



Menu

Jesień-zima

Spis treści

3 WSTĘP

4 KALENDARIUM IMPREZ

6 ZABAWA NA CAŁEGO

8 ANDRZEJKI

- 10 ANDRZEJKI – WIECZÓR WRÓŻB I ZABAWY
- 12 Polik w cieście francuskim
- 14 Konfitowana gęś z rokitnikiem i czarnymi kurkami
- 16 Kurczak sous-vide z pieczoną dynią i grzybami w śmietanie
- 18 Pieczeń z dzika z ziemniakami i rozmarynem z kremowym sosem pieczeniowym z gorgonzolą
- 20 Mus czekoladowy z orzechami i frużeliną z pieprzem
- 22 Gorąca czekolada z nutą korzenną i pomarańczą

24 WIGILIE FIRMOWE

- 26 WIGILIE, CZYLI CZAS WSPÓLNEGO ŚWIĘTOWANIA
- 28 Borowikowe cappuccino z kozim serem
- 30 Zupa rybna z konfitowanymi ziemniakami i warzywami
- 32 Sałatka śledziowa z ziołami i maślakami
- 34 Chrupiący łosoś na jarmużu z kurkami i sosem pieprzowo-cytrynowym
- 36 Dorsz z boczkową kruszonką
- 38 Strudel jabłkowy z sosem waniliowym

40 KARNAWAŁ

- 42 KARNAWAŁ, CZYLI ZABAWA
- 44 Zupa krewetkowa Tom Yum
- 46 Schab sous-vide z sosem myśliwskim z kurkami
- 48 Orientalna kaczka
- 50 Gulasz z indyka z podgrzybkami i grillowaną papryką
- 52 Burger wołowy w jesiennej odstonie z suszonymi pomidorami i sosem BBQ
- 54 Krem waniliowy podany z bitą śmietaną

58 PROFESJONALNE PRODUKTY UŁATWIAJĄCE PRZYGOTOWANIE DAŃ NA IMPREZY JESIENNO-ZIMOWE

WSTĘP

Ostatnie tygodnie w roku to okres szczególny. Czas licznych spotkań i okazji do zabawy. Sam kalendarz daje ku temu wiele sposobności. Andrzejki, wigilie firmowe, bale sylwestrowe, a chwilę później bale karnawałowe. Wszystkie te imprezy nierozwalnie wiążą się z jedzeniem. A to już pole do popisu dla Was, szefowie kuchni!

Dlatego też końcówka roku w kuchni to czas niezwykle pracowity. Ale i okazja do odkrycia na nowo tradycyjnych potraw, prezentowania inspiracji i zaskakiwania gości. Na kolejnych stronach nasi szefowie kuchni podpowiadają, jak znajdować nowe pomysły na tradycyjne okazje, szukać świeżości w na pozór nudnych daniach i jak, wykorzystując nasze produkty, szybko nadawać im zaskakujących smaków. Zdradzamy też, w jaki sposób – w tym wyjątkowo pracowitym okresie – dzięki naszym produktom skracać czas przygotowania dań, w których rozsmakują się Wasi goście.

Dobrze wiemy, że przyjęcia są dla Was szansą na pokazanie swojej pasji, oryginalności i wizji. Warto z nich skorzystać!

Na kolejnych stronach znajdziecie opracowane przez szefów kuchni Unilever Food Solutions autorskie przepisy zapraszające do dyskusowania z tradycyjnymi jesienno-zimowymi smakami potraw. Zachęcamy Was do odwagi w komponowaniu menu na wszystkie nadchodzące okazje. I do udowadniania Waszym gościom, jak wielki wpływ na dobrą zabawę ma jedzenie. A dobrego jedzenia nie ma bez Was!

Powodzenia!

KALENDARIUM IMPREZ

JESIEŃ I ZIMA 2017–2018

IDZIE JESIEŃ I ZIMA? ŚWIĘTUJMY! OKAZJI JEST WIELE – I TYCH DO GROMADNEGO BIESIADOWANIA, I TYCH DO SPOTKAŃ Z NAJBLIŻSZYMI. A WŚRÓD NICH DNI, KTÓRE ZAINSPIRUJĄ DO STWORZENIA NOWYCH PROPOZYCJI W MENU. **ZAPOWIADA SIĘ PYSZNY CZAS!**

13 listopada
DZIEŃ PLACKÓW
ZIEMNIACZANYCH

1 listopada
ŚWIĄTOWY
DZIEŃ WEGAN

1 października
ŚWIĄTOWY DZIEŃ WEGETARIANIZMU

16 października
ŚWIĄTOWY DZIEŃ CHLEBA

13 października
ŚWIĄTOWY DZIEŃ JAJKA

31 października
HALLOWEEN

Halloween to nie tylko cukierki dla dzieci. Coraz częściej świętują dorośli przy kreatywnych przekąskach nawiązujących do zjaw, kościotrupów i wydrążonych dyń. Wystarczą nawet drobne zmiany w menu, by zaskoczyć gości halloweenowym charakterem.

20 października
MIEDZYNARODOWY DZIEŃ
SZÉFA KUCHNI

Nawet jeśli spędzicie wtedy wiele godzin w kuchni, nie zapominajcie o świętowaniu!

25 października
ŚWIĄTOWY DZIEŃ MAKARONU

31 grudnia
SYLWESTER

Szampańska zabawa wymaga dobrego jedzenia i lekkich przekąsek, które nie obciążą żołądków imprezowiczów i pozwolą na tańce do rana!

25/26 grudnia
ŚWIĘTA BOŻEGO
NARODZENIA

Zwyczajowo spędzane w domu, choć przez wielu chętnie w restauracjach i hotelach. To czas dla najbliższych, z którymi więzi pogłębiają się przy potrawach znanych każdemu od dzieciństwa.

11 stycznia
DZIEŃ WEGETARIAN

19 stycznia
DZIEŃ POPCORNU

16 stycznia
DZIEŃ PIKANTNYCH
POTRAW

8 lutego
TŁUSTY CZWARTEK

Pączki oraz faworki – słodkie i kaloryczne. Tradycyjnie zapowiadają pożegnanie się z przyjemnościami podniebienia aż do Wielkanocy, aktualnie często są okazją do podzielenia się z bliskimi tym, co naprawdę pyszne.

9 lutego
MIEDZYNARODOWY
DZIEŃ PIZZY

13 lutego
OSTATKI

Ostatni dzień karnawału zwany inaczej śledzikiem. Dlaczego? Huczne biesiady tego dnia charakteryzowały się stołami uginającymi się pod pysznymi potrawami. Wśród nich znajdowały się śledzie, które zapowiadały nadchodzący post.

7 listopada
DZIEŃ KOTLETA
SCHABOWEGO

6 grudnia
MIKOŁAJKI

Mikołajki to czas rozpieszczania się słodyczami i cytrusami... Uwielbiane nie tylko przez dzieci!

24 grudnia
WIGILIA

Rodzinne święto, ale często też jedyna okazja dla firm i innych grup zorganizowanych do spotkania w dużym gronie i porozmawiania o czymś więcej niż zadaniach, celach i wynikach.

4 grudnia
BARBÓRKA

Święto górnicze o biesiadnym charakterze. Tradycyjnie mężczyźni zbierają się podczas tzw. karczmy piwnej, by świętować przy złotym trunku i dobrej kuchni. To dobry czas, by zapoznać gości z bogactwem kuchni śląskiej.

29 listopada
ANDRZEJKI

Wieczór wróżb i magii. Zabawa miewa charakter uroczystych bankietów – wymaga wtedy odpowiedniej oprawy i odświętnych potraw – albo imprez dla młodych, którzy ucieszą się z nowoczesnych przekąsek oraz wieczornego ciepłego dania po zmęczeniu tańcem.

Zabawa na całego



Coraz zimniejsze poranki, deszcze i śniegi w ciągu dnia, długie i ciemne wieczory... Nasza jesień i zima nie zachęcają do spacerów czy obcowania z przyrodą. Rekompensujemy to sobie tworzeniem okazji do zabawy i tańca, spotkań towarzyskich i wspólnego jedzenia. Dla szefów kuchni to okres wyjątkowo wytężonej pracy.

Halloween, andrzejki, mikołajki, spotkania wigilijne, barbórki, bale sylwestrowe i karnawałowe, walentynki oraz ostatki – to tylko najpopularniejsze okazje do świętowania jesienią i zimą. Nawet jeśli nie każda z tych dat wiąże się z przygotowaniem imprezy dla setek osób, warto o nich pamiętać i zaakcentować je sezonowym menu lub zaskakującą formą podania.

Tradycja w restauracji

Organizacja kolacji wigilijnej w restauracji to nie lada wyzwanie – trzeba stworzyć domową atmosferę i dogodzić podniebieniom, które wychowały się najczęściej na regionalnych kuchniach mam i babć. Opłaca się znaleźć wyróżnik, który zachęci gości do wyboru akurat naszej restauracji. Może warto postawić na nowoczesną interpretację tradycyjnych dań? Albo staropolską ucztę lub – odwrotnie – przyjęcie bazujące na świątecznych przysmakach z zagranicy? Wymagającym przedsięwzięciem jest organizacja bali sylwestrowych i karnawałowych – zwłaszcza że według badań Interaktywnego Instytutu Badań Rynkowych dla Polaków dobre jedzenie jest ważniejsze od alkoholu (59 proc. do 54 proc.)*! Poczęstunek powitalny, bufet ciepły, zimne zakąski i słodkości trzeba dobrać zgodnie z tematem imprezy, ale i z oczekiwaniami gości. Nic nie stoi na przeszkodzie, by przy takich okazjach puścić wodze fantazji i postawić na imprezy tematyczne w stylu Jamesa Bonda, karnawału w Rio de Janeiro czy lat 20. i 30. XX wieku.

