



Makaronomania



**ODKRYJ NA NOWO
DANIA Z MAKARONEM**



Unilever
Food
Solutions



Makaronomania

KONKURS DLA RESTAURACJI, JAKIEGO JESZCZE NIE BYŁO!

Jeśli chcesz wypromować swoją restaurację, dostarczyć klientom rozrywki oraz wygrać nagrody zarówno dla siebie jak i restauracji - to koniecznie weź udział w konkursie przygotowanym przez Unilever Food Solutions!

DLACZEGO?

Klienci mają coraz wyższe oczekiwania wobec restauracji. Z jednej strony przywiązują dużą wagę do jakości produktów oraz menu, z drugiej strony - poszukują dodatkowych atrakcji, dzięki którym przeżyją niezapomniane emocje. Szefowie kuchni często stają na głowie, aby te oczekiwania zaspokoić, jednak na niektóre z nich nie mają wpływu. „MAKARONOMANIA” to idealny pomysł na dobrą zabawę, dobre jedzenie, emocje oraz ruch w biznesie.

NA CZYM POLEGA KONKURS?

Mechanizm jest bardzo prosty, zarówno dla restauracji, jak i dla gości. W konkursie „MAKARONOMANIA” restauracje zgłaszają wybrane danie makaronowe, które podczas trwania konkursu będzie w menu. Goście będą mieli okazję podzielić się swoją opinią, oddając na nie głos na stronie makaronomania.pl. Dodatkowo, będą mogli wysłać zdjęcie dania. Pośród osób, które prześlą zdjęcie, co 2 tygodnie będą losowane nagrody.

Atrakcje przewidziane są także dla restauracji oraz szefów kuchni. Każde miejsce, które weźmie udział w konkursie otrzyma materiały marketingowe. Dodatkowo 10 najlepszych restauracji, czyli tych, których zgłoszone danie uzyskało największą liczbę głosów, otrzyma nagrody oraz weźmie udział w finale, jakim będzie konkurs kulinarny.



CO MA ZROBIĆ RESTAURACJA, ABY WZIĄĆ UDZIAŁ W KONKURSIE?

- 1 kup produkty* za min. 300 zł netto i otrzymaj kod, który upoważni Cię do wzięcia udziału w konkursie
- 2 wykorzystując kod zarejestruj się na stronie: WWW.MAKARONOMANIA.PL
- 3 dodaj zdjęcie swojej potrawy z makaronem, którą chcesz zgłosić do konkursu oraz jej krótki opis

*Produkty biorące udział w konkursie znajdziesz na stronach 38-39.

CO MA ZROBIĆ GOŚĆ, ŻEBY WZIĄĆ UDZIAŁ W KONKURSIE?

- 1 wejdź na stronę WWW.MAKARONOMANIA.PL i oddaj głos na ulubione danie
- 2 prześlij zdjęcie dania konkursowego i walcz o nagrody
- 3 co 2 tygodnie 4 najlepsze zdjęcia wygrywają nagrody:

I MIEJSCE: voucher do biura podróży o wartości 3000 zł

II, III, IV MIEJSCE: karta pre-paid o wartości 300 zł

CO OTRZYMA RESTAURACJA?

- 1 promocję restauracji poprzez udział w ogólnopolskim konkursie dla restauracji i ich gości
- 2 materiały marketingowe, które pomogą poinformować o konkursie: ulotki dla gości, prezenter na stół oraz naklejki z logo konkursu
- 3 fartuch z logo konkursu dla szefa kuchni
- 4 **10 RESTAURACJI**, które zdobędą największą liczbę głosów, weźmie udział w finałowym konkursie kulinarnym

JAK BĘDZIE WYGLĄDAŁ FINAŁOWY KONKURS KULINARNY?

Finałowy konkurs kulinarny odbędzie się 17.10.2018 w Warszawie. W jury zasiądą znani blogerzy kulinarni. Podczas konkursu każdy z szefów ugotuje swoje konkursowe danie. Każdy z 10-ciu finalistów otrzyma **WYGRAWANE NOŻE MARKI DICK**. Natomiast 3 najlepsze restauracje otrzymają nagrody główne**.

I MIEJSCE:	6000 złotych dla szefa kuchni oraz KitchenAid dla restauracji
II MIEJSCE:	4000 złotych dla szefa kuchni oraz KitchenAid dla restauracji
III MIEJSCE:	2000 złotych dla szefa kuchni oraz KitchenAid dla restauracji

**Wizualizacja nagrody, finalne nagrody mogą się różnić.

Termin trwania konkursu: 1.07 - 30.09.2018.

O szczegóły konkursu zapytaj Doradcę Kulinarnego UFS.



JAK ROBIĆ DOBRE ZDJĘCIA POTRAW?

Fotografia kulinarna nie musi być trudna! Nawet aparatem w telefonie możesz zrobić zdjęcia swoich potraw, którymi z dumą pochwalisz się w Internecie. Wystarczy pamiętać o kilku zasadach i poznać praktyczne triki.



Nawet aparatem
w telefonie możesz zrobić
zdjęcia swoich potraw

MAKIETUJ

Przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy warto sporządzić makietę zdjęcia – prosty rysunek zawierający wszystko, co chcesz pokazać na fotografii. To ułatwi i przyspieszy pracę oraz pomoże Ci uzyskać wyjątkowy efekt. Dzięki niej bez problemu dobierzesz aranżację talerza, kompozycję ujęcia, rekwizyty i oświetlenie.

ARANŻUJ

STWÓRZ NIEPOWTARZALNĄ ARANŻACJĘ talerza, która wyeksponuje najważniejsze akcenty potrawy i sprawi, że będzie wyglądać naprawdę apetycznie.

WYKORZYSTUJ REKWIZYTY – nie tylko deski do krojenia, zastawę, sztućce, serwetki i obrusy, ale też świeże produkty, przyprawy, zioła i kwiaty.

ZRÓB WŁASNE TŁO imitujące marmur czy stół. Możesz je wydrukować, wykonać z drewna, oklein i tkanin lub wykorzystać tynk do stworzenia powierzchni o wyjątkowej strukturze.

UPIĘKSZAJ DANIE. Jeśli chcesz podkreślić świeżość dania, spryskaj owoce i warzywa mgiełką. Jeśli chcesz stworzyć efekt topiącego się masła lub grillowych pasków na mięsie, wykorzystaj do tego ręczny palnik.

BAW SIĘ KOLORAMI. Możesz dobrać kolory zarówno pasujące do siebie, jak i kontrastowe (np. zieleń i fiolet, czerwień i niebieski). Najlepiej sprawdza się wybór do trzech kolorów obecnych na zdjęciu i dobieranie pod nie rekwizytów i tła.



OŚWIETLAJ

Światło dzienne to najlepszy przyjaciel fotografa jedzenia. Miękkie światło słoneczne pozwala na uniknięcie brzydko wyglądających cieni i naturalny wygląd potrawy. Najlepiej fotografować jedzenie na 2-3 godziny po wschodzie lub 2-3 godziny przed zachodem słońca. Możesz to robić albo przy dużym oknie, albo na zewnątrz. Aby uniknąć ewentualnego niedoświetlenia jednego boku potrawy, warto zainwestować w tanią blendę, która odbije światło i zredukuje ilość cieni.

