



INSPIRACJE
na dania
OBIADOWE
dla
dzieci i młodzieży



Unilever
Food
Solutions

INSPIRACJE NA DANIA OBIADOWE DLA DZIECI I MŁODZIEŻY

Prawidłowy rozwój dzieci i młodzieży, ich potrzeby poznawcze, energetyczne, a także związane z koncentracją są dużo większe niż osób dorosłych. To dlatego żywienie najmłodszych jest tak istotne, a wiemy, że nam, szefom kuchni, nierzadko brakuje pomysłów na odpowiednio skomponowane i różnorodne dania, które - co istotne - będą także dobrze smakować dzieciom.

Obiady dla dzieci i młodzieży nie muszą ograniczać się do tych znanych, i nie zawsze zdrowych, dań. Do zupy pomidorowej, frytek i nuggetsów. Niech będą zróżnicowane, estetycznie podane, a także otwierają najmłodszych na nowe smaki.

Ważny jest zrównoważony sposób żywienia i zdrowy tryb życia, dlatego naszą rolą, jako szefów i szefowych kuchni, jest zadbanie o to, aby obiady były wartościowe, pełne witamin i składników mineralnych. Pamiętajmy o piramidzie żywienia, której podstawę

stanowią warzywa, ponieważ to one zawierają najwięcej cennych składników, dostarczając młodemu organizmowi błonnika pokarmowego, składników mineralnych i witamin. Nie możemy także zapomnieć o produktach bogatych w wapń, żelazo, cynk, potas i magnez.

Wiemy, że osoby odpowiadające za żywienie dzieci często mają nie lada kłopot, na przykład jak przekonać niejadka do zjedzenia czegośkolwiek lub jak przekonać dziecko, aby spróbowało czegoś nowego. Pamiętajmy – dzieci lubią kolory, eksperymenty i... dobrą zabawę. Dlatego estetycznie podane, odpowiednio nazwane, zróżnicowane i wielobarwne danie może wzbudzić ich ciekawość.

W broszurze znajdziecie wiele propozycji na dania dla dzieci i młodzieży. Życzymy Wam dużo pasji, cierpliwości i radości z gotowania dla tych wyjątkowych gości!



Powodzenia!

**Marcin Szachowicz
Emil Dziubak
Mirosław Szajkowski**

MENU

ZUPY

Zupa ufoludkowa z groszkiem ptysiowym.....	4
Zupa kalafiorowa.....	4
Krem z białych warzyw z grzankami.....	5
Krem z kukurydzy z popcornem.....	6
Rosolnik z ryżem.....	6
Zupa pomidorowo-marchewkowa z muszelkami i serem Mozzarella.....	7
Zupa warzywna z makaronowymi kuleczkami.....	7

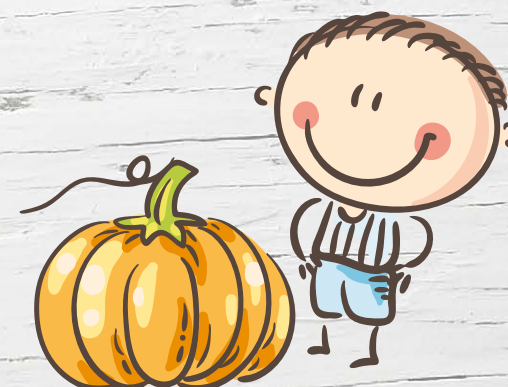


DANIA MAKARONOWE

Makaron z sosem bolognese z indyka z warzywami i serem.....	8
Ratatouille z kurczakiem, szpinakiem i makaronem świderki.....	8
Makaron z klopsikami drobiowymi i sosem pomidorowym.....	9

DANIA Z DROBIU

Żółte curry z kurczakiem.....	10
Kurczak w sosie śmietanowym z papryką.....	10
Kurczak w sosie słodko-kwaśnym.....	11
Gulasz z uda kurczaka z jesiennymi warzywami.....	11
Burger drobiowy z surówką z marchwi i ananasa.....	13

