



MENU GRUPOWE

Catering, przygotowanie bufetu czy bankietu
nie będą już mieć dla Ciebie tajemnic!



Unilever
Food
Solutions

Przygotowanie menu grupowego to prawdziwe wyzwanie, zarówno kulinarne, jak i organizacyjne.

Dlatego poprosiliśmy naszych szefów kuchni, którzy wielokrotnie wydawali dania dla bardzo dużych grup, także w ekstremalnych warunkach, by podzielili się swoim doświadczeniem.

EFEKTY ZNAJDZIESZ W TEJ BROSZURZE.

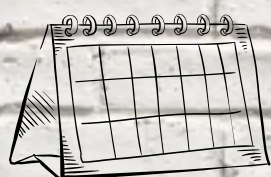
Znajdują się w niej przepisy na najlepiej sprzedające się dania cateringowe – przepyszne zupy, dania główne (także wegetariańskie), makarony i desery, które szybko przygotujesz z łatwo dostępnych i niedrogich produktów.

Urozmaiciliśmy te dania, by odpowiadały na najnowsze kulinarne trendy. Smak dań podkreśla produkty z oferty Unilever Food Solutions.

Pozwolą one również zaoszczędzić czas. Patentów i trików, które pomogą ci działać szybko i efektywnie, znajdziesz w naszej broszurze więcej.

Dowiesz się też, jak obliczać koszty dań i kalkulować ceny, by twoja oferta była atrakcyjna dla klienta i opłacalna dla ciebie.

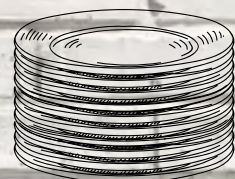
CATERING,
przygotowanie BUFETU
czy BANKIETU
bez tajemnic!



620 szt.



380 szt.



350 szt.
160 szt.



190 szt.



WSTEP

2

ZUPY

4



Orientalna zupa z grzybów mun z dodatkiem chrupiących warzyw
Krem ze skarmelizowanych pomidorów, bazylii i mascarpone
Bulion wotowy podany z makaronem Grandine i warzywami

4
6
8

PRZYSTAWKI

10

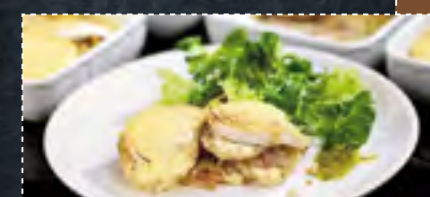


Krośnik otulony szynką dojrzewającą z kaparami
Salatka Caprese podana w bazyliowej galarecie
Hummus podany z oliwą i pieczywem
Kremowy mus z tososiem i sałatą

10
12
14
16

DANIA GŁÓWNE

18



Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i grillowaną papryką z szafranowym risotto
Yakitori - grillowane szaszłyki z kurczaka z glazurowanymi warzywami
Makaron farfalle w kremowym sosie z kurczakiem, bekonem i kurkami
Filet z indyka z kurczakami i suszonymi pomidorami podany z pikantnym sosem pomidorowym
Schab grillowany podany z sosem pieprzowym z kurkami
Półzłoty wieprzowiec podany w kremowym sosie dijonaisie, z gnocchi i zielonymi warzywami
Kuchnia wieprzowina przyrządzona w stylu amerykańskim z pieczeniowym sosem BBQ
Pieczeni ziemniaki z kukurydzą
Wotowina w sosie Teriyaki
Musaka wotowa z bakłażanem i pomidorami oraz kremowym sosem beszamelowym
Kremowe ziemniaki z boczkiem zapiekane z serem brie, podane z sałatą i orzechowym vinaigrette
Sandacz w ziemniaczanej panierce podany na studzię kapuście z zielonym groszkiem i marchewką
Dorsz w kremowym sosie porowym
Roladka z pstrąga z warzywami otulona wędzonym boczkiem w sosie z leśnych grzybów

18
20
22
24
26
28
30
32
34
36
38
40
42

DANIA WEGETARIAŃSKIE

44



Penne w oliwnym sosie pesto z dodatkiem zielonych warzyw i czarna soczewica
Ciemny gulasz z soczewicy z dodatkiem papryki i pieczarek
Curry z zielonej fasolki szparagowej z ciecierzycą i mlekiem kokosowym
Ziemniaczane krokiety domowe z sosem tatarskim

44
46
48
50

DESERY

52



Fondant czekoladowy ze świeżymi owocami
Marchewkowa panna cotta z konfiturą z pomarańczy

52
54

PORADY KULINARNE
PRODUKTY KNORR

56
58

ORIENTALNA ZUPA Z GRZYBÓW MUN Z DODATKIEM CHRUPIAĆCYCH WARZYW

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

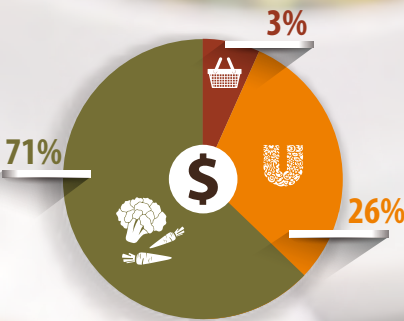
ZUPA:	
Grzyby mun	0,050 kg
Woda	2,200 l
Bulion grzybowy Knorr	0,060 kg
Słodki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr	0,040 l
Ocet jabłkowy	0,030 l
Cukinia	0,300 kg
Marchew	0,200 kg
Seler naciowy	0,150 kg
Chili (paski)	Do smaku
Skrobia ziemniaczana	Do uzyskania pożądanej konsystencji
PODANIE:	
Cebula dymka, kietki słonecznika	Do dekoracji

WYKONANIE:

- ZUPA:**
- Grzyby namocz w wodzie i gotuj do miękkości.
 - Wywar przecedź, grzyby odstaw.
 - Do wywaru dodaj Bulion grzybowy, sos Ketjap Manis i ocet.
 - Warzywa i grzyby pokój w cienkie paski i dodaj do gotującego się wywaru.
 - Pod koniec gotowania dodaj chili i zawiesinę ze skrobi.
- PODANIE:**
- Zupę podawaj ze świeżo pokrojoną dymką i kietkami słonecznika.

ZUPY

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

BULION GRZYBOWY KNORR 1 KG

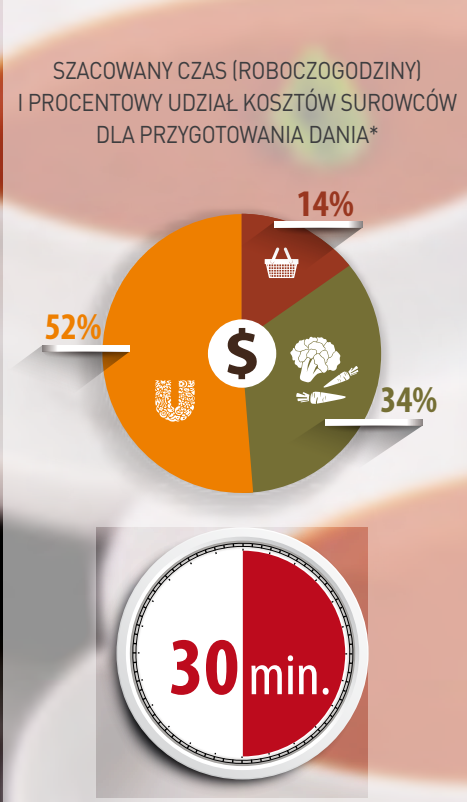
Idealnie uzupełnia naturalny smak i zapach grzybów, niezależnie od pory roku i dostępności świeżych składników. Niezwykle klarowny, doskonale nadaje się do doprawiania wszelkich dań grzybowych (także wegetariańskich) – zup, sosów, pierogów.



Warto wiedzieć

Klarowna zupa orientalna, bogata w chrupiące warzywa, jest idealną alternatywą dla klasycznych, ciężkich zup grzybowych.





ZUPY

KREM ZE SKARMELIZOWANYCH POMIDORÓW, BAZYLI I MASCARPONE

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

KREM:	
Cukier brązowy	0,050 kg
Pomodori Pelati (pomidory w całości bez skórki) Knorr	10 szt.
Zupa toskańska Knorr	0,200 kg
Woda	2,000 l
Sok z pomidorów Pelati Knorr	0,400 l
Pieprz czarny, sól	Do smaku
Ser mascarpone	0,100 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,030 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,200 l
PODANIE:	
Bazylia	Do dekoracji

WYKONANIE:

- KREM:**
- W szerokim garnku przygotuj jasny karmel z brązowego cukru. Pomidory przekrój na pół i dodaj do garnka, całość delikatnie zasmaż.
 - Zupę toskańską połącz z wodą i zagotuj, dodaj sok z pomidorów Pelati oraz 5 skarmelizowanych pomidorów (resztę pozostaw).
 - Całość zmiksuj, dopraw do smaku i wyporcuj.
 - Ramę 31% ubij z dodatkiem sera mascarpone i Primerby bazyliowej, dodaj do zupy i wymieszaj.
 - Zwróć uwagę, żeby nie gotować kremu, ponieważ mascarpone może się zwarzyć.
- PODANIE:**
- Krem podawaj z połówką skarmelizowanego pomidora i listkami bazylii.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

Warto wiedzieć

Karmelizowanie pomidorów sprawi, że będą mniej kwaśne,
a mascarpone doskonale zageęści krem
i doda potrawie szlachetności.



ZUPA TOSKAŃSKA KNORR 1,2 KG

Wykwintna i kremowa zupa toskańska o smaku dojrzałych pomidorów z ziołami. W swoim składzie zawiera także oliwę z oliwek (4,4%). Znakomita jako baza lub przyprawa do zup i innych dań na bazie pomidorów.

BULION WOŁOWY PODANY Z MAKARONEM GRANDINE I WARZYWAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

BULION:	
Kości wołowe	0,750 kg
Woda	3,000 l
Marchew (obrana)	0,200 kg
Seler korzeniowy (obrany)	0,050 kg
Pietruszka (obrana)	0,150 kg
Por, biała część	0,050 kg
Cebula (upałona w tupinie)	0,100 kg
Seler naciowy (obrany)	0,090 kg
Liść laurowy	2 szt.
Pieprz czarny (rozsieciowany)	5 ziaren
Rosół wołowy Knorr	0,050 kg
Sól	Do smaku
MAKARON:	
Makaron Grandine Knorr	0,120 kg
PODANIE:	
Natka pietruszki	Do dekoracji

WYKONANIE:

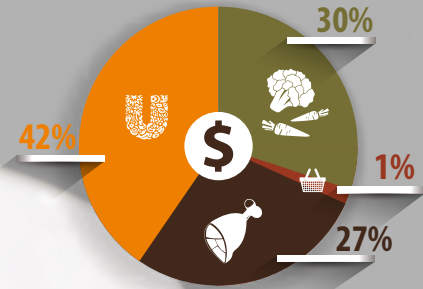
- BULION:**
- Kości umyj i zblanszuj, wypłucz w zimnej wodzie.
 - Następnie zalej zimną wodą i zagotuj, dodaj niepokrojone warzywa oraz przyprawę.
 - Po godzinie gotowania na wolnym ogniu dodaj Rosół wołowy i dalej gotuj na wolnym ogniu około 20 minut.
 - Przecedź przez gazę i dopraw do smaku.
 - Marchew, pietruszkę i seler z bulionu pokrój w drobną kostkę – brunoise.

