

FUTURE MENUS

MENU PRZYSZŁOŚCI DLA SZEFOW KUCHNI



Unilever
Food
Solutions

Apetyt gości na niezapomniane kulinarne doświadczenia ciągle rośnie.

Jednak z uwagi na rosnące ceny składników i koszty prowadzenia działalności oraz braki kadrowe coraz trudniej jest te oczekiwania spełnić. Co możemy zrobić? Działajmy nieszablonowo! Dzięki temu jesteśmy w stanie oferować najwyższej jakości, oryginalne dania i jako Szefowie Kuchni w pełni wykorzystać swoją kreatywność. Być na bieżąco – to zadanie kluczowe, choć niełatwe, zwłaszcza w obecnym cyfrowym świecie, gdzie trendy w mediach społecznościowych zmieniają się z dnia na dzień.

Dlatego po raz kolejny oddajemy w Wasze ręce trendbook **FUTURE MENUS**, który stworzyliśmy na bazie globalnych danych pochodzących między innymi z raportów partnerów branżowych, analiz mediów społecznościowych przy użyciu 77 000 słów kluczowych, opinii 250 Szefów Kuchni UFS oraz szczegółowych informacji zwrotnych od ponad 1600 Szefów Kuchni z Polski i z całego świata.

Wnioski dotyczące globalnych trendów gastronomicznych wcieliliśmy w życie w postaci praktycznych, funkcjonalnych rozwiązań. Stworzyliśmy przepisy na nowoczesne dania, spisaliśmy techniki przygotowania i wskazówki dotyczące składników dostosowanych do wymogów i możliwości naszej lokalnej kuchni.

Mamy nadzieję, że nasz raport będzie inspiracją do odkrywania nowych połączeń i smaków, a Waszych gości utwierdzi w przekonaniu, że to właśnie Was warto odwiedzać.

Powodzenia!

Mirosław Szajkowski, Emil Dziubak, Santa Adata, Paweł Kaczmarek, Kamil Tłuczek



SPIS TREŚCI

4 KONTRAST SMAKÓW: Jedyna zasada to brak zasad

Krokiety z ogonów wołowych/ majonez z anchois/ sos demi-glace	6
Sałatka z rostbefem/ grillowana cukinia/ sos jalapeño/ pikantny majonez	8
Schab z musem drobiowym/ purée ziemniaczano-kasztanowe/ galaretka pomidorowa/ sos berneński/ kurki/ bób	10
Kaczka pieczona po staropolsku/ coulis pomarańczowy/ miętowy topinambur/ beza ziemniaczana/ kruszonka orzechowa/ sos pieczeniowo-czekoladowy	12
Grandine a'la paella surf and turf	14
Mus czekoladowy/ żel buraczano-bazyliowy/ kruszonka orzechowo-karmelowa	16

18 ZERO WASTE: Kreatywność ponad wszystko

Marynowany filet z łupacza/ jabłka/ majonez wasabi/ chips ze skóry rybnej	20
Zupa bouillabaisse/ chips z nori i papieru ryżowego	22
Mus z kurczaka na kruchym spodzie/ sos grzybowy/ karmelizowany borowik/ galaretka grzybowa	26
Polędwica z łososia/ terrina z łososia/ chrupiący brokuł/ purée z salsefii/ bisque krewetkowy	28
Makaron nudle/ sos grzybowy/ karmelizowana dynia/ trybula	30

32 KLASYKA NOWOCZEŚNIE: Ekscytująca i satysfakcjonująca

Tatar wołowy/ plastyczne żółtko/ piklowane warzywa/ majonez i chips grzybowy	34
Sałatka z „wegańskim kebabem”/ młode ziemniaki/ sos awokado	36
Kwaśnica zaprawiana żurkiem/ kremowe ziemniaki/ krokiet z żeberka	38
Filet z indyka/ purée z dyni/ buraczana galaretka/ olej pietruszkowy	40
Wolno pieczone wędzone żeberka/ spaetzle w stylu ramen burger/ korzenny krem z kapusty ..	44
Smash burger w tortilli/ salsa paprykowa/ frytki z suszonym żółtkiem	46
Gicz jagnięca zapiekana/ pasta duxelles/ sos z pieczonej czerwonej papryki	48

50 KUCHNIA ROŚLINNA: Warzywna demokracja

Zapiekane bakłażany/ warzywa brunoise/ ser feta i mozzarella/ sos pomidorowy	52
Krem marchewkowy/ pikantny pasztecik z soczewicy/ sałatka z winegret	54
Samosy z Jak Kurczakiem/ sos miętowo-dyniowy/ majonez cytrynowy	56





KONTRAST



SMAKÓW

Jedyna zasada to brak zasad

Więcej, lepiej, mocniej — to hasło przyświeca naszym działaniom we wszystkich dziedzinach naszego życia. Dlaczego inaczej miałoby być z gastronomią?

Skoro żyjemy w świecie, w którym nadmiar bodźców to norma, może czas to wykorzystać? Goście chcą zobaczyć, jak Szeffowie Kuchni mówią „NIE” oklepanym zasadom i rzucają się w wir eksperymentów — na przykład jak Szeffowa Kuchni Santa Adata łączą czekoladę z żelą buraczano-bazyliowym. Goście są żądni szalonych połączeń smakowych w ekstrawaganckich daniach autorstwa Szeffów Kuchni, dla których niemożliwe nie istnieje.

Przyszłością gastronomii jest traktowanie jedzenia jako ucieczki od rzeczywistości. Ta wizja może się ziścić, o ile będziemy zaskakiwać i prowokować gości zachwycającymi daniami angażującymi wszystkie zmysły.

KROKIETY Z Ogonów wołowych/ MAJONEZ Z ANCHOIS/ SOS DEMI-GLACE

PRZYSTAWKA

Paweł Kaczmarek, Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Południowy

@PawelKaczmarekUFS



„Lubię kontrastować ze sobą nie tylko różne smaki, ale i tekstury. Chrupiąca panierka krokiet idealnie łączy się z aksamitnym sosem, zaś smak wołowiny podkreśla nieco anchois – fuzja smaków ryby i mięsa w jednym daniu.”

Paweł Kaczmarek,
Szef Kuchni UFS

Kaczmarek



Składniki (10 porcji)

Krokiety

1,200 kg Ogony wołowe
0,030 kg Sos Demi-Glace Knorr
0,001 kg Liść laurowy
0,002 kg Ziele angielskie
3 szt. Jajko
0,050 kg Mąka pszenna
0,120 kg Panierka panko
0,001 kg Pieprz czarny, mielony
0,008 kg Sól

Majonez z anchois

0,160 l Majonez do dekoracji Hellmann's
0,025 kg Anchois
0,005 kg Czosnek
0,001 kg Pieprz czarny, mielony

Sos demi-glace

0,050 l Olej
0,070 kg Szalotka, drobna kostka
0,100 l Czerwone wino
0,300 l Wywar z ogonów wołowych
0,015 kg Zasmażka ciemna Knorr Professional
0,050 kg Masło
0,001 kg Pieprz czarny, mielony
0,001 kg Sól

Dodatki

0,040 kg Piklowana czerwona cebula, drobna kostka
Do dekoracji Puder z buraka
Do dekoracji Świeże zioła

Wykonanie

Krokiety

- Ogony wołowe ugotuj do miękkości w wywarze z liściem laurowym, ziele angielskim i Sosem Demi-Glace.
- Następnie oddziel mięso od kości, posiekaj i dopraw do smaku. Panieruj w mące, roztrzepanym jajku i panierce panko.
- Smaż na głębokim tłuszczu do zarumienienia.

Majonez z anchois

- Majonez zblenduj na gładką masę z anchois.
- Dopraw startym czosnkiem i pieprzem.

Sos demi-glace

- Na oleju zasmaż szalotkę. Następnie podlej czerwonym winem i odparuj.
- Dolej wywar i zagęść Zasmażką.
- Dodaj masło i dopraw do smaku.

Mięso gotowane lub pieczone w wywarze z dodatkiem *Demi-Glace Knorr* nabiera bogatego, mięsnego aromatu. Bez jego użycia, wywar trzeba by długo redukować dla uzyskania podobnego efektu. Z kolei dzięki *Zasmażce Knorr Professional* uzyskuje jednolitą, stabilną konsystencję sosu od samego momentu przygotowania, aż do zaserwowania. Sprawdza się również w bearmarze.



„Jeżeli chcę podać stek o wysmażeniu rare, zaczynam go smażyć zaraz po wyjęciu z lodówki, a w przypadku wysmażenia medium – po osiągnięciu temperatury pokojowej.”

**Mirosław Szajkowski,
Szef Kuchni UFS**

Szajkowski



SAŁATKA Z ROSTBEFEM/ GRILLOWANA CUKINIA/ SOS JALAPEÑO/ PIKANTNY MAJONEZ

SAŁATKA

Mirosław Szajkowski, Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS



Składniki (10 porcji)

Rostbef

3 szt. (0,600 kg) Rostbef

0,015 kg Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional

0,050 kg Masło klarowane

0,100 l Sos Teriyaki Knorr

0,001 kg Pieprz czarny, świeżo mielony

Grillowana cukinia

0,300 kg Cukinia zielona, duże części

0,010 kg Primerba czerwone pesto Knorr Professional

Cebula piklowana

0,150 kg Cebula czerwona, krążki

0,020 kg Sól

0,030 kg Cukier

0,040 l Ocet biały winny

Warzywa

0,200 kg Pomidor koktajlowy, mix, połówki

0,100 kg Rzodkiewka, plastry

0,300 kg Awokado, duże kawałki

0,200 kg Ogórek zielony, pokrojony

0,400 kg Mix sałat

0,100 kg Granat

Sos jalapeño

0,030 kg Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional

0,250 l Sok z pomarańczy

0,070 l Sok z limonki

0,100 l Olej

0,100 l Oliwa

0,030 kg Jalapeño, drobno posiekane

0,015 kg Szcypiorek, posiekany

0,020 kg Cukier

0,001 kg Pieprz czarny, mielony

Pikantny majonez

0,300 l Majonez do dekoracji Hellmann's

0,020 l Esencja Cytrusowa Knorr Professional

0,010 kg Wasabi, w proszku

0,020 l Sriracha

0,050 l Sos rybny

0,010 kg Cukier puder

0,015 kg Kolendra, świeża, posiekana

Dodatki

0,010 kg Sezam tostowany

Do dekoracji Kiełki

Wykonanie

Rostbef

- Steki dopraw Delikatem i odstaw na godzinę.
- Smaż po 3 min z każdej strony z dodatkiem klarowanego masła.
- Następnie zlej tłuszcz i wlej Sos Teriyaki. Karmelizuj z dwóch stron. Przed podaniem pokrój.

