

KLASYCZNE SKŁADNIKI NOWOCZEŚNIE

Menu wiosna – lato

*Inspiracje
na
2023*



KLASYCZNE SKŁADNIKI NOWOCZEŚNIE

Wiosna i lato to dobry czas dla gastronomii! Goście chcą próbować nowości w restauracjach, dni wolne skłaniają do wyjazdów i korzystania z posiłków w hotelach, pensjonatach i miejscach turystycznych. Uroczystości rodzinne, wesela i komunie to także doskonała okazja do skorzystania z oferty naszych cateringów.

Przed szefowymi i szefami kuchni czas pełen wyzwań. Nie tylko tych związanych z koniecznością odpowiadania na coraz większe wymagania gości, ale także tych ekonomicznych. Dlatego w broszurze, którą oddajemy w Wasze ręce koncentrujemy się na daniach nie tylko smacznych, estetycznych i zaskakujących, ale także na tych, które mają na uwadze budżet Waszych restauracji, cateringów i hoteli oraz jak najlepszy food cost.

Nie zapomnieliśmy także o menu sezonowym, opartym na tych produktach, których wiosną i latem nie brakuje, a z których bez wątpienia warto czerpać ze względu na zdrowie i cenę.

W broszurze znajdziecie popularne składniki w nowych odsłonach, modne nowości, przepisy oparte na jakościowych, zdrowych i sezonowych produktach, a także te proste i szybkie w przygotowaniu. Liczymy na to, że nasze receptury, podpowiedzi i ciekawe zestawienia przypadną Wam do gustu.

Milej lektury!

Marcin Szachowicz
Przemysław Kaczmarek
Mirosław Szajkowski



MENU

STARTERY

Tatar ze śledzia / koper włoski / zielone szparagi 4-5
Chrupiące bakłażany w otrębach / orientalny dressing 6-7

SALATKI

Salatka z chrupiącym kurczakiem
/ karmelizowana cebula w sosie balsamicznym 8-9
Salatka z ricottą / vinaigrette wiśniowy 10-11
Krewetki / chorizo / sos vinaigrette z kolendrą 12-13

ZUPY

Gazpacho 14-15
Krem szparagowy / ziemniaki / por / piklowana kalarepa
/ olej lubczykowy 16-17

DANIA MAKARONOWE

Tortellini z szafranem / groszkowe puree 18-19
Tagliatelle / wędzony kurczak 20-21

PIEROGI

Orientalne pierogi z kaczki / sos Teriyaki / warzywa 22-23

DANIA Z DROBIU

Kurczak w cytrynowej marynacie / sos sezamowy / szparagi / ser halloumi 24-25
Grillowany kurczak / sałatka tropikalna / kokosowy ryż 26-27
Jogurtowy kurczak / brokułowe tabbouleh 28-29

DANIA Z WIEPRZOWINY

Polędwiczka wieprzowa / figa / suszona szynka / salsa pomarańczowa
/ sos balsamiczny 30-31
Stek ze schabu / chrupiące ziemniaki 1000 liści / sos bearnaise
/ zielone szparagi / pomidory cherry 32-33
Wieprzowina w tempurze / sos słodko-kwaśny / smażone warzywa
/ ryż jaśminowy 34-35
Pieczeń wieprzowa po bawarsku / dymny sos pieczeniowy
/ warzywa / młode ziemniaki 36-37
Glazurowane żeberka Teriyaki / sałatka z ogórka 38-39

DANIE Z WOŁOWINY

Kanapka / wołowina / grillowane warzywa / ajwar 40-41

DANIE Z JAGNIĘCINY

Jagnięcina / pieczony ziemniak / puree selerowe / groszek z mięta
/ konfitowany czosnek 42-43

DANIA RYBNE

Dorsz / sos z maślanki / czarna soczewica / szpinak / puree z kalafiora 44-45
Łosoś / sos a la Jack Daniel's / grillowany batat / warzywa 46-47

DANIE WEGAŃSKIE

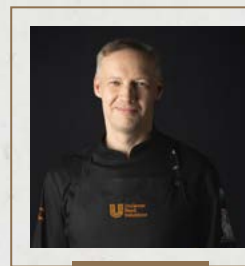
Wegańska kofta / dip ziołowo-cytrusowy 48-49

TATAR ZE ŚLEDZIA

/ koper włoski / zielone szparagi



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

TATAR

Olej	0,100 l
Sos sałatkowy koperkowy Knorr	0,040 kg
Koper włoski	0,250 kg
Śledź Matias	0,800 kg
Oliwki czarne	0,100 kg
Cebula	0,100 kg
Szparagi zielone	0,200 kg
Musztarda z gorczycą	0,060 kg
Koperek	0,025 kg
Pieprz czarny	do smaku

DODATKI

Pomidorki koktajlowe	0,250 kg
Oliwa z oliwek	0,050 l
Koper włoski	do dekoracji
Koperek	do dekoracji

WYKONANIE

TATAR

- Olej wymieszaj z Sosem sałatkowym i koprem włoskim pokrojonym w drobną kostkę.
- Śledzie, oliwki i cebulę pokrój w drobną kostkę, a szparagi w drobne krążki.
- Wszystkie składniki wymieszaj. Dodaj musztardę, posiekany koperek i świeżo zmielony pieprz.

DODATKI

- Pomidorki koktajlowe pokrój i wymieszaj z oliwą.
- Koper włoski pokrój na krawalnice w plasterki i przygotuj chipsy.
- Tatar podawaj z pomidorkami koktajlowymi w oleju, udekoruj chipsami z kopru włoskiego i gałązkami koperku.

WSKAZÓWKA

Gałązki koperku utóż na ręczniku papierowym, delikatnie skrop wodą, przykryj drugim ręcznikiem i wstaw do kuchenki mikrofalowej na około 1 minutę. Otrzymasz chrupiące gałązki koperku do dekoracji.



Nie
rozwarstwia
się

CHRUPIĄCE BAKŁAŻANY W OTRĘBACH

/ orientalny dressing



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni UFS

[f @PrzemyslawKaczmarekUFS](#)

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

CHRUPIĄCE BAKŁAŻANY

Bakłażany	0,600 kg
Sól	do smaku
Primerba pesto Knorr Professional	0,030 kg
Oliwa z oliwek	0,030 l
Jajka	6 szt.
Otręby pszenne	0,300 kg
Olej	do głębokiego smażenia

SALAATKA

Pomidorki koktajlowe	0,400 kg
Rzodkiewka	0,250 kg
Kalarepa	0,600 kg

Seler naciowy	0,150 kg
Cebula czerwona	0,200 kg
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,010 kg
Woda	0,040 l
Olej	0,020 l

DRESSING

Majonez do dekoracji Hellmann's	0,250 l
Mleko	0,100 l
Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr	0,050 l
Pietruszka zielona	0,015 kg

WYKONANIE

CHRUPIĄCE BAKŁAŻANY

- Bakłażany pokrój w plastry o grubości 0,5 cm, posyp solą i odstaw na godzinę. Przepłucz pod bieżącą wodą.
- Primerbę wymieszaj z oliwą, przesmaruj bakłażany z obu stron.
- Opanieruj w jajku i otrębach, smaż w głębokim tłuszczu.