DZIENNE OŚWIETLENIE



SZTUCZNE OŚWIETLENIE

Jeśli nie możesz fotografować przy świetle dziennym, wykorzystaj ciemne pomieszczenie i sztuczne światło do robienia zdjęć. Aby uzyskać efekt światła słonecznego, możesz stworzyć prosty dyfuzor nakładając na lampę półprzezroczysty pergamin lub białą tkaninę. Potrawę oświetlaj od boku, nie od przodu. Fotografując potrawę, nie używaj lampy błyskowej – łatwo o prześwietlone zdjęcie z ostrymi cieniami.

KOMPONUJ

W fotografii królują dwa kąty ujęcia – **Z LOTU PTAKA I Z BOKU**. Wybór odpowiedniego zależy od potrawy. Najczęściej dania obiadowe o skomplikowanej aranżacji lepiej prezentują się pokazane z góry, natomiast potrawy o wielu warstwach, wymagające przekrojania (np. kanapki, wrapy) są apetyczniejsze w ujęciu z boku.

UJĘCIE Z BOKU



UJĘCIE Z LOTU PTAKA

Wiele potraw dobrze jest pokazać w szerokim kącie, czyli ujęciu, które pokaże cały talerz wraz z rekwizytami. Ale nie jest to zasada, której należy się trzymać bez wyjątku. Niekiedy pokazanie detalu dania, topiącej się czekolady czy roztopionego sera przyciągnie wzrok odbiorcy i sprawi, że pocieknie mu ślinka.

ĘDYTUJ

Korzystaj z aplikacji do edycji zdjęć – to niewielki wydatek, który pomoże uzyskać świetną jakość zdjęć. Poza popularnym Foodie – aplikacją przeznaczoną do fotografii kulinarnej – możesz korzystać z takich jak Snapseed, Pixomatic czy VSCO Cam.

PRZED RETUSZEM



PO RETUSZU

Jeśli nie chcesz inwestować w aplikacje, nawet na darmowym oprogramowaniu wgranym w system operacyjny możesz przeprowadzić operacje, które poprawią jakość zdjęcia: wyprostować i wykadrować, ustawić jasność, kontrast i nasycenie kolorów. Możesz też skorzystać z gotowych filtrów dostępnych w aplikacjach.

WYRÓŻNIJ SIĘ

Zdjęcia potraw powinny stać się wizytówką restauracji. Dlatego to tak ważne, aby oddawały charakter lokalu oraz odróżniały nas od konkurencji. Aby odejść od kulinarnej sztampy, możesz chociażby fotografować talerze zawsze trzymane przez szefa kuchni, w momencie ich krojenia, z dłońmi sięgających po nie klientów lub z wykorzystaniem charakterystycznego dla Ciebie rekwizytu. Tworząc własny styl, umacniasz markę restauracji wśród swoich gości.

Tworząc własny
styl, umacniasz markę
restauracji.



DANIA MAKARONOWE

IDEALNY SPOSÓB NA ZWIĘKSZENIE ZYSKÓW W RESTAURACJI!

Czy to przypadek, że to włoska kuchnia jest tak popularna, a nie na przykład francuska? W pierwszej chwili może przyjść na myśl niepowtarzalny smak i prostota. Jednak ponad 600 różnych rodzajów makaronów może w tej kwestii wielu zaskoczyć. Chyba, że u podstaw leży jeszcze jeden aspekt – biznes. Świetnie oddają to słowa Marco Pierre White'a: „wielcy szefowie kuchni rodzą się z pewnością siebie, a wspaniałe potrawy powstają z wyrachowania”. A dania makaronowe to jeden ze sposobów, aby w bezpieczny sposób zwiększać zyski. I to na wiele sposobów.

FOOD COST.

Dania makaronowe są niskokosztowe. Dzięki nim, możesz balansować droższe produkty i utrzymać food cost na pożądanym poziomie. Zamawiając większe opakowania, a także współpracując z dostawcą, możesz dodatkowo wynegocjować dobre ceny. Dotyczy to nie tylko makaronów, ale także innych produktów. Niskokosztowe dania makaronowe są pomocne szczególnie w wolniejszych miesiącach.

OSZCZĘDNOŚĆ CZASU I ENERGII.

Dostępne w bardzo dobrej jakości makarony suche to znakomita okazja, aby zaoferować w menu potrawy nie tylko smaczne, ale także proste do przyrządzenia. Stosując zasadę mise and place, większość rzeczy przygotowujesz przed serwisem. Mając na pasie jedynie za zadanie ugotowanie pasty oraz podgrzanie sosu, będziesz mógł w godzinach szczytowych wykonać większą liczbę coverów i generować większe zyski w restauracji.

MINIMALIZUJ ODPADY.

Jak? Wprowadzając nowe danie do menu warto zadbać, aby jego składniki znalazły się także w innej potrawie, aby zwiększyć szanse na ich sprzedaż. Makarony, dzięki swojej różnorodności oraz elastyczności Ci w tym pomogą. Przykład: Wprowadzasz do menu kaczkę? Nic nie stoi na przeszkodzie, aby w specjach zaoferować ją z pappardelle. Ten szeroki, płaski makaron pochodzący z Toskanii, znakomicie komponuje się z mięsem, podkreślając jego smak i teksturę.

JAK ZWIĘKSZYĆ PROFITOWOŚĆ DAŃ?

Monitoruj wielkość porcji. W Polsce restauracje oferują często porcje w jednym rozmiarze, a ich waga waha się od 300 do 450 gram. Dlatego sprawdzaj, czy talerze wracają puste, aby ewentualnie zmniejszyć rozmiar potrawy. Zaoferuj pasty w 2 rozmiarach. Mniejsza porcja stanowi znakomite rozwiązanie jako pierwsze danie, porcja dla dziecka, przekąska na brunch. Wyceń mniejszą porcję tak, aby nadal przynosiła oczekiwany zysk i nie traciła na swej atrakcyjności. Klienci doceniają takie rozwiązania. Co ciekawe, ten zabieg zwiększa elastyczność menu i jego różnorodność, bez dodawania do niego kolejnych produktów.

Ciekawostka: W 2012 roku tytuł dania roku w Wielkiej Brytanii otrzymało caccio a pepe, czyli połączenie makaronu, sera pecorino i pieprzu.

MAKARONOMANIA

Jeśli serwujesz dania makaronowe w swojej restauracji, weź udział w konkursie „MakaronoMania”, i walcz o głosy swoich gości na Twoje danie!



MakaronoMania

WIETNAMSKA ZUPA PHO Z MAKARONEM RYŻOWYM I WOŁOWINĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

BULION:	
Wołowina	0,800 kg
Woda	3,000 l
Anyż	5 szt.
Cynamon	2 szt.
Czosnek	1 główka
Kafir	5 listków
Imbir	0,100 kg
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,070 l
Cukier brązowy	do smaku

DODATKI:	
Makaron ryżowy	0,500 kg
Limonka	5 szt.
Kiełki fasoli	0,150 kg
Kolendra, świeża	do smaku
Szczypiorek	do smaku
Chili, świeże	do smaku
Sos rybny	do smaku

WYKONANIE

- BULION:**
- Z przygotowanych składników ugotuj bulion.
 - Gotowy bulion przecedź, mięso pozostaw do serwowania.