Grillowana cukinia

- Cukinię grilluj z dwóch stron. Dodaj Primerbę i wymieszaj.

Cebula piklowana

- Pokrojoną cebulę wymieszaj z pozostałymi składnikami. Odstaw na 0,5 godz.

Sos jalapeño

- Sos ogrodowy wymieszaj z sokiem z pomarańczy. Po kilku minutach dodaj pozostałe składniki i wymieszaj. Dopraw do smaku.

Pikantny majonez

- Do Majonezu dodaj pozostałe składniki. Wymieszaj.

Podanie

- Wszystkie składniki rozłóż na talerzu według uznania. Rostbef posyp sezamem.



Sos przygotowany na bazie *Majonezu do dekoracji Hellmann's* zachowuje swoją idealną konsystencję nawet po zetknięciu z gorącymi daniami, dlatego można podawać go na jednym talerzu z gorącym stekiem.

Dodając *Primerbę Knorr Professional* do już zgrillowanej cukinii nadałem jej wyśmienitego śródziemnomorskiego smaku.



**SCHAB Z MUSEM DROBIOWYM/ PURÉE
ZIEMNIACZANO-KASZTANOWE/ GALARETKA
POMIDOROWA/ SOS BERNEŃSKI/ KURKI/ BÓB**
DANIE GŁÓWNE

Kamil Tłuczek, Zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023



„Kontrast w moim daniu chciałem pokazać poprzez wykorzystanie dwóch rodzajów mięsa oraz podanie elementów zimnych i gorących na jednym talerzu.”

**Kamil Tłuczek,
Szef Kuchni**

Kamil Tłuczek



Składniki (10 porcji)

Schab z musem drobiowym

- 1,200 kg Schab wieprzowy
- 0,040 kg Marynata do wieprzowiny Knorr Professional
- 0,300 kg Filet z kurczaka
- 0,180 l Śmietanka 30%
- 0,060 kg Białka jaj
- 0,008 kg Sól
- 0,003 kg Pieprz czarny, mielony
- 0,060 kg Szpinak baby, posiekany
- 0,060 kg Pomodori Secchi Knorr Professional, posiekane
- 0,005 kg Transglutaminaza
- Purée ziemniaczano-kasztanowe**
- 0,200 kg Ziemniaki
- 0,040 kg Masło
- 0,060 kg Kasztany, gotowane, posiekane

Galaretka pomidorowa

- 0,200 kg Tomato Pronto Knorr Professional
- 0,040 kg Primerba pesto Knorr Professional
- 0,002 kg Agar
- 0,010 kg Cukier
- Sos berneński**
- 0,300 kg Masło
- 8 szt. Żółtko jaj
- 0,100 l Wino białe
- 0,100 l Ocet winny
- 0,050 kg Szalotka, posiekana
- 0,030 kg Estragon, świeży, posiekany
- 0,010 kg Sól
- 0,005 kg Pieprz czarny, mielony
- Kurki/ bób**
- 0,150 kg Kurki
- 0,200 kg Bób
- 0,100 kg Masło

Wykonanie

Schab z musem drobiowym

- Filet z kurczaka zmiększaj ze śmietanką i białkiem na gładki mus. Dodaj sól, pieprz, posiekany szpinak i Suszone pomidory.
- Schab oczyść, przekrój wzdłuż na pół i obtocz w Marynacie do wieprzowiny. Posyp transglutaminazą. Następnie wyszprycuj mus drobiowy i zroluj w folii spożywczej.
- Gotuj sous-vide w temp. 63°C przez minimum 40 min.

Purée ziemniaczano-kasztanowe

- Ziemniaki obierz, ugotuj i przetrzyj na purée z dodatkiem masła.
- Dodaj kasztany.

Galaretka pomidorowa

- Tomato Pronto wymieszaj z Primerbą i cukrem.
- Zagotuj z dodatkiem agaru i wyszprycuj do foremek.

Sos berneński

- Ocet zagotuj z winem, szalotką i połową estragonu. Zredukuj do 1/5 objętości i przecedź.
- Żółtka ubij na kąpieli wodnej, dodając małym strumieniem roztopione masło. Następnie połącz z redukcją octu z winem, solą, pieprzem i drugą częścią estragonu.

Kurki/ bób

- Kurki i bób zblanszuj. Podsmaż na maśle.

Tomato Pronto Knorr Professional sprawdza się zarówno w aplikacji na ciepło, jak i na zimno, np. w takiej wytrawnej galaretkie.

Wystarczy niewielka ilość *Primerby Knorr Professional*, aby nadać daniu odpowiednio intensywny smak świeżych ziół, niezależnie od pory roku.

„Połączenie czekolady i pomarańczy było popularne już w kuchni staropolskiej. Duże dwory i magnackie pałace miały dostęp do egzotycznych owoców i warzyw, dzięki swoim imponującym oranżeriom oraz importerom luksusowych produktów.”

**Emil Dziubak,
Szef Kuchni UFS**

Emil Dziubak



KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU/ COULIS POMARAŃCZOWY/ MIĘTOWY TOPINAMBUR/ BEZA ZIEMNIACZANA/ KRUSZONKA ORZECHOWA/ SOS PIECZENIOWO-CZEKOLADOWY

DANIE GŁÓWNE

Emil Dziubak, Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Wschodni

@EmilDziubakUFS



Składniki (10 porcji)

Kaczka

3 szt. Kaczka, cała
0,040 kg Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional
0,010 kg Majeranek, świeży
0,050 l Olej
0,100 kg Masło

Coulis

1,500 kg Pomarańcze, świeże
0,020 kg Cukier brązowy
0,010 kg Imbir, świeży
0,100 l Wermut biały
0,008 kg Agar

Miętowy topinambur

1,000 kg Topinambur
0,010 kg Mięta, świeża
0,200 kg Masło
0,100 l Śmietanka 36%
0,005 kg Sól
0,005 kg Cukier
0,002 kg Przyprawa 5 smaków

Beza ziemniaczana

0,100 kg Purée ziemniaczane Knorr
0,500 l Woda
5 szt. Białka jaj
0,002 kg Kmin rzymski

Sos pieczeniowo-czekoladowy

0,100 kg Sos pieczeniowy Knorr
0,030 kg Gorzka czekolada
0,010 l Likier kawowy

Kruszonka orzechowa

0,050 kg Orzechy laskowe
0,050 kg Panierka panko
0,050 kg Ser parmezan

Wykonanie

Kaczka

- Kaczkę umyj i oczyść.
- Majeranek, Delikat i olej wymieszaj. Natrzyj kaczkę i marynuj przez 10 godz.
- Następnie piecz na złoty kolor ok. 2 godz. w temp. 165°C.
- Po upieczeniu stygnącą kaczkę przetnij na pół i wyluzuj z kości.

Coulis

- Pomarańcze obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Następnie ugotuj w rondlu z cukrem i imbirem, aż powstanie dżem.
- Dodaj wermut i agar. Gotuj 10 min. Pozostaw do zastygnięcia.
- Całość zblenduj na gładką masę i odpowietrz w waku.
- Przełóż do dyspensera.

Miętowy topinambur

- Topinambur umyj i oczyść. Oprósz solą i cukrem. Zawień w folię aluminiową i upiecz w piecu do miękkości w temp. 160°C. Następnie obierz go ze skóry i pokrój w kostkę.
- Miętę sparz we wrzątku i dodaj do topinamburu.
- Topinambur i miętę zblenduj na gładkie purée, dodając masło i śmietankę.
- Masę przełóż do rękawa.

Beza ziemniaczana

- Purée przygotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu i wystudź.
- Białka jaj ubij na sztywną pianę i połącz z purée. Dopraw kminem.
- Całość rozsmaruj cienko na macie silikonowej i wysusz w piecu jak tradycyjną bezę.

Sos pieczeniowo-czekoladowy

- Sos pieczeniowy przygotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.
- Dodaj likier kawowy i lekko zredukuj. Na koniec zagęść gorzką czekoladą.

Kruszonka orzechowa

- Wszystkie składniki drobno zmiel.

Podanie

- Kaczkę obsmaż na maśle i obtocz w kruszonce.
- Bezę wytnij na kwadraty, a purée z topinamburu wyporcuj.
- Na talerzu układaj bezę z purée, kaczkę, coulis i sos czekoladowy. Całość udekoruj ziołami i pokruszoną czekoladą. Opcjonalnie dodaj pozostałość pokrojonego topinamburu.

Purée Knorr gwarantuje puszystą bezę ze względu na swoją formę płatków. Często używam go też do crunchu czy ciasteczek.

Czekolada dodana pod koniec gotowania sosu jest świetnym zagęstnikiem (podobnie jak zimne masło).



GRANDINE A'LA PAELLA SURF AND TURF

DANIE GŁÓWNE

Paweł Kaczmarek, Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Południowy

@PawelKaczmarekUFS



„Lekkość owoców morza i intensywność mięsa w smaku oraz w strukturze, połączona z drobnym makaronem, przesiąkniętym sosem – to eksplozja kulinarnych wrażeń.”

**Paweł Kaczmarek,
Szef Kuchni UFS**

Kaczmarek

Składniki (10 porcji)

Paella

1,000 kg Makaron Grandine (Kuleczki) Knorr Professional

0,050 kg Fond z owoców morza w paście Knorr Professional

0,050 l Esencja bulionu wołowego Knorr Professional

0,100 kg Masło

0,600 kg Polparicca di Pomodori Knorr Professional

0,100 kg Szalotka

0,020 kg Czosnek, starty

0,100 l Białe wino

Dodatki

0,400 kg Krewetki 16/20, obrane

0,020 kg Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional

0,700 kg Antrykot wołowy

0,020 kg Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional

0,300 kg Cukinia mini

0,100 kg Ser parmezan

Dekoracja

0,200 kg Groszek zielony, zblanszowany

Do dekoracji Świeże zioła

Wykonanie

Paella

- Szalotkę zasmaż na maśle do zarumienienia. Podlej białym winem i odparuj.
- Dosyp Makaron i podlewaj go wodą do ugotowania.
- Dodaj pomidory Polparicca.
- Dopraw Esencją, Fondem, czosnkiem, solą i pieprzem.

Dodatki

- Krewetki dopraw Delikatem do ryb.
- Antrykot wołowy pokrój w paski i dopraw Delikatem do mięs.
- Makaron przełóż na patelnię lub blachę i zapiecz z krewetkami, antrykotem, tartym parmezanem i cukinią.