SALAATKA

- Pomidorki, rzodkiewki, kalarepę i seler naciowy pokrój w dowolny sposób, a cebulę w cienkie krążki.
- Sos sałatkowy połącz z wodą i olejem, odstaw na chwilę i połącz ze składnikami sałatki.

DRESSING

- Majonez wymieszaj z mlekiem, sosem Sambal Manis i posiekaną zieloną pietruszką.

PODANIE

- Dressing rozsmaruj na talerzu, dodaj sałatkę i opanierowane bakłażany.



Klasyczny
smak

SAŁATKA Z RICOTTĄ

/ vinaigrette wiśniowy



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Szef Kuchni UFS

 @MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

VINAIGRETTE WIŚNIOWY

Wiśnie mrożone	0,150 kg
Woda	0,400 l
Sos sałatkowy grecki Knorr	0,050 kg
Olej	0,100 l
Miód	0,050 kg
Chili płatki	0,001 kg

SAŁATKA

Ricotta	0,600 kg
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,015 kg
Oliwa z oliwek	0,040 l
Wiśnie mrożone	0,200 kg
Miód	0,040 kg
Sos balsamiczny Hellmann's	0,080 l
Roszpinka	0,150 kg
Rukola	0,100 kg
Salata radicchio	0,150 kg
Papryka czerwona faszerowana serkiem	0,300 kg

WYKONANIE

VINAIGRETTE WIŚNIOWY

- Wiśnie zmiksuj z wodą, dodaj Sos grecki i pozostałe składniki. Wymieszaj i odstaw.

SAŁATKA

- Ricottę pokrój w plastry, zamarynuj w Primerbie i oliwie, obsmaż na patelni.
- Wiśnie skarmelizuj na miodzie i Sosie balsamicznym.
- Sałaty ułóż na talerzu, dodaj paprykę, ricottę, wiśnie i polej vinaigrette.



Baza wielu
autorskich
sosów



NOWOŚĆ

KREWETKI

/ chorizo / sos vinaigrette z kolendrą



Zeskanuj kod telefonem
i obejrzyj przepis dania!



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS

 @MiroslawSzajkowskiUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KREWETKI

Oliwa	0,080 l
Fond z owoców morza w paście Knorr Professional	0,030 kg
Krewetki oczyszczone 16/20	0,800 kg
Chorizo kietbasa	0,300 kg
Delikat Przyprawa do ryb Knorr	0,015 kg

SOS

Czosnek, bardzo drobno posiekany	0,030 kg
Sok z cytryny	0,020 l
Ocet z czerwonego wina	0,050 l
Woda	0,300 l
Sos sałatkowy włoski Knorr	0,030 kg
Chili w płatkach	0,002 kg
Kolendra, posiekana	0,030 kg
Oliwa	0,300 l
Peperonata Knorr Professional	0,200 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE

KREWETKI

- Oliwę wymieszaj z Fondem i krewetkami, odstaw na 30 minut.
- Krewetki i chorizo nadziej na szpikulce, przypraw Delikatem i zgrilluj.

SOS

- Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszaj.

PODANIE

- Podawaj z przygotowanym sosem i bagietką.



GAZPACHO



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni UFS

[f @PrzemyslawKaczmarekUFS](#)

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

GAZPACHO

Passata przetarte pomidory

Knorr Professional

Woda mineralna

Sól, pieprz, cukier

Papryczka chili suszona

1,600 kg

0,800 l

do smaku

0,001 kg

DODATKI

Oliwa z oliwek

0,050 l

Primerba bazyliowa Knorr Professional

0,020 kg

Papryka kolorowa

0,150 kg

Ogórek zielony

0,200 kg

Oliwki czarne

0,080 kg

Cebula czerwona

0,150 kg

Seler naciowy

0,300 kg

WYKONANIE

GAZPACHO

- Passatę wymieszaj z wodą i przyprawami.

DODATKI

- Oliwę wymieszaj z Primerbą bazyliową.
- Paprykę, ogórka, oliwki i cebulę pokrój w drobną kostkę i połącz z oliwą i Primerbą.
- Seler naciowy pokrój w długie słupki.

PODANIE

- Gazpacho przelej do naczynia, dodaj pokrojone dodatki.



KREM SZPARAGOWY

/ ziemniaki / por / piklowana kalarepa
/ olej lubczykowy



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS

@MiroslawSzajkowskiUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KREM SZPARAGOWY

Zupa krem ze szparagów Knorr	0,110 kg
Woda	2,000 l
Masło	0,050 kg
Szalotka	0,050 kg
Por biała część	0,100 kg
Ziemniaki	0,350 kg
Masło	0,100 kg
Śmietanka 30%	0,150 l
Sól, cukier	do smaku
Bagietka	0,300 kg
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,020 kg
Oliwa	0,040 l

PIKLOWANA KALAREPA

Woda	0,150 l
Oceć biały winny	0,150 l
Liść laurowy	0,002 kg
Ziele angielskie	0,002 kg
Sól	do smaku
Cukier	0,100 kg
Kalarepa	0,300 kg

OLEJ ZIOŁOWY

Olej	0,080 l
Lubczyk	0,030 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE

KREM SZPARAGOWY

- Zupę krem szparagowy wymieszaj w 1 l ciepłej wody, zagotuj.
- Na maśle zeszklij szalotkę i por, dodaj pokrojone ziemniaki, wlej 1 l wody, gotuj pod przykryciem do miękkości, zmiksuj na krem i potęż z ugotowaną zupą.
- Dodaj zimne masło i śmietankę.
- Całość wymieszaj i dopraw do smaku.
- Bagietkę pokrój na krawalnice, posmaruj oliwą wymieszaną z Primerbą i wstaw do pieca na 180°C.

PIKLOWANA KALAREPA

- Wodę zagotuj z octem, liściem laurowym, ziołem angielskim, solą i cukrem.
- Do zimnej zalewy dodaj kalarepę i zamknij w worku waku.
- Odstaw na 24 godziny.

OLEJ ZIOŁOWY

- Olej podgrzej do temp. 70°C z posiekanym lubczykiem.
- Zmiksuj, przecedź przez gęste sito, dopraw solą.

PODANIE

- Do naczynia wlej przygotowany krem, skrop olejem lubczykowym, utóż piklowaną kalarepę i grzanki.



Klasyczny
smak



TORTELLINI Z SZAFRANEM

/ groszkowe puree



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

Tortellini z nadzieniem serowym

Knorr Professional

Sól	0,700 kg
Olej	do smaku
Oliwa z oliwek	0,050 l
Pasta szafranowa Knorr Professional	0,030 l
	0,015 kg

PUREE Z GROSZKU

Groszek zielony mrożony	1,000 kg,
Woda	do konsystencji
Sól	do smaku

Esencja bulionu warzywnego

Knorr Professional

Śmietanka 30%	0,030 l
Masło	0,200 l
	0,080 kg

DEKORACJA

Szynka Serrano, plastry	0,080 kg
Groszek zielony mrożony	0,100 kg
Kiełki zielonego groszku	0,020 kg
Groszek cukrowy	0,070 kg

WYKONANIE

- Tortellini ugotuj w osolonej wodzie i odcedź.
- Na patelni rozgrzej olej z oliwą, dodaj Pastę szafranową, wymieszaj do rozpuszczenia i połącz z ugotowanymi pierożkami.
- Całość delikatnie podsmaż.