- DODATKI:**
- Makaron namocz i ugotuj. Następnie wyporcuj. Dekoruj plastrami wołowiny, kawałkami limonki oraz kiełkami.
 - Zalej bulionem, dopraw do smaku ziołami i sosem rybnym.

ESENCJA BULIONU WOŁOWEGO KNORR PROFESSIONAL 1 L

Stosowana 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. Bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników. Produkt bezglutenowy.



WARTO WIEDZIEĆ

Propozycja dla wszystkich smakoszy zup i bulionów. Świeży, kwaśno-pikantny smak wzbogacony kolendrą idealnie wpisuje się w kulinarne trendy.

KURCZAK NA SPAGHETTI WARZYWNYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KURCZAK:

Filet z kurczaka z kostką	2,000 kg
Marynata do drobiu Knorr Professional	0,020 kg
Rama Culinesse	do smażenia

TAGLIATELLE WARZYNNE:

Marchew, obrana	0,600 kg
Cukinia ze skórą	0,600 kg
Sól, cukier	do smaku

PODANIE:

Pomodori Secchi (pomidory suszone) Knorr	0,150 kg
Olej z suszonych pomidorów	0,100 l
Oliwa z oliwek	0,150 l
Sok z cytryny	do smaku
Cytryna	0,080 kg
Zioła, świeże	do dekoracji

WYKONANIE

KURCZAK:

- Kurczaka przypraw marynatą i usmaż na Ramie Culinesse.

TAGLIATELLE WARZYNNE:

- Marchew i cukinię pokrój w długie cienkie słupki przypominające makaron spaghetti.
- Warzywa zblanszuj we wrzącej wodzie z solą i cukrem. Następnie zahartuj.

PODANIE:

- Pomidory pokrój w drobną kostkę, dodaj olej, oliwę, sok z cytryny i wymieszaj.
- Kurczaka podawaj z ciepłymi warzywami. Danie skrop przygotowaną oliwą z pomidorami oraz udekoruj częścią cytryny i świeżymi ziołami.

MARYNATA DO DROBIU KNORR PROFESSIONAL 0,7 KG

Do marynowania lub przyprawienia 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 m.in. najwyższej jakości, wyselekcjonowane, duże kawałki ziół i przypraw: czerwona papryka, rozmaryn, kolendra, kurkuma, sól morską.



WARTO WIEDZIEĆ

Marchew i cukinia zastępują klasyczny makaron. Ten duet możesz połączyć z dowolnym sosem.

SPAGHETTI Z WOŁOWYMI KLOPSIKAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KLOPSIKI WOŁOWE:

Wołowina mielona	1,000 kg
Jaja	2 szt.
Rama Cremefine Profi wielofunkcyjna 31%	0,100 l
Sól, pieprz	do smaku
Mąka pszenna	do oprószenia

SOS:

Sos Demi Glace Knorr	0,070 kg
Woda	1,500 l
Rama Culinesse	do smażenia
Cebulka perłowa	0,350 kg
Wino czerwone wytrawne	0,300 l

PODANIE:

Makaron Spaghetti Knorr	0,900 kg
Tomato Pronto Knorr	0,700 kg
Seler naciowy, oczyszczony, pokrojony w dowolny sposób	0,100 kg

WYKONANIE

KLOPSIKI WOŁOWE:

- Wołowinę wymieszaj z jajami, Ramą 31% oraz przyprawami.
- Uformuj kulki wielkości orzecha włoskiego (5 kulek na porcję).
- Usmaż w głębokim tłuszczu.

SOS:

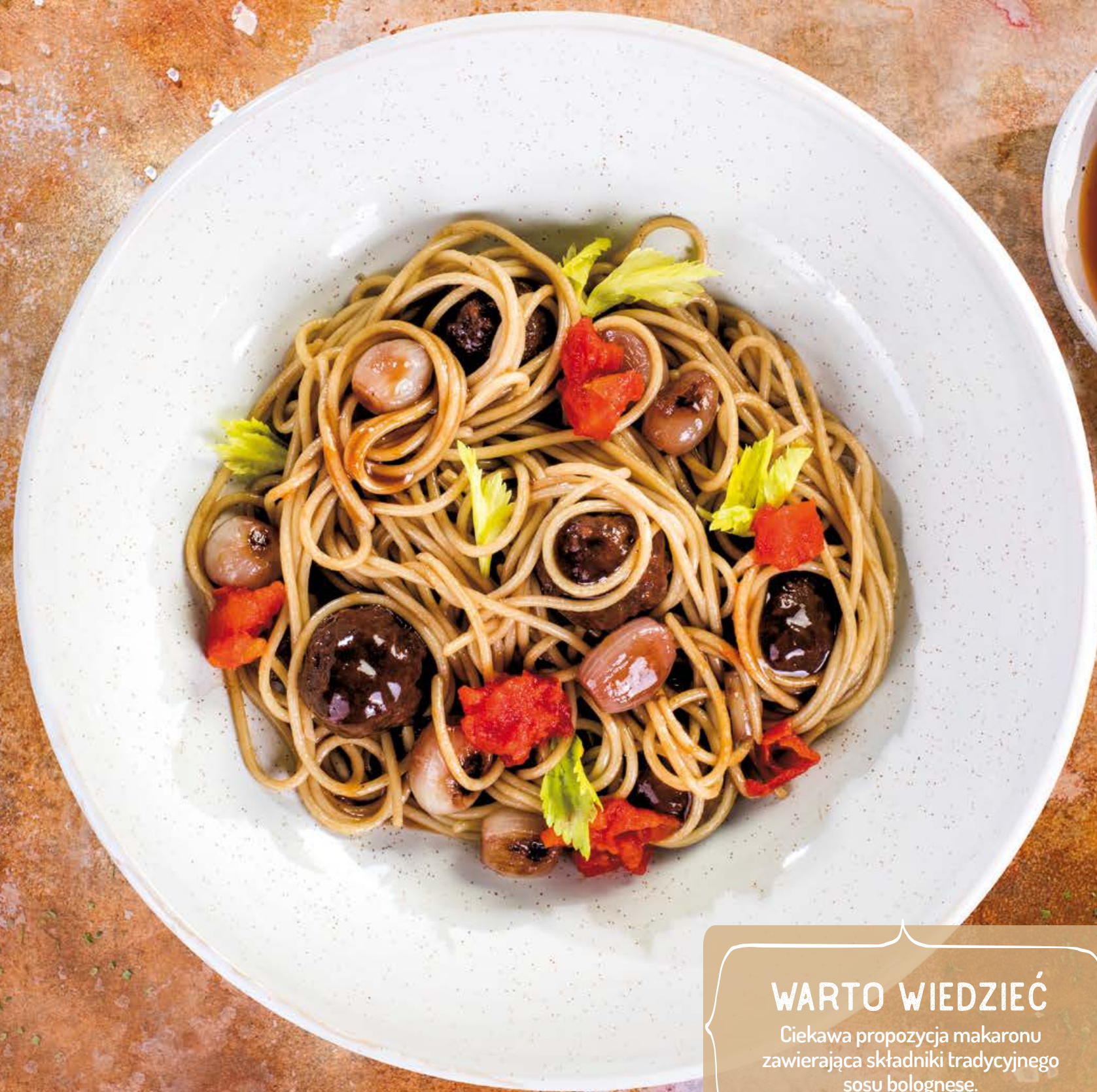
- Sos Demi Glace połącz z wodą i zagotuj.
- Na Ramie Culinesse podsmaż cebulki, po chwili wlej wino, zredukuj i dodaj do sosu Demi Glace.
- Całość połącz z klopsikami i gotuj na małym ogniu do uzyskania konsystencji sosu.

