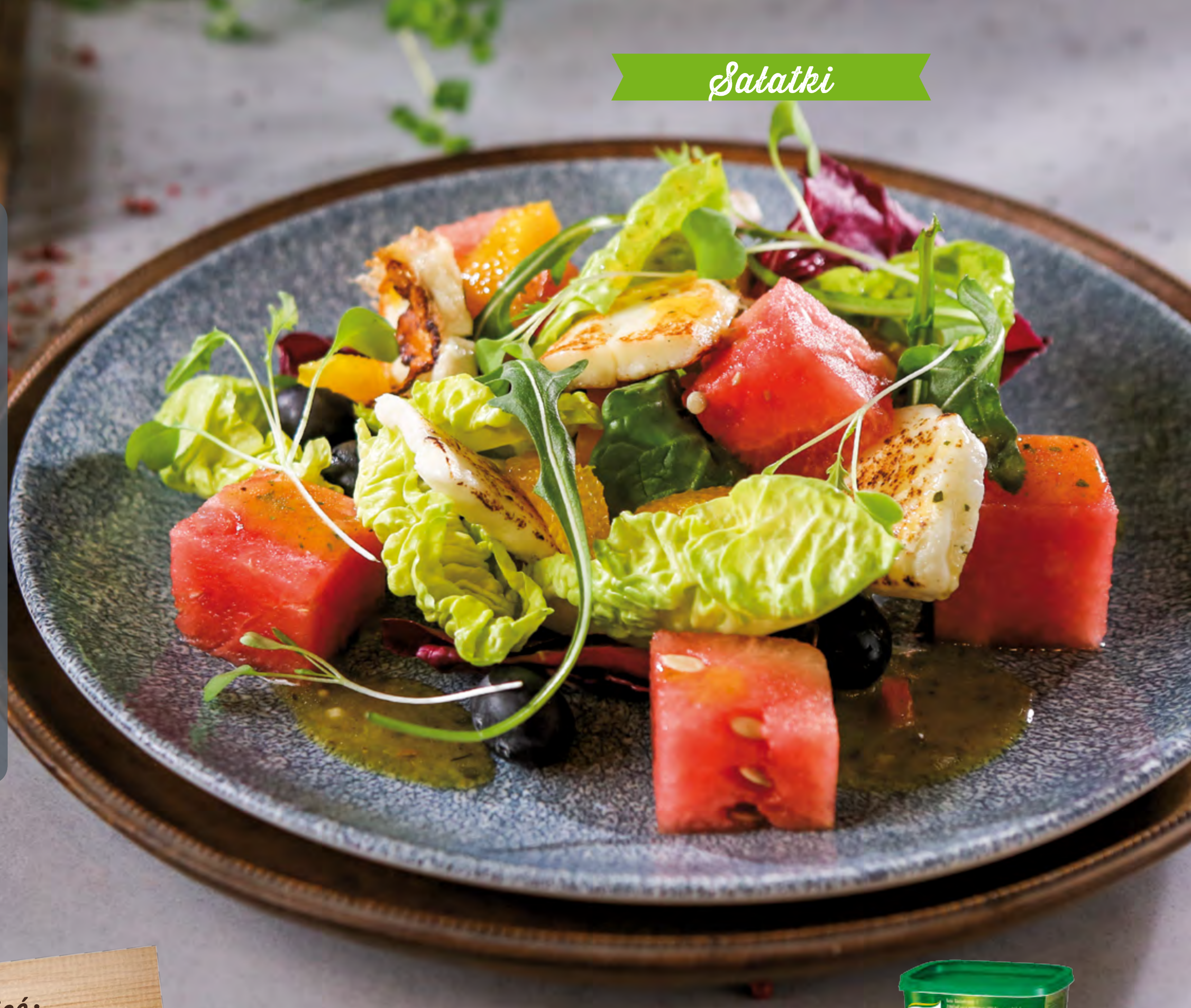
- Sałatę oczyścić i podzielić na mniejsze części, ser halloumi pokroić w plasterki i grillować, arbuza pokroić w dużą kostkę. Całość połączyć z oliwkami oraz filetami z pomarańczy.

VINAIGRETTE POMARAŃCZOWY:

- Sos sałatkowy grecki połączyć z sokiem pomarańczowym, olejem i oliwą, pozostawić na kilka minut. Dodać drobno pokrojoną grillowaną paprykę i ponownie wymieszać.

PODANIE:

- Sałatkę polej przygotowanym vinaigrette pomarańczowym.



Warto wiedzieć:

Przygotowując vinaigrette zastąpiliśmy wodę sokiem pomarańczowym. Dzięki temu uzyskamy oryginalny sos o lekko słodkim, cytrusowym smaku.

Sos sałatkowy grecki Knorr 0,7kg

Unikalny smak ziół popularnych w kuchni śródziemnomorskiej: oregano i rozmarynu, oraz czosnku. Doskonały jako sos vinaigrette do klasycznej sałatki greckiej. Do użycia również jako przyprawa do sałatek warzywnych lub do ryb i drobiu.



SAŁATKA Z ZIELONYCH WARZEW Z PIKLOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ I KLASYCZNYM SOSEM

Składniki na 10 porcji

WARZYWA:

Brokuły blanszowane	0,300 kg
Szparagi zielone	0,200 kg
Groszek zielony	0,100 kg
Ogórek zielony	0,600 kg
Kiwi	0,200 kg
Jabłko zielone	0,250 kg
Sałata rzymska	0,200 kg
Szpinak baby	0,050 kg
Sałata lollo bianco	0,100 kg
Kiełki groszku cukrowego	30 szt.

SOS:

Zimna woda	0,250 l
Ocet winny biały	0,040 l
Czosnek	2 ząbki
Cukier	0,025 kg
Koperek (posiekany)	0,030 kg
Musztarda gruboziarnista	0,040 kg
Olej	0,050 l
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,025 kg
Pieprz czarny	do smaku

WYKONANIE

WARZYWA:

- Brokuły podzielone na różyczki oraz groszek zblanszuj i zahartuj.
- Ogórek, kiwi i jabłko pokrój w dowolny sposób
- Sałaty rzymską i lollo bianco podziel na dowolne kawałki.

SOS:

- Do blendera kielichowego wlej zimną wodę, dodaj ocet, czosnek, cukier, koperek i Sos ogrodowy. Wszystkie składniki zblenduj.
- Następnie przelej do miski, dodaj musztardę i olej. Dobrze wymieszaj różgą, odstaw na 10 minut i ponownie wymieszaj – wtedy sos się nie rozwarstwi.

PODANIE:

- Warzywa i sałaty ułóż na talerzu z marynowaną cebulą* w dowolny sposób, skrop sosem i posyp kawałkami biskoptu szpinakowego*.
- Udekoruj kiełkami groszku cukrowego

* Sposób na przygotowanie marynowanej cebuli i biskoptu szpinakowego oraz wiele innych profesjonalnych przepisów znajdziesz na stronie www.ufs.com

Warto wiedzieć:

Marynowana czerwona cebula nie tylko wspaniale smakuje, ale również przełamuje zielony kolor sałatki. Tak przygotowaną cebulę możesz też przechowywać w lodówce tygodniami.

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr 0,7kg

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.



COLESLAW

Składniki na 10 porcji

SKŁADNIKI:

Kapusta biała	1,400 kg
Sól	0,020 kg
Cukier	0,040 kg
Marchew	0,300 kg
Cebula	0,100 kg
Chrzan tarty	0,050 kg
Oceł winny	0,060 l
Majonez Hellmann's do dekoracji	0,400 kg
Pieprz czarny mielony	do smaku

WYKONANIE

- Kapustę pokrój w dużą kostkę, dodaj sól i cukier, wymieszaj i odstaw do lodówki na godzinę. W razie konieczności przetróż na sito i odsącz powstały sok.
- Marchew pokrój w cienkie plasterki. Cebulę zetrzyj na tarce.
- Wszystkie warzywa wymieszaj ze sobą, dodaj chrzan, ocet, majonez i dobrze wymieszaj.
- Dopraw do smaku.



Warto wiedzieć:
Podany sposób pokrojenia warzyw
(kapusta w kostkę, marchew w plasterki)
nadaje sałatce unikalny charakter.

Salatki

Majonez Hellmann's do dekoracji 3l

Doskonały, zrównoważony smak, który wzbogaci twoje potrawy. Zawiera 80% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkową, gęstą konsystencję - jest idealny do dekoracji. Utrzymuje stabilną formę różyczki oraz kolor na dłużej - nie żółknie. Dodatkowo jest doskonały w wiązaniu składników sałatek i surówek.