- MAKARON:**
- Makaron ugotuj i wypłucz w zimnej wodzie.

- MAKARON:**
- Do bulionówki nałóż makaron, pokrojone warzywa i zalej rosółem.
 - Posyp natką pietruszki.

ZUPY

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.



ROSÓŁ WOŁOWY KNORR 0,9 KG

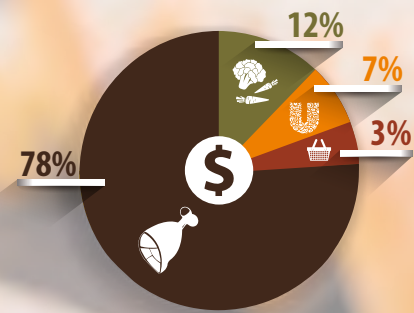
Doskonały wołowy smak i aromat uzupełniony nutą selera, cebuli i czosnku. Do stosowania według upodobania szefa kuchni – jako podstawa lub przyprawa podkreślająca wołowy smak i aromat do bulionów, farszów, zup, dań mięsnych i sosów. Wysoka klarowność pozwala na użycie do przygotowania galaretek (po dodaniu żelatyny). Zbalansowany pod względem słoności, co pozwala doprawić potrawę bez ryzyka przesolenia.

Warto wiedzieć

Makaron Grandine, ze względu na swoją strukturę (kształtem przypomina kuleczki) jest idealnym dodatkiem do zup. W daniach głównych będzie świetną alternatywą dla ryżu lub kaszy.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



PRZYSTAWKI

KRÓLIK OTULONY SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ Z KAPARAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

MIEŚO: Królik cały	1 szt.
MARYNATA: Oliwa z oliwek Delikat przyprawa do drobiu Knorr Cząber Cytryna	0,040 l 0,020 kg Do smaku ½ szt.
FARSZ: Wytrybowane skoki z królika Rama Cremefine Profi 31% Sól, pieprz Oliwki czarne Primerba czerwone pesto Knorr Professional Kapary	0,250 kg 0,150 l Do smaku 0,100 kg 0,025 kg 0,050 kg
ROLADY: Szynka suszona	0,150 kg

WYKONANIE:

MIEŚO:

- Królika podziel na skoki i comber. Skoki wytrybuj. Wytrybuj także comber, przetnij go na pół, ponacinaj błony i delikatnie rozbij.

MARYNATA:

- Mięso natrzyj marynatą z oliwy, Delikatu do drobiu, cząbrku i otartej skórki oraz soku z cytryny.

FARSZ:

- Skoki zmiel i zmiksuj z dodatkiem Ramy 31%, soli i pieprzu. Dodaj oliwki pokrojone w plasterki, Primerbę czerwone pesto i kapary. Całość wymieszaj.

ROLADY:

- Część farszu umieść na combrach, a pozostałą część zawiń tylko w szynkę. Zwiń tak, by farsz był w środku, a comber na zewnątrz. Dodatkowo owiń plasterkami suszonej szynki.
- Zawiń w folię spożywczą, a następnie aluminiową, i gotuj w piecu konwekcyjnym w temperaturze 80°C przez około 40 minut.

PODANIE:

- Zimny comber wyporcuj.

Przepisy na pozostałe
przystawki znajdziesz
na www.ufs.com

Warto wiedzieć

Przygotowując zimny bufet zwróć uwagę na różnorodność zarówno w smaku jak i w cenie. Warto tu zaproponować dania z niskim food cost'em (np. warzywa, kurczak), jak i wzbogacone droższymi składnikami (np. królik, poledwica wieprzowa).



RAMA CREMEFINE PROFI WIELOFUNKCYJNA 31% I L

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

SALATKA CAPRESE PODANA W BAZYLIOWEJ GALARETCIE

SKŁADNIKI NA 20 PORCJI PO 50 GRAMÓW:

GALARETKA:

Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,010 l
Woda	1,000 l
Sól	Do smaku
Cukier	Do smaku
Ocet winny	Do smaku
Liście bazylii	0,010 kg
Woda	0,050 l
Auszpik Knorr	0,050 kg

DODATKI:

Pomidorki koktajlowe	0,250 kg (20 szt.)
Mozzarella z solanki	0,250 kg

OLIWA BAZYLIOWA:

Oliwa	0,100 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,020 kg
Pieprz czarny (rozdgnięty)	0,002 kg

WYKONANIE:

GALARETKA:

- Esencję bulionu warzywnego połącz z zagotowaną wodą, dodaj sól, cukier, ocet, liście bazylii (zmiśkowane z 50 ml wody) i zagotuj.
- Dodaj Auszpik i dokładnie wymieszaj, tak aby całkowicie się rozpuścił. Nie gotuj ponownie.
- Całość przecedź przez drobne sitko i pozostaw do wystudzenia.

DODATKI:

- Przekrój pomidorki koktajlowe.
- Mozzarellę pokrój na 40 kawałków.
- Do silikonowych foremek wkładaj pomidorki przekrojone na pół i dwa kawałki mozzarelli.
- Całość zalej przygotowaną wcześniej, wystudzoną galaretką. Wstaw na kilka godzin do lodówki.

OLIWA BAZYLIOWA:

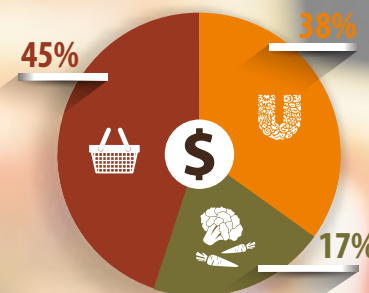
- Oliwę wymieszaj z Primerbą bazyliową i grubym pieprzem.

PODANIE:

- Podawaj, skrapiając oliwą bazyliową.

PRZYSTAWKI

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

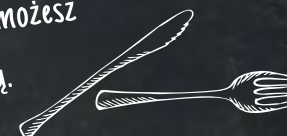
AUSZPIK (ŻELATYNA SPOŻYWCZA) KNORR 0,8 KG

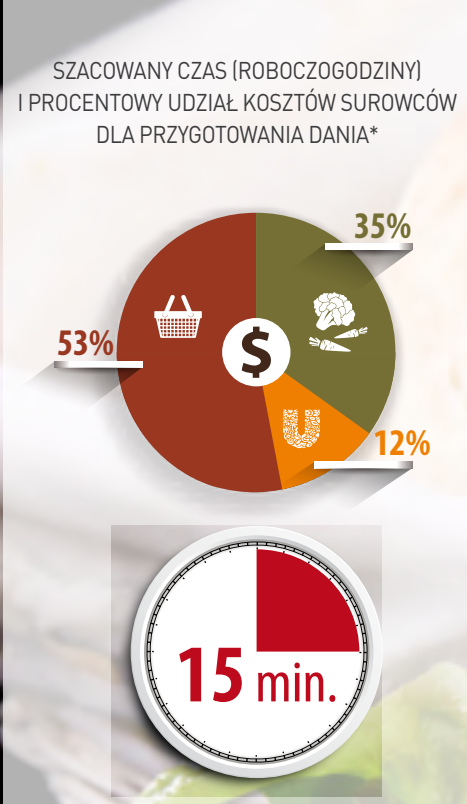
Gwarancja klarownej żelatyny. Zwarta konsystencja: 250 bloom. Neutralny zapach sprawia, że produkt nadaje się do potraw słonych (przystawki mięsne, rybne) i deserów (galaretki owocowe).



Warto wiedzieć

Klasyczna sałatka Caprese zamknięta w galaretkie, świetnie sprawdzi się w roli atrakcyjnej przystawki. W tej formie możesz także podawać inne sałatki, np. grecką.





PRZYSTAWKI

HUMMUS PODANY Z OLIWĄ I PIECZYWEM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

HUMMUS:

Rama Cremefine Fraiche 24%	0,250 l
Szafran	Szczypta
Cieciora konserwowa	1,000 kg
Masto (roztopione)	0,080 kg
Olej sezamowy	0,010 l
Czosnek	0,015 kg
Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional	0,020 l
Kumin	0,003 kg
Pieprz czarny, sól	Do smaku

PODANIE:

Oliwa	0,040 l
Pita	5 szt.

WYKONANIE:

HUMMUS:

- Ramę 24% podgrzej z szafranem i odstaw do wystygnięcia.
- Cieciorę odsącz (zalewę pozostaw do późniejszego użytku), dodaj Ramę 24%, masło, olej sezamowy, czosnek, Esencję bulionu drobiowego i kumin.
- Całość zmiksuj na jednolitą masę i dopraw do smaku.
- Jeżeli konsystencja hummusu będzie zbyt gęsta, dodaj trochę zalewy z cieciora i ponownie zmiksuj.

DODATKI:

- Podawaj, skrapiając oliwą i z ciepłym chlebkiem pita.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.



RAMA CREMEFINE FRAICHE DO DAŃ ZIMNYCH, GORĄCYCH I DESERÓW 24% I L

Unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych (24%), łącznie 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

Hummus możesz serwować jako dip do rozmaitych przekąsek lub jako alternatywę dla masła czy majonezu. Klasyczny hummus możesz urozmaicić dodając do niego ulubione składniki (np. suszone pomidory, paprykę, awokado, natkę pietruszki lub bazylię).



KREMOWY MUS Z ŁOSOSIEM I SAŁATĄ

SKŁADNIKI NA 15 PORCJI:

MASA TWAROŻKOWA:

Ser twarogowy mielony	0,500 kg
Chrzan	0,030 kg
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,015 kg
Cytryna	0,100 kg
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,200 l
Auszpik Knorr	0,015 kg
Sól, pieprz czarny	Do smaku

DO SMAKU:

Pieczywo tramezzino	2 arkusze
Łosoś wędzony w plastrach	0,250 kg
Sałata Lollo Rosso	0,050 kg

WYKONANIE:

MASA TWAROŻKOWA:

- Twaróg połącz z chrzanem, Sosem sałatkowym, startą skórką i sokiem z cytryny oraz połową Ramy 24%. Wszystko zmiksuj na jednolitą masę.
- Drugą połowę Ramy 24% zagotuj, dodaj Auszpik i, podgrzewając, mieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
- Następnie wlej do zmiksowanego twarożku.

DODATKI:

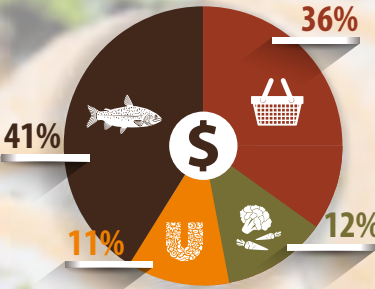
- Rozmrożone arkusze tramezzino przechowuj w lodówce owinięte wilgotną ściereczką.
- Foremki wyłóż folią spożywczą, a następnie wyłóż je arkuszami tramezzino i odstaw.
- Tramezzino umieszczone w foremce posmaruj cienko twarożkiem, ułóż plastry łososa i ponownie posmaruj twarożkiem.
- Następnie ułóż liście sałaty, wypełnij twarożkiem i z góry przykryj tramezzino. Wypełnioną foremkę ciasno owiń folią spożywczą i odstaw do lodówki na minimum 2-3 godziny.