Podanie

- Danie udekoruj świeżymi ziołami i zblanszowanym zielonym groszkiem.



Dania z wykorzystaniem *makaronów Knorr Professional* można przygotować wcześniej nie tracąc na ich jakości, strukturze czy jędrności.

Drobna struktura *grandine* sprawia, że smak dania jest wyczuwalny w każdej pojedynczej kuleczce.

Przy kalibrowaniu steków z większych elementów, pozostałe kawałki o niepełnej gramaturze można użyć do tego dania.

„Uważam, że dobry deser nie obejdzie się bez kruchych elementów. To one nadają charakteru delikatnej strukturze mojego musu i kontrastują doznania smakowe.”

**Santa Adata,
Szefowa Kuchni UFS**



MUS CZEKOLADOWY/ ŻEL BURACZANO-BAZYLIOWY/ KRUSZONKA ORZECHOWO-KARMELOWA

DESER



Santa Adata, Szefowa Kuchni UFS, Łotwa i Estonia

Składniki (10 porcji)

Mus czekoladowy

0,450 l Zimne mleko
0,050 l Śmietanka 30%
0,240 kg Mus czekoladowy Carte d'Or

Żel buraczano-bazyliowy

0,350 l Sok z buraków
0,150 l Syrop cukrowy
0,005 kg Agar
0,010 kg Bazylia, świeża

Kruszonka orzechowo-karmelowa

0,200 kg Cukier
0,100 kg Orzechy laskowe

Puder z buraków

0,010 kg Chipsy z buraków
0,010 kg Żurawina, liofilizowana

Dekoracja

0,050 kg Białka jaj
0,050 kg Masło, roztopione
0,050 kg Cukier
0,055 kg Mąka
0,002 kg Sól

Wykonanie

Mus czekoladowy

- Do miksera wlej mleko i śmietanę. Mieszaj na niskich obrotach, stopniowo wsypując Mus, do uzyskania spienionej konsystencji.
- Napełnij silikonowe foremki i włóż do zamrażarki.

Żel buraczano-bazyliowy

- Sok z buraków zblenduj z bazylią i wlej do garnka. Dodaj syrop cukrowy i agar. Wymieszaj. Gotuj przez 2 min na małym ogniu.
- Następnie przelej do silikonowych form i wstaw do lodówki.

Kruszonka orzechowo-karmelowa

- Cukier podgrzewaj na małym ogniu do uzyskania jasnobrazowego koloru.
- Zdejmij z ognia i dodaj orzechy. Wymieszaj i wylej na papier pergaminowy.
- Pozostaw do wystygnięcia i posiekaj na większe kawałki.

Puder z buraków

- Wszystkie składniki dokładnie zblenduj.

Dekoracja

- Płynne składniki wymieszaj ze sobą i pozostaw na 10–15 min.
- Dodaj suche składniki i dobrze wszystko wymieszaj.
- Przełóż do foremek i piecz 5–6 min w piecu nagrzanym do 190°C.
- Po upieczeniu dekorację od razu wyjmij z foremek i pozostaw na płaskiej powierzchni do wystygnięcia.





ZERO

WASTE

Kreatywność ponad wszystko

Pozostałe po przygotowaniu innych potraw rośliny strączkowe, skrawki ogonów wołowych czy natka marchewki mogą się przydać do przygotowania czegoś pysznego — na przykład pesto, nietypowych chipsów lub pudru do dekoracji dania. Pozwól swojej kulinarnej kreatywności rozwinąć skrzydła i wyczaruj z resztek doskonałe potrawy, którym nikt się nie oprze.

Rosnące koszty produkcji oznaczają, że musimy świadomie ograniczać ilość odpadów — na przykład przez korzystanie ze wszystkich części danego składnika czy też dzielenie się nadmiarem z innymi restauracjami. W ograniczaniu ilości odpadów nie chodzi już tylko o zrównoważony rozwój, ale o maksymalizację potencjału składników i tworzenie unikalnych historii kulinarnych, które łączą społeczności.



MARYNOWANY FILET Z ŁUPACZA/ JABŁKA/ MAJONEZ WASABI/ CHIPS ZE SKÓRY RYBNEJ

PRZYSTAWKA

Santa Adata, Szefowa Kuchni UFS, Łotwa i Estonia



„Do tego dania nada się każda biała ryba, którą można spożyć na surowo, np. popularny i łatwo dostępny dorsz.”

Santa Adata,
Szefowa Kuchni UFS



Składniki (10 porcji)

Łupacz - marynata

0,900 kg Filet z łupacza

0,350 l Sok jabłkowy,
świeżo wyciśnięty

0,040 kg Sos sałatkowy
ogrodowy Knorr
Professional

Majonez wasabi

0,350 l Majonez do dekoracji
Hellmann's

0,012 kg Wasabi, w proszku

Olej koperkowy

0,030 kg Koperek, cały

0,200 l Olej

0,002 kg Sól

Żel jabłkowy

0,250 l Sok jabłkowy,
świeżo wyciśnięty

0,004 kg Agar

Jabłka marynowane

0,150 kg Jabłko, obrane

0,015 l Esencja Cytrusowa
Knorr Professional

0,030 l Olej koperkowy

Wykonanie

Łupacz - marynata

- Rybę oskóruj i dokładnie oczyść.
- Jabłka obierz i wyciśnij z nich sok. Obierki pozostaw na później.
- Sok jabłkowy wymieszaj z Sosem sałatkowym i przełóż wraz z filetem do G/N. Marynuj przez noc.

Chipsy ze skóry rybnej

- Oczyszczoną skórę pokrój w kawałki i przełóż do G/N.
- Posyp solą i wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 205°C na 15 min.

Majonez wasabi

- Majonez i wasabi wymieszaj.

Olej koperkowy

- Olej rozgrzej do 70°C i dobrze zmiksuj z pozostałymi składnikami.
- Przetrzyj przez sito.

Żel jabłkowy

- Sok i agar doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj przez 2 min. Przełóż na blachę i odstaw do lodówki na co najmniej 1 godz.
- Miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

Jabłka marynowane

- Składniki marynaty wymieszaj. Połącz z jabłkami.

Puder z obierek jabłek

- Pozostałe obierki przełóż do G/N i wstaw na 30 min do pieca nagrzanego do 150°C.
- Pozostaw do ostygnięcia. Zmiksuj na proszek i udekoruj talerz niewielką ilością.

„Ta tradycyjna francuska zupa była popularna wśród przedstawicieli niższych warstw społecznych. Zawsze esencjonalna i co ważniejsze – bardzo sycąca. Dzisiaj z kolei jest uznawana za jedno z bardziej ekskluzywnych dań kuchni francuskiej.”

**Emil Dziubak,
Szef Kuchni UFS**

Emil Dziubak



ZUPA BOUILLABAISSE/ CHIPS Z NORI I PAPIERU RYŻOWEGO

ZUPA

Emil Dziubak, Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Wschodni

@EmilDziubakUFS



Składniki (10 porcji)

Rolada z białych ryb

0,200 kg Filet z morskczuka
0,200 kg Filet z sandacza
10 szt. Wodorosty nori
0,100 kg Sól, gruba
0,100 kg Cukier

Chips z nori

1 szt. Jajko
10 szt. Papier ryżowy
10 szt. Wodorosty nori
0,020 kg Sos sałatkowy
ogrodowy Knorr Professional

Zupa bouillabaisse

2,000 l Woda
0,400 kg Pozostałości z ryb
0,200 l Białe wino
0,200 kg Cebula
0,002 kg Pieprz czarny, mielony
0,005 kg Sól
0,010 kg Cukier
0,100 kg Marchew
0,100 kg Cebula
0,100 kg Pietruszka lub seler
0,100 kg Ziemniaki
0,150 kg Tomato Pronto Knorr
Professional

0,100 l Olej

0,010 kg Pasta szafranowa Knorr
Professional

0,010 kg Fond z owoców morza
w paście Knorr Professional

0,015 l Esencja bulionu rybnego
Knorr Professional

0,005 kg Rozmaryn, świeży

0,150 l Śmietanka 36%

0,040 kg Zasmażka jasna Knorr
Professional

0,001 kg Sól

0,002 kg Pieprz czarny, mielony





ZUPA BOUILLABAISSE/ CHIPS Z NORI I PAPIERU RYŻOWEGO

ZUPA

Emil Dziubak, Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Wschodni

@EmilDziubakUFS

Wykonanie

Rolada z białych ryb

- Ryby wyfiletuj, oczyść, wyrównaj kształty, zasyp solą i cukrem. Pozostaw na 2 godz.
- Następnie ryby opłucz, osusz ręcznikiem i każdy filet oddzielnie zawijaj w nori, tak aby powstała rolada.
- Całość zawiń ciasno w folię i gotuj na parze przez 45 min w temp. 55°C.

Chips z nori

- Papier ryżowy posmaruj roztrzepanym jajkiem. Następnie przyklej do niego nori i sprasuj blachą G/N lub deską. Pozostaw do wyschnięcia, inaczej wykręci się we fryturze.
- Sos ogrodowy zblenduj na zielony puder.
- Całość smaź w rozgrzanej fryturze, aż powstaną chipsy.
- Po usmażeniu chipsy natychmiast posyp przygotowanym pudrem.

Zupa bouillabaisse

- Pozostałości z ryb usmaż na oleju. Następnie dodaj cebulę i duś przez chwilę. Całość podlej winem.
- Do ryb dolej wodę. Dodaj pomidory Tomato Pronto i gotuj do uzyskania klarownego wywaru. Następnie przecedź przez sito.
- Pokrojone warzywa uduś w garnku. Dodaj Pastę szafranową, Fond z owoców morza, Esencję bulionu rybnego, rozmaryn i przyprawę.
- Całość zalej wcześniej przygotowanym wywarem rybnym i gotuj do miękkości warzyw.
- Zupę zagęść Zasmażką, zabieli śmietanką, zblenduj i przetrzyj przez sito.

Podanie

- Zupę podawaj z chipsem z nori i roladą rybną.



Chips nori jest w kuchni wegańskiej świetną alternatywą dla skóry z ryby, a posypany *Sosem ogrodowym Knorr Professional* swoją kwasowością świetnie pasuje do dań rybnych.





MUS Z KURCZAKA NA KRUCHYM SPODZIE/ SOS GRZYBOWY/ KARMELIZOWANY BOROWIK/ GALARETKA GRZYBOWA

DANIE GŁÓWNE

Emil Dziubak, Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Wschodni

@EmilDziubakUFS



„Taki mus można przygotować z wszelkiego rodzaju mięs, też pozostałych w lodówce. Z kolei kruchy spód robię często z pokruszonego czerstwego pieczywa z dodatkiem masła.”