COLESLAW Z CZERWONEJ KAPUSTY

Składniki na 10 porcji

SKŁADNIKI:

Kapusta czerwona	1,000 kg
Sól	0,015 kg
Cukier	0,030 kg
Marchew	0,300 kg
Cebula	0,100 kg
Granat	1 szt.
Jabłko czerwone	1 szt.
Cytryna	1 szt.
Chrzan tarty	0,030 kg
Oceł winny	0,040 l
Nałka pietruszki	0,020 kg
Jarmuż blanszowany	0,050 kg
Majonez Hellmann's do dekoracji	0,200 kg
Pieprz czarny mielony	do smaku

WYKONANIE

- Kapustę cienko poszatkuj, dodaj sól i cukier, wymieszaj i odstaw do lodówki na pół godziny. W razie konieczności przetrój na sito i odsącz powstały sok.
- Marchew pokrój w julienne. Cebulę pokrój w piórka.
- Z granatu wyjmij nasiona. Z jabłka wydrąż kulki lub pokrój w średnią kostkę.
- Wszystkie składniki wymieszaj ze sobą. Następnie dodaj sok z cytryny, chrzan, ocet, małe gałązki pietruszki, drobno poszarpany jarmuż i majonez.
- Ponownie wymieszaj i dopraw do smaku.

Salatki

Majonez Hellmann's do dekoracji 3l

Doskonały, zrównoważony smak, który wzbogaci twoje potrawy. Zawiera 80% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkową, gęstą konsystencję – jest idealny do dekoracji. Utrzymuje stabilną formę różyczki oraz kolor na dłużej – nie żółknie. Dodatkowo jest doskonały w wiązaniu składników sałatek i surówek.



Warto wiedzieć:

Coleslaw z czerwonej kapusty wspaniale smakuje z dodatkiem nasion granatu. Jak najprościej obrać ten owoc? Rozetnij granat na pół, przeciętą częścią ułóż na dłoni i rączką noża uderzaj z góry – wówczas wszystkie nasiona wypadną ze środka i nie będą uszkodzone.

GRILLOWANE WARZYWA W SŁODKIEJ GLAZURZE Z SEZAMEM

Składniki na 10 porcji

WARZYWA:

Marchew (oczyszczona)	0,250 kg
Kukurydza w kolbach (ugotowana)	0,300 kg
Bakłażan	0,250 kg
Papryka kolorowa (oczyszczona)	0,300 kg
Cukinia	0,300 kg
Pomidory (przekrojone na połówki)	0,500 kg (5 szt.)
Szalotka (przekrojona na połówki)	0,100 kg (5 szt.)
Czosnek	5 główek
Rama Culinesse Profi	0,050 l
Delikat przyprawa do grilla Knorr	0,020 kg

GLAZURA:

Słódki sos sojowy - Kečjap Manis Knorr	0,100 l
Woda	0,050 l
Olej sezamowy	0,020 l
Cukier brązowy	0,050 kg
Oceł ryżowy	0,050 l
Imbir (starty)	0,030 kg
Skrobia kukurydziana (do zagęszczenia)	0,010 kg
Ziarno sezamu	0,020 kg

PODANIE:

Kiełki słonecznika do dekoracji	30 szt.
---------------------------------	---------

WYKONANIE

WARZYWA:

- Warzywa przekrój wzdłuż na ćwiartki, a następnie na sześciocentymetrowe słupki. Kukurydzę pokrój na trzycentymetrowe kawałki. Marchew zblanszuj.
- Warzywa delikatnie wymieszaj z Ramą Culinesse i Delikatem do grilla.
- Wszystkie warzywa delikatnie grilluj i osusz na papierowych ręcznikach.

GLAZURA:

- Składniki glazury przełóż na patelnię, zagotuj i zagęść skrobią kukurydzianą wymieszaną w niewielkiej ilości zimnej wody.
- Następnie dodaj warzywa i podgrzewaj przez 2-3 minuty.
- Na koniec posyp sezamem.

PODANIE:

- Potrawę podawaj udekorowaną kiełkami słonecznika, jako główne danie wegetariańskie lub dodatek do drugich dań.

Dania z Grilla

Delikat Przyprawa do grilla Knorr 0,5kg

Zawiera precyzyjnie dobraną kompozycję ziół, przypraw i warzyw idealną do mięs i innych dań z grilla: cebula, czosnek, papryka czerwona, pieprz czarny, pieprz cayenne, majeranek, tymianek, estragon, cząber. Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania mięs i warzyw przed grillowaniem, jak również do marynowania mięs. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej.



Warto wiedzieć:

Ważne, żeby użyć skrobi kukurydzianej (a nie np. ziemniaczanej), wtedy glazura utrzymuje swoją konsystencję i nie rozwodni się.

KURCZAK Z GRILLA PO TAJSKU

Składniki na 10 porcji

KURCZAK:

Kurczak cały (mały, ok. 500 - 600 g)	5 szt.
Woda	5,000 l
Sól	0,150 l
Delikat przyprawa do drobiu Knorr	0,050 kg
Rama Culinesse Profi	0,050 l

GLAZURA:

Sos ostrugowy	0,200 kg
Woda	0,100 l
Czosnek (rozarty)	6 ząbków
Trawa cytrynowa (rozgnieciona i pokrojona)	3 szt.
Kolendra w ziarnach (roztarta)	0,020 kg
Limonka	2 szt.
Cukier brązowy	0,050 kg

GRILLOWANIE:

Pałyki bambusowe	20 szt.
------------------	---------

PODANIE:

Ryż jaśminowy	0,400 kg
---------------	----------

WYKONANIE

KURCZAK:

- Kurczaka przetnij na pół, usuń kości, pozostawiając udka i skrzydełka.
- Wodę wymieszaj z solą, włóż do niej kurczaki i odstaw do lodówki na minimum 12 godzin.
- Po wyjęciu z solanki wypłucz mięso w zimnej wodzie i osusz, natrzyj Delikatem i Ramą Culinesse.

GLAZURA:

- Składniki glazury wymieszaj i krótko gotuj. Odstaw do wystygnięcia.

GRILLOWANIE:

- Przed grillowaniem zepnij kurczaka pałkami bambusowymi (umieść kurczaka między dwoma pałkami, związując końcówki pałków z dwóch stron).
- Piecz na grillu węglowym lub lawowym, często przewracając kurczaki na drugą stronę.
- Na 10 minut przed końcem grillowania posmaruj kurczaki glazurą z dwóch stron, obracając mięso co jakiś czas.
- Ten przepis możesz również wykonać w piecu konwekcyjnym, nagrzanym do temperatury 175°C.

PODANIE:

- Podawaj z ugotowanym ryżem jaśminowym.

Dania z Grilla

Delikat Przyprawa do drobiu Knorr 0,6kg

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.



Warto wiedzieć:
Użycie bambusowych pałków ułatwia obracanie mięsa. Przed grillowaniem namocz pałki w wodzie, dzięki temu nie będą się palić.

KURCZAK JAMAICAN JERK

Składniki na 10 porcji

KURCZAK:

Kurczak cały 3 kg

MARYNATA:

Marynata do drobiu Knorr Professional 0,045 kg
Goździki (utarte w moździerz) 16 szt.
Cynamon, gałka muskatołowa, tymianek do smaku
Sól morską 0,020 kg
Cukier trzcinowy 0,015 kg

BEJCA:

Oliwa z oliwek 0,140 kg
Sok z pomarańczy 2 szt.
Skórka z pomarańczy 2 szt.
Chili świeże (kosteczka) 0,020 kg

WYKONANIE

KURCZAK:

- Kurczaka z kością podziel na części.

MARYNATA:

- Wszystkie suche składniki marynaty wymieszaj i przypraw nimi kurczaka.

BEJCA:

- Wymieszaj oliwę z sokiem i skórą z pomarańczy oraz chili. Bejcą zalej kurczaka i odstaw do lodówki na minimum 4 godziny.

PRZYGOTOWANIE:

- Kurczak przed obróbką termiczną powinien mieć temperaturę pokojową.
- Smaż, piecz lub grilluj do momentu, aż mięso będzie odchodzić od kości, a skórka będzie chrupiąca. Efekt mocno przypieczonej skórki jest charakterystyczny dla tego dania.

Warto wiedzieć:

Używanie papryki chili i soku z cytrusów skrusza mięso, a jednocześnie pozwala zachować jego soczystość.

Dania z Grilla

Marynata do drobiu Knorr Professional 0,7kg

Do marynowania lub przyprawiania bezpośrednio przed obróbką termiczną mięs drobiowych: kurczaka, perliczki, przepiórki czy kaczki. Zapewnia zawsze tę samą wysoką jakość zamarynowania, nadając potrawom doskonały, wyważony smak i aromat. Może być składnikiem autorskiej marynaty. W składzie min. najwyższej jakości, wyselekcjonowane, duże kawałki ziół i przypraw: czerwona papryka, rozmaryn, kolendra, kurkuma, sól morską.