PUREE Z GROSZKU

- Groszek ugotuj w osolonej wodzie.
- Zmiksuj z Esencją, śmietanką i masłem, dopraw do smaku solą.

DEKORACJA

- Przygotuj chipsy: plastry szynki ułóż na pergaminie, przykryj drugim arkuszem i piecz w temp. 200°C przez ok. 12-15 minut.
- Groszek mrożony zblanszuj i zahartuj.
- Groszek cukrowy pokrój.

PODANIE

- Tortellini ułóż na puree z groszku, udekoruj chipsami i pozostałymi składnikami.

NOWOŚĆ

W składzie
4 włoskie
sery

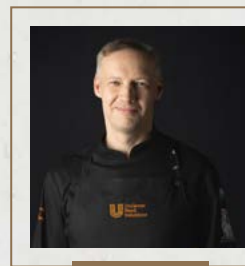


TAGLIATELLE

/ wędzony kurczak



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

Makaron Tagliatelle Knorr Professional

Oliwa z oliwek	0,100 l
Cebula, piórka	0,300 kg
Czosnek, plasterki	0,030 kg
Filet z kurczaka wędzony	0,500 kg

Pomidorki koktajlowe	0,400 kg
Cukinia	0,500 kg
Szparagi	0,350 kg
Rukolą	0,100 kg
Esencja Dymna Knorr Professional	0,030 l
Puder z oliwek	do dekoracji

WYKONANIE

- Makaron tagliatelle ugotuj.
- Na oliwie podsmaż cebulę, czosnek, dodaj pokrojonego kurczaka, pomidorki, cukinię i szparagi.
- Całość wymieszaj z ugotowanym makaronem.
- Dopraw Esencją Dymną, udekoruj listkami rukoli i pudrem z oliwek.

WSKAZÓWKA

Drylowane czarne oliwki odcedź, osusz na papierowym ręczniku i wstaw do kuchenki mikrofalowej na ok. 5-8 minut. Długość uzależniona jest od mocy mikrofalówki. Wysuszone oliwki pozostaw do całkowitego wystudzenia, a następnie zmiksuj w blenderze kielichowym na puder. Używaj do dekoracji.



Mąka
w 100%
z pszenicy
durum



ORIENTALNE PIEROGI Z KACZKI

/ sos Teriyaki / warzywa



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni UFS

[f @PrzemyslawKaczmarekUFS](#)

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

NADZIE NIE

Ud ko z kac zki	1,400 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr	0,015 kg
Marchew, kostka	0,300 kg
Cukinia, kostka	0,250 kg
Olej	0,020 l
Masło	0,100 kg
Sól	do smaku
Pieprz	do smaku

CIAS TO

Mąka pszenna	1,000 kg
Woda gorąca	0,500 l
Olej	0,030 l
Sól	do smaku

DODATKI

Marchew	0,500 kg
Szparagi	0,400 kg
Seler naciowy	0,250 kg
Szalo tka	0,200 kg
Olej	0,050 l
Sól	do smaku
Sos Teriyaki Knorr	0,250 l
Sezam	0,005 kg

WYKONANIE

NADZIE NIE

- Udka z kaczki przypraw Delikatem, pozostaw na dobę do zamarynowania.
- Piecz do miękkości w niskiej temp. około 100 - 110°C.
- Upieczone mięso oddziel od kości i zmiel.
- Marchew i cukinię podsmaż na oleju, połącz ze zmielonym mięsem, dodaj rozpuszczone masło, dopraw do smaku solą i pieprzem.

CIAS TO

- Mąkę połącz z gorącą wodą, olejem i solą.
- Ciasto wyrób i odstaw pod przykryciem na 1 godzinę do lodówki.

- Rozwałkuj, wytnij kółka, nałóż nadzienie, zwiń pierogi i ugotuj w osolonej wodzie.

DODATKI

- Warzywa obierz, pokrój dowolnie, zblanszuj, podsmaż na patelni i dopraw solą.
- Na oddzielną patelnię wlej porcję sosu Teriyaki, dodaj pierogi i delikatnie obsmażaj do momentu, aż sos osiągnie konsystencję syropu.
- Pierogi podawaj z warzywami, całość posyp upalonym sezamem.



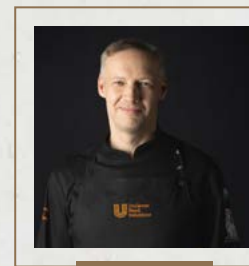
NOWOŚĆ



Szerokie
zastosowanie

SAŁATKA Z CHRUPIĄCYM KURCZAKIEM

/ karmelizowana cebula w sosie balsamicznym



Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni UFS

f @PrzemyslawKaczmarekUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

PANIERKA SUCHA

Mąka pszenna	0,150 kg
Mąka kukurydziana	0,150 kg

PANIERKA MOKRA

Jajka	3 szt.
Woda gazowana	0,250 l
Mąka pszenna	0,130 kg
Proszek do pieczenia	0,005 kg
Kolendra suszona	0,001 kg
Pietruszka zielona	0,015 kg
Sól	do smaku

CHRUPIĄCY KURCZAK

Podudzia z kurczaka b/s i bez kości	0,700 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr	0,015 kg

KARMELIZOWANA CEBULA W SOSIE BALSAMICZNYM

Cebula	0,400 kg
Olej	0,010 l
Cukier trzcinowy	0,030 kg
Woda	0,150 l
Sos balsamiczny Hellmann's	0,350 l

SAŁATKA

Chleb pełnoziarnisty	0,300 kg
Salata rzymska	0,600 kg
Roszonka	0,100 kg
Szparagi białe	0,350 kg
Pietruszka zielona	0,015 kg

WYKONANIE

PANIERKA SUCHA

- Wymieszaj mąkę pszenną z kukurydzianą.

PANIERKA MOKRA

- Połącz wszystkie składniki.
- Konsystencją panierki powinna przypominać luźne ciasto naleśnikowe.

CHRUPIĄCY KURCZAK

- Podudzia pokrój w dużą kostkę, przypraw Delikatem do drobiu, wymieszaj i pozostaw do zamarynowania.
- Panieruj w panierce suchej, mokrej i ponownie w suchej.
- Smaż w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

KARMELIZOWANA CEBULKA W SOSIE BALSAMICZNYM

- Cebulki podsmaż na oleju (jeżeli używasz dużej cebuli, to pokrój ją na ćwiartki), dodaj cukier i delikatnie skarmelizuj, podlej wodą i duś przez chwilę, dodaj Sos balsamiczny i zagotuj.
- Pozostaw do wystudzenia.

SAŁATKA

- Z chleba przygotuj grzanki, połącz z sałatami, ugotowanymi szparagami i posiekaną natką pietruszki.
- Wymieszaj z karmelizowaną cebulką, podawaj z chrupiącym kurczakiem.