**Emil Dziubak,
Szef Kuchni UFS**

Emil Dziubak



Składniki (10 porcji)

Mus z kurczaka

2,000 kg Udko z kurczaka b/k

0,020 l Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional

0,010 kg Primerba grzybowa Knorr Professional

0,200 kg Borowiki

0,200 kg Masło

0,100 l Śmietanka 36%

0,350 kg Ciasto kruche

0,005 kg Sól

0,002 kg Pieprz czarny, mielony

Kruszonka

0,050 kg Natka pietruszki

0,050 kg Parmezan

0,050 kg Panierka panko

Galaretka grzybowa

0,020 kg Bulion grzybowy Knorr Professional

0,100 kg Borowiki, drobna kostka

1,000 l Woda

0,008 kg Agar

Sos grzybowy

0,120 kg Sos grzybowy Knorr

1,000 l Woda

0,050 l Wino białe

0,150 kg Borowiki, zblanszowane

Wykonanie

Mus z kurczaka

- Kurczaka pokrój w kostkę i dopraw Esencją oraz Primerbą. Gotuj na parze w piecu do miękkości.
- Borowiki zblanszuj i pokrój w kostkę.
- Rozpuść masło.
- Kurczaka i rozpuszczone masło zblenduj na gładką masę. Dodaj śmietankę i dopraw do smaku.
- Blachę wyłóż pergaminem i kruchym spodem. Piecz 10 min w temp. 190°C do uzyskania złotego koloru.
- Na zapieczone ciasto wyłóż masę drobiową i pozostaw do wystudzenia w chłodni.

Kruszonka

- Wszystkie składniki zmiel.

Galaretka grzybowa

- Bulion grzybowy przygotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.
- Dodaj zblanszowane borowiki i wymieszaj z odmierzoną agarą. Gotuj 10 min.
- Wlej do foremek i pozostaw do zastygnięcia.

Sos grzybowy

- Sos grzybowy przygotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.
- Borowiki karmelizuj z cukrem i białym winem. Następnie dodaj do sosu.

Podanie

- Mus podawaj podgrzany i posypany zieloną kruszonką oraz z sosem ze skarmelizowanym borowikiem i galaretką grzybową.
- Udekoruj sezonowymi ziołami.



Do dania można dodać piankę grzybową. Ja przygotowuję ją w syfonie z użyciem *Sosu grzybowego Knorr*. Po zblendowaniu jest stabilna, puszysta i zachowuje odpowiednią teksturę.

„Obecne czasy wymagają od Szefa Kuchni podejścia zero waste i wykorzystywania wszystkich elementów danego składnika. Myślę, że moja propozycja jest dobrym przykładem tej koncepcji.”

Kamil Tłuczek,
Szef Kuchni

Kamil Tłuczek



POŁĘDWICA Z ŁOSOSIA/ TERRINA Z ŁOSOSIA/ CHRUPIĄCY BROKUŁ/ PURÉE Z SALSEFII/ BISQUE KREWETKOWY

DANIE GŁÓWNE



Kamil Tłuczek, Zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

Składniki (10 porcji)

Polędwica z łososia

1,500 kg Filet z łososia
0,090 kg Sól
0,060 kg Cukier
1 szt. Limonka
1 szt. Cytryna

0,030 kg Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional

Terrina z łososia

0,300 kg Ścinki z łososia
0,150 kg Krewetki
0,100 kg Łosoś wędzony
0,060 l Śmietanka 30%
0,060 kg Białka jaj
0,010 kg Natka pietruszki, posiekana

Chrupiący brokuł

0,800 kg Brokuł bimi
0,020 kg Masło
0,008 kg Sól
Do dekoracji Koper

Purée z salsefii

1,000 kg Salsefia
0,050 kg Masło
0,100 l Śmietanka 30%
0,400 l Mleko
0,010 kg Sól

Bisque krewetkowy

0,200 kg Skorupy z krewetek
0,100 kg Marchew
0,100 kg Seler naciowy
0,050 kg Szalotka
0,100 kg Koper włoski
0,015 kg Koncentrat pomidorowy Knorr Professional
0,010 l Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
0,500 l Wino białe

Wykonanie

Polędwica z łososia

- Sól wymieszaj z cukrem, Delikatem, zestami z limonki i cytryny, tworząc suchą solankę.
- Łososia oczyść. Następnie wytnij polędwicę i obtocz w suchej solance. Pozostaw na 30 min. Następnie wypłucz, wysusz i zroluj w folii spożywczej.
- Gotuj w temp. 52°C, aż w środku osiągnie temp. 38°C.

Terrina z łososia

- Ścinki z łososia zmiksuj z obranymi i oczyszczonymi krewetkami, wędzonym łososiem, śmietanką i białkiem. Dodaj natkę pietruszki.
- Uformuj pożądany kształt i gotuj sous-vide w temp. 42°C przez min. 20 min.

Chrupiący brokuł

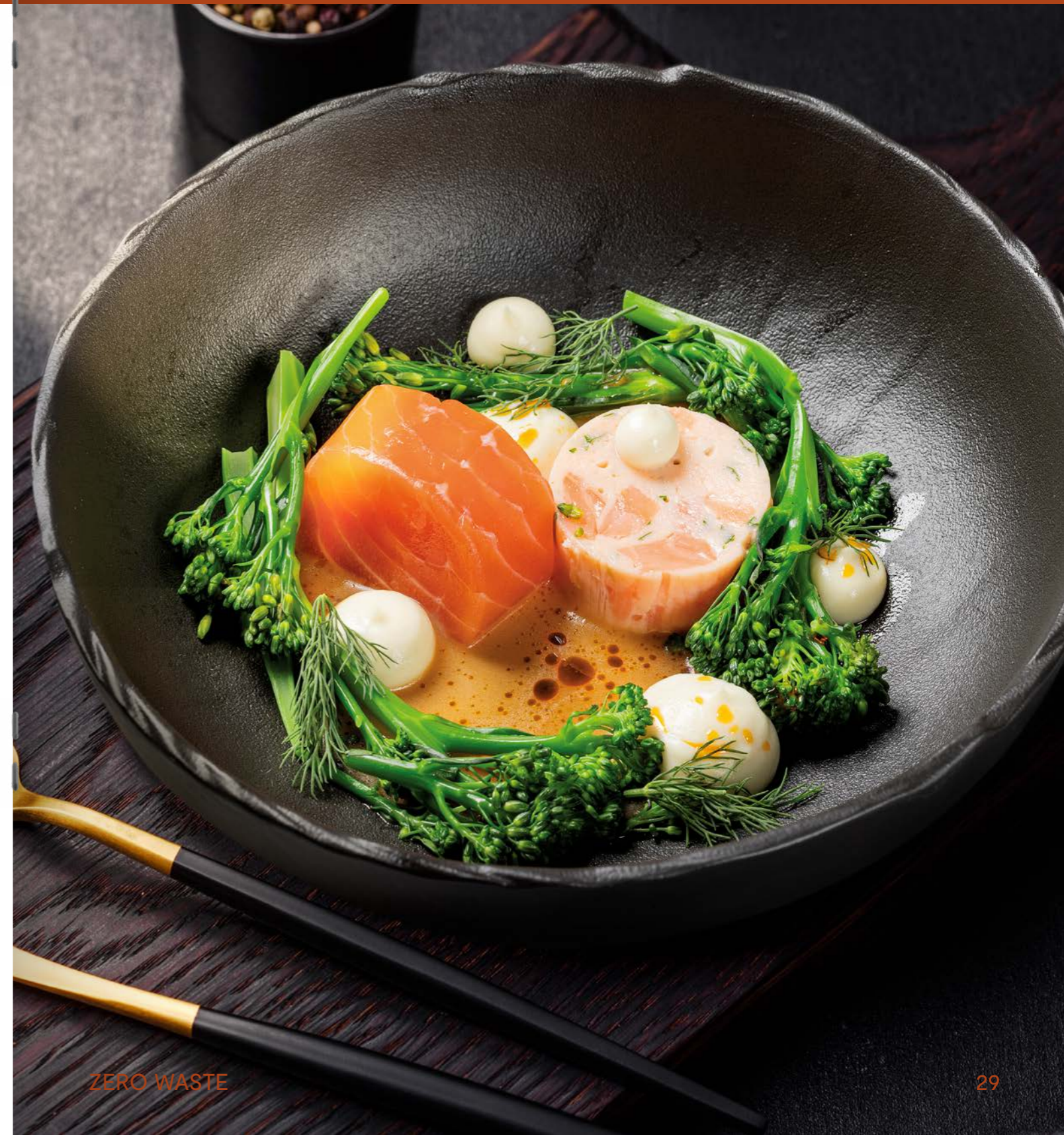
- Brokuły ugotuj w posolonej wodzie z dodatkiem masła.

Purée z salsefii

- Salsefię obierz, pokrój i ugotuj w śmietance z dodatkiem mleka. Zmiksuj z masłem na gładki mus.

Bisque krewetkowy

- Pancerze krewetek i pokrojone warzywa podsmaż na maśle. Podlej wszystko winem i zredukuj.
- Następnie podlej wodą do przykrycia warzyw i pancerzy. Dodaj Koncentrat i Esencję. Zredukuj i przecedź.



Jeśli nie masz czasu na przygotowanie solanki do przyprawienia ryby, możesz użyć samego *Delikatu do ryb Knorr Professional* – dodatkowo bez potrzeby odczekiwania. To gwarancja powtarzalności smaku dla każdego kawałka.



MAKARON NUDLE/ SOS GRZYBOWY/ KARMELIZOWANA DYNIA/ TRYBULA

DANIE GŁÓWNE

Mirosław Szajkowski, Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS

Makaron Asian Noodles Knorr Professional jest niezwykle sprężysty i zachowuje swoją stabilność, co jest szczególnie istotne w daniach bufetowych podawanych w bemarach.



„Pieczona dynia wzbogaca smak i estetykę dania. Dodatkowo dyni hokkaido nie trzeba obierać – świetna opcja zero waste.”