GRILLOWANY ŁOSOŚ PODANY Z KALAREPĄ I CHORIZO

Składniki na 10 porcji

CHORIZO Z KALAREPĄ:

Chorizo	0,300 kg
Rama Culinesse Profi	do smażenia
Kalarepa	1,000 kg
Natka pietruszki	1/4 pęczka

GRILLOWANY ŁOSOŚ:

Łosoś ze skórą (oczyszczony)	1,500 kg
Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional	0,020 kg

MASŁO BAZYLIOWE:

Masło	0,150 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,020 kg
Panierka Panko	0,030 kg

WYKONANIE

CHORIZO Z KALAREPĄ:

- Chorizo pokrój w cienkie plasterki i podsmaż z obu stron, by powstały chrupkie chipsy.
- Szczypcami zdejmij kiełbasę z patelni, umieść ją na papierowym ręczniku.
- Tłuszcz wytopiony z kiełbasy pozostaw.
- Kalarepę obierz, pokrój w dużą, płaską kostkę, gotuj przez kilka minut w osolonej wodzie, odcedź, a następnie przesmaż na Ramie Culinesse. W ostatniej fazie wymieszaj z podsmażoną kiełbasą chorizo i drobno pokrojoną natką pietruszki.

GRILLOWANY ŁOSOŚ:

- Łosia pokrój na kawałki o szerokości 4 cm, następnie przekrój na pół nie przecinając skóry. Wywiń w tzw. „butterfly” („motyl”), przypraw Marynatą do ryb i owoców morza, a następnie przesmaruj tłuszczem wytopionym z kiełbasy. Całość grilluj.

MASŁO BAZYLIOWE:

- Miękkie masło połącz z Primerbą bazyliową, by powstała gładka, jednolita masa.
- Uformuj w dowolny sposób, a następnie wstaw do lodówki.
- Panko przyrumień na suchej patelni na złoty kolor. Masło bazyliowe wyporcuj i posyp je panko.

PODANIE:

- Grillowanego łosia podawaj z sałatką z chorizo i kalarepy oraz z z pieczonym batątem*
Na grillowaną rybę przed samym podaniem połóż plasterki bazyliowego masła.

* Sposób na przygotowanie pieczonych batatów i wiele innych profesjonalnych przepisów znajdziesz na www.ufs.com

Dania z Grilla

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

Do marynowania lub przyprawienia ryb i owoców morza bezpośrednio przed obróbką termiczną. Zapewnia zawsze tą samą wysoką jakość zamarynowania, nadając potrawom doskonały, wyważony smak i aromat. Może być składnikiem autorskiej marynaty. W składzie min. najwyższej jakości, wyselekcjonowane, duże kawałki ziół i przypraw, min. skórka cytryny, koperek, natka pietruszki, oliwa z oliwek, czosnek.



Warto wiedzieć:

Rozcięcie w tzw. „butterfly” umożliwia sprawne i szybkie smażenie, a chorizo nadaje potrawie lekko wędzony smak, idealnie komponujący się z łosiem.

KLASYCZNE ŻEBERKA BBQ

Składniki na 10 porcji

Dania z Grilla



ŻEBERKA:

Żeberka wieprzowe	3,000 kg
Woda	9,000 l
Sól	0,100 kg
Cukier brązowy	0,020 kg
Sos pieczeniowy Knorr	0,200 kg

GLAZURA:

Czosnek mielony	0,010 kg
Cukier brązowy	0,050 kg
Whisky (opcjonalnie)	0,050 l
Ketchup Hellmann's	0,250 kg
Sos worcestershire	0,020 l
Chili mielone	0,002 kg
Gorczyca mielona	0,005 kg
Kolendra mielona	0,005 kg
Aromat wędzarniczy w płynie	0,005 kg
Tabasco	1/2 łyżeczki

WYKONANIE

ŻEBERKA:

- Żeberka oczyścić, zdejmij błonę i wyporcuj.
- 5 litrów wody połączyć z solą i cukrem, dodać żeberka i odstawić do lodówki na 24 godziny, następnie wyjąć z solanki i wypłucz.
- Do 4 litrów gorącej wody dodać Sos pieczeniowy, wymieszać i zagotować.
- Do głębokiej blachy G/N włożyć żeberka i zalać przygotowanym sosem, przykryć i wstawić do pieca rozgrzanego do 140-150°C i piec do miękkości. Mięso wyjąć, a powstały sos przecedzić i zachować do następnej produkcji żeberek.

GLAZURA:

- Wszystkie składniki glazury wymieszać.
- Żeberka grillować, przewracając i smarując glazurą co jakiś czas.

PODANIE

- Podawać z purée ziemniaczanym, sałatką coleslaw i sosem BBQ*.

* Przepis na sałatkę coleslaw znajdziesz na stronach 12-15, a na sos BBQ na stronie 61.

Warto wiedzieć:

Pamiętaj, żeby przed marynowaniem zdjąć z żeberek błonę. Umożliwi to sprawniejsze doprawienie mięsa.

Sos pieczeniowy Knorr 1,4kg

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.



GRILLOWANA KARKÓWKA SOUS-VIDE

Składniki na 10 porcji

KARKÓWKA SOUS-VIDE:

Karkówka	1,500 kg
Marinata do wieprzowiny Knorr Professional	0,010 kg
Rama Culinesse Profi	do smażenia
Liść laurowy	2 szt.
Ziele angielskie	2 szt.
Tymianek świeży	2 gałązki
Czosnek	3 ząbki
Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr	0,200 l

KUKURDZA:

Kolby kukurydzy	10 szt.
Masło	0,120 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE

KARKÓWKA SOUS-VIDE:

- Karkówkę przypraw Marinatą do wieprzowiny, a następnie obsmaż ze wszystkich stron.
- Do worka vacuum włóż karkówkę i pozostałe przyprawy.
- Całość zawakuuj i umieść w cyrkulatorze sous-vide na 16 godzin, w temperaturze 68°C
- Wystudzoną karkówkę wyporcuj i grilluj. Przed podaniem przesmaruj sosem Sambal Manis

KUKURDZA:

- Kukurydzę ugotuj do miękkości, przypraw solą i przesmaruj masłem.

SOS AIOLI Z PIECZONYM CZOSNKIEM:

- Czosnek posyp solą, skrop olejem i zawiń w folię aluminiową. Piecz w temperaturze 200°C przez 1 godzinę.
- Wyciśnij ząbki czosnku z łupinek i rozetrzuj z solą na gładką masę. Dodaj żółtka i wolnym strumieniem wlej olej do żółtek, cały czas mieszając.
- Następnie wlej oliwę (postępuj tak samo jak przy klasycznym majonezie). Na koniec dodaj sok z cytryny.

PODANIE:

- Grillowaną karkówkę podawaj z gotowaną kukurydzą, sosem aioli z pieczonym czosnkiem oraz bukietem sałat.

SOS AIOLI Z PIECZONYM CZOSNKIEM:

Czosnek	1 główka
Żółtka	4 szt.
Sól	do smaku
Musztarda	0,015 kg
Olej	0,250 l
Oliwa extra virgin	0,250 l
Sok z cytryny	1 łyżeczka

Warto wiedzieć:

Przygotowanie karkówki w niskiej temperaturze da pewność, że będzie delikatna i krucha. Dodatkowo zaoszczędzisz ok. 15-20% odpadu.

Marinata do wieprzowiny Knorr Professional 0,75kg

Do marynowania lub przyprawienia mięsa wieprzowego bezpośrednio przed obróbką termiczną. Zapewnia zawsze tą samą wysoką jakość zamarynowania, nadając potrawom doskonały, wyważony smak i aromat. Może być składnikiem autorskiej marynaty. W składzie min. najwyższej jakości, wyselekcjonowane, duże kawałki ziół i przypraw: czosnek, pieprz czarny, bazylia, kolendra, oliwa z oliwek, skórka pomarańczowa, gałka muskatołowa, szałwia, chili.



SZASZŁYKI WIEPRZOWE PRZYGOTOWANE W STYLU WSCHODNIM

Składniki na 10 porcji

MIĘSO:

Łopátka b/k 2,400 kg

MARYNATA:

Marynata do wieprzowiny Knorr Professional 0,020 kg

Sól 0,010 kg

Pieprz czarny mielony 0,005 kg

Papryka słodka 0,005 kg

Majeranek 0,005 kg

Majonez do dekoracji Hellmann's 0,200 kg

DODATKI:

Cebula (krążki) 1,000 kg

Słonina lub podgardle (paski) 1,400 kg

Sól 0,015 kg

Czosnek świeży (rozgnieciony) 0,040 kg

Olej 0,100 l

Pałyczki bambusowe

do nadziewania

WYKONANIE

MIĘSO:

- Łopatkę pokrój w kostkę na szaszłyki.