NOWOŚĆ



Stać, powtarzalna jakość surowców



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

KURCZAK W CYTRYNOWEJ MARYNACIE

/ sos sezamowy / szparagi / ser halloumi



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Szef Kuchni UFS

f @MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

CYTRYNOWY KURCZAK

Filet supreme z kurczaka 1,600 kg

MARYNATA

Marynata do drobiu Knorr Professional

Kurkuma 0,025 kg
Kolendra suszona 0,002 kg
Pieprz cayenne 0,002 kg
Sok z cytryny 0,040 l
Skórka z cytryny 0,020 kg
Olej 0,050 l
Pietruszka zielona, posiekana 0,020 kg

SOS SEZAMOWY

Czosnek 0,020 kg
Pasta tahini 0,100 kg

Syrup klonowy 0,050 l
Sok z cytryny 0,050 l
Papryka wędzona 0,002 kg
Majonez do sałatek Hellmann's 0,150 l
Sól 0,005 kg

DODATKI

Szparagi zielone 0,300 kg
Oliwa 0,050 l
Primerba włoska Knorr Professional 0,015 kg
Ser Halloumi 0,400 kg
Ziemniaki 1,200 kg
Sól 0,004 kg
Masło 0,060 kg
Czosnek 0,020 kg
Tymianek świeży 0,005 kg

WYKONANIE

CYTRYNOWY KURCZAK

- Składniki marynaty wymieszaj, dodaj filet z kurczaka i odstaw na kilka godzin.
- Obsmaż na patelni, a następnie upiecz w piecu.

SOS SEZAMOWY

- Czosnek posiekaj i wymieszaj z pozostałymi składnikami.

DODATKI

- Szparagi zblanszuj, przekrój na pół, zamarynuj w oliwie i Primerbie.
- Ser pokrój w plastry.
- Szparagi i ser nadziej na patyczki i zgrilluj.
- Ziemniaki obierz, ugotuj do ¾ miękkości, obsmaż na maśle z plasterkami czosnku i tymiankiem.

Doskonały
do sosów
zimnych



GRILLOWANY KURCZAK

/ sałatka tropikalna / kokosowy ryż



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Szef Kuchni UFS

@MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

GRILLOWANY KURCZAK

Udko z kurczaka b/kości ze skórą	1,300 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,020 kg
Imbir, posiekany	0,010 kg
Czosnek, posiekany	0,010 kg
Cebula czerwona, piórka	0,040 kg
Papryczka chili, posiekana	0,010 kg
Sos rybny	0,020 l
Sos sojowy	0,050 l
Olej	0,030 l

Esencja Cytrusowa Knorr Professional

Kolendra świeża, posiekana	0,030 kg
----------------------------	----------

SAŁATKA TROPIKALNA

Ogórek zielony	0,100 kg
Marchew	0,100 kg
Papryka czerwona	0,100 kg

Seler naciowy	0,100 kg
Groszek cukrowy	0,100 kg
Cebula dymka	0,060 kg
Mango świeże	0,100 kg
Puree z mango	0,300 kg

Pikantny sos z chili i soją - Sambal

Manis Knorr	0,080 l
Sok z limonki	0,040 l
Kolendra świeża	0,010 kg
Sesam czarny	0,005 kg

RYŻ

Ryż długoziarnisty Knorr	0,400 kg
Woda	0,500 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,020 kg
Liście kafiru	0,003 kg
Mleczko kokosowe	0,250 l

WYKONANIE

GRILLOWANY KURCZAK

- Przygotuj marynatę, włóż kurczaka i odstaw, następnie grilluj lub upiecz w piecu.

SAŁATKA TROPIKALNA

- Warzywa i mango pokrój w cienkie paski, wymieszaj z pozostałymi składnikami sałatki.

RYŻ

- Ryż ugotuj w wodzie z dodatkiem liści kafiru, Rosółu i mleczka kokosowego.



Nie
skleja się

JOGURTOWY KURCZAK

/ brokułowe tabbouleh



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Szef Kuchni UFS

 @MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

JOGURTOWY KURCZAK

Filet z kurczaka	1,400 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr	0,020 kg
Imbir świeży, posiekany	0,010 kg
Czosnek świeży, posiekany	0,010 kg
Garam Masala	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr	0,040 l
Jogurt grecki	0,200 kg

BROKUŁOWE TABBOULEH

Kasza bulgur	0,300 kg
Brokuły	0,700 kg
Cebulą czerwoną	0,150 kg
Ogórek zielony	0,300 kg
Pietruszka zielona, posiekana	0,020 kg
Mięta, posiekana	0,020 kg
Sok z cytryny	0,050 l
Oliwa z oliwek	0,150 l
Sos sałatkowy włoski Knorr	0,030 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,030 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,003 kg
Granat	0,300 kg

WYKONANIE

JOGURTOWY KURCZAK

- Filet z kurczaka pokrój w paski, dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i odstaw do lodówki na dobę.
- Mięso nadziej na patyczki, grilluj lub upiecz w piecu.

BROKUŁOWE TABBOULEH

- Kaszę ugotuj w osolonej wodzie i wystudź.
- Brokuły zblanszuj, a następnie zmiksuj na drobne cząstki.
- Cebulę i ogórki pokrój w drobną kostkę.
- Wszystkie składniki połącz, dopraw do smaku i posyp owocami granatu.



Apetyczny
kolor,
klasyczny
smak

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

/ figa / suszona szynka



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Szef Kuchni UFS

f @MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

POŁĘDWICZKA

Polędwiczka wieprzowa	1,300 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,025 kg
Rozmaryn świeży	0,004 kg
Sok z cytryny	0,015 l
Oliwa	0,020 l
Szynka Serrano	0,120 kg
Figa	10 szt.
Cukier brązowy	0,040 kg

SOS

Pomarańcza	0,400 kg
Sok z pomarańczy	0,100 l
Papryczka chili	0,015 kg
Powidła morelowe	0,150 kg
Sok z cytryny	0,020 l

DODATKI

Roszpinka	0,100 kg
Szpinak świeży	0,060 kg
Cebula czerwona, piórka	0,070 kg
Ser Feta	0,150 kg
Sos balsamiczny Hellmann's	0,320 l
Miód	0,080 kg
Pieprz różowy	0,005 kg

WYKONANIE

POŁĘDWICZKA

- Polędwiczkę pokrój w kostkę i zamarynuj w Marynacie, rozmarynie, soku z cytryny i oliwie. Odstaw na 3 godziny.
- Mięso owiń w plastry szynki, figi pokrój na części i nadziej na patyczki.
- Przed pieczeniem, figi posyp cukrem.
- Piecz w temp. 170°C przez 10-12 minut.

SOS

- Pomarańcze obierz, pokrój i przetóż do garnka.
- Dodaj sok z pomarańczy, chili, powidła i sok z cytryny.
- Sos duś na małym ogniu, często mieszając.

DODATKI

- Na talerzu utóź roszponkę, szpinak i cebulę, posyp pokruszonym serem Feta i polej sosem balsamicznym wymieszanym z miodem i pieprzem różowym.