Cateringowe zabawy

Trochę inaczej jest w biznesie cateringowym, który w okresie zimowym obsługuje wiele spotkań firmowych. A co firma, to inny charakter spotkania, inni ludzie i inne obyczaje. Bez poznania tych oczekiwań nie sposób ułożyć menu, które zadowoli gości. Inaczej przecież dobierzemy

* Badanie zrealizowane przez IIBR na zlecenie marki Desperados (Grupa Żywiec) metodą CAWI na grupie 500 osób w wieku 18–24.

dania dla młodych pracowników globalnej korporacji, inaczej dla urzędników czy profesorów, a jeszcze inaczej dla zgranego zespołu magazynierów czy kierowców. To oznacza wyzwania, które każdy z nas tak bardzo lubi! Standardem jest także konieczność dostosowania się do potrzeb osób z alergiami pokarmowymi (np. na gluten), wegetarian czy wegan. O różnych dietach piszemy więc na stronie www.ufs.com, która pozwala znaleźć rozwiązania kulinarne dla odmiennych sposobów żywienia. W końcu elastyczność to jedna z najważniejszych cech dobrych szefów kuchni.

Święta w kantine

Nie zapominamy też o lokalach serwujących lunchy w biurach i kantinach pracowniczych. Nie tylko dlatego, że klienci, którzy żywią się tam codziennie, docenią sezonowe propozycje. Również dlatego, że okazje i tradycje

wyznaczają kierunki komponowania menu, przez co ułatwiają nam pracę. Warto eksperymentować. Na halloween można zaproponować ciasto dyniowe czy czarny makaron z krewetkami, z okazji andrzejek dodawać do potraw ciasteczka z wróżbą, a walentynki urozmaicić różowym menu – zupą kremem z buraków i mleka kokosowego, sałatką z radicchio, piklowaną czerwoną cebulą i marynowanymi rzodkiewkami oraz barwionymi malinami naleśnikami z camembertem i sosem żurawinowym. Są też miejsca, w których pracownicy nie lubią eksperymentów. I z pewnością docenią pierniki na mikołajki, zupę grzybową i pierogi z kapustą przed Wigilią oraz tradycyjnego pączka z różą na tłusty czwartek. W całym tym poszukiwaniu najlepszych rozwiązań na różne okazje i dla rozmaitych gości ważne jest, by nie zgubić zdrowego rozsądku... I samemu mieć z tego zamieszania mnóstwo zabawy.

Szefowie kuchni dla szefów kuchni – dajemy Ci jeszcze więcej wiedzy i inspiracji!

Jakie jedzeniowe trendy zyskują popularność na świecie? Jak współpracować z event managerem? Co robić, aby z sukcesem budować swoją markę osobistą? Jak stworzyć roślinne odpowiedniki tradycyjnych mięsnych potraw?

Aby osiągnąć sukces w kuchni, nie wystarczą mistrzowskie umiejętności kulinarne. Potrzeba Ci najświeższej wiedzy o jedzeniowych i społecznych trendach, zmieniających się oczekiwaniach klientów i nowościach na rynku. Sprawdź, jak w Twojej pracy wykorzystać modę na szybkie lunchy na mieście, popularność lokalnych superfoods czy błyskawiczne dostawy do domu. Dowiedz się pierwszy o nowych produktach i zdobywających szczyty popularności daniach. Poznaj, czym zachwycają się goście restauracji w Nowym Jorku, a także co serwują firmy cateringowe w Paryżu.

Dostarczamy wiedzę popartą globalnym doświadczeniem Unilever Food Solutions, naszą doskonałą znajomością rynku i oczekiwań szefów kuchni. Oglądaj nasze filmy na YouTube, śledź nas na Facebooku. Zaglądaj regularnie na www.ufs.com i czytaj artykuły, porady i inspiracje naszych szefów kuchni i ekspertów.

ANDRZEJ KI

Można wróżyć z fusów od herbaty, skórek od jabłka, ciasta naleśnikowego. Ale dopiero naprawdę dobre jedzenie to dobra wróżba. Dlatego od szefów kuchni zależy, czy bawiącym się podczas andrzejek przyjemności podniebienia przepowiedzą szczęście na jesienne i zimowe miesiące. Nadzieję na dobre czasy rozgrzeją oryginalne sosy, niecodzienne dodatki i czekolada będąca źródłem hormonu szczęścia.

Andrzejki – wieczór wróżb i zabawy



Wieczór andrzejkowy to okazja do wesołej zabawy, flirtów i tańca. Nie może wtedy zabraknąć magicznej atmosfery i wróżb rozbudzających nadzieję na znalezienie miłości. W ten wieczór znakomicie sprawdzi się menu zachęcające do ruchu, dlatego na stole niech królują przystawki, zakąski, przekąski i sałatki.

Miłość to temat większości andrzejkowych wróżb. Lanie wosku przez klucz i radość z interpretacji otrzymanych kształtów. Układanie butów, przewidujące, kto pierwszy znajdzie swoją drugą połówkę. Obieranie jabłka i sprawdzanie, w jaką literę ułoży się rzucona skórka... Pomysłów na wróżby jest wiele. Furorę na przyjęciu z pewnością zrobi wróżka, która indywidualnie przepowie gościom, co ich czeka lub iluzjonista, który zręcznymi sztuczkami oczaruje przybyłych. W ten listopadowy wieczór przyjaciele chcą bawić się w grupie i wszyscy są bardziej otwarci na to, co niezwykle, zaskakujące i magiczne. Jeżeli więc miłość i tajemnica są w andrzejkowy wieczór najważniejsze, warto uwzględnić je także w menu. Zwłaszcza że to przecież jedzenie jest największym afrodyzjakiem.

Katarzyna z Andrzejem, czyli skąd to się wzięło

Katarzynki, czyli noc z 24 na 25 listopada, były czasem dla kawalerów. Wtedy panowie wróżyli, czy będą bogaci i czy znajdą odpowiednią wybrankę. Andrzejki przypadające na noc z 29 na 30 listopada stanowiły z kolei czas wróżb panien, pełnych wiary w znalezienie wybranka. Przez wieki oba te święta scalały się i dziś są wieczorem magii łączącym elementy historyczne (wróżby) i popkulturowe (w stylu Harry'ego Pottera) z dużą dawką zabawy.

Ruch, taniec, zabawa

Imprezy andrzejkowe są zachętą do ruchu – podczas wróżenia – i tańca. W końcu to jedna z ostatnich okazji w roku, aby wyszaleć się na parkiecie. Pomysłem na menu i wystrój może być na przykład impreza w stylu disco lub PRL, gdzie w dobry humor wprawią goście stylowe kostiumy, nostalgiczna muzyka grana przez DJ-a czy charakterystyczny dla epoki wystrój stołów. Jeśli nie chcemy imprezy tematycznej – warto zadbać o odrobinę ezoteryki i magii, ozdabiając

stoły świecami, dodając klucze do zastawy lub ciasteczka z wróżbą. W menu warto przewidzieć taneczną specyfikę andrzejek. Dania gorące powinny być raczej delikatne, jak konfitowana gęś z rokitnikiem i czarnymi kurkami czy kurczak sous-vide z pieczoną dynią. Wzięcie będą mieć z pewnością wygodne do zjedzenia na stojąco lub w przerwie między tańcami przystawki, przekąski, zakąski, koreczki, niewielkie kanapki lub lekkie sałatki. Dzięki różnorodności smaków oraz feerii kolorów i kształtów mogą stanowić wyjątkową ozdobę stołu.

Czarujcie po swojemu

Także Wy, drodzy szefowie kuchni, doprawcie ten wieczór szczyptą nieoczywistości, komponując specjalne menu rozbudzające zmysły. Wykorzystujcie czekoladę, imbir, cynamon, owoce morza czy świeże zioła, które posiadają magiczną miłosną moc. Propozycje naszych szefów kuchni przedstawiamy na kolejnych stronach, wierząc, że zainspirują Was do stworzenia dań, które oczarują gości nie tylko podczas andrzejkowych wieczorów.



Zastanawiasz się, przy jakich daniach najchętniej bawią się Polacy lub jak przygotować smaczne wróżby na andrzejki?

Wejdź na www.ufs.com i poznaj artykuły, porady i inspiracje naszych szefów kuchni.

POLIK

W CIEŚCIE FRANCUSKIM



SKŁADNIKI

na 10 porcji



WYKONANIE



PODANIE

Poliki wieprzowe:

Poliki wieprzowe	1,000 kg
Delikat	
do mięs Knorr	0,015 kg
Olej	do smażenia
Seler, korzeń	0,080 kg
Pietruszka, korzeń	0,070 kg
Marchew	0,120 kg
Cebula	0,080 kg
Woda	1,000 l
Esencja bulionu warzywnego	
Knorr	0,020 kg

Piklowany kalafior:

Ocet winny biały	0,125 l
Woda	0,500 l
Cukier	0,080 kg
Sól morską	0,030 kg
Ziele angielskie	5 szt.
Liść laurowy	1 szt.
Kalafior	1,000 kg

Purée z kalafiora:

Mleko	0,600 kg
Sól	do smaku
Laska wanilii	do smaku

Boczkowa brukselka:

Brukselka	0,500 kg
Aroma Mix bekonowo- -cebulowy Knorr	0,020 kg
Masło	0,050 kg

Pierogi:

Ciasto francuskie	0,600 kg
Jaja (do przesmarowania ciasta)	1 szt.

Poliki wieprzowe:

- Poliki oczyść, przypraw Delikatem do mięs, a następnie obsmaż na złoty kolor.
- Na tej samej patelni obsmaż warzywa.
- Poliki i warzywa przetóż do głębokiego G/N, zalej wodą, dodaj Esencję warzywną i duś pod przykryciem do miękkości.

Piklowany kalafior:

- Połącz wszystkie składniki do piklowania kalafiora i zagotuj.
- Z kalafiora wybierz 0,400 kg najładniejszych różyczek i gotuj na półtwardo. Kalafiora przetóż do gorącej marynaty i całość ponownie zagotuj, pozostaw do wystudzenia.