Mirosław Szajkowski,
Szef Kuchni UFS

Garykowi

Składniki (10 porcji)

Makaron nudle

0,900 kg Makaron Asian Noodles Knorr Professional

Sos grzybowy

0,050 kg Masło
0,100 kg Cebula, drobna kostka
0,010 kg Czosnek, posiekany
0,300 kg Podgrzybek brunatny
0,100 l Białe wino
0,030 l Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
0,020 l Sok z cytryny
1,000 l Śmietanka 30%
0,005 kg Sól
0,002 kg Pieprz czarny, mielony
0,010 kg Natka pietruszki, posiekana

Karmelizowana dynia

0,500 kg Dynia hokkaido
0,040 kg Masło
0,030 kg Cukier trzcinowy

Olej infuzowany pietruszkowy

0,200 l Olej
0,050 kg Łodygi natki, koperku i innych ziół
0,003 kg Sól

Dodatki

0,030 kg Ser Parmezan
0,005 kg Trybula

Wykonanie

Makaron nudle

- Makaron Asian Noodles gotuj w osolonej wodzie ok. 15 min. Odsącz.

Sos grzybowy

- Cebulę zeszklij z czosnkiem. Dodaj grzyby i smaż kilka minut. Wlej wino i redukcję do połowy.
- Następnie wlej śmietankę, Esencję i sok z cytryny. Gotuj na małym ogniu przez kilkanaście minut i popraw.

Karmelizowana dynia

- Dynię oczyść z pestek, ale jej nie obieraj. Pokrój w dużą kostkę.
- Na patelni rozgrzej masło. Wrzuć dynię i obsmaż. Wsyp cukier i karmelizuj.

Olej infuzowany pietruszkowy

- Wszystkie resztki ziół zblanszuj i przełóż do wody z lodem. Odcisnij i pokrój.
- Następnie przełóż do Thermomixa. Wlej olej i miksuj. Przecedź przez gęste sito.

Podanie

- Do gorącego sosu dodaj porcję makaronu oraz karmelizowaną dynię.
- Całość wymieszaj i przełóż na talerz. Polej olejem infuzowanym i posyp serem oraz gałązkami trybuli.





KLASYKA



NOWOCZEŚNIE

Ekscytująca i satysfakcjonująca

Comfort food jaki znamy właśnie się zmienia. Kiedyś były to swojskie dania, które pozwalały nam poczuć się dobrze i bezpiecznie, teraz jednak zaczynają pojawiać się nowe receptury zaczerpnięte z dziedzictwa Szefa Kuchni i historii miejsca, w którym tworzy.

Bogata historia kulinarna i emocjonalna więź między Szefem Kuchni a potrawą pozwala zaoferować gościom nowe i autentyczne dania, które zaskoczą wyjątkowym smakiem i podaniem. Nowym comfort foodem są na przykład klasyczne i sprawdzone przepisy rodzinne na dania, którymi można się dzielić — tak, jak w przypadku innowacyjnego przepisu Szefa Kuchni Emila Dziubaka na wolno pieczone wędzone żeberka podane z makaronem spaetzle w stylu ramen burger.



TATAR WOŁOWY/ PLASTYCZNE ŻÓŁTKO/ PIKLOWANE WARZYWA/ MAJONEZ I CHIPS GRZYBOWY

PRZYSTAWKA

Kamil Tłuczek, Zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023



„Nie wyobrażam sobie karty menu bez takiej klasyki, jak tatar. To wymaga jednak, by na bieżąco nadawać mu nowoczesną formę, aby pozostawał atrakcyjny dla gości.”

**Kamil Tłuczek,
SzeF Kuchni**

Kamil Tłuczek



Dzięki dodaniu *Primerby grzybowej Knorr Professional* do *Majonezu do dekoracji Hellmann's* uzyskałem powtarzalny smak i głęboki aromat grzybów, zaś sam majonez nie rozwarstwił się.

Składniki (10 porcji)

Tatar wołowy

1,000 kg Polędwica wołowa
0,010 l Oliwa
0,015 kg Sól
0,008 kg Pieprz czarny, mielony

Plastyczne żółtko

10 szt. Żółtko jaj
0,500 l Olej
0,005 kg *Primerba tymiankowa Knorr Professional*

Piklowane warzywa

0,500 kg Cebula czerwona
0,100 kg Rzodkiewka
0,150 l Ocet jabłkowy
0,100 l Woda
0,100 kg Cukier
0,002 kg Ziele angielskie
0,001 kg Liść laurowy

Majonez grzybowy

0,150 l *Majonez do dekoracji Hellmann's*
0,040 kg *Primerba grzybowa Knorr Professional*

Chips grzybowy

0,060 kg Mąka gryczana
0,010 kg Mąka ziemniaczana
0,012 kg Cukier
0,005 kg Sól
0,045 l Mleko
0,030 l Oliwa
0,020 kg Białka jaj

0,015 kg *Primerba grzybowa Knorr Professional*

Dekoracja

0,020 kg Mikro zioła

Wykonanie

Tatar wołowy

- Polędwicę wołową dokładnie posiekaj z dodatkiem oliwy. Dopraw solą i pieprzem.

Plastyczne żółtko

- Olej wymieszaj z *Primerbą* i dodaj żółtko.
- Zapakuj próżniowo i gotuj w temp. 60°C przez 2 godz.

Piklowane warzywa

- Ocet zagotuj z wodą, cukrem, ziele angielskim i liściem laurowym.
- Zalej pokrojoną rzodkiewkę i cebulę.

Majonez grzybowy

- Majonez wymieszaj z *Primerbą grzybową*.

Chips grzybowy

- Wszystkie składniki wymieszaj ze sobą na gładką masę. Następnie wysprycuj na matę i piecz w temp. 160°C przez 4-5min.

Podanie

- Przygotowanego tataru podawaj z piklowanymi warzywami, plastycznym żółtkiem, majonezem i chipsem grzybowym.
- Dekoruj mikro ziołami.



„Plastyczna forma Jak Burgera pozwala na nadanie mu dowolnego kształtu – nie tylko kofty czy kebab, ale też klopsów i wykorzystanie go jako poszarpanego „mięsa” na pizzę czy smash burgera.”

**Santa Adata,
Szefowa Kuchni UFS**



SAŁATKA Z „WEGAŃSKIM KEBABEM”/ MŁODE ZIEMNIAKI/ SOS AWOKADO

SAŁATKA



Santa Adata, Szefowa Kuchni UFS, Łotwa i Estonia

Składniki (10 porcji)

Młode ziemniaki

1,500 kg Młode ziemniaki, gotowane
0,320 kg Cebula czerwona
0,020 kg Koperek, posiekany
0,020 l Olej
0,030 kg Primerba tymiankowa Knorr Professional

Sos awokado

0,450 l Majonez Wegański Hellmann's
0,250 kg Awokado
0,015 l Sok z cytryny
0,015 l Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional

„Wegański kebab”

10 szt. Jak Burger Supreme The Vegetarian Butcher
0,010 kg Papryka wędzona
0,010 kg Czosnek, mielony
0,035 kg Primerba czerwone pesto Knorr Professional
0,015 kg Natka pietruszki, posiekana

Podanie

5 szt. Sałata rzymska, mała

Wykonanie

Młode ziemniaki

- Ziemniaki pokrój w ćwiartki, a czerwoną cebulę w krążki.
- Dodaj koperek, olej i Primerbę.
- Wszystko wymieszaj.

Sos awokado

- Wszystkie składniki zblenduj do uzyskania gładkiej konsystencji.

„Wegański kebab”

- Jak Burgery Supreme rozmróz. Następnie dodaj przyprawy, Primerbę i pietruszkę. Wszystko wymieszaj.
- Na folię spożywczą wyłóż po ok. 55 g masy i zroluj do formy kebabu. Wstaw do lodówki.
- Następnie zdejmij folię i w środek masy wbij drewniany patyczek.
- Smaż z każdej strony do zarumienienia. Wstaw na 5 min do pieca nagrzanego do 180°C.

Podanie

- Sałatę przekrój na pół i grilluj na patelni przez 1 min.
- Pokrój na większe kawałki i wymieszaj z sałatką ziemniaczaną.
- Podawaj z sosem awokado i „kebabem”.





KWAŚNICA ZAPRAWIANA ŻURKIEM/ KREMOWE ZIEMNIAKI/ KROKIET Z ŻEBERKA

ZUPA

Miroslaw Szajkowski, Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS

Żurek Knorr pomógł mi wzbogacić smak zupy, nadając mu innowacyjnego sznytu.



„Jak podać klasyczną kwaśnicę w nieco bardziej nowoczesnym wydaniu? Koniecznie z dodatkiem kremowego purée ziemniaczanego.”

Miroslaw Szajkowski,
Szef Kuchni UFS

Szajkowski

Składniki (10 porcji)

Kwaśnica

0,300 kg Boczek wędzony, średnia kostka
0,050 kg Smalec
0,150 kg Cebula, kostka
0,015 kg Czosnek, posiekany
0,005 kg Kminek
0,001 kg Liść laurowy
0,002 kg Ziele angielskie
0,002 kg Majeranek
2,500 l Woda
0,100 kg Seler, średnia kostka
0,100 kg Pietruszka, średnia kostka
0,010 kg Podgrzybki suszone
0,400 kg Kapusta kiszona
0,070 kg Żurek Knorr

Krokiety

1,000 kg Żeberka wieprzowe
0,020 kg Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional
0,040 l Esencja Dymna Knorr Professional
0,050 kg Masło
0,001 kg Pieprz czarny, mielony
0,020 kg Mąka
1 szt. Jajko
0,080 kg Panierka panko

Kremowe ziemniaki

0,100 kg Purée ziemniaczane z mlekiem Knorr
0,500 l Woda
0,070 kg Por, biała część, drobna kostka
0,050 kg Masło

Podanie

10 szt. Boczek wędzony, plastry, zgrillowany
0,030 kg Szczypiorek

Wykonanie

Kwaśnica

- Na smalcu zasmaż boczek, dodaj cebulę i czosnek. Całość zasmażaj.
- Następnie dodaj przyprawy i zioła. Wlej wodę, dodaj warzywa i grzyby. Gotuj do miękkości.
- Do zupy dodaj kapustę i gotuj ok. 30 min.
- W niewielkiej ilości wody wymieszaj Żurek i wlej do zupy. Gotuj kilka minut i odstaw.

Krokiety

- Żeberka obsyp Delikatem i przetóż do worków waku. Wlej Esencję i zawakuj.
- Włóż do pieca na parowanie w temp. 83°C na 7 godz.
- Po wyjęciu z pieca żeberka obierz z mięsa i drobno posiekaj lub zmiel. Wymieszaj z miękkim masłem i dopraw pieprzem.
- Formuj 10 kulek i panieruj. Smaż na głębokim tłuszczu na złoty kolor.

Kremowe ziemniaki

- Zagotuj wodę i odstaw aż osiągnie temp. ok. 80°C.
- Wsyp Purée i krótko mieszaj do połączenia z wodą. Odstaw na 2 min.
- Następnie dodaj zeszkłonego pora i masło. Mieszaj do połączenia.