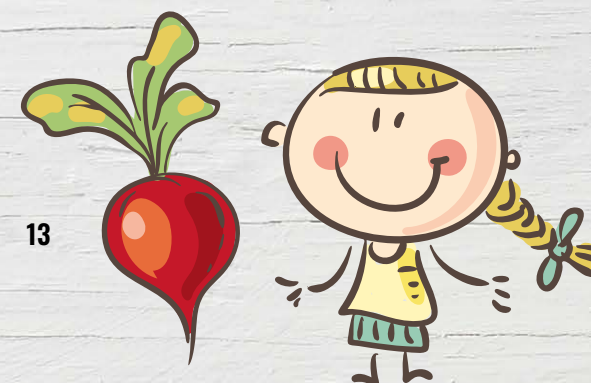


DANIA Z WIEPRZOWINY

Gołąbki bez zawijania z sosem pomidorowym.....	12
Schab w sosie węgierskim z kopytkami.....	9
Kotlet panierowany zapiekany z papryką i żółtym serem.....	12

DANIE RYBNE

Mintaj w chrupiącym aromatycznym cieście i z sosem tatarskim.....	13
---	----





Marcin Szachowicz,
Główny Szef Kuchni UFS

Zupa
kalafiorowa



Krem z białych warzyw z grzankami



Zupa ufoludkowa
z groszkiem ptysiowym



ZUPA
ufoludkowa
z groszkiem ptysiowym

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:			
Masło	0,030 kg	Brokuł	0,500 kg
Cebula	0,070 kg	Gałka muskatowa	0,001 kg
Ziemniaki	0,300 kg	Pieprz czarny	0,001 kg
Woda	1,500 l	Śmietana 18%	0,100 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,030 kg	Groszek ptysiowy Knorr	0,050 kg

- WYKONANIE:**
- Na maśle podsmaż cebulę i ziemniaki.
 - Zalej wodą, dodaj Rosół jarzynowy i gotuj, aż ziemniaki będą miękkie.
 - Dodaj brokuły, przyprawy i śmietanę. Zmiksuj.
 - Podawaj z groszkiem ptysiowym

ZUPA
kalafiorowa

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:			
Olej	0,030 l	Ziemniaki, kostka	0,300 kg
Cebula, kostka	0,050 kg	Kalafior mrożony	0,400 kg
Liść laurowy	2 szt.	Włoszczyzna mrożona, paski	0,150 kg
Woda	1,300 l	Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,040 kg	Śmietanka 18%	0,080 l
		Mąka	0,025 kg
		Koperek, posiekany	0,005 kg

- WYKONANIE:**
- Na oleju zeszklij cebulę, dodaj liść laurowy, wodę, Rosół jarzynowy i ziemniaki.
 - Gotuj kilka minut na wolnym ogniu.
 - Dodaj rozdrobnionego kalafiora i włoszczyznę. Dopraw i gotuj do miękkości.
 - Mąkę wymieszaj ze śmietanką i wlej do zupy, gotuj 2 minuty i zestaw z palnika.
 - Dodaj koperek.

KREM
z białych warzyw
z grzankami

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:			
Olej	0,030 l	Kapusta biała, duża kostka	0,080 kg
Cebula, kostka	0,050 kg	Woda	1,500 l
Por, biała część, pokrojony	0,050 kg	Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,030 kg
Seler korzeń, duża kostka	0,150 kg	Ziemniaki	0,300 kg
Pietruszka korzeń, duża kostka	0,150 kg	Kalafior mrożony	0,300 kg
		Masło	0,020 kg
		Śmietanka 18%	0,100 l
		Grzanki Knorr	0,050 kg

- WYKONANIE:**
- Na oleju zeszklij cebulę, dodaj por, seler, pietruszkę i kapustę.
 - Wlej wodę i dodaj Rosół jarzynowy, gotuj ok. 20 minut.
 - Dodaj pokrojone ziemniaki i kalafiora, gotuj na wolnym ogniu, pod przykryciem, do miękkości.
 - Zmiksuj blenderem na krem.
 - Dodaj zimne masło i śmietankę, wymieszaj.
 - Podawaj z grzankami.