MARYNATA:

- Wszystkie składniki marynaty wymieszaj i połącz z mięsem, odstaw na 12 godzin.

DODATKI:

- Cebulę i słoninę dopraw solą, czosnkiem i skrop olejem.

PRZYGOTOWANIE:

- Na namoczone pałyczki bambusowe nadziej mięso, cebulę i słoninę.
- Piecz w piecu nagrzanym do temperatury 165°C przez 30 minut, lub grilluj do miękkości.

Dania z Grilla

Warto wiedzieć:

Marynowanie szaszłyków w majonezie
nada mięsu wyjątkową kruchość i soczystość.

Majonez Hellmann's do dekoracji 3l

Doskonały, zrównoważony smak, który wzbogaci twoje potrawy. Zawiera 80% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkową, gęstą konsystencję – jest idealny do dekoracji. Utrzymuje stabilną formę różyczki oraz kolor na dłużej – nie żółknie. Dodatkowo jest doskonały w wiązaniu składników sałatek i surówek.



GRILLOWANY PSTRĄG Z SAŁATKĄ Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z ROZMARYNEM

Składniki na 10 porcji

SOLANKA:

Delikat przyprawa do ryb Knorr	0,025 kg
Sól	0,060 kg
Cukier	0,050 kg
Woda	3,000 l

GRILLOWANY PSTRĄG:

Pstrąg (3,5-4 kg)	10 szt.
Koper włoski	0,200 kg
Szałotka (piórka)	0,150 kg
Natka pietruszki	0,050 kg
Sól	0,010 kg

SAŁATKA Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z ROZMARYNEM:

Pomidory	10 szt.
Oliwa	0,070 l
Primerba rozmarynowa Knorr Professional	0,030 kg
Cebula	0,040 kg

PIECZONA CYTRYNA:

Cytryny	5 szt.
Pieprz kolorowy Knorr	0,010 kg

WYKONANIE

SOLANKA:

- Delikat do ryb, sól i cukier wymieszaj w zimnej wodzie tak, by sól i cukier się rozpuściły. Ryby włóż do przygotowanego roztworu na 24 godziny.

GRILLOWANY PSTRĄG:

- Rybę osusz.
- Koper włoski, szalotkę i natkę pietruszki pokrój w dowolny sposób. Wymieszaj pokrojone składniki i przypraw solą. Tak powstały farsz umieść w rybach.
- Pstrągi połóż na wysmarowane tłuszczem ruszty do grillowania ryb i grilluj.

SAŁATKA Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z ROZMARYNEM:

- Pomidory pokrój na ćwiartki. Oliwę wymieszaj z Primerbą rozmarynową i połącz z pomidorami. Całość lekko zapiecz, a po wyjęciu z piekarnika posyp drobno pokrojoną cebulą.

PIECZONA CYTRYNA:

- Cytryny umyj i piecz przez 15 minut w temperaturze 180°C. Przetnij na pół i posyp kolorowym pieprzem.

PODANIE:

- Grillowaną rybę podawaj z sałatką z pieczonych pomidorów z rozmarynem oraz z pieczoną cytryną z kolorowym pieprzem.

Dania z Grilla



Warto wiedzieć:

Pieczenie cytryny sprawi, że wyciśniemy z niej więcej soku, którego smak będzie łagodniejszy.

Delikat Przyprawa do ryb Knorr 0,6kg

Zawiera kompozycję ziół, przypraw i warzyw zapewniającą przygotowywanym daniom z ryb unikalny smak. Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania ryb przed smażeniem lub grillowaniem, jak również do marynowania. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej.



PIKANTNE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W STYLU KOREAŃSKIM

Składniki na 10 porcji

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA:

Skrzydełka drobiowe	30 - 40 szt.
Mąka pszenna	0,300 kg
Mąka kukurydziana	0,100 kg
Czosnek mielony	0,030 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Sól	0,015 kg

PODANIE:

Gałązki kolendry	Do dekoracji
Chili	1 szt.

GLAZURA:

Słodki sos sojowy - <i>Ketjap Manis Knorr</i>	0,150 l
Woda	0,150 l
Cukier brązowy	0,150 kg
Oceł ryżowy	0,020 l (1 łyżka)
Sambal oelek	0,030 kg
Olej sezamowy	0,020 l (1 łyżka)
Imbir (starty)	0,030 kg
Czosnek (starty)	5 ząbków
Skrobia kukurydziana (do zagęszczenia)	0,015 kg
Ziarno sezamu (przyrumienione)	0,015 kg

WYKONANIE

SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA:

- Skrzydełka oczyścić i poodcinać łotki.
- Mąkę pszenną i kukurydzianą, czosnek, pieprz oraz sól dokładnie wymieszać. W tak powstałej mieszance obtoczyć skrzydełka kurczaka.
- Skrzydełka smażyć na głębokim tłuszczu do osiągnięcia złocistego koloru (ok. 10 - 12 min.).

GLAZURA:

- Wszystkie składniki glazury przełożyć do rondla i gotuj przez chwilę.
- Następnie zagęścić skrobią kukurydzianą wymieszaną w zimnej wodzie, zagotuj i odstaw.
- Do glazury dodaj skrzydełka i wymieszaj. Podgrzewaj ok. 1 - 2 minuty.
- Następnie posyp sezamem.

PODANIE:

- Podawaj, dekorując listkami kolendry i cienko pokrojoną papryczką chili.

Warto wiedzieć:

Najlepszy efekt obtoczenia skrzydełek otrzymasz wykonując tę czynność w dużym worku foliowym.

Dania z Grilla



Słodki sos sojowy - *Ketjap Manis Knorr 1l*

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



WOŁOWINA MARYNOWANA W SOKU JABŁKOWYM I IMBIRZE

Składniki na 10 porcji

MIĘSO:

Wołowina 1,500 kg

MARYNATA:

Sól 0,024 kg

Oceł jabłkowy 0,100 l

Sok jabłkowy 0,200 l

Skrobia ziemniaczana 0,020 kg

Marynata do wołowiny Knorr Professional 0,010 kg

GLAZURA:

Sok jabłkowy 0,100 l

Miód 0,080 kg

Primerba czosnkowa Knorr Professional 0,020 kg

Sezam do obtoczenia

Patyczki do szaszłyków

do nakłuwania

WYKONANIE

MARYNATA:

- Połącz wszystkie składniki ze sobą. Dokładnie wymieszaj.

MIĘSO:

- Mięso pokrój w długie paski w poprzek włókien i połącz z marynatą. Odstaw na minimum 2 godziny.
- Następnie nadziej mięso na namoczone patyczki do szaszłyków.

GLAZURA:

- Połącz wszystkie składniki i zagotuj.

GRILLOWANIE:

- Wołowinę grilluj, od czasu do czasu nakładając pędzelkiem glazurę.

Dania z Grilla

Marynata do wołowiny Knorr Professional 0,75kg

Do marynowania lub przyprawienia mięsa wołowego bezpośrednio przed obróbką termiczną. Zapewnia zawsze tę samą wysoką jakość zamarynowania, nadając potrawom doskonały, wyważony smak i aromat. Może być składnikiem autorskiej marynaty. W składzie min. najwyższej jakości, wyselekcjonowane, duże kawałki ziół i przypraw: czosnek, pieprz czarny, gorczyca, kolendra, oliwa z oliwek, chili, gałka muszkatołowa, nasiona selera.



Warto wiedzieć:

Glazurowanie mięsa podczas grillowania lub pieczenia dodaje słodko-kwaśnej nuty, zabezpiecza przed wyschnięciem i nadaje wyjątkową karmelizowaną skorupkę.

PIKANTNY DORSZ W LIŚCIACH BANANOWCA

Składniki na 10 porcji

MARYNATA:

Esencja bulionu rybnego Knorr Professional	0,030 l
Pikantny sos z chili i pomidorami - Pang Gang Knorr	0,240 l
Sok pomarańczowy	0,130 l
Kolendra	do smaku
Sól, pieprz	do smaku

RYBA:

Dorsz (filet)	1,500 kg
Liście bananowca	do zawinięcia ryby

DODATKI:

Makaron Grandine (Kuleczki) Knorr	0,500 kg
Natka pietruszki	1 pęczek
Orzeszki ziemne	0,060 kg
Kolby minikukurydzy	20 szt.

WYKONANIE

MARYNATA:

- W naczyniu połącz Esencję bulionu rybnego z sosem Pang Gang, sokiem pomarańczowym, pokrojoną kolendrą i przyprawami.

RYBA:

- Dorsza wyporcuj i natrzyj przygotowaną marynatą, zwiń w liście bananowca, pozostaw w lodówce na kilka godzin do zamarynowania.
- Zawiniętą rybę grilluj lub piecz w temperaturze 160°C przez 10-15 minut.