Purée z kalafiora:

- Pozostałego kalafiora ugotuj w mleku z odrobiną soli, odcedź, dodaj wanilię i zmiksuj.

Boczkowa brukselka:

- Brukselkę wymieszaj z Aroma Mixem i ugotuj w piecu konwekcyjnym, przetóż na patelnię i dodatkowo zasmaż z masłem.

Pierogi:

- Z ciasta francuskiego wytnij kółka i lekko je rozwałkuj. Ugotowane poliki i warzywa umieść na cieście, przesmaruj roztrzepanym jajem, zwiń, a następnie upiecz.
- Jeśli nie zmieścisz wszystkich polików w cieście, możesz ułożyć je dodatkowo na talerzu.
- Sos z polików zredukuj i zagęść zimnym masłem.

- Na talerzu ułóż kompozycję z pierogiem, purée z kalafiora, przesmażonego piklowanego kalafiora oraz brukselki. Całość delikatnie polej sosem.



WARTO WIEDZIEĆ

Faszerując pieróg mięsem, nie zapomnij o dodaniu do farszu odrobiny wystudzonego sosu o strukturze galaretki – zapewni to danie wyjątkową soczystość.



AROMA MIX BEKONOWO- -CEBULOWY KNORR

Aromatyczny dodatek do warzyw, ryżu i makaronu, który nada im nowego charakteru.

KONFITOWANA GĘŚ

Z ROKITNIKIEM I CZARNYMI KURKAMI



SKŁADNIKI

na 10 porcji



WYKONANIE

Konfitowana gęś:

Gęś	2 szt.
Delikat do drobiu	
Knorr	0,025 kg
Skórka	
z pomarańczy	0,120 kg
Olej	do smażenia
Cynamon	1 laska
Goździk	5 szt.
Anyż	3 szt.
Tłuszcz gęsi	do konfitowania

Bób z palonym masłem:

Bób	0,700 kg
Maśło	0,200 kg
Rosół z kury Knorr	do smaku

Sos z rokitnika i czarnych kurek:

Sos pieczeniowy	
Knorr	0,040 l
Woda	0,0500 l
Czarne kurki, suszone	0,002 kg
Olej	do smażenia
Szalotka, kostka	0,050 kg
Liść laurowy	1 szt.
Żubrówka	0,100 l
Rokitnik, pasta	0,050 kg
Maśło	do zagęszczenia

Konfitowana gęś:

- Gęsi podziel na części i przypraw Delikatem do drobiu. Odstaw na kilka godzin.
- Skórkę z pomarańczy pokrój w kostkę, zasmaż na oleju, dodaj rozdrobnione pozostałe przyprawy i podsmaż, zalej tłuszczem. Gęsi umieść w tłuszczu tak, by były przykryte.
- Konfituj w temperaturze 90°C przez ok. 6 godzin.

Bób z palonym masłem:

- Bób ugotuj w rosolu. W szerokim rondlu rozgrzewaj masło do momentu uzyskania orzechowego aromatu. Dodaj ugotowany bób i przesmaż.
- Dopraw do smaku Rosolem z kury.

Sos z rokitnika i czarnych kurek:

- Sos pieczeniowy połącz z wodą i zagotuj.
- Czarne kurki sparz wrzątkiem, odcedź i pokrój w drobną kostkę.
- Na oleju podsmaż szalotkę z liściem laurowym.
- Podlej żubrówką i zredukuj, zalej sosem, dodaj pastę z rokitnika i chwilę gotuj na wolnym ogniu.
- Całość zmiksuj, dodaj kurki i chwilę gotuj. Sos zagęść kostkami zimnego masła.



PODANIE

- Gęś wyporcuj, podawaj z bobem oraz sosem z rokitnika i czarnych kurek. Dobrym dodatkiem będzie gratin z batatów i ziemniaków.
- Udekoruj chipsami z ziemniaków i ziołami.



DELIKAT DO DROBIU KNORR

Zawiera precyzyjnie dobraną kompozycję 15 ziół, przypraw i warzyw, idealną do przyprawiania dań z drobiu.



WARTO WIEDZIEĆ

Dodając palone masło, nadasz danu delikatną, orzechową nutę.



KURCZAK SOUS-VIDE

Z PIECZONĄ DYNIĄ I GRZYBAMI W ŚMIETANIE



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Piersi z kurczaka:

Piersi z kurczaka z kostką
(10 szt.) 1,800 kg

Pieczona dynia:

Dynia 1,000 kg
Primerba rozmarynowa
Knorr Professional do smaku
Olej 0,050 l

Grzyby w śmietanie:

Cebula, kostka 0,070 kg
Olej do smażenia
Podgrzybki 0,300 kg
Woda 0,100 l
Sól, pieprz do smaku
Rama Cremefine
Profi 31% 0,200 l
Sos grzybowy
Knorr 0,020 kg

Podanie:

Rama Culinesse
Marynata do drobiu
Knorr Professional 0,015 kg
Gnocchi 1,000 kg
Natka pietruszki ½ pęczka
Rozmaryn do dekoracji



WARTO WIEDZIEĆ

Kurczaka ułóż na talerzu w stylu „nordyckim”, tak by osiągnąć efekt artystycznego nieładu. Więcej informacji na temat trendów w nowoczesnej kuchni znajdziesz na stronie www.ufs.com.



WYKONANIE

Piersi z kurczaka:

- Piersi z kurczaka z kostką oczyść i porcyjnie zwakumuj. Gotuj w cyrkulatorze przez 1 godzinę w temperaturze 66°C.

Pieczona dynia:

- Dynię obierz i pokrój w kostkę. Primerbę rozmarynową połóż z olejem i wymieszaj z dynią, całość upiecz w piekarniku.

Grzyby w śmietanie:

- Cebulę zasmaż na oleju, dodaj pokrojone podgrzybki i cały czas zasmażaj. Podlej wodą i chwilę duś na wolnym ogniu.
- Przypraw solą i pieprzem, dodaj Ramę Cremefine 31% oraz Sos grzybowy, który wzmacni grzybowy smak dania i jednocześnie je zagęści. Całość duś przez chwilę. Dopraw do smaku.

Wykończenie:

- Kurczaka obsmaż na Ramie Culinesse, pokrój na mniejsze kawałki, przypraw Marynatą do drobiu.



PODANIE

- Podawaj z pieczoną dynią, grzybami w śmietanie i kłuskami ziemniaczanymi gnocchi z pietruszką.
- Udekoruj listkami rozmarynu.



SOS GRZYBOWY KNORR

Sos o intensywnym kolorze i aromacie grzybów leśnych. Dzięki kremowej konsystencji nadaje się do mięs oraz makaronów i dodatków skrobiowych.



PIECZEŃ Z DZIKA

Z ZIEMNIAKAMI I ROZMARYNEM Z KREMOWYM
SOSEM PIECZENIOWYM Z GORGONZOLĄ



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Mięso:

Udziec z dzika	2,400 kg
Sól	0,036 kg
Pieprz czarny tłuczony	0,005 kg
Jałowiec	8 ziaren
Czosnek	4 ząbki
Ocet jabłkowy	0,070 l

Sos pieczeniowy z gorgonzolą:

Sos Demi-Glace	
Knorr	0,050 kg
Woda	1,000 l
Jałowiec, rozgnieciony	6 ziaren
Gorgonzola	0,050 kg
Masło	0,040 kg
Czarny pieprz	do smaku

Ziemniaki pieczone:

Ziemniaki (małej wielkości)	1,800 kg
Cebula	0,300 kg
Olej	0,030 l
Rozmaryn	3 gałązki
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,015 kg



WYKONANIE

Mięso:

- Udziec obsyp solą i pieprzem. Z rozgniecionego jałowca i czosnku przygotuj pastę z dodatkiem octu, którą natrzyj mięso i odstaw do lodówki na min. 12 godzin.
- Zamarynowane mięso konfituj w dowolnym tłuszczu w temp. 87°C do miękkości.
- Przed podaniem zrumień w piecu nagrzanym do 200°C.

Sos pieczeniowy z gorgonzolą:

- Sos Demi-Glace wymieszaj w gorącej wodzie, dodaj owoce jałowca i gotuj do odparowania połowy płynu.
- Gorgonzolę pokrusz, dodaj do sosu i wymieszaj, zagotuj i odstaw.
- Na koniec dodaj pokrojone zimne masło i mieszaj do rozpuszczenia. Dopraw odrobiną czarnego pieprzu.

Ziemniaki pieczone:

- Ziemniaki solidnie umyj i gotuj do ¾ miękkości.
- Większe ziemniaki przekrój na pół, cebulę pokrój na ćwiartki.
- Ziemniaki wymieszaj z pozostałymi składnikami i zapiekaj w piecu w temp. 230°C przez kilka minut.