PODANIE:

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie, odcedź i wymieszaj z sosem i klopsikami.
- Podawaj na głębokim talerzu z Tomato Pronto i zblanszowanym selerem naciowym.

TOMATO PRONTO KNORR 2 KG

Do produkcji jednego opakowania użyto około 3 kg świeżych pomidorów dojrzewających w słońcu i zbieranych w szczycie sezonu, co zapewnia słodki smak. 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.



WARTO WIEDZIEĆ

Ciekawa propozycja makaronu zawierająca składniki tradycyjnego sosu bolognese.

POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE VELOUTÉ Z BOBEM I SAKIEWKAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

WYWAR/POLICZKI:

Woda	2,000 l
Rosół wołowy Knorr	0,050 kg
Marchew, pokrojona	0,100 kg
Pietruszka, pokrojona	0,100 kg
Liść laurowy	3 szt.
Ziele angielskie	5 ziaren
Policzki wieprzowe (20 szt.)	2,000 kg

SOS VELOUTÉ:

Masło	0,050 kg
Mąka	0,050 kg
Wywar z gotowania policzków	0,500 l
Rama Cremefine Profi wielofunkcyjna 31%	0,100 l
Sól	do smaku

BÓB:

Masło	0,030 kg
Bób, ugotowany	0,600 kg
Mięta	0,010 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,020 l

PODANIE:

Sakiewki z ricottą i rukolą	0,800 kg
Cebula czerwona, piklowana	0,150 kg
Kiełki groszku	do dekoracji

WYKONANIE

WYWAR/POLICZKI:

- Z podanych składników przygotuj wywar i ugotuj w nim policzki.

SOS VELOUTÉ:

- Z masła i mąki przygotuj jasną zasmażkę, rozprowadź ją wywarem z gotowania policzków i gotuj około 2 minut.
- Następnie wlej Ramę 31%, wymieszaj i dopraw do smaku.

BÓB:

- Do rozpuszczonego masła dodaj bób, mięte i Esencję bulionu warzywnego. Podgrzej i odstaw.

PODANIE:

- Sakiewki ugotuj w osolonej wodzie, ułóż na talerzu z policzkami polanymi sosem, bobem, piklowaną cebulą i kiełkami groszku.

ROSÓŁ WOŁOWY KNORR 0,9 KG

Dzięki zbalansowanej pod względem słoności recepturze pozwala szefowi kuchni na doprawienie zupy/sosu zgodnie z własnym upodobaniem. Posiada wyraźny wołowy smak, uzupełniony nutą selera, cebuli i czosnku. Produkt może być stosowany jako podstawa różnorodnych dań mięsnych, sosów i zup.



WARTO WIEDZIEĆ

Do przygotowania policzków zalecamy użyć garnka ciśnieniowego. Umożliwi on szybkie gotowanie w niewielkiej ilości wywaru, który następnie możesz wykorzystać do przyrządzenia intensywnego sosu.

MAKARON STIR-FRY Z KURCZAKIEM I KREWETKAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MAKARON:	
Makaron chow mein	0,500 kg
KURCZAK:	
Filet z kurczaka	0,600 kg
Sos sojowy	0,040 l
Pieprz kolorowy Knorr	0,003 kg
Olej sezamowy	0,020 l
KREWETKI:	
Krewetki 16/20, oczyszczone	0,600 kg
Olej	0,030 l
OMLET:	
Jaja	5 szt.
Olej	do smażenia
WARZYWA:	
Olej	0,030 l
Szalotka, piórka	0,080 kg
Czosnek, plasterki	4 ząbki
Marchew, słupki	0,250 kg
Seler naciowy, słupki	0,200 kg
Groszek cukrowy	0,200 kg
Cukinia, słupki	0,250 kg
Imbir, świeży, julienne	0,040 kg
Kurkuma	0,002 kg
Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr	0,250 kg
Kiełki fasoli	0,050 kg

WYKONANIE

MAKARON:

- Makaron gotuj przez 3 minuty i odsącz.

KURCZAK:

- Filet z kurczaka pokrój, zamarynuj w sosie sojowym i pieprzu kolorowym. Odstaw na 1 godz. Usmaż na oleju sezamowym.

KREWETKI:

- Krewetki usmaż na oleju.

OMLET:

- Usmaż omlet z 5 jaj i pokrój na kawałki.

WARZYWA:

- Na oleju zeszklij szalotkę z czosnkiem, następnie kolejno dodawaj marchew, seler, groszek, cukinię i imbir.
- Zasmażaj przez chwilę, dodaj makaron i pozostałe składniki.
- Całość wymieszaj.

PODANIE:

- Smażony makaron podawaj posypany dymką i orzeszkami.

PIKANTNY SOS Z CHILI I SOJĄ - SAMBAL MANIS KNORR 1 L

Sambal Manis to pikantny sos z chili i soją. Niezastąpiony w daniach typu stir-fry. Wystarczy dodać go do przesmażanych na woku warzyw i mięsa. Nadaje potrawom orientalny, słodko-pikantny smak z nutą warzyw.



WARTO WIEDZIEĆ

Stir-fry to metoda szybkiego i krótkiego smażenia w wysokiej temperaturze. Do tego dania możesz użyć dowolnych składników. Sekretem jest odpowiedni sos.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SAŁATKA:

Makaron Grandine Knorr	0,600 kg
Woda	2,200 l
Pasta szafranowa Knorr	0,020 kg
Pomidor	0,200 kg
Ogórek	0,300 kg
Cebula czerwona	0,150 kg
Papryka świeża	0,200 kg
Oliwa	0,080 l
Cytryna	2 szt.
Mięta	0,040 kg
Sól, pieprz i kumin	do smaku

ŁOSOŚ:

Łosoś, filet	10 szt.
Sól, cukier	do smaku
Oliwa, masło, czosnek, skórka z cytryny	do smażenia

WYKONANIE

SAŁATKA:

- Grandine ugotuj w wodzie z dodatkiem pasty szafranowej.
- Wszystkie warzywa pokrój w kostkę, wymieszaj z zimnym makaronem i dopraw do smaku oliwą, cytryną, posiekaną miętą oraz pozostałymi przyprawami.