Mirosław Szajkowski,
Szef Kuchni UFS

Rosolnik
z ryżem



Zupa warzywna
z makaronowymi
kuleczkami



Zupa pomidorowo-marchewkowa
z muszelkami i serem
Mozzarella



Krem
z kukurydzy
z popcornem



KREM

z kukurydzy i popcornu

ROSOLNIK

z ryżem

ZUPA

pomidorowo-marchewkowa z muszelkami
i serem Mozzarella

ZUPA

warzywna z makaronowymi
kuleczkami

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Masło	0,050 kg	Woda	1,500 l
Cebula, kostka	0,150 kg	Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,030 kg
Seler, kostka	0,100 kg	Śmietanka 18%	0,100 l
Marchew, kostka	0,100 kg	Cukier	0,010 kg
Kukurydza mrożona (lub z puszki)	0,600 kg	Pieprz czarny	0,001 kg
		Popcorn	0,050 kg

WYKONANIE:

- Warzywa zrumień w garnku, na maśle, na złoty kolor.
- Dodaj kukurydzę, wodę i Rosół jarzynowy, gotuj do miękkości.
- Dodaj śmietankę i dopraw.
- Zblenduj na gładki krem, podawaj posypane popcornem.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Olej	0,040 l	Woda	2,000 l
Marchew, kostka	0,120 kg	Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,040 kg
Seler, kostka	0,120 kg	Ryż długoziarnisty Knorr	0,070 kg
Pietruszka korzeń, kostka	0,120 kg	Zielony groszek, mrożony	0,100 kg
Cebula, kostka	0,120 kg	Pieprz czarny	0,001 kg
Por, kostka	0,050 kg	Natka pietruszki	0,005 kg
		Koperek	0,010 kg

WYKONANIE:

- Warzywa usmaż w garnku na złoty kolor.
- Zalej wodą, dodaj Rosół jarzynowy oraz ryż.
- Gotuj do miękkości warzyw i ryżu.
- Dodaj groszek i dopraw.
- Gotową zupę podawaj z posiekanym koperkiem i natką pietruszki.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Masło	0,020 kg	Koncentrat pomidorowy Knorr Professional	0,080 kg
Marchew, tarta	0,100 kg	Passata przetarte pomidory Knorr Professional	0,500 kg
Woda	1,500 l	Śmietana 18%	0,080 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,040 kg	Makaron Muszelki Knorr Professional	0,120 kg
Ziele angielskie	0,001 kg	Ser Mozzarella, tarty	0,100 kg
Liść laurowy	0,001 kg		

WYKONANIE:

- Na maśle podsmaż marchew. Zalej wodą. Dodaj Rosół jarzynowy, ziele i liść.
- Gotuj kilka minut. Dodaj koncentrat i passatę.
- Dodaj śmietanę, zmiksuj.
- Podawaj z makaronem i serem.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Woda	1,500 l	Professional	0,150 kg
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,040 kg	Pieprz	0,001 kg
Ziele angielskie	0,001 kg	Bazylija suszona	0,002 kg
Pomidory bez skórki, kostka, Knorr Professional	0,200 kg	Oregano	0,002 kg
Peperonata Knorr		Mieszanka warzyw (marchew, cukinia, brokuł, fasolka)	0,400 kg
		Makaron Grandine (Kuleczki) Knorr Professional	0,120 kg

WYKONANIE:

- Wodę zagotuj z Rosółem jarzynowym i ziołami.
- Dodaj Pomidory i Peperonatę. Dopraw.
- Dodaj mieszankę warzyw.
- Podawaj z makaronem Grandine.



Emil Dziubak,
Regionalny Szef Kuchni UFS

*Ratatouille
z kurczakiem,
szpinakiem
i makaronem
świderki*



*Schab w sosie
węgierskim
z kopytkami*



*Makaron z sosem
bolognese z indyka
z warzywami
i serem*



*Makaron z klopsikami drobiowymi
i sosem pomidorowym*

MAKARON

*z sosem bolognese z indyka
z warzywami i serem*

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Olej	0,050 l
Cebula, kostka	0,150 kg
Mięso z indyka mielone	0,600 kg
Cukinia, kostka	0,200 kg
Seler naciowy, kostka	0,150 kg
Koncentrat pomidorowy Knorr Professional	0,030 kg
Pieprz czarny	0,001 kg