PODANIE:

- Po wyjęciu z folii krój w plastry i układaj na lustrach lub platerach. Podawaj z sałatą.

PRZYSTAWKI

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

RAMA CREMEFINE FRAICHE DO DAŃ ZIMNYCH, GORĄCYCH I DESERÓW 24% I L

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.

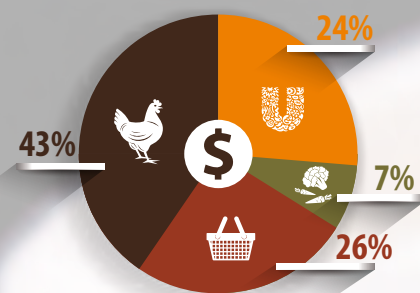


Warto wiedzieć

Te atrakcyjne wizualnie i apetyczne kanapki są idealnym rozwiązaniem dla oferty cateringowej. Dla urozmaicenia możesz użyć: innych ryb wędzonych czy marynowanych, cienko krojonych wędlin oraz dowolnych gatunków sałat.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



DANIA GŁÓWNE

FILET Z KURCZAKA NADZIEWANY SZPINAKIEM I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ Z SZAFRANOWYM RISOTTO

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

DRÓB:

Pierś z kurczaka 1,300 kg
Marynata do drobiu Knorr Professional 0,015 kg

FARSZ:

Rama Culinesse Profi Do smażenia
Cebula (kostka) 0,030 kg
Czosnek (posiekany) 0,005 kg
Szpinak mrożony w liściach (odciśnięty) 0,120 kg
Sól, pieprz czarny Do smaku
Ricotta 0,100 kg
Papryka grillowana Knorr 0,150 kg
Rama Combi Profi Do pieczenia

SZAFRANOWE RISOTTO:

Oliwa z oliwek Do smażenia
Szalotka (drobna kostka) 0,060 kg
Czosnek (plasterki) 0,010 kg
Ryż arborio (do risotto) 0,400 kg
Wino białe wytrawne 0,050 l
Rosół z kury Knorr 0,020 kg
Pasta szafranowa Knorr Do smaku
Woda 1,000 l

OLIWA PIETRUSZKOWA:

Oliwa z oliwek 0,100 l
Natka pietruszki 0,025 kg

WYKONANIE:

DRÓB:

- Piersi z kurczaka natnij, najlepiej w górnej części, przypraw Marynatą do drobiu.

FARSZ:

- Na Ramie Culinesse podsmaż cebulę i czosnek. Dodaj odciśnięty, pokrojony szpinak, dopraw solą i pieprzem.
- Zimne podsmażone składniki wymieszaj z ricottą i pokrojoną w kostkę grillowaną papryką.
- Przygotowany farsz umieść w piersi kurczaka.
- Piecz w piecu konwekcyjnym nagrzanym do temperatury około 170°C przez około 12 minut używając Ramy Combi.

SZAFRANOWE RISOTTO:

- Na oliwie z oliwek delikatnie zeszklij szalotkę z czosnkiem, dodaj ryż i zasmaż na małym ogniu, tak by ryż zrobił się przeźroczysty. Podlej winem.
- Rosół z kury połącz z wodą i pastą szafranową, zagotuj. Dodaj do ryżu.
- Całość przykryj pokrywką i wstaw do pieca na 18 minut w temperaturze 185°C.

OLIWA PIETRUSZKOWA:

- Oliwę podgrzej do temperatury 40°C, dodaj pietruszkę łącznie z todygami, zmiksuj i przecedź przez drobne sito.

PODANIE:

- Upieczoną pierś przetnij tak, by nadzienie było widoczne. Kurczaka podawaj z przygotowanym risotto, oliwą pietruszkową i kolorowymi pieczonymi pomidorkami koktajlowymi.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

Warto wiedzieć

Ricotta w farszu idealnie zastąpi śmietanę, lekko zageści farsz oraz nada mu delikatną i kremową nutę smakową.



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.

YAKITORI - GRILLOWANE SZASZŁYKI Z KURCZAKA Z GLAZUROWANYMI WARZYNAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

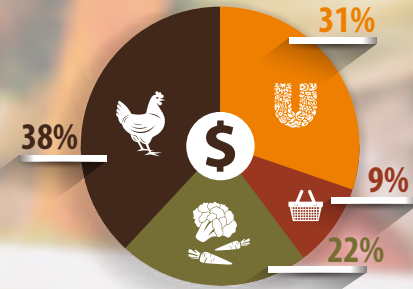
DRÓB:	
Mięso z podudzia kurczaka bez skóry i kości	1,500 kg
MARYNATA:	
Pikantny sos z chili i pomidorami Pang Gang Knorr	0,200 l
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,050 l
Czosnek (drobno posiekany)	3 ząbki
Imbir (starty)	0,035 kg
Cukier	0,040 kg
WARZYWA:	
Marchew (obrana)	0,400 kg
Cukinia	0,300 kg
Szalotka (obrana, półtówki)	0,150 kg
Rzodkiewka	10 szt.
Pak Choy	0,250 kg
Rama Culinesse Profi	0,050 l
Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr	0,100 l
Sól	Do smaku
RYŻ:	
Ryż jaśminowy	0,500 kg

WYKONANIE:

- DRÓB:**
- Podudzia pokrój na 30 kawałków.
- MARYNATA:**
- Wymieszaj składniki marynaty.
 - Włóż do niej kawałki kurczaka i odstaw do lodówki na 12 godzin.
- YAKITORI - SZASZŁYKI:**
- Kurczaka wyjmij z marynaty i nadziewaj na patyki szaszłykowe po 3 kawałki na jedną porcję.
 - Włóż do pieca nagrzanego do temperatury 210°C na około 12 minut. W połowie pieczenia polej pozostałą marynatą.
- WARZYWA:**
- Marchew i cukinie pokrój w słupki, szalotkę i rzodkiewkę na półtówki, a Pak Choy na kawałki.
 - Warzywa kolejno zasmażaj na patelni. Następnie dodaj sos Sunshine Chili i chwilę podgrzewaj.
 - Dopraw solą.
- RYŻ:**
- Ryż dobrze wypłucz w zimnej wodzie, a następnie zalej zimną wodą na centymetr ponad poziom ryżu.
 - Wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 100°C (tryb parowania) - na 17 minut.
- PODANIE:**
- Szaszłyki z kurczaka podawaj z ryżem i warzywami.

DANIA GŁÓWNE

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

PIKANTNY SOS Z CHILI I POMIDORAMI - PANG GANG KNORR I L

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

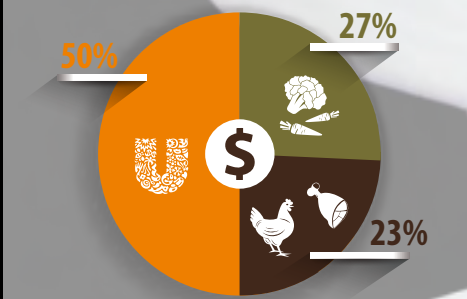


Warto wiedzieć

„Yakitori” to tradycyjna potrawa japońska, jej dosłowne tłumaczenie to „grillowany kurczak”. Sekretem jest tu odpowiednia marynata. Do jej przygotowania użyj sosu Pang Gang, dzięki czemu mięso będzie odpowiednio soczyste. Chrupiące warzywa dopełnią danie.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



DANIA GŁÓWNE



MAKARON FARFALLE W KREMOWYM SOSIE Z KURCZAKIEM, BEKONEM I KURKAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

DRÓB:	
Filet z kurczaka	0,700 kg
Delikat przyprawa do drobiu Knorr	0,025 kg
Rama Culinesse Profi	0,025 l
SOS:	
Zupa krem z kurek Knorr	0,050 kg
Woda	0,300 l
Boczek wędzony	0,150 kg
Rama Culinesse Profi	0,030 l
Cebula dymka (ze szczypiorkiem)	0,100 kg
Czosnek (posiekany)	3 ząbki
Kurki rozmrożone (gotowane przez 3 minuty w wodzie z mlekiem)	0,300 kg
Rama Cremefine Profi 31%	1,000 l
Szpinak baby	0,050 kg
Sól	Do smaku
MAKARON:	
Makaron Farfalle Knorr	0,800 kg
PODANIE:	
Pokrojona zielona dymka	Do dekoracji

WYKONANIE:

- DRÓB:**
- Kurczaka pokrój w krótkie paski, wymieszaj z Delikatem i Ramą Culinesse.
 - Przetóż na G/N i wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 190°C na około 6-8 minut.
- SOS:**
- Zupę krem z kurek wymieszaj z ciepłą wodą i zagotuj.
 - Pokrojony boczek zasmaż na Ramie Culinesse. Następnie dodaj białą część dymki pokrojoną w piórka, czosnek i kurki. Całość smaż przez chwilę.
 - Następnie dodaj Ramę 31% i chwilę gotuj. Dodaj ugotowany wcześniej krem z kurek, zapieczonego kurczaka i liście szpinaku. Całość zagotuj i dopraw do smaku.
- MAKARON:**
- Makaron ugotuj al dente i zahartuj.
- PODANIE:**
- Makaron wymieszaj z sosem, przetóż na G/N i posyp pokrojoną zieloną dymką.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

Warto wiedzieć

Dodając Zupę krem z kurek, wzmocnisz grzybowy smak potrawy. Jeśli chcesz podać to danie podczas większej imprezy, to przed podgrzaniem wymieszaj wcześniej zimny makaron ugotowany al dente z zimnym sosem. Dzięki temu makaron wchłonie mniej sosu i nie będzie suchy.



RAMA CREMEFINE PROFI WIELOFUNKCYJNA 31% I L

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

FILET Z INDYKA Z KARCZOCHAMI I SUSZONYMI POMIDORAMI PODANY Z PIKANTNYM SOSEM POMIDOROWYM**

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

INDYK W SOLANCE:

Zimna woda	2,000 l
Sól	0,080 kg
Filet z indyka	1,100 kg

NADZIE NIE DO ROLADY:

Filet z kurczaka (drobno zmielony)	0,300 kg
Rama Cremefine 31% Profi	0,200 l
Sól	Do smaku
Karczochy konserwowe z zalewy	0,140 kg
Pomidory suszone Knorr	0,080 kg
Parmezan (starty na płatki)	0,050 kg
Natka pietruszki (posiekana)	0,020 kg

SOS:

Rama Culinesse Profi	0,040 l
Cebula (drobna kostka)	0,080 kg
Czosnek (drobna kostka)	3 ząbki
Woda	0,500 l
Sos do spaghetti Napoli Knorr	0,075 kg
Curry w proszku	0,002 kg
Kumin	0,001 kg
Sól, pieprz czarny	Do smaku

WYKONANIE:

INDYK W SOLANCE:

- Wodę wymieszaj z solą i włóż do niej przygotowane mięso z indyka.
- Odstaw do chłodni na 12 godzin.