ŁOSOŚ:

- Łososia zasyp mieszanką soli z cukrem i odstaw do zamarynowania na 20 minut. Rybę umyj pod bieżącą wodą i osusz ręcznikiem papierowym.
- Usmaż na oliwie z masłem, czosnkiem i skórką z cytryny.

PODANIE:

- Łososia podawaj na przygotowanej wcześniej sałatce tabbouleh.

GRANDINE (KULECZKI) KNORR 3 KG

Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum, co gwarantuje, że makaron jest zawsze smaczny, sprężysty i nie skleja się podczas gotowania. Wyprodukowany we Włoszech z surowców lokalnych i importowanych. Produkt stabilny w beamarze.



LIBAŃSKA SAŁATKA TABBOULEH Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM



WARTO WIEDZIEĆ

Łosoś będzie chrupiący, gdy przed smażeniem pozostawisz rybę w lodówce skórą do góry, celem obeschnięcia.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SANDACZ:

Filet z sandacza	0,900 kg
Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional	0,010 kg
Olej	do smażenia

SOS CYTRYNOWY:

Szalotka (drobna kostka)	0,080 kg
Olej	do smażenia
Woda	1,200 l
Sos cytrynowo-maślany Knorr	0,190 kg
Rama Cremefine Profi wielofunkcyjna 31%	0,200 l
Sól	do smaku

TORTELLINI ZE SZPINAKIEM:

Tortellini ze szpinakiem, mrożone	2,000 kg
Szpinak, świeży	0,200 kg

PODANIE:

Cytryna	0,200 kg
Cukier	szczypta
Pomidorki koktajlowe	0,500 kg
Pieprz, świeżo mielony	do smaku

WYKONANIE

SANDACZ:

- Filety podziel na 10 równych części, przypraw marynatą i usmaż.

SOS:

- Szalotkę delikatnie zeszklij na tłuszczu. W gorącej wodzie rozprowadź sos cytrynowo-maślany, zagotuj, dodaj Ramę 31%, odstaw i przypraw solą do smaku.

TORTELLINI:

- W osolonej wodzie ugotuj pierożki tortellini, odcedź (pozostaw wodę z gotowania pierożków) i wymieszaj z oczyszczonym szpinakiem. Całość połącz z sosem cytrynowym i delikatnie podgrzej.
- Jeśli będzie taka potrzeba, dodaj odrobinę wody z gotowania pierożków.

PODANIE:

- Cytryny obierz, wytnij filety i delikatnie skarmelizuj na patelni z odrobiną cukru.
- Pomidorki przekrój i przypraw świeżo mielonym pieprzem, a następnie upiecz w piecu.
- Tortellini podawaj z sosem i szpinakiem na głębokim talerzu.
- Udekoruj filecikami z cytryny i cząstkami pomidora. Na górze połóż sandacza.

SOS CYTRYNOWO-MĄSLANY KNORR 0,8 KG

Aksamitny sos o lekko kremowej konsystencji. Doskonale podkreśla smak drobiu, ryb, królika oraz warzyw. Sos można wzbogacić dodając zioła i warzywa, śmietankę, kawałki, cytrusów lub innych owoców.



TORTELLINI ZE SZPINAKIEM I SANDACZEM W SOSIE CYTRYNOWYM



WARTO WIEDZIEĆ

Konsystencja sosu powinna być dobrana do kształtu makaronu. Tortellini serwuj z kremowymi, gęstszymi sosami.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

DORSZ:

Polędwica z dorsza	1,700 kg
Sól	do smaku
Szynka serrano	0,150 kg
Masło	0,300 kg

MAKARON:

Czarne tagliatelle, mrożone	1,500 kg
Oliwa, czosnek, tymianek świeży	do smażenia
Sok z cytryny	0,030 l
Esencja bulionu rybnego Knorr Professional	0,040 l

POMIDORY CONCASSE:

Szalotka	0,080 kg
Ocet winny	0,200 l
Pomodori pelati (pomidory w całości bez skórki) Knorr	0,700 kg
Sól, cukier	do smaku
Oliwa	0,100 l

WYKONANIE

DORSZ:

- Polędwicę dopraw solą i zawiń w szynkę serrano. Obsmaż na rozgrzanym maśle i włóż do pieca nagrzanego do temperatury 150°C na 4 minuty.

MAKARON:

- Tagliatelle ugotuj w wodzie, odcedź.
- Przełóż na rozgrzaną patelnię z dodatkiem oliwy, czosnku i tymianku.
- Wymieszaj, doprawiając sokiem z cytryny i Esencją bulionu rybnego.
- Przed podaniem wyjmij czosnek i tymianek.

POMIDORY CONCASSE:

- Szalotkę pokrój w kostkę i ugotuj w occie, dodaj pokrojone pomidory i duś na małym ogniu.
- Dopraw solą i cukrem. Na końcu dodaj oliwę.

ESENCJA BULIONU RYBNEGO KNORR PROFESSIONAL 1 L

Stosowana 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. Bez dodatku glutaminianu sodu i sztucznych barwników. Produkt bezglutenowy.



DORSZ Z POMIDORAMI CONCASSE NA CZARNYM TAGLIATELLE



WARTO WIEDZIEĆ

Delikatne ryby, takie jak dorsz, halibut czy sola, warto zawinąć np. w dojrzewającą szynkę – uchroni to rybę przed wyschnięciem i wzbogaci jej smak.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SOS CURRY:

Żółta pasta curry Knorr	0,300 kg
Wino białe wytrawne	0,800 l
Rama Cremefine Profi wielofunkcyjna 31%	2,000 l
Cukier	0,200 kg
Esencja bulionu rybnego Knorr	do smaku

PUDER KOPERKOWY:

Panko	0,030 kg
Koperek, świeży	0,010 kg
Skórka z cytryny	0,010 kg

PODANIE:

Makaron Spaghetti Knorr	1,000 kg
Oliwa z oliwek	0,300 l
Mule	2,000 kg
Szyjki rakowe, blanszowane	0,800 kg

WYKONANIE

SOS CURRY:

- Żółtą pastę curry zasmaż na patelni, wlej wino i zredukuj. Całość zalej Ramą 31%, gotuj na małym ogniu. Na koniec dopraw do smaku cukrem i Esencją bulionu rybnego.

PUDER:

- Panko zmiksuj z posiekanym koperkiem i skórką z cytryny.

PODANIE:

- Makaron ugotuj.
- Na oliwie zasmaż mule oraz szyjki rakowe.
- Makaron wymieszaj z podsmażonymi składnikami i sosem curry.
- Całość posyp pudrem.

ŻÓŁTA PASTA CURRY KNORR 0,85 KG

Umiarkowanie ostra. Swój kolor zawdzięcza kurkumie. Idealnie pasuje do dań z drobiu, krewetek i warzyw. Można dodawać ją do zup, sosów i marynat.