Rosół jarzynowy Knorr

Professional	0,025 kg
Oregano	0,005 kg
Bazylia	0,005 kg
Woda	0,200 l
Passata przetarte pomidory Knorr Professional	0,300 kg
Peperonata Knorr Professional	0,150 kg
Makaron Spaghetti Knorr Professional	0,500 kg
Ser żółty tarty	0,300 kg

WYKONANIE:

- Cebulę i mięso podsmaż.
- Kiedy mięso będzie usmażone, dodaj pozostałe warzywa i smaż.
- Dodaj koncentrat, przyprawy, wodę i duś do miękkości.
- Dodaj Passatę i Peperonatę.
- Podawaj z makaronem spaghetti, posypane serem.

RATATOUILLE

*z kurczakiem, szpinakiem
i makaronem świderki*

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Olej	0,030 l
Czerwona cebula	0,040 kg
Udo z kurczaka b/k b/s	0,600 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,010 kg

Szpinak mrożony w liściach	0,150 kg
Ratatouille Knorr Professional	0,600 kg
Pieprz czarny	0,001 kg
Makaron Świderki Knorr Professional	0,500 kg
Natka pietruszki	0,010 kg

WYKONANIE:

- Podsmaż cebulę z mięsem pokrojonym w kostkę. Przypraw Marynatą.
- Dodaj rozmrożone liście szpinaku, Ratatouille, dopraw.
- Podawaj z ugotowanym makaronem świderki, udekoruj natką.

MAKARON

*z klopsikami drobiowymi
i sosem pomidorowym*

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Klopsiki	
Mielone z uda	
z kurczaka b/k b/s	0,600 kg
Bułka czerstwa, namoczona	0,080 kg
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,020 kg
Pieprz czarny	0,001 kg
Jajka	1 szt.

Groszek zielony	0,100 kg
Bułka tarta	0,050 kg
Sos	
Masło	0,040 kg
Cebula biała, kostka	0,070 kg
Woda	0,800 l
Sos do spaghetti Napoli Knorr Professional	0,140 kg
Makaron Kolanka z falbanką Knorr Professional	0,500 kg

WYKONANIE:

- Mięso połącz z bułką, Rosółem jarzynowym, przyprawami, jajkiem, groszkiem i bułką tartą. Dobrze wyrób i uformuj klopsiki. Piecz w piecu ok. 10 minut w temp. 160°C.
- W rondlu podsmaż na maśle cebulę. Podlej wodą i dodaj sos Napoli. Gotuj kilka minut.
- Gotowe klopsiki podawaj z ugotowanym makaronem i sosem Napoli.

SCHAB

*w sosie węgierskim
z kopytkami*

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Olej	0,050 l
Schab wieprzowy b/k	0,500 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,020 kg
Cebula biała, kostka	0,100 kg
Pieczarki, plastry	0,130 kg

Ogórki kiszone, półplastry	0,080 kg
Woda	0,300 l
Pomidory bez skórki, kostka, Knorr Professional	0,300 kg
Peperonata Knorr Professional	0,250 kg
Pieprz czarny	0,001 kg
Kopytka	0,900 kg

WYKONANIE:

- Schab pokrój w cienkie plastry i obsmaż na patelni z połową Marynaty. Mięso zdejmij z patelni.
- Z pozostałą częścią Marynaty podsmaż cebulę, pieczarki, ogórki.
- Podlej wodą. Dodaj Pomidory i Peperonatę. Dopraw.
- Dodaj podsmażone wcześniej kawałki schabu.
- Podawaj z kopytkami.



Marcin Szachowicz,
Główny Szef Kuchni UFS

Kurczak w sosie
śmietanowym
z papryką



Gulasz z uda kurczaka
z jesiennymi
warzywami



Żółte curry
z kurczakiem



Kurczak w sosie
słodko-kwaśnym

ŻÓŁTE CURRY z kurczakiem

KURCZAK w sosie śmietanowym z papryką

KURCZAK w sosie słodko-kwaśnym

GULASZ z uda kurczaka z jesiennymi warzywami

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:		
Filet z kurczaka, kostka 0,700 kg		
Marynata do wieprzowiny		
Knorr Professional	0,010 kg	
Olej	0,010 l	
Cebula, kostka	0,100 kg	
Dynia hokaido, kostka	0,150 kg	
Marchew kolorowa, plastry	0,150 kg	
Curry sypkie	0,009 kg	
Woda	0,150 l	