DODATKI:

- Makaron Grandine ugotuj w osolonej wodzie. Ugotowany i odcedzony makaron wymieszaj z drobno pokrojoną natką pietruszki.
- Orzeszki ziemne przyrumień na suchej patelni, przestudzone posiekaj.
- Kolby minikukurydzy grilluj.

PODANIE:

- Upieczoną rybę podawaj z orzeszkami ziemnymi oraz makaronem Grandine z pietruszką i grillowaną kukurydzą.

Dania z Grilla



Warto wiedzieć:

Jeżeli nie masz liści bananowca możesz użyć kapusty, pora lub liści kukurydzy, które można zebrać w sezonie letnim i zamrozić.

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

Płynny sos z kolekcji azjatyckiej Knorr. Jego główne zastosowanie to marynowanie mięs przed pieczeniem lub grillowaniem. Nadaje daniom pikantności z nutą pomidorów.



TURECKIE PIECZYWO DO DAŃ Z GRILLA

Składniki na 10 porcji

FAZA I - ROZCZYN:

Drożdże świeże	0,060 kg
Cukier	0,012 kg
Ciepła woda	0,150 l
Mąka pszenna	0,100 kg

FAZA II:

Mąka pszenna	0,600 kg
Sól	0,020 kg
Rama Culinesse Profi	0,070 l
Ciepła woda	0,250 l
Mąka kukurydziana	Do obtoczenia
Łąjo	1 szt.

WYKONANIE

FAZA I - ROZCZYN:

- Połącz wszystkie składniki, przykryj ścierką i pozostaw na 10 minut do wyrośnięcia.

FAZA II:

- Mąkę pszenną, sól, Ramę Culinesse i ciepłą wodę połącz z rozczyntem tak, aby powstało klejące ciasto
- Wyrabiaj przez 15 minut, następnie przełóż do misy natłuszczonej na brzegach, przykryj ręcznikiem i pozostaw do wyrośnięcia na 30 minut.
- Ciasto przełóż na stolnicę i podziel na 20 równych kawałków. Uformuj małe kuleczki, każdą obtocz w mące kukurydzianej.
- Następnie kuleczki rozwałkuj na placki o grubości ok. 0,5 cm, posmaruj roztrzepanym jajkiem z odrobiną wody i piecz w piecu nagrzanym do temperatury 235°C przez około 3-5 minut.
- Prawidłowo upieczone bułeczki powinny być puste w środku. Ciepłe, ale nie gorące, pieczywo przełóż do czystego worka w celu lekkiego zaparowania - wtedy pieczywo nie będzie się kruszyło i nada się do ponownego odgrzania.
- Podgrzewaj przed podaniem.

Warto wiedzieć:

To pieczywo idealnie nadaje się do faszerowania np. kebabem lub falafelem. Możesz z niego również przyrządzić typowe paluchy do zup lub sałatek.

Dania z Grilla

Rama Culinesse Profi 0,9l

Gotowy tłuszcz roślinny do smażenia w wysokiej temperaturze (ponad 215°C). Nadaje potrawom maślaną smak. Nie zawiera wody (jak tradycyjne masło) i nie rozpryskuje się podczas smażenia.



CHACZAPURI

Składniki na 10 porcji

CIASTO:

Drożdże	0,040 kg
Mleko	0,330 l
Cukier	0,020 kg
Sól	0,015 kg
Mąka pszenna	0,400 kg
Masło	0,080 kg

CHACZAPURI:

Rama Cremefine Fraiche 24%	0,200 l
Ser kozi lub owczy	0,300 kg
Jaja kurze, rozmiar S	1l szt.

WYKONANIE

CIASTO:

- Drożdże rozpuść w ciepłym mleku.
- Dodaj cukier, sól i część mąki do uzyskania konsystencji śmietany. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia.
- Następnie dodaj pozostałą część mąki i roztopione masło. Ciasto wyrabiaj przez ok. 5 minut. Przykryj ścierką i pozostaw na 20 minut.
- Przygotowane ciasto podziel na 10 części, uformuj z nich kulki.

CHACZAPURI:

- Kulkę ciasta uformuj palcami w kształt okrągłego placka, pozostawiając nienaruszone brzegi.
- Wysmaruj Ramę 24%, dodaj ser i ciągnąc za boki, nadaj kształt łódeczki. Posmaruj brzegi roztrzepanym jajem.
- Wstaw do pieca nagrzanego do 180°C i piecz przez 5 minut. Następnie dodaj jajko i piecz kolejne 5 minut.

PODANIE:

- Udekoruj ulubionymi ziołami.

Street Food

Rama Cremefine Fraiche do dań zimnych, gorących i deserów 24% 1l

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.



Warto wiedzieć:

To gruzińskie danie ma wiele odmian: z serem, jajkiem, twarogiem lub pastą paprykową typu achar.

KANAPKA PASTRAMI Z RUKOLĄ I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ

Składniki na 10 porcji

PASTRAMI:

Łata wołowa/rostbef	2,000 kg
Woda	2,500 l
Sól kamienna	0,250 kg
Sól peklowa	0,050 kg
Cukier trzcinowy	0,200 kg
Czosnek (plasterki)	3 ząbki
Ziele angielskie	8 szt.
Liść laurowy	5 szt.
Kolendra w ziarnach	0,020 kg
Delikat przyprawa do grilla Knorr	0,060 kg
Papryka słodka wędzona	0,015 kg

KANAPKA:

Chleb pszenno-żytni	20 kromek
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,400 kg
Pasta truflowa	0,100 kg
Peperoni Grigliati (papryka grillowana) Knorr	0,500 kg
Rukola	0,250 kg

WYKONANIE

PASTRAMI:

- Składniki solanki wymieszaj i włóż do niej oczyszczone mięso. Wstaw do lodówki na 10 dni.
- Następnie mięso opłucz, osusz ręcznikiem papierowym i przypraw Delikatem do grilla wymieszanym z wędzoną papryką.
- Obsmaż na rumiany kolor ze wszystkich stron i piecz przez 4-6 godzin w temperaturze 93°C lub 12 godzin w temperaturze 62°C.
- W trakcie pieczenia możesz podkładać rozżarzone wiórki drewna owocowego w celu podwędzenia.
- Następnie mięso wystudź i pokrój w cienkie plasterki na krawalnicę.

KANAPKA:

- Kromki chleba upiecz na chrupko, posmaruj pastą truflową i majonezem.
- Chleb przełóż wołowiną, grillowaną papryką i rukolą.

Warto wiedzieć:

Pastrami można przygotować wcześniej i poddać procesowi dojrzewania, który korzystnie wpłynie na smak i strukturę mięsa.

Street Food



Delikat Przyprawa do grilla Knorr 0,5kg

Zawiera precyzyjnie dobraną kompozycję ziół, przypraw i warzyw idealną do mięs i innych dań z grilla: cebula, czosnek, papryka czerwona, pieprz czarny, pieprz cayenne, majeranek, tymianek, estragon, cząber. Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania mięs i warzyw przed grillowaniem, jak również do marynowania mięs. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej.



PULLED PORK

Składniki na 10 porcji

MIĘSO:

Woda	4,000 l
Sól	0,045 kg
Sól peklowa	0,045 kg
Cukier	0,040 kg
Oceł jabłkowy	0,100 l
Łopátka wieprzowa	3,000 kg

PODANIE:

Sos BBQ	0,200 kg
Bułki	10 szt.
Kiszony ogórek	0,300 kg
Rukola	0,050 kg
Salátka coleslaw	0,500 kg

WYKONANIE

MIĘSO:

- Wodę wymieszaj z solą, solą peklową, cukrem i octem. Następnie włóż do niej łopatkę wieprzową i pozostaw na 24 godziny.
- Wyjmij mięso, umyj i osusz ręcznikiem papierowym.

PRZYPRAWA:

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj ze sobą.
- Łopatkę wieprzową posyp z każdej strony przygotowaną mieszanką.

WĘDZENIE, PIECZENIE:

- Następnie piecz pod przykryciem w temperaturze 100 °C do momentu, aż mięso będzie bardzo kruche.
- Przy pomocy widelca porozdzielaj włókna mięsa.

PODANIE

- Poszarpane mięso wymieszaj z sosem BBQ oraz z sosem, który powstał podczas pieczenia.
- Bułki przetnij i podgrzej. Włóż do nich mięso, salatkę coleslaw, rukolę i plasterki kiszzonego ogórka.

PRZYPRAWA:

Delikat przyprawa do mięs Knorr	0,040 kg
Cukier brązowy	0,012 kg
Pieprz	0,005 kg
Kmin rzymski	0,003 kg
Czosnek suszony	0,002 kg

Street Food



Warto wiedzieć:

Po upieczeniu i poszarpaniu mięsa ważne jest dodanie sosu BBQ oraz smaku od pieczenia. Nadadzą one soczystości i spotęgują smak kanapki.