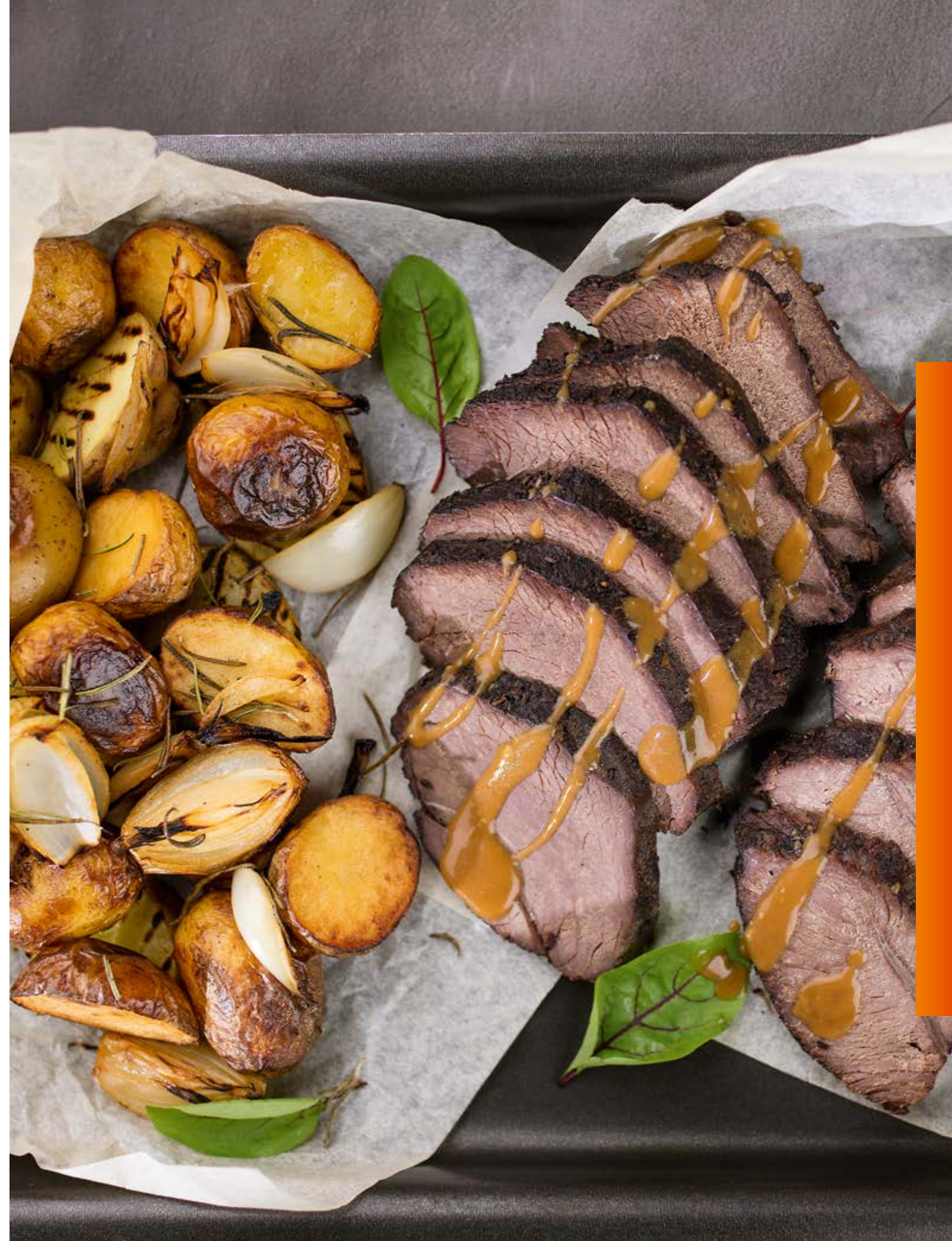
WARTO WIEDZIEĆ

Metoda konfitowania jest szczególnie polecana do dziczyzny, ponieważ mięsa te nie zawierają dużej ilości tłuszczu i łatwo wysychają w trakcie tradycyjnego pieczenia.



SOS DEMI-GLACE KNORR

Znany na całym świecie sos wyjściowy o intensywnym, wyrazistym smaku, do tworzenia wielu sosów. Idealny do redukcji i uniknięcia swojej unikalnej konsystencji.



MUS CZEKOLADOWY

Z ORZECHAMI I FRUŻELINĄ Z PIEPRZEM



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Mus czekoladowy:

Rama Cremefine	
Profi 31%	0,100 l
Mus czekoladowy	
Carte d'Or	0,400 l

Karmelizowane orzechy:

Miód	0,030 kg
Cukier	0,030 kg
Orzechy włoskie	
(10 połówek)	0,050 kg

Karmelizowane migdały:

Migdały	
w płatkach	0,040 kg
Cukier	0,040 kg

Frużelina z pieprzem:

Pieprz zielony	
z zalewy	0,030 kg
Frużelina	
wiśniowa	0,300 kg

Jogurt z kokosem:

Jogurt naturalny	
(gęsty)	0,150 kg
Mleczko kokosowe w proszku	
Knorr	0,040 kg

Postument:

Biskopt	
czekoladowy	1 arkusz
Wiśniówka	0,100 l

Dekoracja:

Bazylia tajska	do dekoracji
----------------	--------------



WYKONANIE

Mus czekoladowy:

- Ubij Ramę Cremefine 31%, dodaj mus czekoladowy i ubijaj do kremowej konsystencji.

Karmelizowane orzechy:

- Miód i cukier karmelizuj do uzyskania ciemnożółtego koloru, dodaj połówki orzechów, wymieszaj i wyjmij na pergamin.

Karmelizowane migdały:

- Migdały i cukier umieść na patelni i lekko karmelizuj, mieszając od czasu do czasu. Przełóż na pergamin do wystygnięcia.

Frużelina z pieprzem:

- Pieprz wypłucz i gotuj kilka minut w wodzie, odsącz, wypłucz w zimnej wodzie i połącz z frużeliną.

Jogurt z kokosem:

- Jogurt połącz z mlekiem kokosowym.

Postument:

- Z biskoptu wytnij prostokąty, skrop wiśniówką.



WARTO WIEDZIEĆ

Na bankietach alternatywą będzie podanie deseru w jednorazowych naczyniach. W tym przypadku biskopt podziel na kawałki, skrop wiśniówką i przekładaj musem czekoladowym.



PODANIE

- Mus czekoladowy wyporcuj na biskoptach.
- Ułóż kompozycję z karmelizowanych orzechów i migdałów. Uzupełnieniem deseru będzie frużelina i kontrastujący z nią kolorystycznie kokosowy jogurt.
- Udekoruj listkiem tajskiej bazylii.



MUS CZEKOLADOWY CARTE D'OR

Klasyczny francuski deser o puszystej konsystencji, wykwintnym smaku i wysokiej zawartości czekolady.



GORĄCA CZEKOLADA

Z NUTĄ KORZENNĄ I POMARAŃCZĄ



SKŁADNIKI

na 10 porcji



WYKONANIE

Czekolada:

Mus czekoladowy Carte d'Or	1,000 l
Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31%	0,600 l
Skórka z pomarańczy	1 szt.
Czekolada gorzka (opcjonalnie)	0,100 kg

Dekoracja:

Creme Dolce Carte d'Or	do dekoracji
------------------------	--------------

Czekolada:

- Mus czekoladowy połącz z Ramą, zagrzewaj i dopraw do smaku skórką z pomarańczy. Jeżeli chcesz, by Twoja czekolada była bardziej wytrawna, możesz w trakcie podgrzewania dodać gorzką czekoladę.



PODANIE

- Wyporcuj i udekoruj Creme Dolce.



WARTO WIEDZIEĆ

Jeżeli chcesz, żeby twoja czekolada miała unikalny aromat, dodaj ulubione przyprawy, takie jak cynamon i anyż. Smak czekolady doskonale podkreśli likier pomarańczowy.



MUS CZEKOLADOWY CARTE D'OR

Klasyczny francuski deser o puszystej konsystencji, wykwintnym smaku i wysokiej zawartości czekolady.



WIGILIE FIRMOWE

Łączy nas wspólna tradycja. Scalają nas nie tyle przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy, ile zwyczaje biesiadowania przy stole, wieczorne rozmowy i okazywanie życzliwości. Wigilijne jedzenie musi więc nie tylko wybornie smakować, ale również być pretekstem do wymiany myśli. Dlatego w kuchni – niezależnie od tego, czy szykujemy wigilię firmową, czy świąteczną kolację w restauracji – nie musimy stronić od eksperymentów. Uczyńmy ten wieczór wyjątkowym.

Wigilie, czyli czas wspólnego świętowania



Świętowanie Bożego Narodzenia nieodmiennie zaczyna się przy bogato zastawionym stole. I choć wyzwaniem dla Was jest już samo mierzenie się ze smakami pamiętanych przez gości potraw babć i mam, jeszcze wyżej poprzeczkę podnoszą wigilie firmowe, czyli zorganizowanie w krótkim czasie kilkunastu lub kilkudziesięciu okołoswiątecznych przyjęć. Jak kreatywnie sprostać tym wyzwaniom?

Grudzień to liczne wigilie i przyjęcia firmowe, świąteczne menu dla osób indywidualnych oraz bale sylwestrowe. Wtedy kuchnia staje się niekwestionowanym centrum wydarzeń. Tu głowicie się nad wyborem potraw, tworzycie strategię zdobycia najlepszych produktów i rozplanowujecie zadania. Dla Was, szefów kuchni, to ogromne wyzwanie związane ze skoordynowaniem zamówień, wzmożoną pracą czy zarządzaniem pracownikami. Ale przede wszystkim z ułożeniem menu odpowiedniego do okazji, charakteru firmy (międzynarodowe korporacje mają czasem specyficzne wymagania) oraz dającego szansę na skosztowanie czegoś osobom wykluczającym z diety mięso albo gluten. Dlatego pierwszym krokiem powinno być dobre poznanie klienta, jego oczekiwań, a także preferencji osób, które będziecie gościć.

Wokół stołu

Skoro wigilia i święta kręcą się wokół stołu, przy komponowaniu menu warto pomyśleć o jedzeniu, które łączy, angażuje i inspiruje. Chociaż tradycja to tradycja i trudno wyobrazić sobie Boże Narodzenie bez barszczu, karpia czy pierogów z kapustą i grzybami, wielu gości z przyjemnością skusi się na coś nowego, na przykład borowikowe cappuccino z kozim serem, zupę rybną z konfitowanymi ziemniakami i warzywami lub sałatkę śledziową z ziołami i piklowanymi grzybami.

Na kolejnych stronach nasi szefowie kuchni zdradzają swoje pomysły na przełamanie rutyny tradycyjnych świątecznych potraw oraz podpowiadają, jakie produkty dobrać, aby w sprytny sposób nadać daniom nowych, świeżych i niezapomnianych smaków. Bo przecież nawet jeśli ktoś uważa, że na świątecznych stołach co roku powinny stać te same dania, a odnalezienie zapamiętanego z dzieciństwa smaku potraw jest nieosiągalne, warto zaskoczyć i zainspirować swoich gości.