- WYKONANIE:**
- Kurczaka zamarynuj i odstaw na kilka godzin.
 - W rondlu rozgrzej olej, zrumień kurczaka na złoty kolor. Dodaj warzywa i curry, chwilę smaż.
 - Podlej wodą, dodaj pozostałe przyprawy oraz śmietankę, chwilę gotuj, aż sos naturalnie się zagęści.
 - Dodaj ananasa i kolendrę.
 - Ryż ugotuj w wodzie z dodatkiem Rosolu jarzynowego.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:		
Filet z kurczaka, kostka 0,600 kg		
Marynata do wieprzowiny		
Knorr Professional	0,010 kg	
Cebula, kostka	0,150 kg	
Olej	0,050 l	
Peperonata Knorr Professional	0,500 kg	
Woda	0,700 l	

- WYKONANIE:**
- Kurczaka dopraw Marynatą.
 - Cebulę usmaż w garnku, dodaj Peperonatę i zalej wodą.
 - Zagotuj, dopraw Rosolem jarzynowym, papryką słodką i zaciągnij śmietanką.
 - Sos zagęść zasmażką.
 - Kurczaka zapiecz w piecu na złoty kolor i połącz z sosem.
 - Podawaj z ryżem ugotowanym w wodzie z Rosolem jarzynowym.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:		
Sos słodko-kwaśny		
Olej	0,060 l	
Cebula, pokrojona w pióra	0,050 kg	
Czosnek świeży, plasterki	0,010 kg	
Woda	0,700 l	
Cukier	0,050 kg	
Ocet jabłkowy	0,040 l	
Sos sojowy	0,030 l	
Imbir mielony	0,002 kg	
Curry mielone w proszku	0,001 kg	
Ketchup łagodny		
Tortex	0,300 kg	

- WYKONANIE:**
- Sos słodko-kwaśny**
- Na połowie oleju zeszklij cebulę z czosnkiem, wlej wodę i gotuj przez chwilę.
 - Dodaj pozostałe składniki sosu i krótko gotuj, zagęść zawieszając ze skrobi ziemniaczanej.
- Filet z kurczaka i dodatki**
- Mięso dopraw Rosolem jarzynowym i obsmaż na drugiej części oleju.
 - Do sosu dodaj rozmrożoną mieszankę chiriśką, kurczaka i kapustę, zagotuj i dopraw.
 - Podawaj z ugotowanym ryżem, posypując sezamem przyrumienionym na suchej patelni.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:		
Gulasz		
Udo z kurczaka b/k	0,500 kg	
Marynata do wieprzowiny		
Knorr Professional	0,010 kg	
Papryka czerwona mielona słodka	0,003 kg	
Olej	0,040 l	
Cebula, duża kostka	0,080 kg	
Oregano	0,002 kg	
Tymianek	0,002 kg	
Woda	0,500 l	

- WYKONANIE:**
- Gulasz**
- Kurczaka pokrój, dopraw Marynatą i papryką, zasmażaj na oleju.
 - Dodaj cebulę, oregano i tymianek, smaż kilka minut.
 - Kurczaka zalej wodą, dodaj pomidory, gotuj kilka minut.
 - Dodaj marchew, cukinię i dynię, chwilę gotuj.
 - Dodaj Peperonatę. W razie potrzeby, zagęść skrobią ziemniaczaną.
- Kasza**
- Wodę zagotuj z Rosolem jarzynowym, wsep kaszę i gotuj na wolnym ogniu ok. 10 – 15 minut.
 - Przykryj i odstaw na kolejne 15 minut, wymieszaj widelcem kuchennym.
 - Gulasz podawaj z kaszą, posypując natką pietruszki.