Delikat Przyprawa do mięs Knorr 0,6kg

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.



ZIEMNIAKI FASZEROWANE CHILI CON CARNE

Składniki na 10 porcji

FARSZ:

Wołowina mielona	1,000 kg
Olej	do smażenia
Fix do potraw meksykańskich Knorr	0,120 kg
Woda	0,400 l
Czosnek	0,030 kg
Chili	do smaku
Polparicca di Pomodoro (pomidory bez skórki pokrojone w kostkę) Knorr	0,800 kg
Fasola czerwona (odsączona)	0,400 kg
Kumin, sól	do smaku
Kolendra	1 pęczek

PIECZONE ZIEMNIAKI:

Duże ziemniaki	10 szt.
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,015 kg
Olej	0,050 l
Wędzona papryka	do smaku

PODANIE:

Cebula czerwona	0,120 kg
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,400 kg
Kolendra	do dekoracji

WYKONANIE

FARSZ:

- Na oleju zasmaż wołowinę. Fix do potraw meksykańskich połącz z wodą i dodaj do wołowiny.
- Dodaj czosnek, chili oraz pomidory z puszki. Całość duś na wolnym ogniu, dopraw do smaku.
- Pod koniec dodaj odsączoną fasolę i pokrojoną kolendrę. Konsystencja powinna być gęsta.

PIECZONE ZIEMNIAKI:

- Ziemniaki dokładnie umyj i ugotuj w łupinie. Ugotowane i przestudzone przekrój na pół i wydrąż. Delikat do mięs wymieszaj z olejem oraz wędzoną papryką i przesmaruj ziemniaki. Podpiecz je w piecu lub grilluj.
- Na ziemniaki nałóż gotowy farsz, całość delikatnie zapiecz.

PODANIE:

- Podawaj z łyżką Ramy 24%, czerwoną cebulą pokrojoną w krążki i kolendrą.

Warto wiedzieć:

Ziemniaki zamiast gotować, możesz upiec w folii w temperaturze 170°C – będą jeszcze bardziej aromatyczne.

Street Food



Fix do potraw meksykańskich Knorr 1,2kg

Idealna baza do przygotowywania oryginalnych dań kuchni meksykańskiej. Polecany do dań typu chili con carne, burrito, tortilla, tacos, enchilada, czy zupy meksykańskie. Znajdzie zastosowanie w pikantnych sosach i zupach, gdzie pożądaną jest smak ostrej papryki, kuminu, kolendry i pomidorów.



JAŚMINOWE BURITOS Z PIKANTNYM KURCZAKIEM I WARZCHWAMI

Składniki na 10 porcji

KURCZAK W TEMPURZE Z PANKO:

Filet z kurczaka	0,800 kg
Sól	do smaku
Mąka kukurydziana	0,080 kg
Mąka pszenna	0,300 kg
Woda gazowana zimna	0,500 l
Łajo	1 szt.
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,040 l
Proszek do pieczenia	0,010 kg
Panierka panko	0,150 kg
Olej	do głębokiego smażenia

SOS:

Słodki sos sojowy - Kełjap	0,200 l
Manis Knorr	
Imbir	0,040 kg
Cukier	0,030 kg

DODATKI:

Ryż ugotowany	0,550 kg
Guacamole*	0,250 kg
Sałata lodowa	0,200 kg
Peperoni Grigliati (papryka grillowana) Knorr	0,300 kg
Omlet (przygotowany wcześniej w klasyczny sposób)	10 szt.
Nori	10 płatków
Pergamin	10 małych arkuszy

WYKONANIE

KURCZAK W TEMPURZE Z PANKO:

- Mięso pokrój w długie paski, przypraw solą i obtocz w mące kukurydzianej.
- Z mąki, wody gazowanej, jaja, Esencji bulionu drobiowego i proszku do pieczenia przygotuj ciasto o konsystencji luźniejszej niż ciasto naleśnikowe.
- Kurczaka zanurz w panierce, a następnie obtocz w panko i smaż w głębokim tłuszczu.

SOS:

- Sos Kełjap Manis połącz z tartym imbirem i cukrem, całość delikatnie zredukuj.

PODANIE:

- Na płacie nori rozłóż cienką warstwę ryżu, kurczaka, guacamole*, sałatę lodową, paprykę i omlet.
- Całość ściśle zwiń przy użyciu maty bambusowej, tak by płatek nori był na zewnątrz. Dodatkowo zawiń w pergamin. Buritos podawaj przekrojone na pół.
- Mocz w przygotowanym sosie, który można podawać na ciepło lub na zimno.

*Sposób na przygotowanie guacamole i wiele innych profesjonalnych przepisów znajdziesz na www.ufs.com

Street Food



Warto wiedzieć:

To fuzja kuchni japońskiej z meksykańską. Użyj ulubionego ryżu lub kaszy i własnych dodatków by stworzyć autorską wersję dania.

Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional 1l

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 min. 52% skoncentrowanego bulionu drobiowego, tłuszcz kurzy, koncentraty soków z pora, marchwi i cebuli, pieprz czarny, kurkumę.



SHAKSHOUKA (CZYT. SZAKSZUKA)

Składniki na 10 porcji

SHAKSHOUKA/SOS POMIDOROWY:

Oliwa z oliwek	0,030 l
Czosnek (plastry)	0,010 kg
Czerwona cebula (kostka)	0,060 kg
Seler naciowy (paski)	0,070 kg
Przyprawy: gałka muskatołowa, cynamon, tymianek, papryka wędzona słodka	do smaku
Polparicca di Pomodoro (pomidory bez skórki pokrojone w kostkę) Knorr	0,300 l kg
Oliwki czarne	0,050 kg
Sól, pieprz	do smaku
Jaja	3 szt.

WYKONANIE

SHAKSHOUKA/SOS POMIDOROWY:

- Na oliwie przesmaż czosnek, czerwoną cebulę i seler naciowy.
- Dodaj przyprawy i smaż delikatnie, by uniknąć przypalenia. Następnie dodaj pomidory, oliwki i dopraw do smaku solą i pieprzem.
- Wbij jajka i duś pod przykryciem lub zapiekaj, aż jajka delikatnie się zetną.

PODANIE:

- Podawaj w patelni, przybrane ulubionymi ziołami.

Street Food

Polparicca di pomodoro Knorr 2,55kg

Produkowane z włoskich pomidorów o odpowiedniej twardości i mięsistości. Do produkcji jednego opakowania użyto około 3,3 kg świeżych pomidorów dojrzewających w słońcu, co zapewnia ich słodki smak. W składzie 70% pomidorów pokrojonych w kostkę oraz 30% zagęszczonego soku pomidorowego.



Warto wiedzieć:

Nazwa dania pochodzi od słowa „bağcan”, bo pozornie tak może to wyglądać. Stanowi idealną propozycję na każdą okazję.

PIEROŻKI DIM SUM Z KURCZAKIEM I WARZYSWAMI

Składniki na 10 porcji (50 pierożków)

FARSZ:		CIASTO:	
Filet z kurczaka	0,700 kg	Mąka pszenna	0,150 kg
Rama Culinesse Profi	0,020 l	Mąka ryżowa	0,150 kg
Szalołka	0,050 kg	Skrabia z tapioki	0,080 kg
Por	0,030 kg	Sól	0,003 kg
Marchew	0,100 kg	Cukier	0,005 kg
Pietruszka, korzeń	0,100 kg	Woda gorąca (temp ok. 80°C)	0,225 l
Seler naciowy	0,150 kg	Olej	0,030 l
Cukinia	0,100 kg		
Czosnek (rozłarty)	2 ząbki		
Kolendra (posiekana)	0,010 kg		
Imbir (starty)	0,010 kg		
Pikantny sos z chili i soją	0,060 l		
- Sambal Manis Knorr			
Sól, pieprz czarny	do smaku		

WYKONANIE

- FARSZ:**
- Mięso zmiel.
 - Wszystkie warzywa pokrój w bardzo drobną kostkę.
 - W szerokim rondlu zeszklij szalołkę i por. Następnie kolejno dodawaj pokrojone warzywa (marchewka, korzeń pietruszki, seler, cukinia) i smaż do momentu, kiedy będą al dente. Odstaw do wystygnięcia.
 - Do zmielonego mięsa dodaj warzywa i pozostałe składniki (czosnek, kolendra, imbir, Sambal Manis).
 - Całość dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku.

- CIASTO:**
- Mąkę pszenną, mąkę ryżową, skrobię z tapioki, sól i cukier wymieszaj razem.
 - Następnie dodaj olej i gorącą wodę, całość zagnieć na jednolite ciasto. Przykryj wilgotnym ręcznikiem i odstaw na 30 minut.