NADZIE NIE DO ROLADY:

- Kurczaka zmiksuj z dodatkiem Ramy 31% i soli.
- Karczochy pokrój w ćwiartki, a pomidory na półowki.
- Indyka wyjmij z solanki i optucz w zimnej wodzie, osusz ręcznikiem i rozkrój na prostokąt. Rozbij przez folię spożywczą.
- Na połowie rozbitego mięsa z indyka rozłóż zmiksowanego kurczaka, ćwiartki karczochów, pomidory suszone i parmezan.
- Całość zwiń w roladkę i posyp posiekaną natką pietruszki, przetóż na folię aluminiową i ciasno zawiń.
- Wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 85°C (tryb pieczenia z parowaniem z sondą na 68°C).
- Po wyjęciu z pieca odwiń z folii i pokrój w plastry o szerokości 2 cm.

SOS:

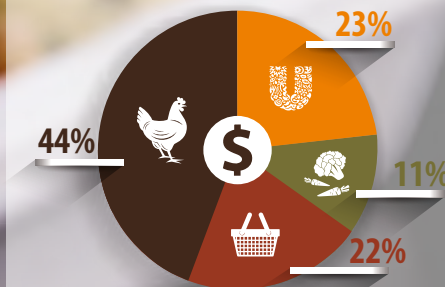
- Na Ramie Culinesse zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj wodę i pozostałe składniki. Wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Gotuj na wolnym ogniu przez chwilę.

PODANIE:

- Na G/N rozłóż kuskus naprzemiennie z pieczoną dynią i marchewką. Na wierzchu rozłóż gorące plastry rolady z indyka.
- Z góry delikatnie polej sosem.

DANIA GŁÓWNE

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

** Sposób na przygotowanie warzyw, kuskusu i wiele innych przepisów znajdziesz na WWW.UFS.COM



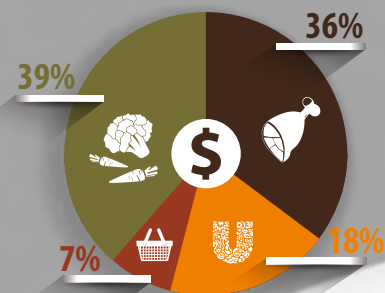
SOS DO SPAGHETTI NAPOLI KNORR 0,9 KG

Doskonały sos pomidorowy z nutą bazylii i oregano. Wspaniale nadaje się do makaronów, pizzy, ryżu, ryb, mięs, warzyw oraz zapiekank.

Warto wiedzieć
Danie to nawiązuje do kuchni śródziemnomorskiej. Kompozycja z zapieczonych warzyw, kuskusu oraz mocnego sosu pomidorowego z dodatkiem aromatycznych przypraw, pozytywnie zaskoczy gości.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



DANIA GŁÓWNE

SCHAB GRILLOWANY PODANY Z SOSEM PIEPRZOWYM Z KURKAMI**

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

MIEŚO: Schab b/k	1,300 kg
MARYNATA: Marynata do wieprzowiny Knorr Professional Czosnek świeży Primerba tymiankowa Knorr Professional Olej	0,020 kg 5 ząbków 0,015 kg 0,050 l
SOS: Kurki (mrożone) Rama Culinesse Profi Sos z zielonym pieprzem Knorr Woda Rama Cremefine Profi 15% Gastrique	0,070 kg Do smażenia 0,070 kg 0,500 l 0,030 l Do smaku

WYKONANIE:

MIEŚO:

- Ze schabu wytnij jedną kość, a drugą pozostaw. Podziel na równe porcje.

MARYNATA:

- Marynatę do wieprzowiny wymieszaj z posiekanym czosnkiem, Primerbą tymiankową i olejem.
- Natrzyj mięso i pozostaw do zamarynowania.
- Schab usmaż na patelni grillowej lub upiecz w piecu konwekcyjno-parowym.

SOS:

- Rozmroź kurki, zasmaż na Ramie Culinesse.
- Sos z zielonym pieprzem połącz z wodą i zagotuj. Wymieszaj z podsmażonymi kurkami.
- Zabiel Ramą 15% i dopraw do smaku używając przyprawy Gastrique.

PODANIE:

- Grillowany schab podawaj z pieczonym pasternakiem, karmelizowaną marchewką i smażonym jarmużem oraz chipsami z jarmużu.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

**Sposób na przygotowanie warzyw, chipsów z jarmużu i wiele innych przepisów znajdziesz na WWW.UFS.COM

Warto wiedzieć

Schab bejczy w aromatycznej oliwie z Primerbą tymiankową. Smaż go krótko, ale na mocniejszym ogniu. Pamiętaj, aby mięso przed podaniem zdążyło odpocząć – dzięki temu zachowa swoją soczystość. Chipsy z jarmużu urozmaicą danie.



SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM KNORR 0,85 KG

Klasyczny sos o aromatycznym smaku pełnych ziaren zielonego pieprzu. Dedykowany do steków i pieczonych mięs.

POLICZKI WIEPRZOWE PODANE W KREMOWYM SOSIE DIJONNAISE, Z GNOCCHI I ZIELONYMI WARZYWAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

MIEŚO:	
Policzki wieprzowe	1,700 kg
Sól	0,030 kg
Cukier	0,010 kg
Woda	2,500 l
WYWAR:	
Woda	2,000 l
Cebula	0,100 kg
Marchew	0,080 kg
Pietruszka	0,050 kg
Seler	0,050 kg
Ziele angielskie	5 szt.
Liść laurowy	3 szt.
SOS DIJONNAISE:	
Wywar z gotowania policzek	1,000 l
Sos biały Knorr	0,100 kg
Musztarda dijon	0,130 kg
Musztarda gorczycowa	0,080 kg
Rama Cremefine Profi 15%	0,100 l
Sól, cukier	Do smaku
PODANIE:	
Gnocchi	1,800 kg
Bukiet zielonych warzyw (brokuł, cukinia, groszek)	2,000 kg

WYKONANIE:

MIEŚO:

- Oczyszczone policzki wieprzowe zamarynuj w solance na minimum 12 godzin. Następnie optucz je z solanki.

WYWAR:

- Ugotuj wywar warzywny, włóż do niego policzki i gotuj na wolnym ogniu do miękkości.
- Ugotowane policzki wyjmij z wywaru i odstaw.

SOS DIJONNAISE:

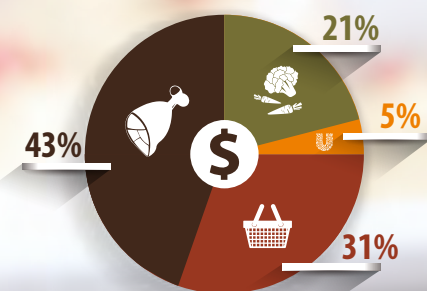
- Wywar przecedź, połącz z Sosem białym i pozostałymi składnikami. Gotuj przez chwilę i dopraw do smaku.

PODANIE:

- Policzki wieprzowe podawaj w kremowym sosie dijonnaise z gnocchi i zielonymi warzywami.

DANIA GŁÓWNE

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

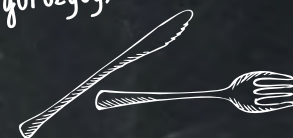
SOS BIAŁY KNORR 0,95 KG

Klasyczny biały sos o idealnym smaku i konsystencji. Niezastąpiony podczas przygotowywania potrawek i sosów kremowych, takich jak sos serowy czy musztardowy.

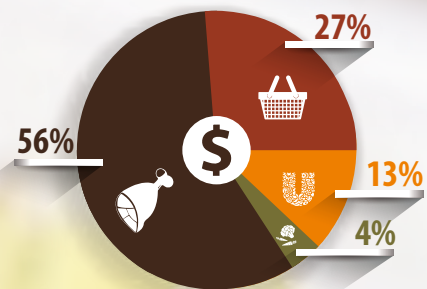


Warto wiedzieć

Klasyczne poliki podaje się przeważnie z ciemnym sosem własnym. Jako ciekawe urozmaicenie, proponujemy jasny sos kremowy. Dzięki zastosowaniu w nim dwóch rodzajów musztardy (kremowej oraz tej z całymi ziarnami gorczycy) sos ma oryginalny smak i ciekawą strukturę.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



DANIA GŁÓWNE

KRUCHA WIEPRZOWINA PRZYZRĄDZONA W STYLU AMERYKAŃSKIM Z PIECZENIOWYM SOSEM BBQ, PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I KUKURYDZĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

MIEŚO:

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

POSYPKA:

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
Rama Combi Profi	0,040 l

SOS:

Woda	1,000 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,100 kg
Sos BBQ	0,200 l
Ocet jabłkowy	0,040 l

WARZYWA:

Kukurydza mrożona	1,500 kg
Maśło	0,075 kg
Ziemniaki pieczone	10 szt.
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,180 l

WYKONANIE:

MIEŚO:

- Wodę wymieszaj z solą, solą peklową, cukrem i octem, wymieszaj. Następnie włóż do niej łopatkę i pozostaw na 24 godziny.

POSYPKA:

- Mięso wyjmij, umyj i osusz ręcznikiem papierowym. Posyp je z każdej strony gotową posypką.
- Łopatkę spryskaj Ramą Combi i wstaw do pieca nagrzanego do 230° C na 15 minut, tak aby mięso mocno skarmelizowało, a następnie piecz do miękkości w temperaturze 120° C.

SOS:

- Na blachę z pieczenia mięsa wlej 1 litr wody, zagotuj i przelej do garnka. Dodaj pozostałe składniki sosu i redukuj na wolnym ogniu.

WARZYWA:

- Kukurydzę ugotuj i podsmaż na maśle.
- Ziemniaki upiecz w piecu zawinięte w folię aluminiową.

PODANIE:

- Kruchą wieprzowinę podawaj w sosie BBQ z glazurowaną kukurydzą, pieczonym ziemniakiem z dodatkiem Ramy 24%.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

Warto wiedzieć

Sprawdź naszą autorską propozycję sosu pieczeniowego w stylu BBQ. Dzięki połączeniu sosu Knorr oraz klasycznego sosu BBQ, uzyskasz ciemny sos o mocnym pieczeniowym smaku, wzbogacony aromatem wędzenia.



SOS PIECZENIOWY KNORR 1,4 KG

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.