Szukasz pomysłu, jak przekonać klientów, aby skorzystali z Twojej świątecznej oferty cateringowej albo chcesz wiedzieć, które bożonarodzeniowe potrawy ze świata warto wykorzystać u Ciebie w kuchni?

Wejdź na www.ufs.com i poznaj artykuły, porady i inspiracje naszych szefów kuchni.

Różnorodność w cenie

Grzyby, ryby, dziczyzna, nawiązanie do kuchni regionalnej, odgrzebywanie staropolskich przepisów, a może kulinarna wyprawa za granicę i nadziewany kasztanami indyk albo hiszpańskie papryki faszerowane suszonym dorszem? Próbuje, szukajcie, eksperymentujcie. Szefowie kuchni i kucharze, dajcie pretekst, aby można było o Waszym menu rozmawiać, rozpytywać się nad nim, a później wspominać i szukać tych smaków. Niech Wasze menu zachęci gości do skosztowania – zgodnie z tradycją – każdej potrawy na stole.

Tradycyjna firmowa wigilia z dzieleniem się opłatkiem lub okołoswiąteczne party

z alkoholem i tańcami – firmy mają różne oczekiwania zarówno co do nastroju, w jakim chcą spędzić ten czas, jak i do menu, które pojawi się tego wieczoru. Podobnie jest ze świętami – dla niektórych istotne są przeżycia duchowe, inni cieszą się z możliwości odpoczynku od pracy, a jeszcze inni z niecierpliwością oczekują prezentów. Powody grudniowych imprez są różne, tak jak i oczekiwania wobec nich. Dla większości osób najważniejsza jest atmosfera wokół stołu – gwar, serdeczność oraz poszukiwanie tego, co łączy. A klimat w dużej mierze zależy od tego, co na stole, czyli od Waszych starań!

BOROWIKOWE CAPPUCCINO

Z KOZIM SEREM



SKŁADNIKI

na 10 porcji



WYKONANIE



PODANIE

Krem z borowików:

Rama Culinesse	
Profi	do smażenia
Szalotka	0,100 kg
Borowiki	0,300 kg
Sól, pieprz	do smaku
Wino białe	
wytrawne	0,100 l
Wywar warzywny	2,200 l
Krem z borowików	
Knorr	0,190 kg
Primerba tymiankowa	
Knorr	do smaku

Pianka z koziego sera:

Ser kozie	0,050 kg
Rama Cremefine	
Profi 31%	0,200 l

Dekoracja:

Puder	
z borowików	do dekoracji
Tymianek	10 gałązek
Chips z borowika	10 szt.

Krem z borowików:

- Na Ramie Culinesse podsmaż szalotkę pokrojoną w kostkę, po chwili dodaj pokrojone borowiki, całość zasmażaj, przypraw solą i pieprzem, podlej winem i zredukuj.
- Zalej wywarem warzywnym i gotuj przez ok. 20 minut na wolnym ogniu.
- Dodaj krem z borowików.
- Całość zmiksuj, tak by osiągnąć gładką konsystencję. Dopraw Primerbą tymiankową.
- Zupę przelej do talerza lub najlepiej do bulionówki przypominającej filiżankę.

Pianka z koziego sera:

- Kozie ser rozpuść w podgrzanej Ramie Cremefine 31%, całość przecedź i delikatnie ubij przy użyciu ręcznego miksera.

- Delikatnie przełóż pianę na krem z borowików. Dodaj puder z borowika, tymianek i chipsy.



KREM Z BOROWIKÓW KNORR

Tradycyjna zupa o intensywnym smaku i aromacie szlachetnych borowików. Znakomita jako baza lub przyprawa podkreślająca aromat i smak grzybów w zupach, sosach i farszach.



WARTO WIEDZIEĆ

Przygotowanie pudru z borowików jest bardzo proste, a dodaje danii subtelności i aromatu szlachetnego grzyba – wystarczy na wysokich obrotach zmiksować suszonego borowika.



ZUPA RYBNA

Z KONFITOWANYMI ZIEMNIAKAMI I WARZYSWAMI



SKŁADNIKI

na 10 porcji



WYKONANIE



PODANIE

Wywar rybny:

Cebula	0,100 kg
Marchew	0,050 kg
Seler	0,060 kg
Liść laurowy	1 szt.
Woda	2,000 l
Esencja bulionu rybnego Knorr	0,060 l
Sok z cytryny	do smaku
Karp (tuszka)	0,500 kg

Rama Cremefine Profi 15%
do podania 0,050 l

Minigołębki z ryby w szpinaku:

Mięso z ugotowanej ryby	0,300 kg
Rama Cremefine Profi 31%	0,050 l
Cytryna, sól	do smaku
Szpinak, świeży	0,050 kg

Konfitowane ziemniaki:

Ziemniaki sałatkowe (kostka)	0,300 kg
Sól	do smaku
Olej	0,100 l
Oliwa	0,050 kg
Czosnek	3 ząbki

Warzywa julienne:

Marchew	0,150 kg
Seler naciowy	0,120 kg
Pietruszka, korzeń	0,070 kg

Dekoracja:

Koperek	do dekoracji
Rukiew wodna	do dekoracji

Wywar rybny:

- Warzywa pokrój w kostkę i gotuj do miękkości z dodatkiem liścia laurowego. Dodaj Esencję bulionu rybnego, sok z cytryny i tuszkę karpia.
- Całość gotuj na wolnym ogniu kilka minut. Pozostaw do wystudzenia.
- Zimny wywar przecedź, oddziel mięso od ości i skóry.

Minigołębki z ryby w szpinaku:

- Mięso zmiksuj z dodatkiem Ramy Cremefine 31%, dopraw solą i skórką z cytryny.
- Farsz zawiń w duże liście szpinaku, które wcześniej były sparzone i zahartowane w zimnej wodzie.

Konfitowane ziemniaki:

- Ziemniaki przypraw solą i umieść w worku próżniowym, dodaj olej, oliwę i czosnek. Gotuj do miękkości.

Warzywa julienne:

- Warzywa delikatnie podsmaż na oleju od konfitowania ziemniaków, dopraw solą.



WARTO WIEDZIEĆ

Taka kompozycja zupy ze względu na sposób ułożenia składników znana jest jako „kąpiel” – polega na ułożeniu w głębokim talerzu składników i zalaniu ich wywarem lub sosem. Ważne, by składniki były widoczne, a nie całkowicie zalane. Więcej o stylach i nurtach kulinarnych znajdziesz na stronie www.ufs.com.



ESENCJA BULIONU RYBNEGO KNORR

Do przyprawiania dań. Pomaga wydobyć pełny smak i aromat ryb. Płynna konsystencja ułatwia dozowanie, natychmiast rozprzodza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.



SAŁATKA ŚLEDZIOWA

Z ZIOŁAMI I MAŚLAKAMI



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Sałatka śledziowa:

Śledzie	0,700 kg
Cebula	0,120 kg
Grillowana papryka	0,300 kg
Marynowane grzyby (maślaki)	0,150 kg

Sos:

Olej z grillowanej papryki	0,100 l
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,030 kg
Olej	0,050 l
Musztarda z gorczycą	do smaku

Dekoracja:

Grzanki Knorr	do dekoracji
Plasterki rzodkiewek, mikrozioła	do dekoracji



WYKONANIE

Sałatka śledziowa:

- Śledzie namocz w zimnej wodzie (długość moczenia uzależniona jest od rodzaju śledzi).
- Przełóż je na sito, by dobrze ociekły.
- Cebulę pokrój w piórka, paprykę i grzyby w dowolny sposób.

Sos:

- Olej z papryki połącz z Sosem sałatkowym ogrodowym, olejem i musztardą. Przygotowanym sosem zalej sałatkę i pozostaw ją najlepiej do następnego dnia.



PODANIE

- Sałatkę udekoruj grzankami, plasterkami rzodkiewek i mikroziołami.



WARTO WIEDZIEĆ

Sałatkę śledziową możesz również podać jako tatar – w tym celu wszystkie składniki pokrój w kostkę i delikatnie wymieszaj.



SOS SAŁATKOWY OGRODOWY KNORR

Orzeźwiający, ziołowo-cytrynowy smak. Doskonały jako klasyczny sos vinaigrette lub baza do wielu wariantów autorskich sosów sałatkowych.



CHRUPIĄCY ŁOSOŚ

NA JARMUŻU Z KURKAMI
I SOSEM PIEPRZOWO-CYTRYNOWYM



SKŁADNIKI

na 10 porcji



WYKONANIE

Ryba:

Łosoś, filet	1,800 kg
Sól	do przykrycia
Cukier	do przykrycia
Rama Culinesse Profi	do smażenia

Sos:

Sos cytrynowo-maślany Knorr	0,080 kg
Woda	0,500 l
Maśło klarowane	0,025 kg
Cebula	0,040 kg
Pieprz zielony marynowany	0,025 kg
Koperek	0,010 kg

Warzywa:

Oliwa	0,040 l
Kurki	0,300 kg
Jarmuż	1,400 kg
Marchewka (julienne)	0,250 kg
Sól	do smaku

Ryba:

- Filet oczyścić, wyporcuj i posyp z każdej strony solą i cukrem.
- Po 20 minutach wypłucz rybę w zimnej wodzie, osusz ręcznikiem papierowym i usmaż na Ramie Culinesse Profi.

Sos:

- Sos cytrynowo-maślany połącz z wodą i zagotuj.
- Na maśle zeszklij cebulę z pieprzem marynowanym i dodaj do sosu. Przed podaniem dodaj świeżo posiekany koperek.

Warzywa:

- Na rozgrzanej oliwie zasmaż kurki, następnie dodaj sparzony jarmuż i marchewkę. Warzywa dopraw do smaku.