MAKARON SPAGHETTI Z SZYJKAMI RAKOWYMI I MULAMI W WINNYM SOSIE CURRY



WARTO WIEDZIEĆ

Delikatne mięso raka i muli świetnie komponuje się z kremowym sosem. Curry, białe wino i koperek podkreślą jego smak.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MAKARON:

Pietruszka zielona, posiekana	0,050 kg
Szpinak	0,100 kg
Woda	0,400 l
Mąka pszenna	0,500 kg
Semolina	0,300 kg
Żółtka	3 szt.
Olej	0,020 l
Sól	0,010 kg

SOS:

Rama Cremefine Profi wielofunkcyjna 31%	0,600 kg
Mascarpone	0,400 kg
Pomodori Secchi (pomidory suszone) Knorr, pokrojone	0,300 kg
Gruszka, obrana pokrojona w dowolny sposób	0,300 kg
Primerba ogrodowa Knorr Professional	0,010 kg
Sól	do smaku

PODANIE:

Orzechy pekan, przyrumienione	0,050 kg
Miks ziół	do dekoracji

WYKONANIE

MAKARON:

- Pietruszkę i szpinak zmiksuj z wodą na jednolitą masę.
- Mąkę wymieszaj z semoliną i pozostałymi składnikami.
- Całość zagnieć i odstaw na 30 minut.
- Ciasto rozwałkuj na grubość 2 mm, zwiń w rolkę i pokrój na tagliatelle.
- Ugotuj w osolonej wodzie.

SOS:

- W rondlu rozgrzej Ramę 31%, połącz z mascarpone i wymieszaj.
- Dodaj pomidory, gruszki, Primerbę i zagotuj.
- Dopraw do smaku solą.

PODANIE:

- Gorący makaron połącz z sosem, przełóż na talerz, posyp orzechami i udekoruj ziołami.

POMODORI SECCHI (POMIDORY SUSZONE) KNORR 0,75KG

Półówki 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.



RUSTYKALNY ZIELONY MAKARON Z MASCARPONE, SUSZONYMI POMIDORAMI, GRUSZKĄ I ORZECHAMI PEKAN



WARTO WIEDZIEĆ

Makaronowi możesz nadać dowolny kolor przy użyciu naturalnych barwników, m.in. buraka, sepia lub kurkumy.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KOPYTKA:

Bataty, upieczone i obrane	0,600 kg
Ricotta	0,300 kg
Mąka pszenna	0,400 kg
Żółtko	1 szt.
Sól	0,010 kg

SOS:

Masło	0,050 kg
Cebula	0,100 kg
Wino białe	0,200 l
Rama Cremefine Profi wielofunkcyjna 31%	0,500 l
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,060 kg
Bazylija, świeża	0,015 kg

WYKONANIE

KOPYTKA:

- Przygotuj purée z zimnych batatów, połącz z serem ricotta i pozostałymi składnikami.
- W razie konieczności dodaj lub zmniejsz ilość mąki.
- Z powstałego ciasta uformuj kopytko.
- Przed podaniem ugotuj 1 porcję na próbę.

SOS:

- Na maśle zasmaż cebulę, zalej winem, dodaj Ramę 31% i Primerbę.
- Gotuj na małym ogniu do uzyskania pożądanej konsystencji. Przed podaniem dodaj świeżą bazylię i zmiksuj.

PODANIE:

- Ugotowane kopytko wymieszaj z sosem i podawaj udekorowane dowolnymi ziołami i suszonymi czarnymi oliwkami.

PRIMERBA BAZYLIOWA KNORR PROFESSIONAL 0,34 KG

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeża bazylija konserwowana w olejach roślinnych z solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżej bazylii przez cały rok.



KOPYTKA Z BATATÓW I RICOTTY W BAZYLIOWYM SOSIE WINNYM



WARTO WIEDZIEĆ

Najlepszy smak batatów uzyskasz, piekąc je w piecu konwekcyjnym razem ze skórą w temperaturze 150°C.

DYNIA MAKARONOWA Z KURKAMI I KOZIM SEREM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

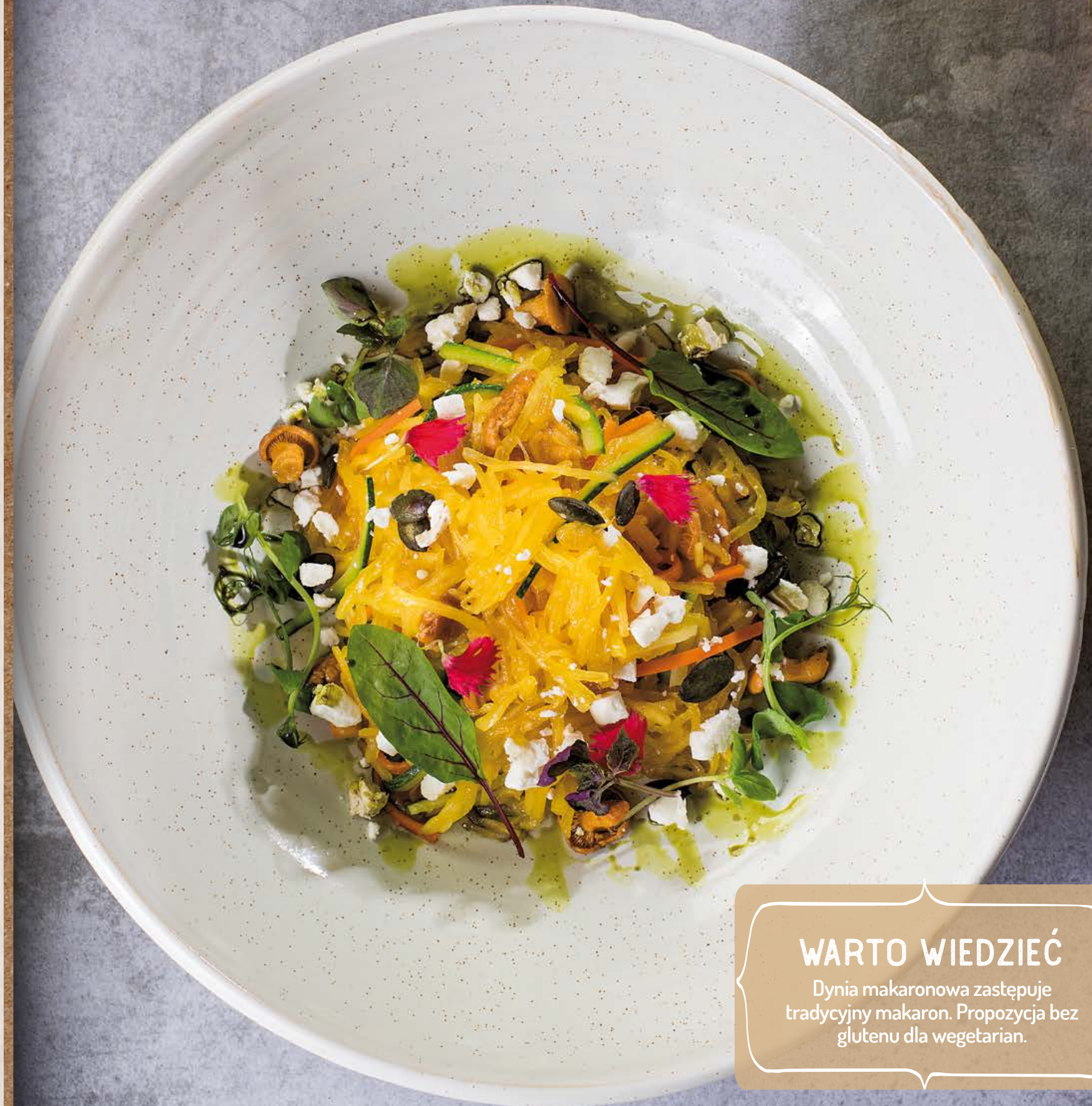
DYNIA:	
Dynia makaronowa (ok. 5 kg)	2 szt.
WARZYWA:	
Olej	0,050 l
Kurki	0,300 kg
Marchew, julienne	0,250 kg
Cukinia, julienne	0,250 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,040 l
PODANIE:	
Ser kozi	0,250 kg
Pestki dyni, przyrumienione	0,050 kg
Olej dyniowy	0,030 l
Miks kiełków	do dekoracji