WOŁOWINA W SOSIE TERIYAKI**

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

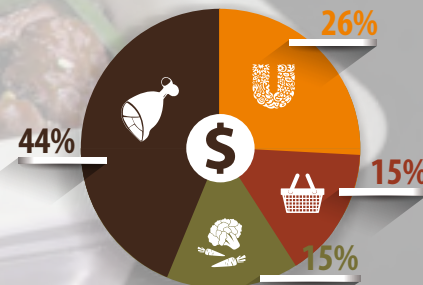
MIĘSO:	
Udziec wołowy	1,200 kg
MARYNATA:	
Ocet jabłkowy	0,080 l
Stodki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr	0,160 l
Mąka ziemniaczana	0,080 kg
WYWAR:	
Woda	2,000 l
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional	0,040 l
Mąka ziemniaczana	0,050 kg
SOS TERIYAKI:	
Stodki sos sojowy – Ketjap Manis Knorr	0,300 l
Wino ryżowe Mirin	0,100 l
Ocet ryżowy	0,040 l
Cukier	0,060 kg
Olej	Do smażenia
Olej sezamowy	Do smażenia
DEKORACJA:	
Szczypiorek	Do dekoracji
Palony sezam	Do dekoracji

WYKONANIE:

- MIĘSO:**
- Udziec wołowy pokrój w cienkie plasterki.
- MARYNATA:**
- Wymieszaj ocet jabłkowy z sosem Ketjap Manis i mąką ziemniaczaną, połącz z pokrojonym mięsem. Pozostaw do zamarynowania na około 2-3 godziny.
- WYWAR:**
- Zagotuj wodę z dodatkiem Esencji bulionu wołowego. W niewielkiej ilości wody rozprowadź mąkę ziemniaczaną, dodaj wodę.
 - Udziec wrzucaj na kilka sekund porcjami, tak by białko w mięsie się ścięło i powstała na nim cienka powłoka.
- SOS TERIYAKI:**
- Składniki sosu Teriyaki włóż do garnka i chwilę gotuj na wolnym ogniu.
 - Mięso smaż na oleju z dodatkiem oleju sezamowego. Dodaj warzywa i sos Teriyaki.
- PODANIE:**
- Podawaj z warzywami i kokosowym ryżem jaśminowy. Całość udekoruj grubo pokrojonym szczypiorkiem i palonym sezamem.

DANIA GŁÓWNE

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

** Sposób na przygotowanie warzyw, ryżu jaśminowego z mlekiem kokosowym i wiele innych przepisów znajdziesz na WWW.UFS.COM

SŁODKI SOS SOJOWY - KETJAP MANIS KNORR I L

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

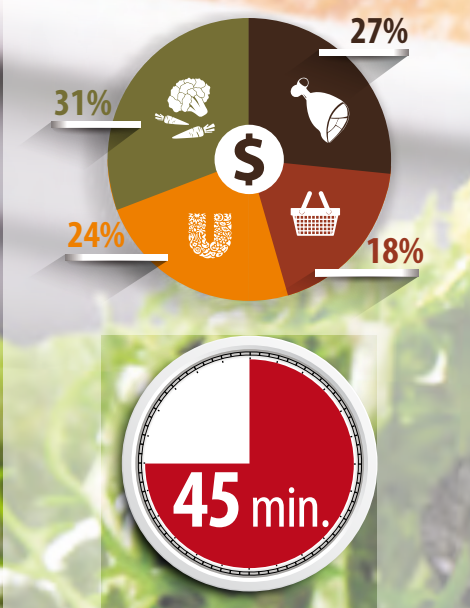


Warto wiedzieć

Dania typu stir fry (czyli szybko smażone) nie muszą opierać się na drogich elementach mięsa, takich jak połówka czy rostbef, bo najważniejsza jest marynata, która nada mięsu kruchość i wyjątkowy smak. Tu przygotuj ją na bazie słodkiego sosu sojowego i octu, a efekt na pewno zaskoczy gości.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



DANIA GŁÓWNE



MUSAKA WOŁOWA Z BAKŁAŻANEM I POMIDORAMI ORAZ KREMOWYM SOSEM BESZAMELOWYM**

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

BAKŁAŻANY:	
Bakłażan	4 duże szt.
Sól	Do oprószenia
SOS:	
Cebula	0,150 kg
Oliwa	0,050 l
Mięso mielone z łopatki wołowej	1,600 kg
Papryka czerwona słodka	0,020 kg
Papryka czerwona ostra, sól, pieprz czarny mielony	Do smaku
Cynamon mielony, oregano	Do smaku
Ząbki czosnku (starte)	4 szt.
Wino wytrawne czerwone	0,300 l
Sos Demi-Glace Knorr	0,020 kg
Woda	0,500 l
SOS BESZAMELOWY:	
Sos biały Knorr	0,120 kg
Mleko	1,000 l
Gałka muszkatołowa	Do smaku
PIECZENIE:	
Rama Culinesse Profi	Do wysmarowania G/N
Butka tarta	Do obsypania
Polparicca di Pomodoro (pomidory bez skórki pokrojone w kostkę) Knorr	1,000 kg
Mozzarella	0,200 kg
PODANIE:	
Bukiet sałat	0,500 kg

WYKONANIE:

- BAKŁAŻANY:**
- Bakłażany umyj i pokrój w plastry nie grubsze niż 1 cm. Lekko oprósz solą i odstaw na godzinę.
 - Następnie optucz je i wytrzyj papierowym ręcznikiem. Zgrilluj.
- SOS:**
- Cebulę posiekaj i podsmaż na oliwie. Dodaj mięso i zasmaż. Następnie dodaj przyprawy i wino.
 - Sos Demi-Glace połącz z wodą, dodaj do mięsa i wymieszaj.
 - Całość duś na wolnym ogniu do miękkości mięsa.
- SOS BESZAMELOWY:**
- Sos biały połącz z mlekiem, zagotuj, dodaj gałkę muszkatołową i odstaw.
- PIECZENIE:**
- Blachę G/N do zapiekania wysmaruj tłuszczem i obsyp butką tartą.
 - Następnie układaj warstwami: purée ziemniaczane, sos, pomidory, bakłażany i ponownie purée ziemniaczane.
 - Na wierzch polej sosem beszamelowym i posyp startym serem mozzarella.
 - Piecz od 35 do 45 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160°C.
- PODANIE:**
- Musakę podawaj z bukietem sałat.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.
**Sposób na przygotowanie purée ziemniaczanego i wiele innych przepisów znajdziesz na WWW.UFS.COM

Warto wiedzieć
Poznaj przepis na grecką zapiekanke. Pamiętaj, aby zapiec ją wcześniej i wystudzić, by podzielić na porcje. Jeśli wolisz, aby zachowała kremową konsystencję, podaj ją od razu po wyjęciu z pieca.



POLPARICCA DI POMODORO KNORR 2,55 KG

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

KREMOWE ZIEMNIAKI Z BOCZKIEM ZAPIEKANE Z SEREM BRIE, PODANE Z SAŁATĄ I ORZECHEWYM VINAIGRETTE

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

ZAPIEKANKA:

Ziemniaki (obrane)	2,000 kg
Sól, pieprz, gałka muskatowa	Do smaku
Rama Culinesse Profi	Do smażenia
Boczek wędzony (julienne)	0,300 kg
Cebula (piórka)	0,200 kg

SOS:

Sos biały Knorr	0,050 kg
Woda	0,400 l
Rama Cremefine Profi 15%	0,050 l
Sól	Do smaku
Ser brie	1,000 kg

VINAIGRETTE ORZECHOWY:

Orzechy laskowe (drobno zmiśowane)	0,050 kg
Oliwa	0,050 l
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,050 kg
Woda	0,250 l
Ocet balsamiczny	0,015 kg
Olej	0,050 l
Syrop orzechowy	0,100 l

PODANIE:

Bukiet sałat	0,500 kg
--------------	----------

WYKONANIE:

ZAPIEKANKA:

- Ziemniaki pokrój w plasty, dopraw do smaku i wstaw do pieca na około 20 minut.
- Oddzielnie podsmaż na Ramie Culinesse boczek i cebulę.
- Podsmażone składniki wymieszaj z ziemniakami i umieść w porcelanowych foremkach.

SOS:

- Sos biały połącz z wodą i zagotuj, zabil Rmą 15%, dopraw solą. Sosem skrop zapiekanke, na wierzchu umieść ser brie przekrojony w poprzek, tak by skórka od sera leżała na podsmażonych składnikach.
- Całość zapiecz w piekarniku.

VINAIGRETTE ORZECHOWY:

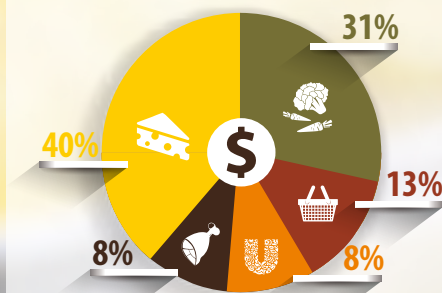
- 30 g orzechów wymieszaj z oliwą.
- Sos sałatkowy połącz z wodą, octem, olejem, syropem i wymieszaj. Dodaj orzechy w oliwie i ponownie wymieszaj.

PODANIE:

- Zapieczone ziemniaki z serem brie podawaj z bukietem sałat i orzechowym vinaigrette.
- W celu dekoracji całość posyp pozostałą ilością zmiśowanych orzechów.

DANIA GŁÓWNE

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

SOS BIAŁY KNORR 0,95 KG

Klasyczny biały sos o idealnym smaku i konsystencji. Niezastąpiony podczas przygotowywania potrawek i sosów kremowych, takich jak sos serowy czy musztardowy.

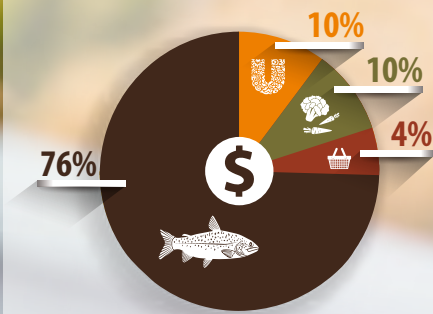


Warto wiedzieć

Ciekawa alternatywa dla klasycznej zapiekanki ziemniaczanej. Inspiracja ta pochodzi z regionu Savoy w Alpach Francuskich. Tam, oryginalnie do tego dania, wykorzystuje się ser Reblochon.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



DANIA GŁÓWNE

SANDACZ W ZIEMNIACZANEJ PANIERCE PODANY NA SŁODKIEJ KAPUŚCIE Z ZIELONYM GROSZKIEM I MARCHEWKĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

RYBA	
Sandacz (filet)	1,600 kg
Delikat przyprawa do ryb Knorr	Do smaku
PANIERKA:	
Jajka	5 szt.
Mąka pszenna	0,060 kg
Soda	0,003 kg
Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr	0,200 kg
Mąka pszenna	0,100 kg
WARZYWA NA CHRUPKO:	
Rama Culinesse Profi	Do smażenia
Kapusta biała	1,400 kg
Marchew	0,300 kg
Sól, cukier	Do smaku
Groszek zielony	0,600 kg
Koperek	1 pęczek
Kiełki słonecznika, cytryna	Do dekoracji

WYKONANIE:

RYBA:

- Sandacza oczyścić, wyporcuj, dopraw Delikatem i odstaw na 20 minut.

PANIERKA:

- Przygotuj delikatne ciasto z jajek, mąki i sody.
- Puree połącz z mąką, tworząc suchą panierkę.
- Rybę obtocz w suchej panierce, zanurz w cieście i ponownie w panierce.
- Smaż na głębokim tłuszczu o temperaturze 160°C.

WARZYWA NA CHRUPKO:

- Na Ramie zasmaż kapustę pokrojoną w dużą kostkę. Następnie dodaj marchew pokrojoną w plastry, dopraw solą i cukrem. Na koniec dodaj groszek i koperek.