PODANIE

- Łososia podawaj na warzywach, z sosem pieprzowo-cytrynowym.



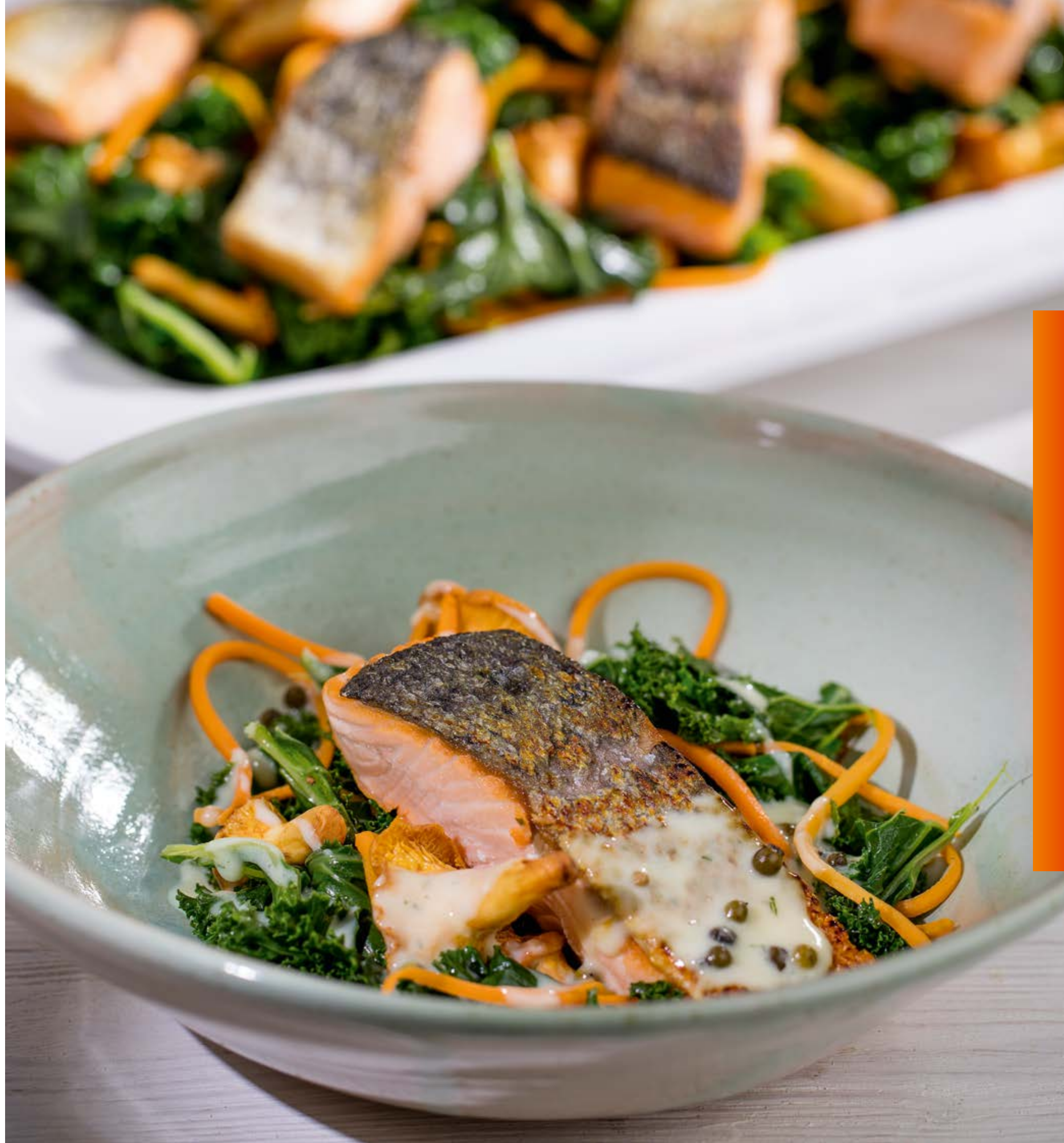
WARTO WIEDZIEĆ

Jeżeli chcesz, by twoja ryba oddała pełnię smaku i idealnie skomponowała się z dodatkami, takimi jak warzywa czy sos, dopraw ją proponowanym sposobem. Dodatkowo uzyskasz ciekawą strukturę i chrupiącą skórkę.



SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY KNORR

Aksamitny sos o lekko kremowej konsystencji, idealny do drobiu, ryb, królików oraz warzyw.



DORSZ

Z BOCZKOWĄ KRUSZONKĄ



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Dorsz:

Dorsz
(oczyszczony filet) 1,600 kg
Tłuszcz do pieczenia

Solanka:

Woda 1,000 l
Sól 0,070 kg
Cukier 0,040 kg

Boczkowa kruszonka:

Panko (azjatycka
bułka tarta) 0,100 kg
Aroma Mix bekonowo-
-cebulowy Knorr 0,020 kg
Masło 0,180 kg

Dekoracja:

Ratatouille Knorr 1,800 kg
Kiełki groszku do dekoracji
Tymianek, świeży do dekoracji



WYKONANIE

Dorsz:

- Dorsza podziel na 10 równych części.

Solanka:

- W wodzie rozpuść sól i cukier. Porcje ryby włóż do solanki na 8 minut, po tym czasie dorsza osusz na perforowanym G/N, a później na papierowych ręcznikach.

Boczkowa kruszonka:

- Panko połącz z Aroma Mixem i rozpuszczonym masłem.

Pieczenie:

- Dorsza przełóż na pergamin wysmarowany tłuszczem. Wierzch ryby również przesmaruj masłem, tak by kruszonka przylepiła się do ryby.
- Posyp boczkową kruszonką i piecz przez 8–10 minut w temperaturze 130°C. Czas pieczenia uzależniony jest od grubości ryby.



PODANIE

- Dorsza serwuj na ciepłej mieszance warzywnej Ratatouille Knorr. Rybę dodatkowo udekoruj kiełkami groszku i gałązką świeżego tymianku.



RATATOUILLE KNORR

Klasyczne danie kuchni śródziemnomorskiej, w skład którego wchodzi m.in. cukinia, bakłażan, papryka i cebula, z dodatkiem oleju, delikatnych przypraw i ziół. Produkowane we Włoszech z włoskich warzyw.



WARTO WIEDZIEĆ

Kruszonkę możesz wzbogacić natką pietruszki, koperkiem, tymiankiem, kolendrą lub innymi ulubionymi ziołami.



STRUDEL JABŁKOWY

Z SOSEM WANILIOWYM



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Farsz:

Jabłka, obrane i pokrojone w kostkę	1,000 kg
Rodzynki	0,100 kg
Orzechy	0,100 kg
Cukier brązowy	0,150 kg
Cynamon	0,004 kg
Kasza manna	0,080 kg

Ciasto:

Drożdże	0,020 kg
Cukier puder	0,020 kg
Mąka	0,250 kg
Jajko	1 szt.
Żółtko	1 szt.
Śmietana kwaśna	0,045 kg
Rama Profi uniwersalny tłuszcz 75%	0,100 kg

Podanie:

Mus waniliowy Carte d'Or (płynny)	0,300 l
-----------------------------------	---------



WARTO WIEDZIEĆ

Ten klasyczny austriacki deser stanowi doskonałą alternatywę dla szarlotki. Idealnie nadaje się do podgrzewania i podawania z sosem waniliowym i lodami.



WYKONANIE

Farsz:

- Jabłka połącz z rodzynkami oraz orzechami i zasyp cukrem.
- Odsącz powstały sok, dodaj cynamon, kaszę manną i dokładnie wymieszaj.

Ciasto:

- Drożdże zasyp cukrem pudrem i mieszaj łyżką do momentu upłynięcia.
- Następnie połącz z mąką, jajkiem, żółtkiem, śmietaną i wyrabiaj, aby składniki dobrze się połączyły.
- Na koniec dodaj rozpuszczoną Ramę Profi, ciągle mieszając, aby ciasto było gładkie i elastyczne.
- Odstaw ciasto do wyrośnięcia na ok. 30 minut.
- Ciasto rozwałkuj na cienki prostokąt, nałóż farsz jabłkowy i zwiń ciasno.
- Strudel piecz w temp. 175°C przez 20–30 minut.



PODANIE

- Strudel podawaj na ciepło lub zimno z sosem waniliowym.



MUS WANILIOWY CARTE D'OR

Płynny mus, który może być serwowany jako gotowy deser, dekoracja, sos lub stanowić bazę do autorskich propozycji szefa kuchni.



A woman with dark hair styled in an updo, wearing a gold masquerade mask with intricate patterns and a large pearl necklace. She is holding a flute glass of champagne. She is wearing a dark red dress with white lace detailing on the shoulders and sleeves. The background is a dimly lit library with bookshelves filled with books. In the foreground, there are lit candles in a candelabra. The overall atmosphere is elegant and festive.

KARNAWAŁ

Bale, imprezy, bankiety... Karnawał to zabawa na całego!
Dla gości oznacza to spotkanie w gronie przyjaciół,
taniec do rana, toasty i – oczywiście – suto zastawiony
stół. Dla szefów kuchni – szansę na sprawdzenie się
w egzotycznych przepisach. Puszczamy wodze fantazji!

Karnawał, czyli zabawa



Karnawał to czas nieskrępowanej zabawy świętowany od setek lat. I choć sama idea wywodzi się z tradycji, to potrzeba ekspresji, swobody i braku ograniczeń wciąż jest nam bliska. Zniknęły już szlacheckie kuligi, wiejskie maskarady i pochody przebierańców, ale zabawa do białego rana na karnawałowych imprezach nieustannie znajduje swoich amatorów.

Co zrobić, aby goście wybrali nasz lokal? Warto wyjść poza schemat! Gościom nie chodzi przecież o zwyczajną zabawę przez jedną z zimowych nocy – oczekują zaskoczenia, pozytywnego oderwania się od codzienności i chwil, którymi będą chcieli dzielić się ze znajomymi.