WYKONANIE

- DYNIA:**
- Dynię piecz w całości w piecu przez 40-50 minut w temperaturze 180°C.
 - Następnie przekrój na połowę, usuń pestki i widelcem wyjmij miąższ.
- WARZYWA:**
- Na oleju zasmaż kurki, marchew i cukinię, dodaj Esencję bulionu warzywnego i dynię.
 - Całość wymieszaj.
- PODANIE:**
- Dynię podawaj posypaną pokruszonym serem i pestkami dyni, skropioną olejem dyniowym z miksem kiełków.

ESENCJA BULIONU WARZYWNEGO KNORR PROFESSIONAL 1 L

Stosowana do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat warzyw. Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami. Bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników. Produkt bezglutenowy.



WARTO WIEDZIEĆ

Dynia makaronowa zastępuje tradycyjny makaron. Propozycja bez glutenu dla wegetarian.

Tagliarini Rossi ze szparagami

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

GOTOWANE SZPARAGI:

Szparagi białe, obrane	0,500 kg
Szparagi zielone, obrane	0,500 kg
Sól	do smaku
Cukier	do smaku

MAKARON:

Tagliarini rossi (makaron chłodzony)	1,800 kg
Sól	do smaku
Oliwa	0,200 l
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,050 kg

JAJO W KOSZULCE:

Ocet jabłkowy	do zakwaszenia
Jaja	10 szt.

PODANIE:

Parmezan, tarty	0,100 kg
Kiełki groszku	do dekoracji
Mikroczosnek	do dekoracji

WYKONANIE

GOTOWANE SZPARAGI:

- Szparagi ugotuj w osolonej wodzie z odrobiną cukru i soli.
- Zahartuj zimną wodą i pokrój w dowolny sposób.
- Pozostaw wodę z gotowania szparagów.

MAKARON:

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie.
- Oliwę wymieszaj z Primerbą czerwone pesto i połącz z ugotowanym, odcedzonym makaronem.
- Dodaj szparagi i delikatnie podgrzej. Całość możesz podlać wodą ze szparagów.

JAJO W KOSZULCE:

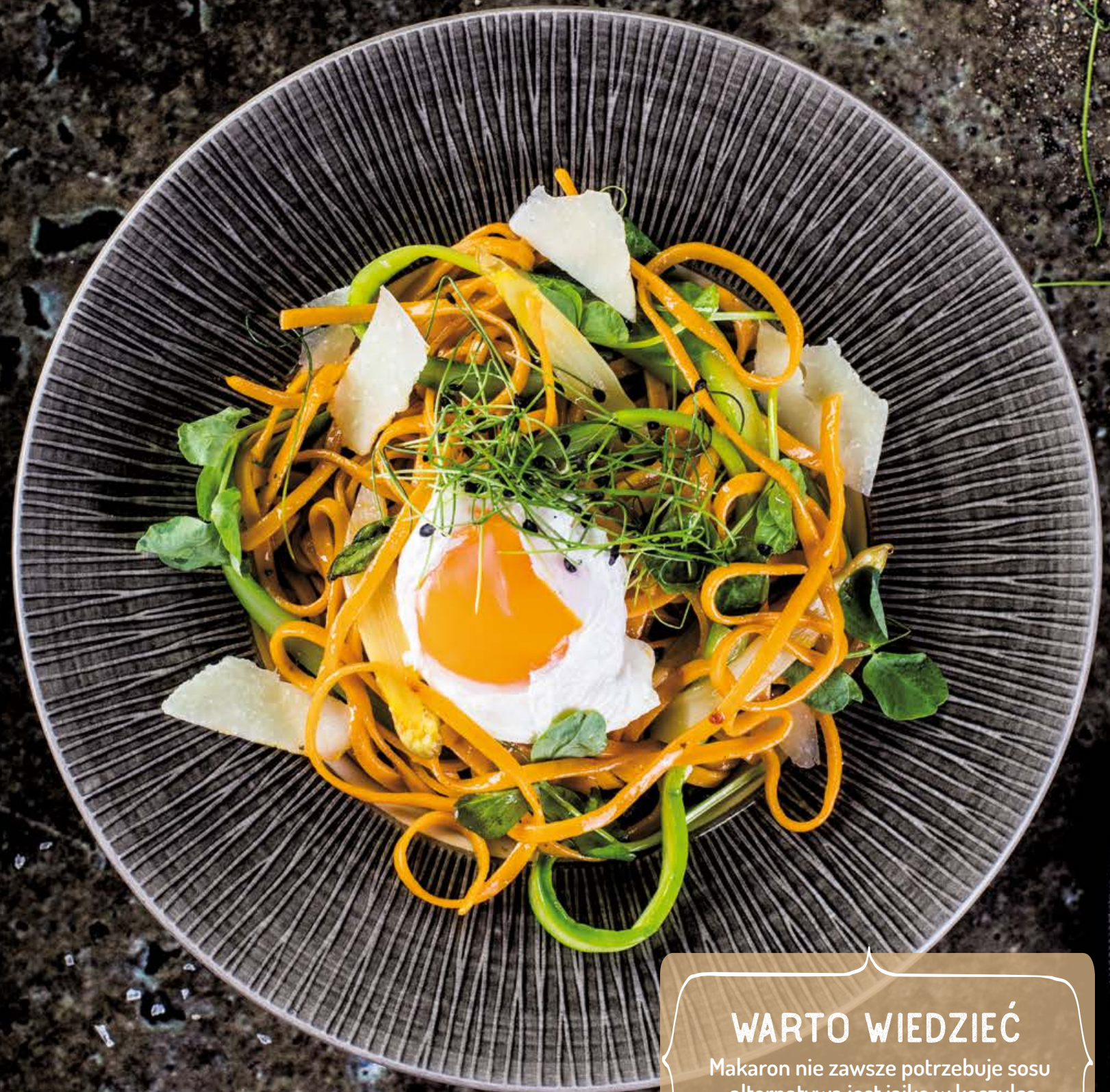
- Zagotuj wodę, zakwasz octem jabłkowym.
- Delikatnie wbijaj pojedynczo jaja do zakwaszonej wody.
- Gotuj przez chwilę, tak aby żółtko pozostało płynne.