PODANIE:

- Sandacza w ziemniaczanej panierce podawaj na chrupkich warzywach, dekorując potrawę cytryną i kiełkami słonecznika.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

Warto wiedzieć

Do przyrządzenia panierki użyj między innymi suchego Puree z mlekiem Knorr, dzięki czemu ryba nabierze wyjątkowego smaku i pożądanej chrupkości.



PUREE ZIEMNIACZANE Z MLEKIEM KNORR 4 KG

Wspaniały smak, kolor i konsystencja puree w kilka minut. Wyprodukowane z wysokiej jakości ziemniaków uprawianych w sposób zrównoważony. Doskonały składnik dań z dodatkami ziemniaków (kluski, pierogi, zapiekanki) lub do zagęszczania zup i sosów.

DORSZ W KREMOWYM SOSIE POROWYM**

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

SOLANKA DO RYB:

Filet z dorsza	1,400 kg
Woda	2,000 l
Sól	0,060 kg

SMAŻENIE:

Rama Combi Profi	0 050 l
------------------	---------

SOS:

Woda	0,400 l
Sos biały Knorr	0,050 kg
Masto	0,050 kg
Czosnek (drobna kostka)	2 ząbki
Por, biała część	0,100 kg
Białe wino wytrawne	0,100 l
Esencja bulionu rybnego Knorr	0,020 l
Sok z cytryny	0,020 l
Rama Cremefine Profi 31%	0,200 l
Sól	Do smaku

WYKONANIE:

SOLANKA DO RYB:

- Dorsza pokrój na 10 kawałków.
- Wodę wymieszaj z solą, dodaj pokrojonego dorsza i odstaw na godzinę.
- Następnie wyjmij rybę z solanki, wypłucz i osusz.

SMAŻENIE:

- Ramę Combi cienko spryskaj na G/N, utóż kawałki dorsza i z góry również cienko go spryskaj.
- Wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 190°C na około 6 minut.

SOS:

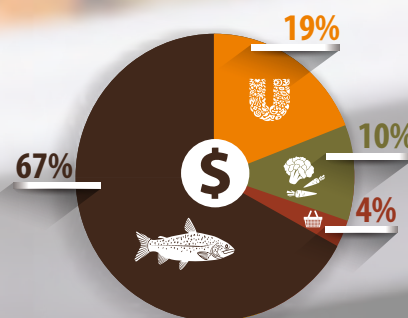
- W gorącej wodzie wymieszaj Sos biały i zagotuj, odstaw i przykryj.
- Na maśle zeszklij czosnek z porem pokrojonym metodą julienne, dodaj wino i krótko redukuj.
- Dodaj Esencję bulionu rybnego, pozostałe składniki i ugotowany wcześniej sos biały.
- Całość zagotuj i dopraw do smaku.

PODANIE:

- Dorsza podawaj na purée ziemniaczanym z kremowym sosem i warzywami.

DANIA GŁÓWNE

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

**Sposób na przygotowanie purée ziemniaczanego, warzyw i wiele innych przepisów znajdziesz na WWW.UFS.COM

ESENCJA BULIONU RYBNEGO KNORR PROFESSIONAL 1 L

Pomaga wydobyć pełny smak i aromat dań rybnych. Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprzodza 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 tososia. Bogaty skład: zawiera m.in. 64% skoncentrowanego bulionu rybnego, cebulę, liść laurowy, tymianek, pieprz czarny mielony i nasiona kopru włoskiego.

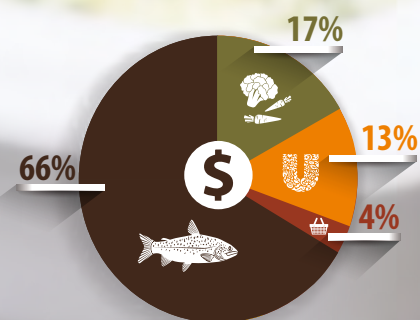


Warto wiedzieć

Dorsz, który jest rybą o suchej strukturze, idealnie nadaje się do marynowania w solance. Znakomicie komponuje się z kremowymi sosami. Polecamy tu nasz autorski sos porowy, z dodatkiem białego wina.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



60 min.

DANIA GŁÓWNE



ROLADKA Z PSTRĄGĄ Z WARZYSAMI OTULONA WĘDZONYM BOCZKIEM W SOSIE Z LEŚNYCH GRZYBÓW**

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

RYBA:	
Pstrąg cały	3,000 kg (10 szt.)
Delikat przyprawa do ryb Knorr	0,015 kg
Tymianek	10 gałązek
ROLADKI:	
Koper włoski	0,300 kg
Seler naciowy	0,250 kg
Marchew	0,200 kg
Boczek wędzony (plastry)	0,300 kg
Rama Combi Profi	0,050 l
SOS GRZYBOWY:	
Sos grzybowy Knorr	0,100 kg
Woda	0,600 kg
Rama Culinesse Profi	Do smażenia
Cebula (kostka)	0,100 kg
Podgrzybek (kostka)	0,300 kg
Rama Cremefine Profi 15%	0,080 l

WYKONANIE:

RYBA:

- Pstrągi oczyścić, przygotuj filety, przypraw Delikatem do ryb i tymiankiem.

ROLADKI:

- Koper włoski, seler i marchew oczyścić, pokrój w długie słupki, zblanszuj i umieść warzywa na filecie pstrąga. Zwiń wszystko w rulon, a dodatkowo każdą porcję owiń plasterkiem boczku.
- Piecz przez około 12 minut w temperaturze 170°C z użyciem Ramy Combi.

SOS GRZYBOWY:

- Sos grzybowy połącz z wodą i zagotuj. Cebulę podsmaż z podgrzybkami, połącz z ugotowanym sosem, zabieli Ramą 15% i chwilę gotuj.

PODANIE:

- Pstrąga podawaj z przygotowanym sosem i purée ziemniaczanym wzbogaconym wędzonym serem i udekorowanym koperkiem.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

**Sposób na przygotowanie purée ziemniaczanego z twarogiem i wiele innych przepisów znajdziesz na WWW.UFS.COM

Warto wiedzieć

Pstrąg to krucha i delikatna ryba, ale jeśli otulisz ją boczkiem, roladka zachowa swój kształt, a wędzony aromat dopełni smak dania.



SOS GRZYBOWY KNORR 0,84 KG

Sos o intensywnym kolorze i aromacie grzybów leśnych. Dzięki kremowej konsystencji nadaje się do mięs oraz makaronów i dodatków skrobiowych. Doskonale się komponuje ze świeżymi, suszonymi lub mrożonymi grzybami.

PENNE W OLIWNYM SOSIE PESTO Z DODATKIEM ZIELONYCH WARZYW I CZARNĄ SOCZEWICĄ

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

PENNE:	
Makaron Penne (Rurki) Knorr	0,700 kg
Czarna soczewica	0,200 kg
Cukinia	0,500 kg
Groszek cukrowy	0,250 kg
Brokuły	0,500 kg
Cebula	0,150 kg
Czosnek	0,020 kg
Oliwa z oliwek	0,100 l
Pieprz czarny	Do smaku
Natka pietruszki	1 pęczek
Primerba pesto Knorr Professional	0,050 kg

PODANIE:	
Parmezan (tarty)	0,100 kg
Skórki pomidora	Do dekoracji

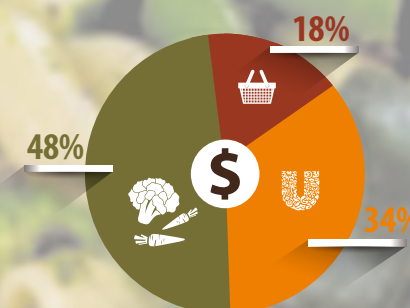
WYKONANIE:

- PENNE:**
- Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie.
 - Czarną soczewicę ugotuj oddzielnie.
 - Cukinię oczyść i pokrój w dużą kostkę.
 - Groszek i brokuły oczyść, podziel na mniejsze części i zblanszuj.
 - Cebulę pokrój w grube piórka, zasmaż razem z plasterkami czosnku na części oliwy z oliwek, dodaj cukinię, a po chwili groszek i brokuły. Zasmażone składniki wymieszaj z soczewicą i makaronem.
 - Całość dopraw pieprzem i natką pietruszki zmiksowaną z Primerbą pesto oraz pozostałą częścią oliwy z oliwek.

- PODANIE:**
- Porcje makaronu posyp tartym parmezanem.
 - Udekoruj skórkami pomidora.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

PRIMERBA PESTO KNORR PROFESSIONAL 0,34 KG

Aromatyczna pasta do przyprawiania potraw, której podstawę stanowią świeża bazylia, czosnek i orzeszki pinii konserwowane w olejach roślinnych z solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżych ziół i warzyw przez cały rok. Polecana do wszelkich dań gorących (zup, sosów, ryb i owoców morza, mięs, warzyw, makaronów) i zimnych (sałatek, dipów, sosów vinaigrette).



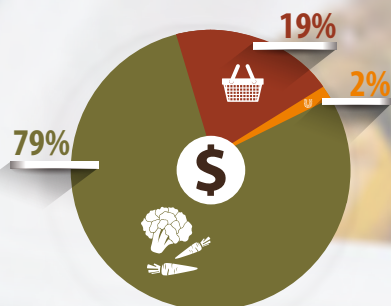
Warto wiedzieć

Czarna soczewica znakomicie przetamie zieloną kolorystykę dania i wzbogaci je nie tylko smakowo, ale także wizualnie. Potrawa ta idealnie sprawdzi się w bufecie i będzie pełnowartościową propozycją dla wegetarian oraz klientów ceniących sobie kuchnię Fit.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*

DANIA WEGETARIAŃSKIE



CIEMNY GULASZ Z SOCZEWICY Z DODATKIEM PAPRYKI I PIECZAREK

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

GULASZ:	
Soczewica zielona	0,500 kg
Woda	1,500 l
Rosół jarzynowy Knorr	0,015 kg
Cebula biała	0,200 kg
Czosnek	0,020 kg
Pieczarki	1,000 kg
Oliwa z oliwek	0,070 l
Sos sojowo-grzybowy	0,060 l
Papryka świeża (kostka)	0,400 kg
Sól, kminek, pieprz	Do smaku
Zasmażka ciemna Knorr	Do uzyskania pożądanej konsystencji
PODANIE:	
Szczypiorek	Do dekoracji

WYKONANIE:

- GULASZ:**
- Soczewicę namocz, odstaw na kilka godzin i ugotuj z dodatkiem Rosółu jarzynowego. Wodę z gotowania soczewicy pozostaw do podlewania gulaszu.
 - Cebulę i czosnek pokrój w kostkę i razem z pieczarkami podsmaż na oliwie z oliwek. Dopraw do smaku sosem sojowym i solą.
 - Podsmażone składniki połącz z soczewicą, wymieszaj i duś do miękkości, jak gulasz podlewając wodą od gotowania.
 - Na koniec dodaj paprykę pokrojoną w kostkę i dopraw do smaku.
 - Do uzyskania pożądanej konsystencji użyj zasmażki.