Z octem
balsamicznym
z Modeny



NOWOŚĆ

STEK ZE SCHABU

/ chrupiące ziemniaki 1000 liści / sos bearnaise
/ zielone szparagi / pomidory cherry



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS

@MiroslawSzajkowskiUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SCHAB

Schab bez kości	1,500 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,030 kg
Olej	0,030 l
Sól w płatkach	do smaku

CHRUPIĄCE ZIEMNIAKI

Ziemniaki	2,000 kg
Delikat Przyprawa Szefa Kuchni Knorr	0,030 kg
Cebula suszona	0,015 kg
Czosnek w pudrze	0,005 kg
Olej	0,040 l
Pieprz czarny	do smaku
Skrobia kukurydziana	0,090 kg

SOS BEARNAISE

Sos holenderski Knorr	0,085 kg
Woda	0,500 l
Masło	0,100 kg
Estragon świeży	0,020 kg
Szalotka, kostka	0,080 kg
Wino białe wytrawne	0,150 l
Ocet biały winny	0,050 l
Pieprz czarny, rozgnieciony	0,004 kg

WARZYWA

Szparagi zielone	0,600 kg
Pomidory cherry	0,500 kg

WYKONANIE

SCHAB

- Schab pokrój na 10 steków, posyp Marynatą, posmaruj olejem i zgrilluj.

CHRUPIĄCE ZIEMNIAKI

- Ziemniaki obierz, pokrój w bardzo cienkie plastry i wymieszaj z pozostałymi składnikami.
- W foremce wyłożonej pergaminem ułóż doprowadzone plasterki ziemniaków, przygnieć i piecz w temp. 150°C przez 50 minut.
- Po wyjęciu z pieca ziemniaki obciąż, odstaw do wystygnięcia.
- Ziemniaki wyjmij z foremki, pokrój na porcje i smaż na fryturze.

SOS BEARNAISE

- Ugotuj Sos holenderski, dodaj masło i posiekany estragon.
- Szalotkę, wino, ocet i pieprz gotuj do odparowania połowy płynu, przecedź i wlej do sosu.

PODANIE

- Steki posyp solą w płatkach, podawaj z ziemniakami, ugotowanymi szparagami i pomidorkami. Udekoruj.

Duże
kawałki ziół
i przypraw



WIEPRZOWINA W TEMPURZE

/ sos słodko-kwaśny / smażone warzywa
/ ryż jaśminowy



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS

@MiroslawSzajkowskiUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

TEMPURA

Jajo	1 szt.
Woda	0,250 l
Mąka pszenna	0,100 kg
Sól	do smaku

MIĘSO

Polędwiczka wieprzowa	1,500 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,030 kg
Skrobia ziemniaczana	0,030 kg
Panko	0,100 kg
Olej	0,040 l

SOS SŁODKO-KWAŚNY

Sos pieczeniowy Knorr	0,050 kg
Woda	0,500 l
Szalotka, posiekana	0,030 kg
Czosnek, posiekany	0,010 kg
Imbir, drobno posiekany	0,020 kg
Ocet ryżowy	0,050 l

Cukier brązowy	0,020 kg
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,050 l
Sesam	0,010 kg
Skrobia ziemniaczana	0,010 kg

WARZYWA

Olej arachidowy	0,040 l
Marchew młoda	0,200 kg
Szparagi	0,100 kg
Rzodkiewka	0,300 kg
Pak choi	0,300 kg
Ananas świeży	0,500 kg
Grzyby shimeji	0,080 kg
Kolendra świeża	0,020 kg
Sól, pieprz	do smaku

RYŻ

Ryż jaśminowy	0,500 kg
---------------	----------

WYKONANIE

TEMPURA

- Przygotuj tempurę z podanych składników, dodaj kilka kostek lodu.

MIĘSO

- Polędwiczki pokrój, dopraw Delikatem, obtocz w skrobi, tempurze i delikatnie posyp panko.
- Smaż w głębokim tłuszczu do zrumienienia, następnie wstaw do pieca na 170°C na 10 minut.

SOS SŁODKO-KWAŚNY

- Sos pieczeniowy wymieszaj w gorącej wodzie, zagotuj, dodaj szalotkę, czosnek, imbir, ocet, cukier, sos Ketjap Manis oraz sesam.
- Gotuj przez 10 minut i zagęść skrobią.

WARZYWA

- Na oleju zasmaż pokrojone warzywa, ananasa i grzyby, dodaj gałązki kolendry i dopraw solą i pieprzem.

RYŻ

- Ryż ugotuj.



PIECZEŃ WIEPRZOWA PO BAWARSKU

/ dymny sos pieczeniowy / warzywa / młode ziemniaki



Zeskanuj kod telefonem
i ablicz foodcast daniel



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS

[f @MiroslawSzajkowskiUFS](#)

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KARKÓWKA

Woda	2,000 l
Sól	0,140 kg
Cukier	0,030 kg
Karkówka	1,700 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,020 kg
Olej	0,030 l

DYMNY SOS PIECZENIOWY

Woda	0,600 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,060 kg
Wino czerwone wytrawne	0,150 l
Esencja Dymna Knorr Professional	0,015 l
Cukier brązowy	0,020 kg
Pieprz czarny	do smaku

WARZYWA

Kalarepa	0,400 kg
Kalafior	0,300 kg
Cukinia	0,300 kg
Marchew młoda	0,300 kg
Szalotka	0,300 kg
Masto klarowane	0,050 kg

ZIEMNIAKI MŁODE

Ziemniaki młode	1,500 kg
Koperek posiekany	0,020 kg

OLEJ SZCZUPIORKOWY

Olej	0,080 l
Szczypiorek	0,030 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE

KARKÓWKA

- Z wody, soli i cukru przygotuj solankę, włóż do niej mięso i odstaw na minimum 12 godzin.
- Mięso wyjmij z solanki, osusz, dopraw Delikatem i natrzyj olejem.
- Piecz w temp. 180°C przez 30 minut, następnie zmniejsz temp. do 130°C i piecz do miękkości na programie pieczenie z parowaniem.

DYMNY SOS PIECZENIOWY

- Do ciepłej wody dodaj wszystkie składniki sosu i gotuj na małym ogniu do częściowego zredukowania.

WARZYWA

- Kalarepę zawiń w folię aluminiową i piecz w temp. 160°C przez 50 minut. Obierz i pokrój w grube słupki.
- Kalafiora podziel na różyczki, cukinię pokrój w słupki.
- Wszystkie warzywa zasmaż na klarowanym maśle i dodaj do sosu.

OLEJ SZCZUPIORKOWY

- Olej podgrzej do temp. 70°C z posiekanym szczypiorkiem.
- Zmiksuj, przecedź przez gęste sito, dopraw solą.

ZIEMNIAKI MŁODE

- Ziemniaki obierz i ugotuj z koperkiem.



GLAZUROWANE ŻEBERKA TERIYAKI

/ sałatka z ogórka



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS

 @MiroslawSzajkowskiUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

GLAZUROWANE ŻEBERKA

Żeberka wieprzowe	2,000 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,020 kg
Skrobia kukurydziana	0,070 kg
Sos Teriyaki Knorr	0,200 l
Papryczka chili	0,020 kg
Kolendra świeża	0,020 kg
Sesam uprażony	0,020 kg

SAŁATKA Z OGÓRKA

Ogórek zielony	1,000 kg
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,025 kg
Olej sezamowy	0,050 l
Papryczka chili, posiekana	0,020 kg
Ocet ryżowy	0,040 l
Sesam uprażony	0,020 kg
Sól	do smaku
Cukier	do smaku

WYKONANIE

GLAZUROWANE ŻEBERKA

- Żeberka posyp z dwóch stron Delikatem, włóż do worka wakuu, zamknij. Wstaw do pieca na 8 godzin na parowanie w temp. 84°C.
- Worki przetóż do wody z lodem.
- Zimne żeberka obetrzyj z sosu, pokrój, obtocz w skrobi i smaż na głębokim tłuszczu w temp. 170°C do mocnego zrumienienia.
- Przetóż na patelnię, wlej sos Teriyaki i glazuruj.
- Podawaj posypane sezamem, kolendrą i papryczką chili.