Podanie

- Na środku miski nałóż purée i porcję kwaśnicy. Na purée połóż krokiet i plaster boczku.
- Dekoruj gałązkami szczypiorku.

Żeberko przygotowane metodą sous-vide, zgrillowane i zaprawione *Esencją dymną Knorr Professional* sprawiło, że moje danie zyskało nowoczesny styl.



„Filet zasznurowałem jak pieczeń, ciasno zawiąłem go w folię spożywczą i zaważowałem. To nic innego jak gotowana metoda sous-vide.”

Mirosław Szajkowski,
SzeF Kuchni UFS

Szajkowski



FILET Z INDYKA/ PURÉE Z DYNII/ BURACZANA GALARETKA/ OLEJ PIETRUSZKOWY

DANIE GŁÓWNE

Mirosław Szajkowski, SzeF Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

[f @MiroslawSzajkowskiUFS](#)



Składniki (10 porcji)

Indyk - marynata

1,500 kg Filet z indyka

0,015 kg Czosnek, drobno posiekany

0,020 kg Chili, drobno posiekana

0,025 kg Rosół z kury Knorr Professional

0,002 kg Ziele angielskie, mielone

0,002 kg Kumin

0,001 kg Cynamon

0,002 kg Gałka muskatołowa

0,070 kg Limonka, starta skórka i sok

0,002 kg Pieprz czarny, mielony

Purée z dyni

0,800 kg Dynia hokkaido, oczyszczona

0,050 kg Masło

0,012 kg Sól

Buraczana galaretka

0,300 l Sok jabłkowy

0,040 kg Barszcz czerwony Knorr

0,200 kg Buraki, pieczone, zmiksowane na purée

0,006 kg Agar

Posypka orzechowo-migdałowa

0,020 kg Natka pietruszki, posiekana

0,030 kg Orzechy włoskie

0,030 kg Migdały, w płatkach

0,080 kg Posypka panko

0,015 kg Primerba bazyliowa Knorr Professional

0,030 kg Masło, płynne

Polenta

0,800 l Woda

0,025 kg Rosół jarzynowy Knorr Professional

0,200 kg Polenta

0,050 kg Masło

0,050 kg Ser Parmezan

Sos z podgrzybkami

0,050 kg Masło

0,100 kg Cebula, drobna kostka

0,010 kg Czosnek, drobno posiekany

0,300 kg Podgrzybki

0,100 l Wino białe, wytrawne

0,200 l Woda

0,500 l Śmietanka 30%

0,050 kg Cytryna

0,015 kg Sól

0,002 kg Pieprz czarny, mielony

0,020 kg Zasmażka jasna Knorr Professional

Olej infuzowany pietruszkowy

0,040 kg Natka pietruszki

0,100 l Olej

Dekoracja

Kiełki mizuny



Danie doprawiłem *Rosółem z kury Knorr Professional*, dzięki czemu smak drobiu stał się bardziej wyczuwalny.





FILET Z INDYKA/ PURÉE Z DYNII/ BURACZANA GALARETKA/ OLEJ PIETRUSZKOWY

DANIE GŁÓWNE

Mirosław Szajkowski, Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS

Wykonanie

Indyk - marynata

- Filet z indyka zesznuruj jak szynkę.
- Składniki marynaty wymieszaj i zawakuj razem z indykiem.
- Wstaw do cyrkulatora na 68°C na 110 min.

Purée z dyni

- Dynię pokrój w dużą kostkę. Wymieszaj z olejem i upiecz. Zmiksuj z masłem na purée.

Buraczana galaretka

- Sok zagotuj z purée z buraka. Dodaj suchy Barszcz i agar. Mieszając gotuj na wolnym ogniu przez minutę.
- Następnie przelej do foremek. Po zastygnięciu wyjmij i serwuj z daniem.

Posypka orzechowo-migdałowa

- Składniki posypki zmiksuj. Dodaj masło i Primerbę.

Polenta

- Wodę zagotuj z Rosołem jarzynowym. Dodaj kaszkę kukurydzianą i mieszając podgrzewaj przez kilka minut.
- Na koniec dodaj masło i starty parmezan. Dokładnie wymieszaj.

Sos z podgrzybkami

- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj podgrzybki i smaż. Wlej wino i redukcuj. Wlej wodę i gotuj kilka minut.
- Następnie wlej śmietankę i sok z cytryny. Gotuj kilka minut i zagęść Zasmażką. Doprav.

Podanie

- Gorącą roladę obtocz w posypce i pokrój w plastry o grubości 3 cm.
- Do sosu z podgrzybkami wlej olej pietruszkowy i delikatnie zamieszaj.
- Indyka podawaj z przygotowanymi dodatkami.





WOLNO PIECZONE WĘDZONE ŻEBERKA/ SPAETZLE W STYLU RAMEN BURGER/ KORZENNY KREM Z KAPUSTY

DANIE GŁÓWNE

Emil Dziubak, Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Wschodni

@EmilDziubakUFS

Jak w nowoczesny sposób podać tradycyjny makaron? Mój pomysł to spaetzle zapiekane w formie ramen burgera.



„Moda na imbir i kolendrę wcale nie jest nowa. To przyprawy często używane w staropolskiej, XIX-wiecznej kuchni dworskiej. Lubię wracać do tych smaków.”

**Emil Dziubak,
Szef Kuchni UFS**

Emil Dziubak

Składniki (10 porcji)

Żeberka

2,500 kg Żeberka wieprzowe

0,040 kg Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional

0,100 kg Sos BBQ Hellmann's

0,010 kg Kolendra, świeża

0,010 kg Imbir, świeży, starty

Krem z kapusty

1,500 kg Czerwona kapusta

0,200 kg Masło

0,005 kg Garam masala

0,005 kg Imbir, świeży

0,020 l Syrop malinowy

0,050 l Ocet balsamiczny

0,015 kg Cukier

0,010 kg Sól

0,002 kg Pieprz czarny, mielony

Spaetzle

0,300 kg Spaetzle Makaron jajeczny Lukull

2 szt. Jajko

0,010 kg Kolendra, świeża, posiekana

0,005 kg Mąka

0,100 kg Ser Parmezan, starty

Sos pieczeniowy

0,100 kg Sos pieczeniowy Knorr

1,000 l Woda

0,200 kg Sos BBQ Hellmann's

0,010 l Esencja Dymna Knorr Professional

0,100 kg Grzyby shiitake, świeże

0,200 kg Masło

Wykonanie

Żeberka

- Żeberka zamarynuj w Delikacie, Sosie BBQ, kolendrze i imbirze. Zawakuj i pozostaw na 12 godz. w lodówce.

- Następnie gotuj na parze w piecu w temp. 84°C przez 5 godz. Pozostaw do wystygnięcia.

Krem z kapusty

- Posiekaj kapustę i duś z pozostałymi składnikami (oprócz masła) na wolnym ogniu do miękkości.

- Połącz z masłem i zblenduj na gładkie purée.

Spaetzle

- Spaetzle ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu. Następnie odcedź i zahartuj.

- Jajka utrzep z mąką i kolendrą. Opcjonalnie możesz dodać posiekany szczypiorek.

- Spaetzle wymieszaj z masą jajeczną, ułóż w ringach lub foremkach i posyp parmezanem.

- Piecz ok. 8-10 min w temp. 180°C do uzyskania złotego koloru.

Sos pieczeniowy

- Sos pieczeniowy przygotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu. Dodaj Sos BBQ, Esencję i chwilę zredukuj aż powstanie gęsty sos.

- Grzyby zblanszuj na maśle.

Podanie

- Żeberka wyporcuj, zrumień na mocno rozgrzanym maśle i glazuruj z Sosem BBQ.

- Zapiekane spaetzle zrumień na maśle.

- Całość podawaj z gorącym kremem z kapusty.

- Dekoruj słoną kruszonką z panko lub pieczywa.



„Od dłuższego czasu smażę burgery w formie smash – ich przygotowanie jest dwukrotnie krótsze niż w klasycznej formie, a mięso, dzięki szybkiej obróbce termicznej, zachowuje swoją soczystość.”

**Paweł Kaczmarek,
SzeF Kuchni UFS**

Kaczmarek



SMASH BURGER W TORTILLI/ SALSA PAPRYKOWA/ FRYTKI Z SUSZONYM ŻÓŁTKIEM

DANIE GŁÓWNE

Paweł Kaczmarek, Regionalny SzeF Kuchni UFS, Region Południowy

@PawelKaczmarekUFS



Składniki (10 porcji)

Smash burger

1,000 kg Wołowina 80/20

0,030 kg Delikat Przyprawa do grilla Knorr Professional

0,040 l Esencja Dymna Knorr Professional

0,200 kg Cebula, piórka

Salsa paprykowa

0,400 kg Peperonata Knorr Professional

0,200 kg Ogórki konserwowe, kostka

0,100 kg Cebula czerwona, drobna kostka

0,010 kg Czosnek, starty

Frytki

1,000 kg Ziemniaki

3 szt. Żółtko jaj

0,200 l Majonez Wegański Hellmann's

0,030 kg Szczypiorek

0,300 kg Sól

0,300 kg Cukier

Dodatki

10 szt. Tortilla, 25 cm

0,300 kg Sałata rzymska

0,200 kg Bekon, plastry

0,300 kg Ser cheddar, plastry

0,200 kg Pomidor koktajlowy

0,100 kg Cebula czerwona, piórka

Wykonanie

Smash burger

- Mięso dopraw Delikatem i Esencją. Uformuj kulki.
- Smaż rozgniecione razem z cebulą na płaskiej płycie grillowej.

Salsa paprykowa

- Peperonate wymieszaj z ogórkiem, cebulą i czosnkiem.

Frytki

- Ziemniaki umyj i pokrój.
- Ugotuj w piecu na parze w 100°C ok. 20 min.
- Smaż na głębokim tłuszczu.
- Wymieszaj sól z cukrem. Wybij na to żółtka jaj i przesyp kolejną warstwą soli z cukrem. Pozostaw na 48 godz. w warunkach chłodniczych.
- Następnie żółtka opłucz pod zimną wodą i wstaw do pieca na 60°C do całkowitego wysuszenia.
- Frytki podawaj z tartym żółtkiem, Majonezem i siekanym szczypiorkiem.

Podanie

- Na spód tortilli układaj usmażone kotlety, ser, bekon i sałkę paprykową.
- Zawiń w kształt burgera i zapiecz w piecu przez 5 min w 180°C.
- Podawaj z frytkami i sałatką ze świeżych warzyw.