- PODANIE:**
- Gulasz z soczewicy podawaj ze szczypiorkiem.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

Warto wiedzieć

Pamiętaj, aby wcześniej namoczyć soczewicę. Gotuj ją na wolnym ogniu, przyduszoną czystym ręcznikiem. Dzięki temu zapobiegiesz rozgotowaniu się ziaren. Nie wylewaj wody po gotowaniu – jest bogata w smak i wartości odżywcze. Wykorzystaj ją do podlewania gulaszu, sprawi to że nie będzie suchy.



ROSÓŁ JARZYNOWY KNORR I KG

Peten cząstek warzyw - w składzie m.in. marchew, cebula, por, nasiona selera i natka pietruszki. Może być stosowany jako podstawa do wielu dań, takich jak: sosy, zupy, rosoly, pasztety czy farsze, a także do potraw wegetariańskich. Zbalansowany pod względem słoności.

CURRY Z ZIEŁONEJ FASOLKI SZPARAGOWEJ Z CIECIERZYCĄ I MLEKIEM KOKOSOWYM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

SOS:

Rama Profi 1 kg	0,040 kg
Cebula (piórka)	0,150 kg
Czosnek (plastry)	3 ząbki
Orzechy ziemne	0,100 kg
Curry w proszku	0,008 kg
Trawa cytrynowa (rozgnieciona)	1 szt.
Starty imbir	0,020 kg
Rama Cremefine Profi 15%	0,600 l
Mleko kokosowe	0,400 l
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,030 l

WARZYWA:

Fasolka szparagowa zielona cała (rozrożona)	1,200 kg
Ciecierzycza konserwowa (odsączona)	0,400 kg

PODANIE:

Papryczka chili	Do dekoracji
-----------------	--------------

WYKONANIE:

SOS:

- Na Ramie Profi podsmaż cebulę, czosnek i orzechy, dodaj curry, trawę cytrynową i imbir.
- Następnie wlej Ramę 15%, mleko kokosowe i Esencję bulionu warzywnego, gotuj kilka minut na wolnym ogniu.

WARZYWA:

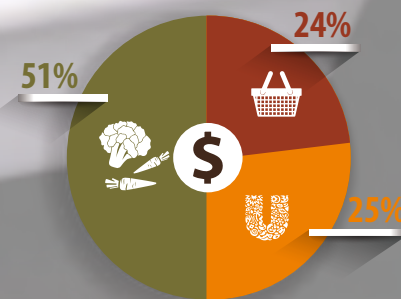
- Dodaj fasolkę i cieciorę, całość duś przez kilka minut, dopraw do smaku.

PODANIE:

- Curry podawaj z pokrojoną w cienkie plasterki papryczką chili.

DANIA WEGETARIAŃSKIE

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.



RAMA CREMEFINE PROFI DO ZUP I SOSÓW 15% I L

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).

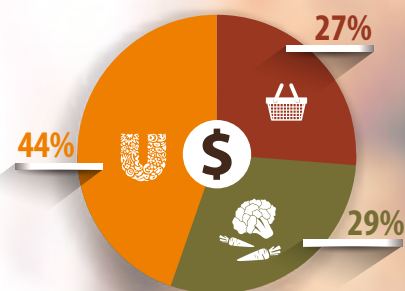
Warto wiedzieć

Kremowe curry, w połączeniu z warzywami, stanowi doskonałą alternatywę dla dań mięsnych. Zielonej fasolki nie gotuj zbyt długo, a ciecierzycę dodaj dopiero na końcu. Curry podawaj z makaronem lub ryżem.



SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*

DANIA WEGETARIAŃSKIE



ZIEMNIACZANE KROKIETY DOMOWE Z SOSEM TATARSKIM

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

KROKIETY:

Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr	0,570 kg
Mąka krupczatka	0,350 kg
Woda	1,000 l
Jajka	5 szt.
Ser żółty (paski)	0,300 kg
Panko	0,200 kg

SOS TATARSKI:

Majonez Hellmann's do dekoracji	0,600 kg
Ogórek konserwowy	0,100 kg
Pieczarki konserwowe (drobna kostka)	0,100 kg
Koperek	0,005 kg
Pieprz czarny, sól	Do smaku
Chrzan tarty	Do smaku

PODANIE:

Bukiet sałat	0,300 kg
Rzodkiewki	1 pęczek

WYKONANIE:

KROKIETY:

- Puree ziemniaczane połączyć z mąką, zalej ciepłą wodą, wymieszać i odstawić do wystygnięcia.
- Następnie dodać 3 jajka, wyrób ciasto, uformuj krokiety nafaszerowane serem.
- Krokiety panieruj w pozostałych jajkach i panko, usmaż na głębokim tłuszczu we frytkownicy w temperaturze 150°C.

SOS TATARSKI:

- Wszystkie składniki sosu pokrój w drobną kostkę, koperek posiekaj. Ciepły puree ziemniaczane z majonezem, chrzanem i dopraw do smaku według własnego uznania.

PODANIE:

- Krokiety podawaj z bukietem sałat i porcją sosu.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

Warto wiedzieć

Krokiety ziemniaczane możesz nadziewać dowolnymi składnikami lub nawet podawać bez farszu. Zawsze idealnie smakują w towarzystwie sosu tatarskiego. Mogą być daniem głównym lub dodatkiem, który zastąpi w bufecie klasyczne frytki.



MAJONEZ HELLMANN'S DO DEKORACJI 3 L

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

FONDANT CZEKOLADOWY ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

FONDANT:

Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,040 kg
Kakao (do obsypania foremek)	0,020 kg
Czekolada gorzka 60-70%	0,200 kg
Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,200 kg
Żółtka	4 szt.
Jajka	4 szt.
Cukier	0,200 kg
Mąka pszenna	0,200 kg

PODANIE:

Maliny	0,150 kg
Truskawki	0,150 kg
Borówki	0,150 kg

WYKONANIE:

FONDANT:

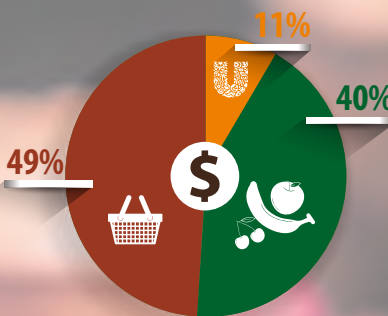
- Foremki wysmaruj Ramą i obsyp kakao, nadmiar kakao wysyp.
- Rozdrobnioną czekoladę i Ramę przetóż do miski, a następnie roztop w kąpieli wodnej.
- Odstaw do lekkiego przestygnięcia.
- Żółtka i jajka ubij razem z cukrem na puszystą masę.
- Następnie dodaj mąkę i wymieszaj.
- Cały czas mieszając, dodawaj płynną czekoladę z masłem - do uzyskania jednolitej masy.
- Do przygotowanych foremek wlej masę czekoladową i wstaw do pieca nagrzanego do temperatury 180°C na 10 minut.
- Po wyjęciu z pieca odstaw na około 2 minuty.
- Następnie wyjmij z foremek.

PODANIE:

- Serwuj na ciepło z dodatkiem świeżych owoców.

DESERY

SZACOWANY CZAS (ROBOCZOGODZINY)
I PROCENTOWY UDZIAŁ KOSZTÓW SUROWCÓW
DLA PRZYGOTOWANIA DANIA*



*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

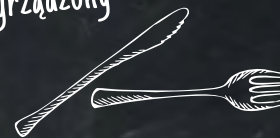
RAMA PROFI UNIWERSALNY TŁUSZCZ 75% I KG

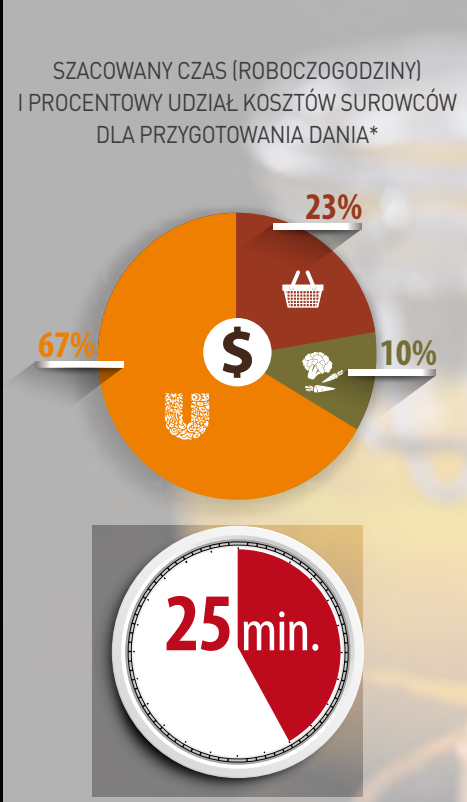
Uniwersalny tłuszcz (75%) do pieczenia, gotowania, smażenia i smarowania. Oferuje właściwości masła w przystępnej cenie. Niezastąpiony w każdej profesjonalnej kuchni.



Warto wiedzieć

Jeśli chcesz wydać deser dla dużej liczby gości, masę przygotuj wcześniej, przelej do foremek i zamroź. Nie rozmrażaj przed włożeniem do pieca, ale pamiętaj aby wydużyć odpowiednio pieczenie o 3 minuty. Idealnie przyrządzony fondant powinien być w środku jeszcze płynny.





DESERY

MARCHEWKOWA PANNA COTTA Z KONFITURĄ Z POMARAŃCZY

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

PANNA COTTA:	
Sok z marchewki	0,600 l
Panna Cotta Carte d'Or	0,150 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,400 l
KONFITURA:	
Sok pomarańczowy	0,200 l
Napój pomarańczowy Alsa	0,100 kg
Likier pomarańczowy	0,030 l
Auszipik Knorr	0,005 kg
Skrobia ziemniaczana	0,020 kg
Pomarańcza (kostka)	0,500 kg
SIANKO Z MARCHEWKI:	
Marchew	0,300 kg

WYKONANIE:

PANNA COTTA:

- Sok z marchewki zagotuj, dodaj Panna Cottę i wymieszaj. Połącz z Ramą 31% i przelej do foremek. Odstaw do lodówki na minimum 4 godziny.

KONFITURA:

- Zagotuj sok pomarańczowy z pozostałymi składnikami. Na koniec dodaj pomarańcze.
- Całość przykryj papierem do pieczenia i duś na wolnym ogniu do uzyskania pożądanej konsystencji.

SIANKO Z MARCHEWKI:

- Marchew obierz i pokrój w bardzo cienkie paski, osusz ręcznikiem papierowym i utóź pomiędzy dwie blachy G/N (perforowane) wyłożone papierem.
- Susz w piecu konwekcyjnym w temperaturze 120°C, od czasu do czasu mieszając.

PODANIE:

- Panna Cottę wyjmij z foremek i ułóż na talerzach z dodatkiem konfitury. Podawaj z przygotowanym siankiem z marchewki.

*Koszty przygotowania potraw zostały oszacowane na podstawie orientacyjnych cen rynkowych i dotyczą przygotowania całego dania zgodnie z listą składników.