SAŁATKA Z OGÓRKA

- Ogórki pokrój w plastry po skosie, wymieszaj z Sosem ogrodowym, olejem, papryką, octem, sezamem, dopraw solą i cukrem.

NOWOŚĆ



Klasyczny
smak



KANAPKA

/ wołowina / grillowane warzywa / ajwar



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Szef Kuchni UFS

 @MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

Tomato Pronto Knorr Professional	0,150 kg	Primerba tymiankowa Knorr Professional	0,010 kg
Ajwar	0,080 kg	Oliwa z oliwek	0,050 l
Pasta sambal	0,040 kg	Chleb drwala	2 szt.
Antrykot wołowy	0,800 kg	Szparagi zielone	0,300 kg
Delikat Przyprawa do grilla Knorr	0,030 kg	Salata karbowana	0,150 kg
Olej	0,030 l	Ser mimolette	0,300 kg
Bakłażan	0,400 kg		
Cukinia	0,400 kg		

WYKONANIE

- Tomato Pronto wymieszaj z ajwarem i pastą sambal.
- Antrykot przypraw połową Delikatę wymieszaną z olejem i grilluj.
- Bakłażana i cukinię pokrój w plastry, dopraw pozostałą częścią Delikatę, Primerbą i oliwą, zgrilluj razem ze szparagami.
- Chleb pokrój w długie kromki, opiecz, posmaruj pomidorowym ajwarem, ułóż sałatę, warzywa, plastry wołowiny, ser i delikatnie zapiecz.



Do
stosowania
na ciepło
i na zimno

JAGNIĘCINA

/ pieczony ziemniak / puree selerowe
/ groszek z miętą / konfitowany czosnek



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Szef Kuchni UFS

f @MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MIĘSO

Jagnięcina	1,800 kg
Musztarda dijon	0,080 kg
Marynata do wołowiny Knorr Professional	0,035 kg
Panko	0,100 kg
Mięta	0,020 kg
Pietruszka zielona	0,020 kg
Ziemniaki duże	1,000 kg

PUREE SELEROWE

Cebula	0,100 kg
Seler	0,800 kg
Masło	0,080 kg
Mleko	0,300 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,020 kg
Pieprz biały	0,001 kg
Ser mascarpone	0,100 kg

DEMI GLACE

Wino czerwone	0,200 l
Woda	0,400 l
Sos Demi-Glace Knorr	0,050 kg
Mięta	0,010 kg

GROSZEK Z MIĘTĄ

Groszek mrożony	0,250 kg
Masło	0,030 kg
Sól	0,002 kg
Mięta	0,005 kg

KONFITOWANY CZOSNEK

Czosnek obrany	0,200 kg
Olej	0,300 l
Tymianek świeży	0,010 kg

WYKONANIE

MIĘSO

- Jagnięcinę natrzyj musztardą i Marynatą, odstaw na kilka godzin.
- Panko zmiksuj z miętą i zieloną pietruszką.
- Mięso obsmaż na patelni, przełóż do pieca, piecz w temp. 170°C. Przed wyjęciem posyp kruszonką z panko i zapiecz.
- Ziemniaki upiecz w piecu.

PUREE SELEROWE

- Cebulę i seler podsmaż na maśle, dodaj mleko, przyprawy i gotuj do miękkości. Odcedź, odparuj i zmiksuj na gładką masę.
- Dodaj ser mascarpone i wymieszaj.

DEMI GLACE

- Wino zredukuj, dodaj wodę i Sos Demi-Glace.
- Gotuj do uzyskania odpowiedniej konsystencji, na koniec wrzuć miętę.

GROSZEK Z MIĘTĄ

- Groszek podsmaż na maśle, dopraw solą i miętą.

KONFITOWANY CZOSNEK

- Czosnek zalej olejem, dodaj tymianek i konfituj.



Klasyczny
smak



DORSZ

/ sos z maślanki / czarna soczewica / szpinak
/ puree z kalafiora



Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS

f @MiroslawSzajkowskiUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

DORSZ

Połędwica z dorsza	1,500 kg
Woda	2,000 l
Sól	0,140 kg
Cukier	0,030 kg
Delikat Przyprawa do ryb Knorr	0,015 kg

CHRUPIĄCA KRUSZONKA

Migdały w płatkach	0,030 kg
Panko	0,080 kg
Koperek, posiekany	0,010 kg
Pietruszka zielona, posiekana	0,010 kg
Aroma Mix maślano-ziołowy Knorr	0,010 kg
Masło	0,050 kg

SOS Z MAŚLANKI

Maślanka	0,500 l
Esencja bulionu rybnego Knorr Professional	0,030 l
Sól	do smaku
Cukier	do smaku

OLEJ ZIOŁOWY

Olej	0,080 l
Pietruszka zielona	0,010 kg
Szczypiorek	0,020 kg
Sól	do smaku

PUREE Z KALAFIORA

Kalafior	0,600 kg
Mleko	0,500 l
Puree ziemniaczane Knorr	0,040 kg
Masło	0,050 kg
Sól	do smaku

DODATKI

Soczewica czarna	0,250 kg
Pietruszka korzeń	0,200 kg
Masło	0,040 kg
Szpinak baby	0,050 kg

WYKONANIE

DORSZ

- Rybę wyporcuj i włóż do solanki przygotowanej z wody, soli i cukru na 30 minut, osusz i posyp Delikatem.

CHRUPIĄCA KRUSZONKA

- Wszystkie składniki wymieszaj z miękkim masłem.
- Dorsz posyp kruszonką i piecz w temp. 170°C.

SOS Z MAŚLANKI

- Maślankę podgrzej z Esencją rybną do temp. 60°C, dopraw do smaku.

OLEJ ZIOŁOWY

- Olej podgrzej do temp. 70°C z posiekaną pietruszką i szczypiorkiem.

- Zmiksuj, przecedź przez gęste sito, dopraw solą i wlej do sosu z maślanki.

PUREE Z KALAFIORA

- Kalafiora ugotuj w mleku, odsącz, zmiksuj z dodatkiem Puree ziemniaczanego i masła.
- Dopraw solą.