- FORMOWANIE PIEROŻKÓW:**
- Ciasto rozwałkuj na grubość ok. 1 mm i wykrawaj równe kółka, np. ringiem o średnicy 9 cm.
 - Nadziewaj farszem i sklejaj, tworząc falbankę.
 - Gotuj na parze lub w osolonej wodzie przez ok. 6-8 minut.

- PODANIE:**
- Pierożki podawaj na gorąco np. w koszyku bambusowym.

Street Food

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

Niezastąpiony w daniach
typu stir-fry. Wystarczy
dodać go do przesmażonych
na woku warzyw i mięsa.
Nadaje potrawom orientalny,
słodko-pikantny smak
z nutą warzyw.



Warto wiedzieć:

Staraj się rozwałkować ciasto jak najcieniej,
a pierożki będą bardziej delikatne.
Zimne pierożki po ugotowaniu można
smażyć na głębokim tłuszczu.

CHRUPIĄCY NALEŚNIK Z KURCZAKIEM I KREWETKĄ

Składniki na 10 porcji

CIASTO NALEŚNIKOWE:

Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,050 kg
Jaja	4 szt.
Mleko	0,500 l
Woda gazowana	0,200 l
Mąka kukurydziana	0,250 kg
Skrobia kukurydziana	0,100 kg
Mąka pszenna	0,100 kg
Sól	do smaku
Olej	do smażenia
Ziarna czarnego i białego sezamu	do posypania
Panierka panko	do posypania

NADZIECIE:

Krewetki 16/20	0,600 kg
Filet z kurczaka	1,000 kg
Wędzona papryka	do smaku
Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional	0,015 kg
Seler naciowy (oczyszczony)	0,200 kg
Pomidorki koktajlowe	0,250 kg
Mango (oczyszczone)	0,200 kg
Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr	0,040 l
Rama Culinesse Profi	do smażenia

WYKONANIE

CIASTO NALEŚNIKOWE:

- Rozpuszczony tłuszcz połącz z jajami, mlekiem, wodą, mąką kukurydzianą, skrobią i mąką pszenną. Dopraw solą i dokładnie wymieszaj.
- Smaż cienkie naleśniki. W momencie wylania ciasta na patelnię, zanim się zetnie, posyp panko i sezamem (białym i czarnym). Smaż z obu stron do lekkiego zrumienienia.

NADZIECIE:

- Filet z kurczaka pokrój w dużą kostkę, przypraw wędzoną papryką oraz Marynatą do ryb i owoców morza i usmaż. Podczas smażenia dodaj oczyszczone krewetki, a w ostatniej fazie – seler naciowy i przekrojone na pół pomidorki koktajlowe.
- Mango pokrój w dowolny sposób i połącz z sosem Sunshine Chili.

PODANIE:

- Na talerzu ułóż ciepły naleśnik od strony zrumienionego sezamu, podsmażone składniki, mango w sosie chili i majonez skorupiakowy*.
- Danie udekoruj listkami selera naciowego.

*Sposób na przygotowanie majonezu skorupiakowego i wiele innych profesjonalnych przepisów znajdziesz na www.uufs.com

Street Food



Warto wiedzieć:

Ciasto naleśnikowe przygotuj wcześniej.
W ten sposób uwolnisz gluten, co pozwoli
smażyć cieńsze naleśniki.

Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr 1l

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 kurczaka, żeberka lub karkówkę, aby uzyskać słodko-pikantną glazurę.



KLASYCZNE GOFRY Z BITĄ ŚMIETANĄ

Składniki na 14 gofrów 10 x 17 cm

CIASTO:

Cukier	0,250 kg
Jaja	4 szt.
Woda	0,450 l
Mleko	0,350 l
Mąka	0,560 kg
Proszek do pieczenia	0,010 kg
Sól	0,005 kg
Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,100 kg

BITA ŚMIETANA:

Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31%	0,500 l
Mleko 3,5%	0,100 l
Cukier puder	0,050 l

PODANIE:

Maliny lub truskawki	0,600 kg
Borówki	0,600 kg
Jelutyn	0,300 kg
Polewa, cukier puder	wedle uznania

WYKONANIE

CIASTO:

- Do dzieży miksera wbij jajka, dodaj cukier i ubijaj na puszystą masę.
- Następnie dodaj mleko i wodę.
- Mąkę, proszek do pieczenia i sól wymieszaj i dodaj do płynu, cały czas mieszając. Następnie dodaj roztopioną, ale nie gorącą, Ramę Profi.
- Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na 30 minut.
- Gofry piecz w gofrownicy.

BITA ŚMIETANA:

- Połącz wszystkie składniki. Ubijaj za pomocą miksera lub syfonu.

PODANIE:

- Gofry podawaj z ubitą Ramą 31% i owocami.
- Można je polać dowolną polewą lub posypać cukrem pudrem.

Warto wiedzieć:

Aby otrzymać lżejsze i bardziej chrupiące gofry ubij białka jaj osobno i dodaj do ciasta na końcu.

Street Food

Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31% 1l

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



GOFRY Z ZIELONĄ HERBATĄ MUSEM WANILIOWYM I GRUSZKĄ

Składniki na 14 gofrów 10 x 17 cm

CIASTO:

Cukier	0,250 kg
Jaja	4 szt.
Woda	0,450 l
Mleko	0,350 l
Mąka	0,560 kg
Herbata matcha	0,003 kg
Proszek do pieczenia	0,010 kg
Sól	0,005 kg
Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,100 kg

PODANIE:

Mus waniliowy Carte d'Or 1L	0,500 l
Gruszki (świeże lub konserwowe)	1500 kg

WYKONANIE

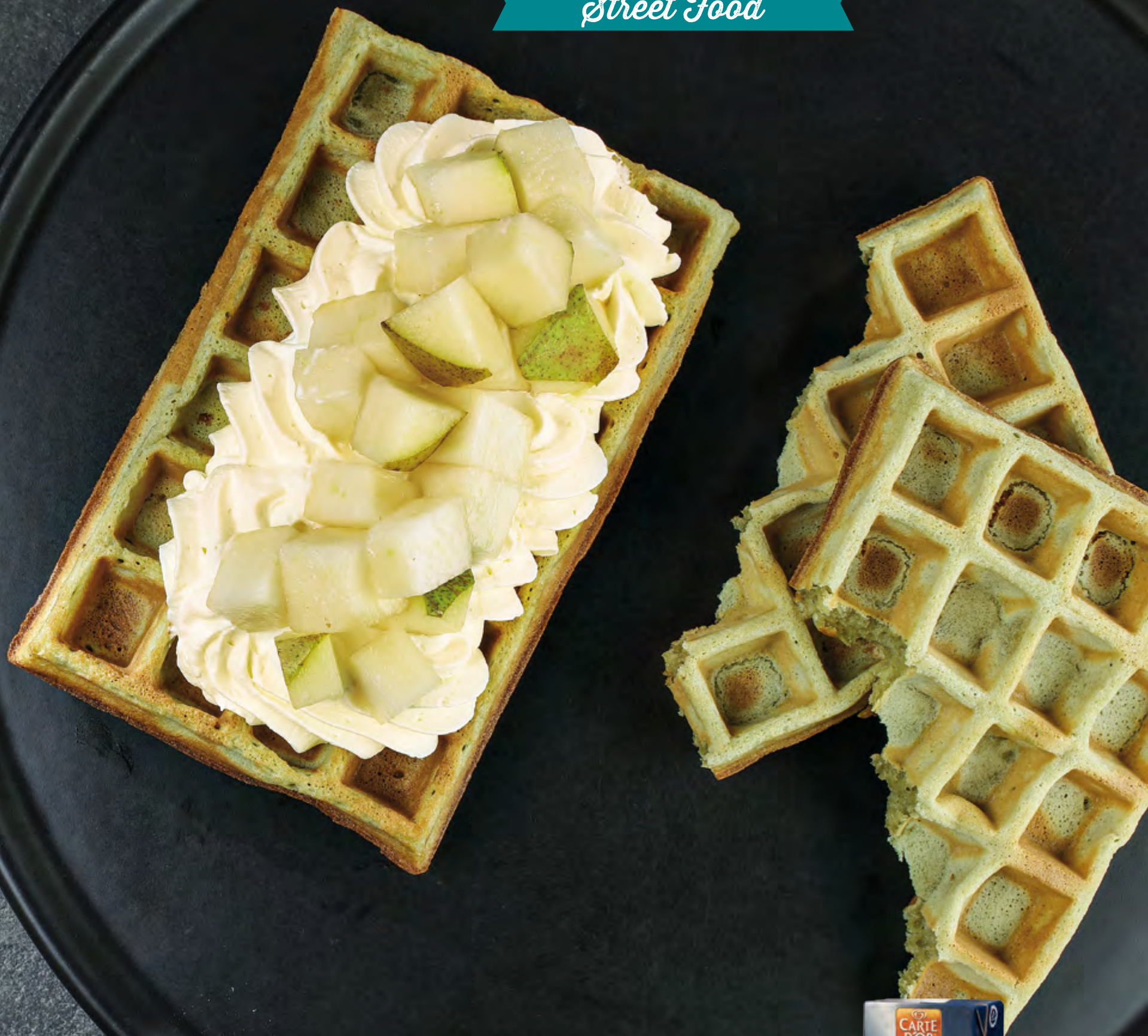
CIASTO:

- Do dzieży miksera wbij jajka, dodaj cukier i ubijaj na puszystą masę.
- Następnie dodaj mleko i wodę.
- Mąkę, herbatę matcha, proszek do pieczenia i sól wymieszaj i dodaj do płynu, cały czas mieszając. Następnie dodaj roztopioną, ale nie gorącą, Ramę Profi.
- Całość dokładnie wymieszaj i odstaw na 30 minut.
- Gofry piecz w gofrownicy.