Warto wiedzieć

Jeśli chcesz, aby twoja panna cotta była wyjątkowa, zamiast mleka dodaj do niej ulubiony sok. Podawaj z kwaśną konfiturą lub owocami. Pokrojona w kostkę idealnie pasuje do sałatek owocowych oraz deserów porcyjnych.



DESER PANNA COTTA CARTE D'OR 0,52 KG

Wydajny i prosty sposób na przygotowanie włoskiego deseru Panna Cotta. Wyśmienity śmietankowy smak i delikatna aksamitna konsystencja.

PORADY

JAK WYDAĆ WIELKĄ UCZTĘ, ZACHWYCIĆ GOŚCI I NA TYM ZAROBIĆ

Przygotowanie dań dla dużej liczby gości na takie imprezy jak wesele, bankiet, koktajl czy konferencja to prawdziwe wyzwanie strategiczne wymagające także kreatywności i dyplomacji.



**CHCESZ MU SPROSTAC?
SKORZYSTAJ Z TYCH RAD.**

DOBRY WYWIAD Z KLIENTEM JEST PODSTAWĄ SUKCESU

Bądź przygotowany do spotkania. Miej ze sobą listę pytań, by o niczym nie zapomnieć. Podstawowe informacje, jakie powinienś zdobyć to: liczba gości, ich wiek i płeć, charakter imprezy, miejsce, w jakim będzie się odbywać, czas jej trwania oraz oczywiście budżet. Zapytaj też, czy klient wie coś na temat ewentualnych alergii lub nietolerancji pokarmowych gości. Jeśli nie ma takich informacji, dowiedz się, czy chce, by na wszelki wypadek przygotować jakieś dania jarskie lub bezglutenowe.

UMIEJĘTNIE PRZEDSTAW MENU



Jeśli twoje menu ma spodobać się klientowi i jego gościom, a tobie przynieść odpowiedni zysk, musi składać się nie tylko z dań opartych o ciekawe, a więc zwykle droższe produkty, ale także z tańszych potraw, na których możesz więcej zarobić. Dlatego zawsze przedstawiaj 10-15 propozycji gotowych zestawów w podobnej cenie. Nie pozwalaj klientowi wybierać między pojedynczymi daniami. Jeśli zależy mu na jakiejś konkretnej potrawie, pokaż mu zestaw, który ją zawiera. Tylko w ten sposób macie szansę w miarę szybko dojść do rozwiązania korzystnego dla obu stron.

Jeśli zorientujesz się, że nie jesteś w stanie sprostać oczekiwaniom klienta w ramach budżetu, o którym wcześniej rozmawialiście, nie mów „to będzie za drogie”. Zaproponuj inne – droższe zestawy, które będą bliższe jego wyobrażeniom. Opracowując menu, pamiętaj też, że nie wszystkie dania nadają się na każdy rodzaj imprezy. Ograniczenia powoduje zwłaszcza bufet, bo np. makarony powinny być podawane al dente, a pozostawienie ich w podgrzewaczu sprawi, że nadal będą poddawane obróbce termicznej.

PODEJDŹ STRATEGICZNIE DO PRZYGOTOWANIA IMPREZY



Długie przyjęcie powinno zacząć się od aperitifów i amuse-bouche. Jeśli przygotowujesz wesele, podczas którego jedzenie ma być przynoszone przez kelnerów do stolików i serwowane w formie bufetu, zaproponuj klientowi, by najpierw podać gościom dania na talerzu, zwłaszcza jeśli nie masz zbyt wielu kucharzy. Odwrócenie kolejności i postawienie najpierw na bufet rodzi ryzyko, że głodni goście bardzo szybko go uszczuplą, a ty nie zdążysz go odbudować. Dobrą strategią jest też podanie wszystkim gościom na początek tego samego dania. Kelner, który je przyniesie, powinien od razu poprosić o wybór kolejnych potraw z menu. Jak najszybciej musisz się przecież dowiedzieć, ile osób będzie później jadło np. rybę, a ile mięso.



Pamiętaj, że dania w karcie menu podawanej gościom i te będące częścią bufetu powinny być zawsze opisane w sposób dla wszystkich zrozumiały. Poetyckie sformułowania typu „gradowa chmura ujarzmiona promieniami zachodzącego słońca” są pretensjonalne i niemodne. O wiele lepiej jest napisać np. „grillowany stek z wołowiny argentyńskiej podany ze szparagami, sosem holenderskim i pieczonym ziemniakiem”. Szef kuchni może też opowiedzieć gościom na początku przyjęcia, co dla nich przygotował.



Jeśli nie masz wystarczająco dużej zastawy, pomyśl o jej wypożyczeniu. To dobre rozwiązanie, jeśli nie robisz zbyt często dużych imprez. Pewnym wyjściem będzie też serwowanie różnych dań, np. przystawek i deserów, na talerzach tego samego rodzaju (będzie wystarczająco dużo czasu na ich umycie).



PORADY

PAMIĘTAJ O ZASADACH BEZPIECZEŃSTWA

Nie gódź się na wtączenie do menu przyniesionych przez klienta dań np. weselnego tortu. Pamiętaj, że potrawy tuż po przygotowaniu powinny zostać jak najszybciej schłodzone szokowo, zawinięte w folie, by nie wyschły, wstawione do chłodzi i trzymane tam w temperaturze 3°C, co zapobiega rozwojowi bakterii. Wyjmujemy je dopiero wtedy, gdy chcemy je podgrzać tuż przed wydaniem. Jeśli zamierzamy regenerować dania, które mają być częścią bufetu, wkładamy je w tzw. pojemnikach gastronomicznych GN do pieca konwekcyjnego. Możemy też wjechać do niego specjalnym wózkiem, na którym ustawiamy potrawy serwowane na talerzach. Oba rozwiązania są bardzo wygodne. Bez pieca konwekcyjnego i urządzenia do szybkiego schładzania, przygotowanie imprez na dużą skalę jest bardzo trudne i ryzykowne. Oczywiście nie wszystkie dania nadają się do tego, by przygotować je wcześniej np. rybami i owocami morza powinniśmy zająć się dopiero tuż przed ich podaniem. Sałatki z kolei nie mogą być zbyt wcześniej łączone z dressingiem. Mięso też polewamy sosem dopiero tuż przed podaniem.

MAMY NADZIEJĘ, ŻE TERAZ, Z NASZĄ STRATEGIĄ, KAŻDA, NAWET NAJWIEKSZA IMPREZA, JAWI CI SIĘ JAKO KULINARNE WYZWANIE, KTÓREMU BEZ PROBLEMU SPROSTASZ.



DBAJ O SWÓJ PERSONEL

Zarządzając personelem i planując pracę w kuchni, warto pamiętać o zasadach, które sformułował jeszcze Auguste Escoffier. Ten słynny kucharz, przydzielając pracowników do osobnych sekcji, w których przygotowywane są określonego rodzaju dania, znacznie zwiększył efektywność pracy w kuchni. Weź z niego przykład. Czyniąc kucharzy odpowiedzialnymi za dania ciepłe, zimne czy desery, uwzględniaj zawsze ich zdolności i preferencje. Staraj się wydobywać z nich to, co najlepsze. Dania na pewno na tym zyskają. Tylko w sytuacjach podbramkowych przesuwaj kucharzy z jednej strefy do drugiej. Nie zapomnij też wyznaczyć osoby, która będzie współpracować z kelnerami i koordynować „wydawkę”. Bez względu na to, jak stresująca jest sytuacja, staraj się nie okazywać zdenerwowania i nigdy nie podnosz głosu. Cisza i opanowanie to w chwilach kryzysu najlepsze wyjście. Z ocenami pracy kucharzy wstrzymaj się do zakończenia imprezy. Pamiętaj o zasadzie: „krytykuj cicho i w cztery oczy, ale chwal głośno przy wszystkich”.

PRODUKTY

PROFESJONALNE PRODUKTY UŁATWIAJĄCE PRZYGOTOWANIE POTRAW NA OKAZJE GRUPOWE.

SOSY



SOS PIECZENIOWY KNORR Masa netto: 1,4 kg	SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM KNORR Masa netto: 0,85 kg	SOS BIAŁY KNORR Masa netto: 0,95 kg	SOS GRZYBOWY KNORR Masa netto: 0,84 kg	SOS DO SPAGHETTI NAPOLI KNORR Masa netto: 0,9 kg	SŁODKI SOS SOJOWY - KETJAP MANIS KNORR Pojemność: 1 l	PIKANTNY SOS Z CHILI I POMIDORAMI - PANG GANG KNORR Pojemność: 1 l	PRIMERBA BAZYLIOWA KNORR PROFESSIONAL Masa netto: 0,34 kg
--	---	---	--	--	---	--	--

PRIMERBY



PRIMERBA CZERWONE PESTO KNORR PROFESSIONAL Masa netto: 0,34 kg	PRIMERBA PESTO KNORR PROFESSIONAL Masa netto: 0,34 kg	ESENCJA BULIONU RYBNEGO KNORR PROFESSIONAL Pojemność: 1 l
--	--	---

ESENCJE BULIONÓW, BULIONY, ROSOŁY I ZUPY



ROSÓŁ Z KURY KNORR Masa netto: 0,9 kg	ROSÓŁ WOŁOWY KNORR Masa netto: 0,9 kg	ROSÓŁ JARZYNOWY KNORR Masa netto: 1 kg	BULION GRZYBOWY KNORR Masa netto: 1 kg	ZUPA TOSKAŃSKA KNORR Masa netto: 1,2 kg
---	---	--	--	---

MIESZANKI PRZYPRAW I MARYNATY



DELIKAT PRZYPRAWA DO MIESA KNORR Masa netto: 0,6 kg	DELIKAT PRZYPRAWA DO DROBIEU KNORR Masa netto: 0,6 kg	MARYNATA DO DROBIEU KNORR PROFESSIONAL Masa netto: 0,7 kg	MARYNATA DO WIEPRZOWINY KNORR PROFESSIONAL Masa netto: 0,75 kg	AUSZPIK KNORR Masa netto: 0,8 kg	DESER PANNA COTTA CARTE D'OR Masa netto: 0,52 kg	PUREE ZIEMNIACZANE Z MLEKIEM KNORR Masa netto: 4 kg
---	---	--	---	-------------------------------------	--	--

INNE



RAMA COMBI PROFI Pojemność: 3,7 l	RAMA CULINESSE PROFI Pojemność: 0,9 l	RAMA PROFI UNIWEKSAŁNY TŁUSZCZ 75% Masa netto: 1 kg	RAMA CREMEFINE PROFI WIELOFUNKCYJNA 31% Pojemność: 1 l	RAMA CREMEFINE PROFI DO ZUP I SOSÓW 15% Pojemność: 1 l	RAMA CREMEFINE FRAICHE DO DAŃ ZIMNYCH, GORĄCYCH I DESERÓW 24% Pojemność: 1 l	MAJONEZ HELLMANN'S DO DEKORACJI Pojemność: 3 l	POLPARICCA DI POMODORO (POMIDORY BEZ SKÓRKI POKROJONE W KOSTKĘ) KNORR Masa netto: 2,55 kg
---	---	--	---	---	--	---	--



MENU GRUPOWE

Więcej profesjonalnych
inspiracji znajdziesz na
www.ufs.com