DODATKI

- Soczewicę ugotuj.
- Pietruszkę pokrój na krawalnicę w cienkie plastry, podsmaż na maśle, dodaj soczewicę, szpinak, odstaw i dopraw do smaku.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

ŁOSOŚ

/ sos a'la Jack Daniel's / grillowany
batat / warzywa



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Marcin Szachowicz

Szef Kuchni UFS

@MarcinSzachowiczUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SOS A'LA JACK DANIEL'S

Cebula	0,050 kg
Ananas świeży	0,250 kg
Czosnek świeży	0,020 kg
Woda	0,100 l
Sos Teriyaki Knorr	0,100 l
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,040 l
Sok z cytryny	0,040 l
Cukier brązowy	0,060 kg
Pieprz cayenne	0,002 kg
Whiskey Jack Daniel's	0,080 l

ŁOSOŚ

Łosoś filet	1,500 kg
Sól	0,015 kg
Sok z cytryny	0,030 l
Olej	0,030 l

GRILLOWANY BATAT

Bataty	0,700 kg
Olej	0,030 l
Delikat Przyprawa do grilla Knorr	0,010 kg

WARZYWA

Mini kukurydza, kolby	0,200 kg
Mini cukinia	0,220 kg
Cebula czerwona	0,100 kg
Pak choi	0,250 kg
Imbir, posiekany	0,010 kg
Grzyby shimeji	0,150 kg
Olej	0,015 l
Olej sezamowy	0,005 l
Sól	do smaku

DODATKI

Kiełki groszku	0,020 kg
----------------	----------

WYKONANIE

SOS A'LA JACK DANIEL'S

- Cebulę, ananasa i czosnek zmiiksuj na jednolitą masę.
- Przetóż do garnka, dodaj pozostałe składniki.
- Gotuj na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje.

ŁOSOŚ

- Rybę pokrój na porcje, przypraw solą, sokiem z cytryny i odstaw na godzinę.
- Ułóż na wysmarowanej olejem blasze G/N i piecz w temp. 180°C przez 7 minut.
- Łososia posmaruj przygotowanym sosem i ponownie wstaw na 4 minuty do pieca.

GRILLOWANY BATAT

- Bataty pokrój w plastry o grubości 0,5 cm, posmaruj olejem i grilluj, pod koniec posyp Delikatem.

WARZYWA

- Warzywa pokrój w dowolny sposób i podsmaż z grzybami i imbirem.
- Dopraw olejem sezamowym, solą oraz pozostałą częścią sosu.

NOWOŚĆ



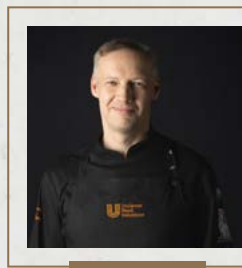
Stać, powtarzalna
jakość
surowców

WEGAŃSKA KOFTA

/ dip ziołowo-cytrusowy



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!



Przemysław Kaczmarek

Szef Kuchni UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

KOFTA

Woda	0,700 l
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,030 l
Kasza kuskus	0,250 kg
Jak Burger Supreme The Vegetarian Butcher	5 szt.
Sól, pieprz	do smaku
Kolendra suszona	0,001 kg
Czosnek świeży	0,020 kg
Papryka ostra	0,002 kg
Kmin rzymski	0,001 kg
Pietruszka zielona, posiekana	0,015 kg
Kolendra świeża, posiekana	0,010 kg

DIP ZIOŁOWO-CYTRUSOWY

„Jogurt” wegański	0,600 kg
Mięta świeża	0,010 kg
Kolendra świeża	0,010 kg
Pietruszka zielona	0,010 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,015 l

DODATKI

Cebula czerwona	0,200 kg
Papryka kolorowa	0,300 kg
Groszek cukrowy	0,100 kg
Brokuły	0,300 kg
Seler naciowy	0,300 kg
Oliwa z oliwek	0,020 l
Sól	do smaku

WYKONANIE

KOFTA

- Do gotującej wody dodaj Esencję warzywną i kaszę. Zagotuj, przykryj pokrywką i odstaw na 15 minut.
- Dodaj rozmrożone burgery, przyprawy i zioła.
- Całość dokładnie wymieszaj, odstaw do lodówki na 1 godzinę.
- Uformuj podługne kofty, nadziej na patyczki, usmaż na patelni grillowej lub upiecz w piecu.

DIP ZIOŁOWO-CYTRUSOWY

- Wegański „jogurt” potącz z posiekanymi ziołami i Esencją Cytrusową.

DODATKI

- Warzywa dowolnie pokrój, zblanszuj, przesmaż na oliwie z odrobiną soli tak, aby pozostały chrupkie.



Smak
i tekstura
mięsa
zwierzęcego

SOSY OGRODOWE*

SKŁADNIKI NA 1 LITR

SOS OGRODOWY – ŻURAWINA Z KOLOROWYM PIEPRZEM

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,090 kg
Woda	0,600 l
Olej	0,200 l
Żurawina konserwowa	0,200 kg
Pieprz kolorowy	0,003 kg

SOS OGRODOWY Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ I DIJON

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,090 kg
Woda	0,700 l
Olej	0,160 l
Musztarda francuska	0,080 kg
Musztarda dijon	0,070 kg

SOS PAPRYKOWY

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,060 kg
Woda	0,500 l
Oliwa	0,300 l
Czosnek, bardzo drobno posiekany	0,010 kg
Szczypiorek, posiekany	0,020 kg
Ocet z czerwonego wina	0,030 l
Chili w płatkach	0,001 kg
Peperonata Knorr Professional	0,200 kg
Sól	do smaku

PIKANTNY SOS Z ANANASEM

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,060 kg
Woda	0,500 l
Olej	0,200 l
Papryczka peperoni, posiekana	0,020 kg
Ananas zmiksowany na puree	0,300 kg
Kolendra świeża, posiekana	0,010 kg
Szama, przyrumieniony	0,010 kg
Sól, cukier, pieprz czarny	do smaku

ZIOŁOWY SOS VINAIGRETTE

Natka pietruszki, posiekana	0,030 kg
Szczypiorek, posiekany	0,025 kg
Koperek, posiekany	0,020 kg
Woda	0,400 l
Cukier	0,060 kg
Czosnek	0,008 kg
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,060 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,030 l
Musztarda dijon	0,020 kg
Musztarda gruba francuska	0,050 kg
Oliwa	0,100 l
Olej	0,400 l

SOS OGRODOWY Z MANGO, ANANASEM I CHILI

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,100 kg
Woda	0,700 l
Olej	0,150 l
Ananas świeży, drobna kostka	0,080 kg
Mango świeże, drobna kostka	0,080 kg
Cebula czerwona, drobna kostka	0,050 kg
Papryczka chili, drobna kostka	0,015 kg

SOS OGRODOWY Z WIŚNIAMI

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,090 kg
Woda	0,650 l
Olej	0,200 l
Wiśnie mrożone	0,160 kg
Cukier brązowy	0,050 kg

SOS OGRODOWY Z MANGO

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,090 kg
Puree mango	0,300 kg
Woda	0,400 l
Olej	0,200 l
Sok z cytryny	0,030 l

SOS OGRODOWY Z SOSEM BALSAMICZNYM I TRZCINOWYM CUKREM

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,090 kg
Woda	0,600 l
Olej	0,200 l
Sos balsamiczny Hellmann's	0,100 l
Cukier trzcinowy	0,050 kg

SOS OGRODOWY – OLIVKI CZARNE Z PAPRYKĄ

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,090 kg
Woda	0,600 l
Olej	0,200 l
Oliwki czarne, pokrojone w plasterki	0,100 kg
Papryka świeża, drobna kostka	0,100 kg

SOS OGRODOWY - MALINA Z MIODEM

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,090 kg
Woda	0,600 l
Olej	0,200 l
Maliny mrożone	0,160 kg
Miód	0,040 l