Nie z tej epoki, nie z tego świata

Na pewno zaskoczy ich konwencja tradycyjnego balu z lat 20. XX wieku, którego uczestnicy prześcigali się w wymyślnych przebraniach. Niezapomniane elementy – suknie do ziemi, subtelne maski, polonezy i walce – dopełni menu inspirowane kuchnią międzywojenną wraz z jej umiłowaniem do mięsa: gęsi i kaczek, baraniny czy dziczyzny oraz do wytrawnych budyniów, galaret i sosów. Można podróżować w czasie, można też po świecie. Słynny karnawał w Rio de Janeiro to kopalnia pomysłów na zaba-

wę egzotycznymi smakami, a przecież w Polsce kuchni brazylijskiej nie spróbuje się w pierwszej lepszej restauracji. Miłośników klasyki skusi z kolei nawiązanie do karnawału w Wenecji. Trzeba tylko pamiętać, by kartę z klasycznymi daniami z Włoch uzupełnić szerokim wyborem musującego prosecco.

Pomysły na imprezy tematyczne są wszędzie: w filmach, serialach, grach czy komiksach. Jeden nośny temat, jak James Bond, *Gra o Tron* czy *Minecraft* nada charakteru imprezie i nakreśli ramy menu. Co jeszcze się sprawdzi? Dyscypliny sportu, motyw tropikalnych wakacji, geometrii czy luster. Albo kuchnia molekularna i impreza pod nazwą Noc Naukowców.

Niech się bawią!

A może oddać pałeczkę gościom? W końcu frajdę sprawia nam robienie rzeczy samemu. Pewnie dlatego cateringowym trendem jest umożliwienie imprezowiczom uczestniczenia w procesie przy-

gotowywania potraw. Na zamkniętych imprezach firmowych atrakcją może okazać się stanowisko do samodzielnego robienia deserów lodowych czy mieszania koktajli. Dziś ludzie nie chodzą na imprezy, by zjeść, wypić i potańczyć. Oni kolekcjonują doświadczenia. A na nie składa się także to, co na talerzu. Udany bal karnawałowy potrwa do białego rana, a więc w menu nie może zabraknąć zupy i innych dań ciepłych. A skoro będą tańce, to na stole powinny znaleźć się koreczki, kanapeczki i inne drobne przekąski na słono i słodko. Dobrze sprawdzi się nawiązanie potrawami, ich pochodzeniem lub kolorami do tematu przewodniego balu. Karnawał to bowiem czas, żeby próbować, odważać się, otwierać siebie i innych na nowe doznania. I nawet jeśli daleko nam do gorących, latynoskich temperamentów, to z pewnością chcemy się dobrze bawić – zwłaszcza przy suto zastawionym stole. Któż wie o tym lepiej niż Wy, szefowie kuchni i kucharze?



Chcesz wiedzieć, jaka impreza karnawałowa zadowoli millenialsów albo dlaczego w tym sezonie rządzi czerń i złoto oraz jak dostosować menu do imprezy tematycznej?

Wejdź na www.ufs.com i poznaj artykuły, porady i inspiracje naszych szefów kuchni.

ZUPA KREWETKOWA TOM YUM



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Zupa:

Woda	2,800 l
Czerwona pasta curry Knorr	0,040 kg
Fond z owoców morza w paście Knorr	0,040 kg
Liście kafiru	6 szt.
Grzybki słomkowe/ strawne	0,500 kg
Krewetki obrane	0,750 kg
Pomidory koktajlowe	0,250 kg
Limonka	2 szt.
Sos rybny	do smaku
Kolendra świeża, gałązki	do dekoracji



WYKONANIE

Zupa:

- Zagotuj wodę z czerwoną pastą curry, fondem z owoców morza i liśćmi kafiru.
- Całość gotuj przez chwilę, następnie dodaj pokrojone grzybki, krewetki i pomidory.
- Zupę dopraw wyciśniętym sokiem z limonki oraz sosem rybnym. Przed podaniem posyp świeżą kolendrą.



**CZERWONA PASTA
CURRY KNORR**



WARTO WIEDZIEĆ

Czerwona pasta curry Knorr zawiera niezbędne składniki potrzebne do przygotowania tej zupy: trawę cytrynową, galangal czy kafir, co znacznie ułatwia uzyskanie właściwego smaku.

Autentyczna tajska receptura, ze świeżych tajskich składników, takich jak trawa cytrynowa, czosnek, szalotka, galangal, czerwona papryka chili, skórka z limonki kafir, kolendra. Średnio ostra.



SCHAB SOUS-VIDE

Z SOSEM MYŚLIWSKIM Z KURKAMI



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Mięso:

Schab bez kości 1,300 kg

Solanka:

Sól kamienna 0,065 kg

Cukier 0,040 kg

Woda 2,500 l

Sos myśliwski:

Olej 0,040 l

Szalotka 0,080 kg

Kurki 0,130 kg

Wino białe 0,300 l

Sos pieczeniowy

Knorr 0,500 l

Tymianek 0,005 kg

Pomidorki

koktajlowe 0,180 kg

Masło 82%
do uzyskania
konsystencji

Podanie:

Purée ziemniaczane

z mlekiem Knorr 0,180 kg

Woda 1,000 l



WARTO WIEDZIEĆ

Tak przygotowane mięso nadaje się również do zimnego bufetu. Możesz wykroić tzw. kieszeń i wypełnić ulubionym farszem lub posmarować majonezem i obtoczyć w ulubionych dodatkach (zioła, orzechy).



WYKONANIE

Mięso:

- Schab w całości oczyść z błon i włóż do solanki na 12 godzin.
- Następnie mięso zawiń szczelnie w folię spożywczą i wstaw do pieca nastawionego na program parowanie w temp. 67°C na 2 godziny.

Sos myśliwski:

- Na oleju zasmaż szalotkę pokrojoną w kostkę oraz kurki, podlej winem i odparuj. Zalej sosem pieczeniowym i gotuj przez chwilę. Dodaj tymianek i pomidorki.
- Sos zagęść surowym masłem.



PODANIE

- Schab podawaj z sosem myśliwskim i purée ziemniaczanym.



SOS PIECZENIOWY KNORR

Szybki i prosty sposób na sos o wyrazistym pieczeniowym smaku i kolorze. Pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz.



ORIENTALNA KACZKA



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Kaczka:

Kaczka 2 szt.
Anyż, goździk,
cynamon (mielone) do smaku

Solanka:

Woda 1,000 l
Sól 0,040 kg
Esencja bulionu
drobiowego
Knorr Professional 0,010 l

Sos do skropienia warzyw i kaczki:

Słódki sos sojowy
Ketjap Manis
Knorr 0,200 kg
Cukier 0,060 kg
Wino śliwkowe 0,080 l
Ocet ryżowy 0,030 l

Podanie:

Warzywa: marchew,
pak choy, cukinia,
grostek cukrowy,
seler naciowy 0,800 kg
Prażony sezam 0,020 kg



WARTO WIEDZIEĆ

Kaczkę możesz zastąpić kurczakiem. W tym przypadku zmniejsz temperaturę gotowania do 77°C, a czas pozostaw bez zmian. Ważne, by umieszczając sondę wewnątrz, osiągnąć temperaturę wynoszącą co najmniej 62°C.



WYKONANIE

Kaczka:

- Kaczki oczyścić, odetnij szyję, natrzyj wewnątrz mielonym anyżem, goździkiem i cynamonem.

Solanka:

- W zimnej wodzie rozpuść sól i Esencję bulionu drobiowego. Przy pomocy igły masarskiej ostrzykuj solanką piersi i nogi kaczek. Zwróć uwagę, by solanka znalazła się w całym kaczkach.

Przygotowanie kaczki:

- Zwiąż nogi kaczek i powieś je na haku nogami do góry. Susz w chłodni 3 dni.
- Po tym czasie gotuj kaczki. Ustaw piec na funkcję gotowania w temperaturze 85°C na 3 godziny.
- Ugotowane kaczki wstaw na 7 minut do piekarnika, nagrzanego do 290°C, by je zrumienić i nadać im chrupkości.

Sos do skropienia warzyw i kaczki:

- W garnku połącz wszystkie składniki i redukcję do konsystencji sosu. Po wystudzeniu powinna ona przypominać lepki sos.
- Zimny sos przelej do plastikowej butelki z małym otworem do polewania.



PODANIE

- Warzywa podsmaż na patelni, by były chrupkie. Kaczki wyporcuj.
- Na talerzu przygotuj kompozycję z warzyw i kaczki. Polej przygotowanym sosem i posyp prażonym sezamem.



SŁODKI SOS SOJOWY KETJAP MANIS KNORR

Słodszy i odrobinę gęstszy od klasycznego sosu sojowego. Nadaje daniom ciemnozłoty kolor i głęboki smak.



GULASZ Z INDYKA

Z PODGRZYBKAMI I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ



SKŁADNIKI

na 10 porcji



WYKONANIE

Gulasz:

Udziec z indyka bez kości	1,500 kg
Sól, pieprz	do smaku
Olej	0,050 l
Sos Demi-Glace	
Knorr	0,060 kg
Woda	0,500 l
Czosnek	1 główka
Sambal oelek	0,008 kg
Liść laurowy	10 szt.
Cebula	0,200 kg
Podgrzybek mrożony	0,300 kg
Peperoni Grigliati (papryka grillowana) Knorr	1 puszka

Podanie:

Pietruszka, natka	0,005 kg
-------------------	----------

Gulasz:

- Udziec z indyka pokrój w dużą kostkę, dopraw solą i pieprzem, podsmaż na oleju.
- Mięso podlej Sosem Demi-Glace rozpuszczonym w wodzie, dodaj przyprawy.
- Mięso duś do miękkości.
- Pozostałe składniki pokrój i dodaj do gulaszu.



PODANIE

- Gulasz podawaj posypany natką pietruszki.