PODANIE:

- Makaron Tagliarini rossi ze szparagami podawaj na głębokim talerzu, a jajo w koszulce połóż na górze.
- Udekoruj grubo tartym parmezanem, kiełkami groszku i mikroczosnkiem.

PRIMERBA CZERWONE PESTO KNORR PROFESSIONAL 0,34 KG

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowią świeża bazylia, suszone pomidory, czosnek i orzeszki pinii konserwowane w olejach roślinnych z solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżych ziół i warzyw przez cały rok.



WARTO WIEDZIEĆ

Makaron nie zawsze potrzebuje sosu – alternatywą jest jajo w koszulce. Smak wzbogaci parmezan.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

DODATKI:

Rodzynki	0,060 kg
Mak niebieski	0,100 kg
Masło	0,030 kg
Cukier	0,100 kg
Morele, pokrojone	0,100 kg
Wino białe półsłodkie	0,050 l
Miód	0,050 kg
Orzechy pekan, przyrumienione	0,060 kg

MAKARON:

Makaron Pappardelle Knorr	0,500 kg
---------------------------	----------

SOS WANILIOWY:

Mus waniliowy Carte d'Or	0,300 l
--------------------------	---------

PODANIE:

Lody orzech włoski Carte d'Or	0,500 l
Mięta, świeża	do dekoracji

WYKONANIE

DODATKI:

- Rodzynki namocz w ciepłej wodzie.
- Mak ugotuj, odsącz i przesmaż na maśle.
- Przygotuj z cukru ciemnozłoty karmel i wylej go na pergamin. Zastygnięty karmel zmiksuj na kryształki.
- Morele gotuj w winie i miodzie przez kilka minut, na koniec dodaj orzechy.

MAKARON:

- Pappardelle ugotuj w wodzie z mlekiem.

SOS WANILIOWY:

- Mus waniliowy podgrzej, dodaj ciepły makaron, rodzynki i mak. Całość wymieszaj.

PODANIE:

- Na talerzu ułóż makaron, morele i lody. Całość udekoruj mięta.

MUS WANILIOWY CARTE D'OR 1L (PŁYNNY)

Do serwowania jako: mus, sos, dekoracja, baza do autorskich deserów. Po ubiciu przyrasta 2,5-krotnie. Znajdzie zastosowanie w ciepłych i zimnych aplikacjach. Produkt bezglutenowy.



PAPPARDELLE Z SOSEM WANILIOWYM, ORZECHAMI I PRAŻONYM MAKIEM



WARTO WIEDZIEĆ

Makaron z ciepłym sosem waniliowym w połączeniu z lodami, prażonym makiem i orzechami stanowi oryginalny deser.

PIEROŻKI ANANASOWE Z MASCARPONE I MARAKUJĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

PIEROGI: Ananas, świeży	2 szt.
FARSZ: Mascarpone Mleczko kokosowe w proszku Knorr Cukier puder	1,000 kg 0,200 kg 0,120 kg
PODANIE: Sałatka owocowa Purée z marakui	0,500 kg 0,300 kg

WYKONANIE

- PIEROGI:**
- Oczyszczone, wykrojone ananasy pokrój na krawalnicy w bardzo cienkie plasterki, tak aby ananas był elastyczny.
- FARSZ:**
- Mascarpone wymieszaj z mleczkiem i cukrem.
- PODANIE:**
- Na plastry ananasa nałóż farsz i zwiń jak pierogi.
 - Pierozki podawaj z sałatką owocową i purée z marakui.

MLECZKO KOKOSOWE W PROSZKU KNORR 1 KG

Przygotowane ze świeżego miąższu kokosa. Do przygotowania 1 kg mleczka kokosowego Knorr użyto średnio 20 świeżych kokosów, uprawianych w sposób zrównoważony. Można je wykorzystywać nie tylko w słodkich daniach, ale także słonych czy ostrych. Dzięki sypkiej formie, można łatwo uzyskać odpowiednią intensywność smaku.



WARTO WIEDZIEĆ

Pierozki z ananasa wpisują się w trend lekkich, dietetycznych deserów.

PRODUKTY BIORĄCE UDZIAŁ W KONKURSIE



PRIMERBY



Primerba bazyliowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



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



Primerba czosnkowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba grzybowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba ogrodowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba pesto
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba prowansalska
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba włoska
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba rozmarynowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



Primerba tymiankowa
Knorr Professional
Masa netto: 0,34 kg



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

SOSY COLLEZIONE ITALIANA



Sos cztery sery
z brokułami Knorr
Masa netto: 0,9 kg



Sos do spaghetti
Bolognese Knorr
Masa netto: 1 kg



Sos do spaghetti
Carbonara Knorr
Masa netto: 1 kg



Sos do spaghetti
Napoli Knorr
Masa netto: 0,9 kg

BAZY WARZYNNE COLLEZIONE ITALIANA



Polparicca di Pomodoro
(pomidory bez skórki pokrojone
w kostkę) Knorr
Masa netto: 2,55 kg



Pomodori Secchi (pomidory
suszone) Knorr
Masa netto: 0,75 kg



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



Peperonata (pokrojona
kolorowa papryka w zalewie
pomidorowej) Knorr
Masa netto: 2,6 kg

DELIKATY - MIESZANKI PRZYPRAW



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



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



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



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



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

KOLEKCJA AZJATYCKA



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



Słodki sos sojowy
- Ketjap Manis
Pojemność: 1l



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



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



Żółta pasta curry
Masa netto: 0,85 g



Czerwona pasta curry
Masa netto: 0,85 g



Zielona pasta curry
Masa netto: 0,85 g



Mleczko kokosowe
w proszku
Masa netto: 1 kg

ESENCJE BULIONU



Esencja bulionu
drobiowego Knorr Professional
Pojemność: 1l



Esencja bulionu wołowego
Knorr Professional
Pojemność: 1l



Esencja bulionu warzywnego
Knorr Professional
Pojemność: 1l



Esencja bulionu wołowego
Knorr Professional
Pojemność: 1l

ZASADY KONKURSU:



Kup wybrane produkty
UFS za min. **300 ZŁ** netto
i otrzymaj kod konkursowy.



Zarejestruj się na stronie:
WWW.MAKARONOMANIA.PL
wykorzystując swój kod.



Prześlij zdjęcie swojej potrawy
z makaronem i krótki opis.



NAGRODY:

TOP 10 Szefów Kuchni
weźmie udział w **OGÓLNOPOLSKIM
KONKURSIE KULINARNYM**

TOP 3 restauracji otrzyma
6000, 4000, 2000 ZŁ
dla Szefów Kuchni
i robot kuchenny
KITCHENAID*
dla restauracji



*Wizualizacja nagrody, finalne nagrody mogą się różnić.

Termin trwania konkursu: 1.07 – 30.09.2018. O szczegóły konkursu zapytaj Doradcę Kulinarne UFS.

WALCZ O GŁOSY SWOICH GOŚCI!



**WYPROMUJ SWOJĄ
RESTAURACJĘ!**

**WIĘCEJ NA
WWW.MAKARONOMANIA.PL**