SOS OGRODOWY BAZYLIOWY

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,050 kg
Woda	0,600 l
Primerba zielone pesto Knorr Professional	0,030 kg
Oliwa	0,200 l
Olej	0,150 l
Sól, pieprz czarny	do smaku
Orzeszki piniowe	0,010 kg

SOS MEKSYKAŃSKI

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,070 kg
Woda	0,500 l
Olej	0,300 l
Limonka	0,070 kg
Kmin rzymski	0,002 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,100 kg
Papryczki chili, posiekane	0,020 kg
Kolendra świeża, posiekana	0,005 kg
Czosnek, drobno posiekany	0,005 kg
Sól, cukier	do smaku

SOS OGRODOWY - PLEŚNIOWY SER I SUSZONA ŻURAWINA

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,090 kg
Woda	0,600 l
Olej	0,200 l
Ser pleśniowy lazur	0,140 kg
Żurawina suszona	0,060 kg

SOS OGRODOWO-POMARAŃCZOWY

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,100 kg
Sok pomarańczowy	0,700 l
Olej	0,150 l
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,040 kg
Ziarna granatu	0,080 kg

*Dokładne receptury na wykonanie sosów znajdziesz na stronie www.unileverfoodsolutions.pl





SOSY SAŁATKOWE

- ✓ Nie rozwarstwia się
- ✓ Gotowy sos
- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Bez dodatku sztucznych barwników i konserwantów



OGRODOWY
0,7 kg



KOPERKOWY
0,8 kg



WŁOSKI
0,7 kg



CZOSNKOWY
0,7 kg



GRECKI
0,7 kg



PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor¹
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA¹
0,34 kg



CZERWONE PESTO¹
0,34 kg



CZOSNKOWA
0,34 kg



PESTO¹
0,34 kg



GRZYBOWA
0,34 kg

¹ Dotyczy Primerby bazyliowej, pesto i czerwone pesto



MAJONEZY I DRESSINGI HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor²
- ✓ Klasyczny smak²
- ✓ Wysoka wydajność³
- ✓ Wegański⁴



DO DEKORACJI²
3 l



DO SAŁATEK³
5 l



WEGAŃSKI⁴
2,5 kg



SOS BALSAMICZNY
1 l

NOWOŚĆ

DELIKATY MIESZANKI PRZYPRAW

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład⁵
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność



DO MIĘSA⁵
0,6 kg



DO DROBIU⁵
0,6 kg



DO GRILLA⁵
0,5 kg



DO GYROSA⁵
0,5 kg



DO RYB⁵
0,6 kg

⁵ Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw



MARYNATY

- ✓ Duże kawałki ziół
- ✓ Wyważony smak i aromat
- ✓ Składnik autorskiej marynaty



DO DROBIU
0,7 kg



DO WIEPRZOWINY
0,75 kg



DO WOŁOWINY
0,75 kg



DO RYB I OWOCÓW MORZA
0,7 kg



SOSY PODSTAWOWE I ZASMAŻKI

- ✓ Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Zagęszcza bez zbryleń⁶



SOS PIECZENIOWY
1,4 kg



SOS DEMI-GLACE
0,75 kg



SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE
1,2 kg



ZASMAŻKA CIEMNA⁶
1 kg





ESENCJE I SOSY PŁYNNE

✓ Kreatywne smaki

✓ Urozmaicenie każdej kuchni

✓ Prostota i szybkość użycia



ESENCJA CYTRUSOWA
0,4 l



ESENCJA DYMNA
0,4 l



SOS
TERIYAKI
1 l

NOWOŚĆ



PIKANTNY SOS
Z CHILI I SOJĄ
- SAMBAL MANIS
1 l



SŁODKI SOS
SOJOWY
- KETJAP MANIS
1 l



PIKANTNY SOS
Z CHILI
I POMIDORAMI
- PANG GANG
1 l



SŁODKO-PIKANTNY
SOS CHILI
- SUNSHINE CHILI
1 l



BAZY WARZYNNE



✓ Gotowy składnik warzynny
dań bufetowych⁷

✓ Do stosowania na ciepło i zimno

✓ Oszczędność czasu i energii

✓ Wysoka wydajność



TOMATO PRONTO⁷
(Sos pomidorowy z kawałkami
pomidorów i cebuli)
2 kg



PEPERONATA⁷
(Pokrojona
kolorowa papryka)
2,6 kg



PASSATA PRZETARTE
POMIDORY⁷
10 kg



POLPARICCA DI POMODORO
(Pomidory bez skórki
pokrojone w kostkę)
2,55 kg

STYCZEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29

LUTY

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

MARZEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

KWIECIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAJ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

CZERWIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

LIPIEC

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24/31	25	26	27	28	29	30

SIERPIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

WRZESIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

PAŹDZIERNIK

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24/31	25	26	27	28	29

LISTOPAD

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

GRUDZIEŃ

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	Sb	Nd
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

KALENDARZ ŚWIĄT ZWYCZAJOWYCH I NIETYPOWYCH 2023

Inspiracje tematyczne na wkładki do menu

STYCZEŃ

- 1 Nowy Rok
- 4 Dzień Spaghetti
- 6 Trzech Króli
- 11 Dzień Vegetarian
- 21 Dzień Babci
- 22 Dzień Dziadka

KWIECIEŃ

- 1 Prima Aprilis
- 9-10 Wielkanoc
- 12 Dzień Czekolady
- 22 Dzień Ziemi

LIPIEC

- 1 Dzień Owoców
- 4 Święto Hot Doga
- 14 Dzień Kebaba
- 17 Dzień Tabaki

PAŹDZIERNIK

- 13 Dzień Jaja
- 20 Dzień Szefa Kuchni
- 25 Dzień Makaronu
- 31 Halloween

LUTY

- 2 Dzień Naleśnika
- 9 Dzień Pizzy
- 14 Walentynki
- 16 Tłusty Czwartek
- 21 Śledzik / Ostatki

MAJ

- 1 Święto Pracy
- 3 Święto Konstytucji 3 Maja
- 13 Dzień Humusu
- 26 Dzień Matki
- 28 Zielone Świątki, Dzień Hamburgera

SIERPIEŃ

- 3 Dzień Arbuza
- 15 Wniebowzięcie NMP
- 18 Dzień Ciasta Lodowego

LISTOPAD

- 1 Wszystkich Świętych
- 7 Dzień Kotleta Schabowego
- 11 Święto Niepodległości
- 24 Dzień Buraka
- 29 Andrzejki

MARZEC

- 8 Dzień Kobiet
- 20 Dzień Bez Mięsa
- 21 1-szy Dzień Wiosny, Dzień Wagarowicza

CZERWIEC

- 1 Dzień Dziecka
- 8 Boże Ciało
- 12 Dzień Falafela
- 23 Dzień Ojca

WRZESIEŃ

- 15 Dzień Kropki
- 21 Dzień Uśmiechu
- 28 Dzień Jabłka
- 30 Dzień Chtopaka

GRUDZIEŃ

- 6 Mikołajki
- 24 Wigilia
- 25-26 Boże Narodzenie
- 31 Sylwester



*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



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)

Więcej przepisów i inspiracji na:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