Mirosław Szajkowski,
SzeF Kuchni UFS

*Kotlet panierowany
zapekany z papryk4
i z6łtym serem*



*Mintaj w chrup4cym
aromatycznym ci6scie
i z sosem tatarskim*



*Burger drobiowy z sur6wk4
z marchwi i ananasa*



*Goł4bki bez
zawijania z sosem
pomidorowym*



GOŁĄBK

*bez zawijania
z sosem pomidorowym*

KOTLET

*panierowany zapekany
z papryk4 i z6łtym serem*

BURGER

*drobiowy z sur6wk4
z marchwi i ananasa*

MINTAJ

*w chrup4cym aromatycznym
ci6scie i z sosem tatarskim*

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Mięso	
Kapusta biała, drobno poszatkowana	0,300 kg
Sól	0,004 kg
Mięso mielone wieprzowe	0,500 kg
Bułka, namoczona	0,080 kg
Cebula biała, kostka, podsmażona	0,070 kg
Ryz długoziarnisty Knorr	0,100 kg
Ros6ł jarzynowy Knorr Professional	0,020 kg

Pieprz czarny	0,001 kg
Jajka	2 szt.
Koperek, posiekany	0,020 kg
Sos	
Woda	0,700 l
Koncentrat pomidorowy Knorr Professional	0,050 kg
Kapusta biała, pokrojona	0,060 kg
Ros6ł jarzynowy Knorr Professional	0,010 kg
Passata przetarte pomidory Knorr Professional	0,150 kg

- WYKONANIE:**
- Kapustę pos6ł i odstaw na kilka minut. Odcisnij i dodaj do mięsa razem z bułk4, cebul4, ugotowanym ryzem, przyprawami, jajkami i koperkiem.
 - Dobrze wyr6b, uformuj goł4bki i ut6ż na GN.
 - Piecz w piecu 40 minut w 160°C na pieczeniu z parowaniem.
 - Powstały sos przelej do garnka, uzupełnij wod4 do odpowiedniej ilořci. Dodaj pozostałe składniki i gotuj kilka minut. Zmiksuj.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Kotlety	
Schab b/k	0,700 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,020 kg
Panierowanie i smażenie	
Mleko	0,100 l
M4ka	0,030 kg
Jajka	2 szt.
Bułka tarta	0,150 kg
Otręby owsiane	0,070 kg
Olej do smażenia	
Do zapieczenia	
Peperonata Knorr Professional	0,300 kg
Ser ż6łty, wi6rki	0,150 kg
Ziemniaki, ugotowane	1,200 kg
Sur6wka z białej kapusty	1,000 kg

- WYKONANIE:**
- Kotlety**
- Schab podziel na 10 porcji, lekko rozbij i dopraw Marynat4.
- Panierowanie i smażenie**
- Mleko wymieszaj z m4k4 i jajkami.
 - Bułkę tart4 wymieszaj z otrębami, kotlety panieruj i usmaż.
- Do zapieczenia**
- Na usmażonych kotletach rozł6ż Peperonatę, posyp serem, piecz w temp. 200°C i kr6tko zapiekaj, aż ser zacznie się topić.
 - Podawaj z ziemniakami i sur6wk4 z białej kapusty.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Udo z kurczaka mielone	0,800 kg
Jajka	2 szt.
Kasza manna (opcjonalnie	
bułka tarta)	0,050 kg
Ros6ł jarzynowy Knorr Professional	0,020 kg
Śmietanka 36%	0,050 l
Marchew, drobna kostka	0,150 kg
Szczypiorek	0,030 kg
Pieprz czarny	0,050 kg
Bułki burgerowe	10 szt.
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,100 kg
Ketchup łagodny Tortex	0,100 kg
Salata, liřcie	0,100 kg

- WYKONANIE:**
- Do mięsa dodaj jajka, kaszę, Ros6ł jarzynowy, śmietankę, marchew, szczypior. Wyr6b na jednolit4 masę, dopraw.
 - Z masy przygotuj dziesięć jednakowych kul, uformuj z nich równe kr4żki ok. 2 cm grubořci.
 - Kotlety ut6ż na blaszce, posmaruj olejem, piecz w 190°C ok. 8-10 minut, na złoty kolor.
 - Bułki przekr6j, zrumień delikatnie na suchej patelni na złoty kolor.
 - Majonez wymieszaj z ketchupem.
 - Do bułek wł6ż sos, liřć salaty, burgera.
 - Podawaj z sur6wk4 z marchwi i ananasa.