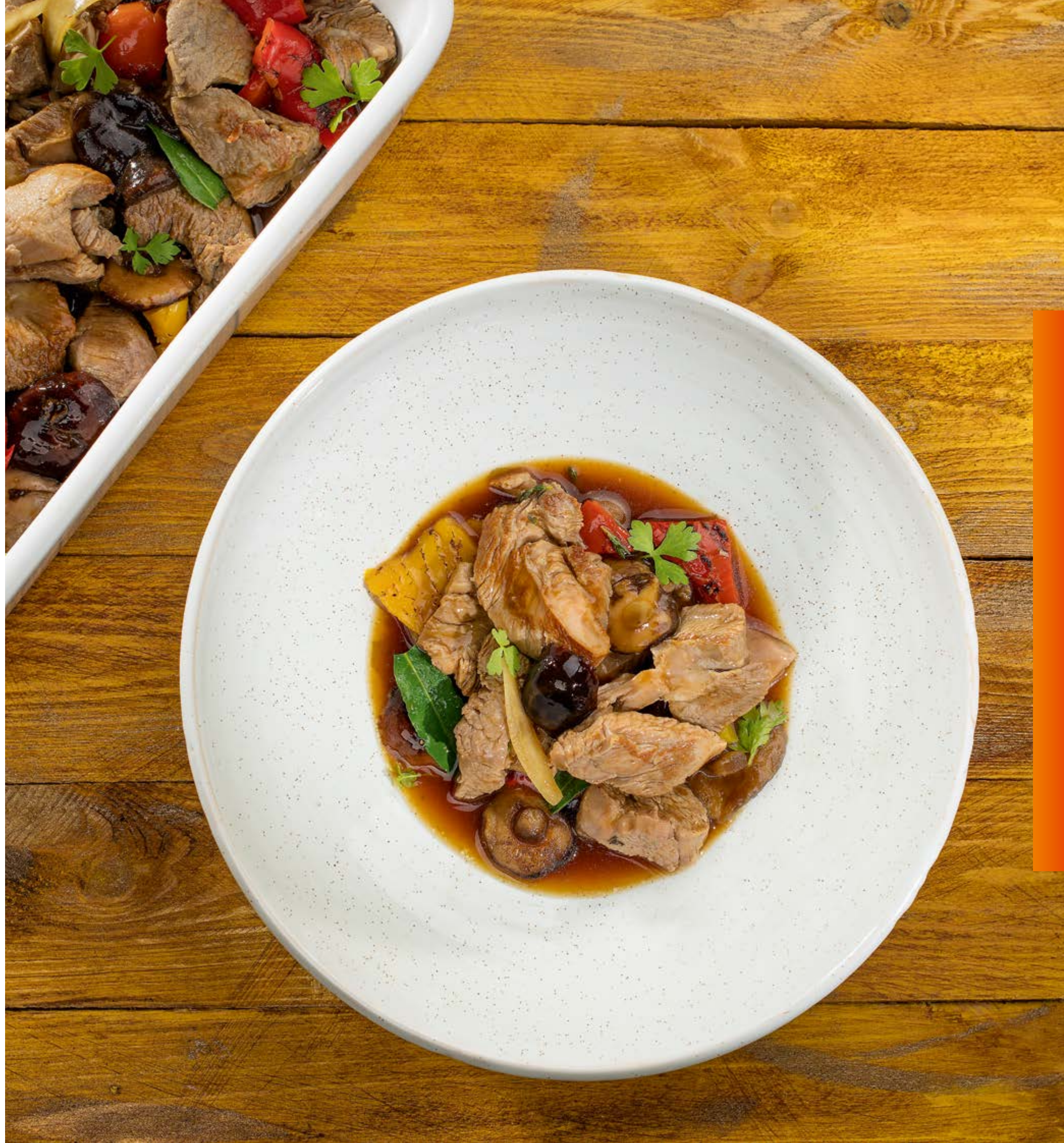
WARTO WIEDZIEĆ

Udziec z indyka doskonale sprawdza się w potrawach duszonych, bo pozostaje soczysty. Znakomicie nadaje się do dań bemarowych.



SOS DEMI-GLACE KNORR

Znany na całym świecie sos wyściowy o intensywnym, wyrazistym smaku, do tworzenia wielu sosów. Idealny do redukowania dzięki swojej unikalnej konsystencji.



BURGER WOŁOWY

W JESIENNEJ ODSŁONIE
Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SOSEM BBQ



SKŁADNIKI

na 10 porcji



WYKONANIE

Bułka mleczno-maślana:

Mleko	0,260 l
Drożdże	0,020 kg
Mąka	0,400 kg
Cukier	0,025 kg
Sól	0,015 kg
Masło	0,050 kg
Jajko	1 szt.
Woda	

Mięso:

Wołowina mielona	1,800 kg
Esencja bulionu wołowego	
Knorr Professional	0,030 kg

Dodatki:

Pomidori Secchi (pomidory suszone) Knorr	0,200 kg
Pieczarki grillowane	0,400 kg
Sos Barbecue	
Hellmann's	0,250 kg
Mix sałat	0,250 kg
Cebula marynowana	0,200 kg

Bułka mleczno-maślana:

- W ciepłym mleku rozpuść drożdże, dodaj mąkę, cukier i sól, a na końcu wlej wystudzone, rozpuszczone masło. Najlepszy efekt otrzymasz, mieszając ciasto na wolnych obrotach za pomocą robota kuchennego.
- Ciasto odstaw do lodówki na 1 godz., następnie wymieszaj i podziel na 10 części. Uformuj bułeczki i wysmaruj je roztrzepanym jajkiem z wodą.
- Piecz w temp. 200°C przez 15–20 minut.

Mięso:

- Mięso dopraw Esencją bulionu wołowego. Uformuj burgery i grilluj.

Burgery:

- Przygotuj burgery z dodatkami.



WARTO WIEDZIEĆ

W razie konieczności w trakcie wyrabiania mięsa dodaj zimną wodę. Pozwoli to na uzyskanie zwartej struktury mięsa i zachowanie soczystości.



SOS BARBECUE HELLMANN'S

Gotowy do użycia sos pomidorowy z dymnym aromatem, który podkreśli smak dań grillowanych i smażonych.



KREM WANILIOWY

PODANY Z BITĄ ŚMIETANĄ



SKŁADNIKI

na 10 porcji

Mus waniliowy:

Mus waniliowy Carte d'Or
(płynny) 1,000 l
Koniak lub brandy
(opcjonalnie) 0,150 l

Dekoracja:

Creme Dolce
Carte d'Or 0,300 kg



WYKONANIE

Krem waniliowy:

- Mus waniliowy podgrzej, opcjonalnie pomieszaj z alkoholem.
- Wyporcuj i udekoruj Creme Dolce.



WARTO WIEDZIEĆ

Ten deser jest typem bombardino, rozgrzewającego napoju alkoholowego popularnego we włoskich kurortach narciarskich. Śmietana Creme Dolce Carte d'Or jest dla niego idealnym dopełnieniem, gdyż zachowuje trwałość na ciepłych daniach.



CREME DOLCE CARTE D'OR

Wysokiej jakości bita śmietana w praktycznym dozowniku.



A photograph of a dining table set for a meal, likely during the Christmas season. The table is covered with a white tablecloth and is set with white plates, silverware, and several glasses. A white napkin is folded into a decorative shape in the center of the table. In the background, a Christmas tree is visible, adorned with numerous warm white lights that create a bokeh effect. The overall atmosphere is warm and festive.

**NIE MA BARDZIEJ
SZCZEREJ MIŁOŚCI
NIŻ MIŁOŚĆ
DO JEDZENIA.**

GEORGE BERNARD SHAW

Profesjonalne produkty ułatwiające przygotowanie dań na imprezy jesienno-zimowe

SOSY I REDUKCJE



Sos biały Knorr
Masa netto: 0,95 kg



Sos Demi-Glace Knorr
Masa netto: 0,75 kg



Sos pieczeniowy w paście Knorr
Masa netto: 1,2 kg



Sos pieczeniowy Knorr
Masa netto: 1,4 kg



Sos Cafe de Paris Knorr
Masa netto: 0,8 kg



Sos cytrynowo-maślany Knorr
Masa netto: 0,8 kg



Sos grzybowy Knorr
Masa netto: 0,84 kg



Sos holenderski Knorr
Masa netto: 1 kg



Sos myśliwski Knorr
Masa netto: 1,1 kg



Sos pieczarkowo-borowikowy Knorr
Masa netto: 1 kg



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



Sos śródziemnomorski Knorr
Masa netto: 1 kg



Sos węgierski Knorr
Masa netto: 1,2 kg



Sos z zielonym pieprzem Knorr
Masa netto: 0,85 kg



Sos cztery sery z brokociami 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



Redukcja wołowa do sosów Knorr Professional
Masa netto: 0,8 kg

ROSÓŁY I BULIONY



Rosół z kury w paście Knorr
Masa netto: 1 kg



Rosół o smaku wołowym w paście Knorr
Masa netto: 1 kg



Rosół z kury w kostkach Knorr
Masa netto: 0,7 kg



Fond z owoców morza w paście Knorr
Masa netto: 1 kg



Rosół z kury Knorr
Masa netto: 0,9 kg, 12,5 kg



Rosół wołowy Knorr
Masa netto: 0,9 kg, 12,5 kg



Rosół jarzynowy Knorr
Masa netto: 1 kg, 15 kg



Bulion grzybowy Knorr
Masa netto: 1 kg



Rosół o smaku wędzonki Knorr
Masa netto: 1 kg

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

INNE



Aroma Mix maślano-ziółoty Knorr
Masa netto: 1,1 kg



Aroma Mix bekonowo-cebulowy Knorr
Masa netto: 1,2 kg



Mus czekoladowy Carte d'Or (płynny)
Pojemność: 1 l



Mus waniliowy Carte d'Or (płynny)
Pojemność: 1 l

www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**