Jako przyprawy użyłem *Esencji dymnej Knorr Professional*, która nadała mięsu dymnego aromatu, mimo braku grillowania na otwartym ogniu.

Gdy wzrastają ceny papryki, szczególnie w okresie jesienno-zimowym, korzystam z *Peperonaty Knorr Professional* – też do sosów i dodatków do grillowanych mięs w kuchni bufetowej.



GICZ JAGNIĘCA ZAPIEKANA/ PASTA DUXELLES/ SOS Z PIECZONEJ CZERWONEJ PAPRYKI

DANIE GŁÓWNE

Mirosław Szajkowski, Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS



„Kluczowe jest tutaj zbilansowanie dania, uczynienie go zdrowszym, bardziej nowoczesnym i smaczniejszym poprzez dodanie większej ilości warzyw i zmniejszenie ilości skrobi.”

Mirosław Szajkowski,
Szef Kuchni UFS

Składniki (10 porcji)

Gicz jagnięca

10 szt. (4,000 kg) Gicz jagnięca
0,040 kg Delikat Przyprawa do grilla Knorr Professional
0,020 kg Sól
0,300 kg Sos BBQ Hellmann's
0,400 kg Pomarańcza, plasterki
0,002 kg Pieprz czarny, mielony
0,030 kg Czosnek, posiekany
0,010 kg Rozmaryn, świeży
0,080 l Oliwa

Pasta duxelles

0,100 kg Kasza sorgo czerwone
0,300 l Woda
0,010 kg Rosół jarzynowy Knorr Professional
0,060 l Oliwa
0,070 kg Szalotka, bardzo drobna kostka
0,010 kg Czosnek, drobno posiekany
0,100 kg Pieczarki, bardzo drobna kostka
0,100 kg Grzyby shiitake, bardzo drobna kostka
0,060 kg Marchew, bardzo drobna kostka
0,001 kg Pieprz czarny, mielony
2 szt. Jajko
1 rolka Ciasto francuskie

Sos

0,800 kg Czerwona papryka
0,002 kg Pieprz czarny, mielony
0,060 kg Czosnek, cała główka
0,030 l Oliwa
0,020 l Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
0,040 kg Masło
0,010 kg Primerba bazyliowa Knorr Professional

Karmelizowana cebula

0,500 kg Cebula czerwona, piórka
0,040 l Oliwa
0,002 kg Gałka muskatołowa
1,000 l Sok jabłkowy
0,010 kg Rosół jarzynowy Knorr Professional
0,020 kg Cukier
0,002 kg Sól

Podanie

0,020 l Olej infuzowany szczypiorkowy

Wykonanie

Gicz jagnięca

- Gicze jagnięce natrzyj Delikatem i solą, przełóż do wakuu worków.
- Pozostałe składniki wymieszaj z Sosem BBQ i przełóż do giczy. Zamknij próżniowo.
- Gotuj przez 4,5 godz. w 85°C.
- Przed podaniem podgrzej w worku i obsmaż na klarowanym maśle.

Pasta duxelles

- Kaszę sorgo czerwone wypłucz, zalej zimną wodą i odstaw na 12 godz.
- Gotuj ok. 40 min z dodatkiem Rosołu jarzynowego.
- Na oliwie zeszklij szalotkę i czosnek. Dodaj marchewkę, pieczarki i shiitake.
- Całość smażyć przez kilka minut. Dodaj ugotowane sorgo i jedno jajko, wymieszaj i dopraw.
- Z ciasta wykrój 20 krążków o średnicy 7 – 8 cm.
- Na 10 krążków nałóż pastę. Brzegi posmaruj roztrzepanym jajkiem i przykryj krążkiem z ciasta. Następnie brzegi przyciśnij i piecz w temp. 220°C przez 10 min.

Sos

- Paprykę natrzyj oliwą i piecz w temp. 200°C aż zacznie się brązować. Przełóż do grubego worka foliowego na kilkanaście min. Paprykę obierz.
- Czosnek upiecz w łupinie i obierz.
- Paprykę zmiksuj z czosnkiem, masłem, Esencją i Primerbą. Dopraw do smaku.

Karmelizowana cebula

- W szerokim rondlu cebulę zeszklij na oliwie.
- Następnie dodaj pozostałe składniki i gotuj na wolnym ogniu do osiągnięcia konsystencji konfitury.

Podanie

- Gicz podawaj z przygotowanymi składnikami.
- Skrop olejem szczypiorkowym.



KUCHNIA

ROŚLINNA

Warzywna demokracja

W warunkach tak silnego nasycenia rynku gastronomicznego danie dnia nie może tylko wybornie smakować, musi również popisowo wyglądać. Goście oczekują potraw, które będą odżywcze i sycące, ale chcą również, aby przyciągały wzrok — a w osiągnięciu tego celu mogą pomóc warzywa.

To warzywa mogą sprawić, że danie będzie dziełem sztuki; to dzięki nim Szefowie Kuchni mogą tworzyć kunsztowne i atrakcyjne wizualnie kompozycje, które zachwycą i zainspirują gości. Warzywa mają moc zmieniania nijakich i bezbarwnych dań w oszałamiające i hipnotyzujące kompozycje — świetnym przykładem jest krem z marchewki z pikantnym pasztecikiem z soczewicy Szefa Kuchni Kamila Tłuczka. Przez długi czas lekceważyliśmy warzywa — czas, żeby zajęły należne im miejsce w kuchennej hierarchii.



ZAPIEKANE BAKŁAŻANY/ WARZYWA BRUNOISE/ SER FETA I MOZZARELLA/ SOS POMIDOROWY

PRZYSTAWKA

Mirosław Szajkowski, Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS

Primerba bazyliowa Knorr Professional dodana do farszu oraz do sosu nadała im głębokiego, bogatego smaku.

Plastry bakłażana nadziane farszem, a następnie zapieczone w dwóch etapach zapewnią idealną konsystencję i kompozycję smakową dania.



„Bakłażany pokrojone w podłużne plastry włożyłem na pół godziny do 5-proc. solanki z wodą, dzięki czemu po odsączeniu były miękkie i łatwo się zwijały.”

Mirosław Szajkowski,
Szef Kuchni UFS

Składniki (10 porcji)

Bakłażany

2,000 kg Bakłażan
0,200 kg Sól
4,000 l Woda

Nadzienie

0,050 l Oliwa
0,100 kg Cebula, drobna kostka
0,020 kg Czosnek, posiekany
0,150 kg Papryka czerwona, drobna kostka
0,200 kg Seler naciowy, drobna kostka
0,200 kg Mix żółtej i czerwonej marchewki brunoise
0,200 kg Mix żółtej i zielonej cukinii brunoise
0,200 kg Boczniaki, drobna kostka
0,020 kg Primerba bazyliowa Knorr Professional
0,005 kg Sól
0,002 kg Pieprz czarny, mielony
0,250 kg Ser feta, mała kostka

Sos pomidorowy neapolitana

0,050 l Oliwa
0,100 kg Szalotka, bardzo drobno posiekana
0,015 kg Czosnek, bardzo drobno posiekany
0,015 kg Chili, bardzo drobno posiekana
0,800 kg Tomato Pronto Knorr Professional
0,020 kg Primerba bazyliowa Knorr Professional
0,005 kg Sól
0,002 kg Pieprz czarny, mielony

Beszel

0,500 l Mleko
0,040 kg Masło
0,080 kg Zasmażka jasna Knorr Professional
0,002 kg Gałka muskatołowa
0,004 kg Sól

Sos ziołowy

0,020 kg Sos sałatkowy włoski Knorr Professional
0,100 l Zimna woda
0,100 l Oliwa
0,050 kg Szalotka, drobno posiekana
0,020 kg Chili, drobno posiekana
0,005 kg Czosnek, drobno posiekany
0,010 kg Oregano, drobno posiekane
0,010 kg Natka pietruszki, drobno posiekana
0,001 kg Pieprz czarny, mielony
0,003 kg Sól

Do zapiekania

0,250 kg Mozzarella, wiórki

Wykonanie

Bakłażany

- Bakłażany pokrój wzdłuż w plastry o grubości 1 cm.
- Sól wymieszaj w zimnej wodzie. Włóż bakłażany i odstaw na godzinę.
- Następnie odsącz i osusz.

Nadzienie

- Cebulę zeszklij z czosnkiem i zasmażając dodawaj kolejne składniki nadzienia oprócz sera fety. Dopraw i odstaw do wystygnięcia.
- Po wystygnięciu dodaj fetę i wymieszaj.

Sos pomidorowy neapolitana

- Cebulę zeszklij z czosnkiem. Dodaj chili i Tomato Pronto oraz trochę soli i pieprzu. Gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem ok. 30 min.
- Sos można lekko zmiksować. Dodaj Primerbę i wymieszaj.

Beszel

- Mleko zagotuj i dodaj masło. Mieszając wsyp Zasmażkę i gotuj chwilę na wolnym ogniu.
- Dopraw solą i gałką muskatołową.

Sos ziołowy

- Sos sałatkowy wymieszaj z wodą. Po 5 min dodaj pozostałe składniki i wymieszaj. Dopraw.

Przygotowanie do zapiekania

- Na dno naczynia wylej trochę sosu beszamelowego oraz sosu neapolitana.
- Na plastry bakłażana nałóż nadzienie i zwiń w roladki.
- Roladki rozłóż w naczyniu. Lekko polej sosami i zapiekaj w temp. 180°C przez 25 min.
- Następnie posyp mozzarellą i zapiekaj jeszcze 10 min.
- Polewaj sosem ziołowym i podawaj.

„Warzywa dają duże pole do popisu i kreowania nowych odsłon dań. W swoim kremie zastosowałem różne tekstury składników, aby nabrał on niebanalnego wyglądu i ciekawego smaku.”

**Kamil Tłuczek,
Szeff Kuchni**

Kamil Tłuczek



KREM MARCHEWKOWY/ PIKANTNY PASZTECIK Z SOCZEWICY/ SAŁATKA Z WINEGRET ZUPA



Kamil Tłuczek, Zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

Składniki (10 porcji)

Krem marchewkowy

3,000 l Woda
2,000 kg Marchew
0,100 kg Cebula biała
0,060 l Oliwa
0,300 l Wino białe
0,060 l Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional

Pasztecik

0,100 kg Soczewica czerwona
0,100 kg Marchew
0,030 kg Cebula
0,050 kg Czosnek
0,200 l Woda
0,050 l Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
0,100 l Wino białe
1 szt. Jajko
0,040 l Sriracha

Sałatka z winegretem

0,050 kg Mizuna
0,050 kg Musztardowiec ciemny
Sos winegret
0,100 l Sok jabłkowy
0,050 l Oliwa

0,015 kg Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional

0,005 kg Musztarda
0,005 kg Miód

0,005 l Esencja Cytrusowa Knorr Professional

Podanie

0,150 kg Kwaśna śmietana
Do dekoracji Tiul pomidorowy

Wykonanie

Krem marchewkowy

- Cebulę i marchewkę obierz, pokrój i podsmaż. Następnie podlej winem i zredukuj.
- Zalej wodą, dodaj Esencję bulionu warzywnego i gotuj do miękkości. Zmiksuj na gładki krem.