PODANIE:

- Mus waniliowy ubij na sztywno, nałóż na gofra i dodaj pokrojone gruszki.

Street Food



Warto wiedzieć:

Dzięki dodaniu herbaty matcha, ciasto stanie się zielone i aromatyczne, a twoje gofry nabiorą ciekawego charakteru.

Mus waniliowy Carte d'Or 1L (płynny)

Płynny mus, który może być serwowany jako gotowy kompletny deser, dekoracja, sos lub być bazą do autorskich propozycji szefa kuchni. To połączenie dobrego smaku i łatwości przygotowania. Produkt jest bezglutenowy i stabilny do 48 godzin od przygotowania. Przyrasta podczas ubijania o 150%.



Barbecue

„BARBECUE” (BBQ) to nie tylko nazwa sosu czy synonim małego przyjęcia na świeżym powietrzu, ale przede wszystkim specjalna kilkietapowa metoda przygotowywania mięsa. Wbrew częstym poglądom, nie ma ona wiele wspólnego z grillowaniem, które jest szybkim i stosunkowo mało wymagającym procesem technologicznym. Zwykle obróbka termiczna nie przekracza tu kilkunastu minut.

Natomiast **BARBECUE** to kwintesencja slow cookingu – przygotowanie dania może trwać nawet dwa dni. Poszczególne części mięsa np. antrykot, mostek czy łopatkę przyrządza się w całości, a nie – jak na grillu – w kawałkach. Zaczyna się od wędzenia, potem przychodzi czas na pieczenie i często także na duszenie. Bardzo ważne jest, by między pieczeniem, a duszeniem mięso miało czas „odpocząć”. Podczas całego procesu jest owiewane gorącym powietrzem i dymem pochodzącym ze spalania drewna, najczęściej z drzew liściastych np. klonu, akacji, olchy, dębu, lipy czy grabu. To kolejna cecha charakterystyczna dla barbecue, bo podczas grillowania mięso ma kontakt z żywym ogniem, a materiałem wykorzystywanym do opalania, poza drewnem, może być także gaz, prąd lub węgiel drzewny.

Pochodzenie

Metoda **BARBECUE** pochodzi ze Stanów Zjednoczonych, gdzie cieszyła się dużą popularnością zwłaszcza w trudnych warunkach i czasach np. na plantacjach bawełny czy podczas wojny. Wędzenie chroniło mięso przed zepsuciem, a długa obróbka termiczna sprawiała, że nawet najgorsze i najtwardsze kawałki nadawały się do jedzenia.

Dzisiaj metodą barbecue przygotowuje się zarówno drób, czerwone mięso, jak i ryby. Tę technikę kulinarną można wykorzystać, robiąc popularną ostatnio tzw. szarpaną wieprzowinę (pulled pork) lub szarpaną wołowinę (pulled beef). Wieprzowinę najczęściej przygotowuje się z łopatki, która po przejściu długiego procesu termicznego jest niesłychanie miękka i łatwo podzielić ją na pojedyncze włókna, które może być podstawą wielu dań. Często miesza się je z różnymi sosami i dodatkami i wkłada do kanapek, nadając im regionalny charakter. I tak na przykład musztarda, ogórek i kiszona kapusta będą stanowić polski akcent, a chilli, kolendra i jalapeno – meksykański. Oczywiście doskonałym dodatkiem do takiej kanapki może być też sos **BARBECUE**.

Oczywiście liczba możliwych modyfikacji sosu barbecue jest niemal nieskończona. Poniżej przedstawiamy przepis na podstawowy sos barbecue. Więcej przepisów na autorskie sosy barbecue znajdziesz na www.ufs.com.

Podstawowy Sos Barbecue

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Oceł	0,500 l
Sok jabłkowy	0,500 l
Cukier	0,500 kg
Sos pieczeniowy Knorr	0,100 kg
Sól	0,020 kg
Pieprz czarny	0,005 kg
Ekstrakt dymu wędzarniczego w płynie	do smaku
Ketchup Hellmann's	0,400 kg

WYKONANIE:

- Wszystkie składniki sosu, oprócz ketchupu, połączyć, podgrzeć i doprowadzić do wrzenia.
- Gotuj na wolnym ogniu przez 10 minut.
- Odstaw do wystygnięcia. Następnie połącz z ketchupem.

Sos Barbecue

Jego podstawą są zawsze: ketchup, ocet winny lub owocowy, sos sojowy lub worcester, brązowy cukier, sól oraz musztarda. Czasem dodaje się także melasę lub skrobię kukurydzianą. Sos barbecue podobnie jak metoda barbecue nie lubi pośpiechu – najpierw trzeba go rozgotować, potem zmiksować, a na końcu przecisnąć przez tzw. chińskie sitko. Jak łatwo można się domyślać również pochodzi z USA. W zależności od regionu ma trochę inny smak np. w stanach sąsiadujących z Meksykiem jest ostrzejszy, a w Północnej Karolinie ma silniejszą wędzoną nutę. W Europie najlepiej znamy cztery jego podstawowe rodzaje: Orientalny, Jack Daniels, Smoky i Honey.

BBQ Smoky - Doprawiaj

jego bazą są zmiksowane wędzone warzywa np. papryczki lub cebulki oraz owoce np. gruszki, jabłka, brzoskwinie. Jest idealny do wołowiny. Warto wiedzieć, że ten wędzony, lekko kwaśny sos jest najbliższy dawnemu oryginałowi.

BBQ Jack Daniel's - Marynuj

choć jego nazwa wskazuje na użycie konkretnej whisky, to do zrobienia tego sosu można użyć także rumu czy brandy. Ponieważ smak alkoholu powinien być wyraźny, powinno się go dodawać na samym końcu (w przeciwnym razie wyparuje). Ten sos warto podawać do wołowiny, żeberek i wieprzowiny.

BBQ Orientalny - Grilluj

przygotowuje się go z dodatkiem imbiru, kolendry, oraz ananasa. Świetnie pasuje do wieprzowiny, ryby i kurczaka.

BBQ Honey - Glazuruj

jego podstawą jest miód. Najlepiej współgra z żeberkami i łopatką.

Profesjonalne produkty ułatwiające przygotowanie salatek i dań z grilla

Sosy Salatkowe



Sos Salatkowy Ogrodowy Knorr
Masa netto: 0,7 kg



Sos Salatkowy Włoski Knorr
Masa netto: 0,7 kg



Sos Salatkowy Czosnkowy Knorr
Masa netto: 0,7 kg



Sos Salatkowy Koperkowy Knorr
Masa netto: 0,8 kg



Sos Salatkowy Grecki Knorr
Masa netto: 0,7 kg

Marynaty



Marynata Do Drobiu Knorr Professional
Masa netto: 0,7 kg



Marynata Do Wieprzowiny Knorr Professional
Masa netto: 0,75 kg



Marynata Do Wołowiny Knorr Professional
Masa netto: 0,75 kg



Marynata Do Ryb I Owoców Morza Knorr Professional
Masa netto: 0,7 kg

Kolekcja Azjatycka



Słodko-Pikantny Sos Chili - Sunshine Chili Knorr
Pojemność: 1 l



Słodki Sos Sojowy - Ketjap Manis Knorr
Pojemność: 1 l



Pikantny Sos Z Chili I Soją - Sambal Manis Knorr
Pojemność: 1 l



Pikantny Sos Z Chili I Pomidorami - Pang Gang Knorr
Pojemność: 1 l

Primerby



Primerba Bazylkowa Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Czerwone Pesto Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Czosnkowa Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Grzybowa Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Ogrodowa Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Pesto Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Prowansalska Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Włoska Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Rozmarynowa Knorr
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Tymiankowa Knorr
Masa netto: 0,34 kg



Primerba Pieczony Cebuli Knorr
Masa netto: 0,34 kg



Więcej profesjonalnych
inspiracji znajdziesz na
www.ufs.com