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

Ciasto	
Woda	0,250 l
Jaja	2 szt.
Ros6ł jarzynowy Knorr Professional	0,015 kg
M4ka pszenna	0,160 kg
Curry w proszku	0,003 kg
Sól	0,005 kg
Ryba	
Filet z mintaja	0,800 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny	0,001 kg
M4ka pszenna	0,050 kg
M4ka kukurydziana	0,050 kg
Olej do głębokiego smażenia	
Sos tatarski	
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,250 kg
Ogórek konserwowy, drobna kostka	0,050 kg
Szczypiorek, posiekany	0,020 kg
Jogurt	0,050 kg
Ziemniaki pieczone	1,000 kg
Sur6wka z kapusty pekiřskiej	0,800 kg

- WYKONANIE:**
- Ciasto**
- Wszystkie składniki ciasta wymieszaj i odstaw na 10 minut.
- Ryba**
- Rybę pokr6j na 20 kawałków i dopraw sol4 i pieprzem.
 - M4kę pszenn4 i kukurydzian4 razem wymieszaj.
 - Doprawione ryby obtocz w m4ce, zanurz w ci6scie i smaż na rozgrzanym głębokim oleju.
- Sos tatarski**
- Składniki sosu wymieszaj i dopraw.
 - Usmażoną rybę podawaj z pieczonymi ziemniakami, sur6wk4 i sosem tatarskim.



MAKARONY

- Wyprodukowane we Włoszech
- Ciekawy kształt¹ i kolor²
- Odpowiednie do wcześniejszego ugotowania i odgrzania
- Odpowiednie dla wegan
- Nie skleją się



BAZY WARZYNNE

- Produkty bezglutenowe³
- Bez barwników
- Odpowiednie dla wegan
- Gotowy składnik warzywny wielu dań
- Oszczędność czasu i energii
- Wysoka wydajność
- Wyprodukowane we Włoszech



MIESZANKI PRZYPRAW

- Bez dodatku soli i glutaminianu sodu⁴
- 100% naturalnych składników⁵



MARYNATY

- Wyważony smak
- Duże kawałki ziół
- Odpowiednie dla wegan



ROSOŁY

- Do przyprawiania
- Bez laktozy
- Bez barwników
- Do podlewania
- Produkt bezglutenowy
- Wysoka wydajność
- Baza do zup
- Nie zawiera oleju palmowego - zgodnie z recepturą



ZASMAŹKI I SOSY

- Zagęszczają bez zryleń⁶
- Neutralny profil smakowy⁶
- Bez laktozy⁶
- Odpowiednie dla wegan⁶
- Bez barwników



MAJONEZY, KETCHUPY, MUSZTARDA



RYŻ

- Nie skleja się - pozostaje syki nawet po wielokrotnym odgrzewaniu



AUSZPIK

- Neutralny smak i zapach
- Klarowność
- Żwarta konsystencja



DODATKI DO DAŃ

- Nadają daniom teksturę
- Urozmaicają wygląd dań



*Produkty spełniają kryteria Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154) i mogą być stosowane. Niniejszy materiał nie stanowi porady prawnej ani opinii prawnej. Materiał odzwierciedla poglądy Unilever Polska sp. z o.o. na określone zagadnienia prawne i nie może stanowić podstawy jakiejkolwiek odpowiedzialności Unilever Polska sp. z o.o. w stosunku do osób trzecich.



Marcin Szachowicz,
Główny Szef Kuchni UFS
f @MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski,
Szef Kuchni UFS,
Centrum Kulinarne
f @MiroslawSzajkowskiUFS



Paweł Kaczmarek, Regionalny
Szef Kuchni UFS,
Region Południowy
f @PawelKaczmarekUFS



Przemysław Kaczmarek, Regionalny
Szef Kuchni UFS,
Region Zachodni
f @PrzemyslawKaczmarekUFS



Emil Dziubak,
Regionalny Szef Kuchni UFS,
Region Wschodni
f @EmilDziubakUFS

Więcej przepisów i inspiracji na:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl

Unilever Food Solutions

Unilever Polska Sp. z o.o.
Ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
Bezpłatna infolinia 800 66 11 11
(pn. – pt. 8:00 – 16:00)



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