Pasztecik

- Cebulę, czosnek i marchewkę obierz i pokrój. Następnie podsmaż, podlej winem i zredukuj.
- Zalej wodą, dodaj Esencję bulionu warzywnego i gotuj do miękkości.
- Dodaj ugotowaną soczewicę, jajko i Srirachę. Zmiksuj na gładki krem.
- Przełóż do foremek i zapiekaj 20 min w temp. 160-180°C.

Sałatka z winegretem

- Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksuj i polej nim sałatkę.

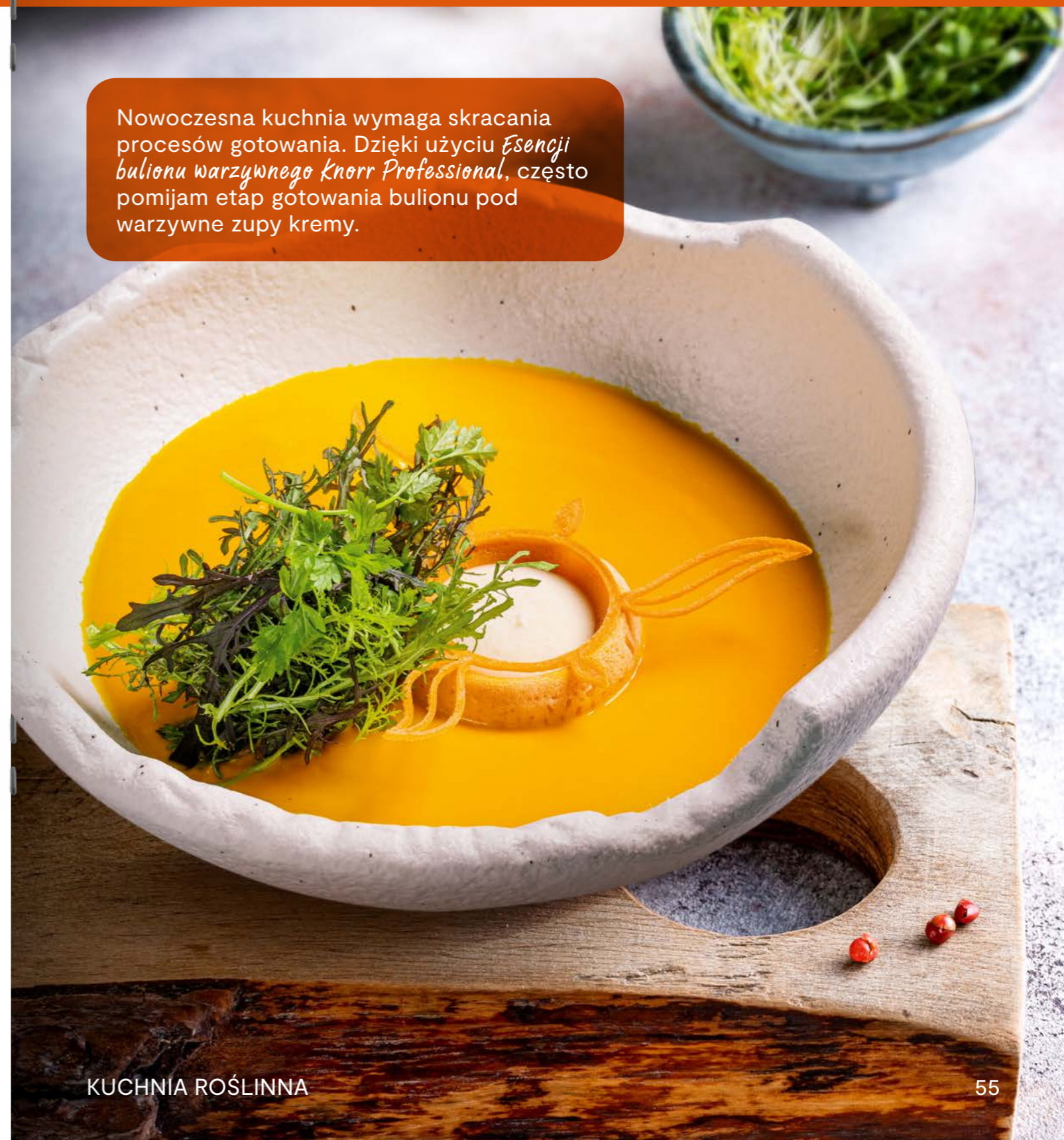
Podanie

- Zupę krem podawaj z pasztecikiem, kwaśną śmietaną, tiulem pomidorowym i sałatką.



Bardzo często w kuchniach przygotowujemy demi-glace z palonych kości wołowych, ale dużo ciężiej przygotować demi-glace z warzyw. *Esencja bulionu warzywnego* rozwiązuje ten problem – wystarczy rozcieńczyć ją wodą i dodać masło, a osiągniesz podobny efekt.

Nowoczesna kuchnia wymaga skracania procesów gotowania. Dzięki użyciu *Esencji bulionu warzywnego Knorr Professional*, często pomijam etap gotowania bulionu pod warzywne zupy kremy.





SAMOSY Z JAK KURCZAKIEM/ SOS MIĘTOWO-DYNIOWY/ MAJONEZ CYTRYNOWY

DANIE GŁÓWNE

Emil Dziubak, Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Wschodni

@EmilDziubakUFS



Tortilla pieczona lub smażona w formie chrustu czy chipsów jest świetną alternatywą do tradycyjnych grzanek do zup, kremów oraz sałatek.



„Samosy to tradycyjne indyjskie danie street foodowe, najczęściej występujące w wersji wegańskiej.”

Emil Dziubak,
Szef Kuchni UFS

Emil Dziubak

Składniki (10 porcji)

Samosy

10 szt. Ciasto do spring rolls
0,300 kg Ziemniaki
0,300 kg Dynia hokkaido
0,300 kg Jak Kurczak The Vegetarian Butcher
0,020 l Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional
0,150 kg Cebula
0,010 kg Mięta, świeża
0,010 kg Kolendra, świeża
0,005 kg Kolendra, ziarno
0,005 kg Garam masala
0,025 kg Żółta pasta curry Knorr
0,150 l Olej
0,020 l Woda
0,005 kg Mąka

Sos miętowo-dyniowy

0,200 kg Dynia, ze skórą
0,005 kg Mięta, świeża
0,005 kg Garam masala
0,500 l Woda
0,010 kg Skrobia kukurydziana
0,010 kg Cukier
0,005 kg Sól
1 szt. Limonka

Sos pomidorowy

0,200 kg Tomato Pronto Knorr Professional
1 szt. Limonka
0,005 kg Chili, świeże
0,005 kg Kolendra, świeża
0,005 l Esencja Cytrusowa Knorr Professional

Majonez cytrynowy

0,100 l Majonez Wegański Hellmann's
0,010 l Esencja Cytrusowa Knorr Professional

Dekoracja - chrust

5 szt. Tortilla, 15-20 cm
0,010 kg Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional

Wykonanie

Samosy

- Ziemniaki ugotuj w mundurkach, obierz i pokrój w kostkę.
- Dynię, cebulę i Jak Kurczaka pokrój w kostkę i usmaż na rozgrzanym tłuszczu. Dodaj Pastę curry, garam masalę i duś do miękkości. Na koniec dopraw kolendrą, miętą i Esencją.
- Ciasto do spring rolls posmaruj wymieszaną mąką z wodą. Nałóż porcję farszu z warzyw i zawiń w trójkątne pierożki.
- Gotowe samosy smaż na głębokim tłuszczu na złoty kolor.

Sos miętowo-dyniowy

- Dynię pokrój w kostkę.
- W garnku zagotuj wodę. Następnie dodaj dynię i przyprawy. Duś do miękkości.
- Całość zaciągnij skrobią kukurydzianą do zagęszczenia.

Sos pomidorowy

- Z Tomato Pronto odcedź nadmiar wody.
- Dodaj sok z limonki, chili, kolendrę i Esencję. Wymieszaj.

Majonez cytrynowy

- Majonez połącz z Esencją.
- Opcjonalnie dodaj tartęj skórki z limonki.

Dekoracja - chrust

- Tortillę pokrój w cienkie paski i usmaż na złoty kolor na głębokim tłuszczu.
- Całość przypraw Delikatem do drobiu.

MAJONEZY I SOSY HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor¹
- ✓ Klasyczny smak¹
- ✓ Wysoka wydajność²
- ✓ Wegański³
- ✓ Zawiera 15% jogurtu pasteryzowanego⁴



DO DEKORACJI¹
3 l

DO SAŁATEK²
5 l

WEGAŃSKI³
2 l

YOFRESH⁴
5 l

SOS BARBECUE (BBQ)
4,8 kg

MIESZANKI PRZYPRAW I MARYNATY

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



DELIKAT DO MIĘSA⁵
0,6 kg

DELIKAT DO DROBIU⁵
0,6 kg

DELIKAT DO GRILLA⁵
0,5 kg

DELIKAT DO GYROSA⁵
0,5 kg

DELIKAT DO RYB⁵
0,6 kg



MARYNATA
DO DROBIU
0,7 kg

MARYNATA
DO WIEPRZOWINY
0,75 kg

MARYNATA
DO WOŁOWINY
0,75 kg

MARYNATA
DO RYB I OWOCÓW MORZA
0,7 kg

⁵ Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw

BAZY WARZYWNE



- ✓ Gotowy składnik warzywny wielu dań⁶
- ✓ Do stosowania na ciepło i zimno
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Wysoka wydajność



TOMATO PRONTO⁶
(Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)
2 kg

PEPERONATA⁶
(Pokrojona kolorowa papryka)
2,6 kg

RATATOUILLE⁶
(Mieszanka warzywna)
2,5 kg

CAMPAGNA RUSTICA⁶
(Sos na bazie pomidorów z warzywami i pieczarkami)
2 kg



POMODORI PELATI
(Pomidory w całości bez skórki)
2,5 kg

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

PASSATA PRZETARTE
POMIDORY⁶
10 kg



CONCENTRATO
DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
0,8 kg

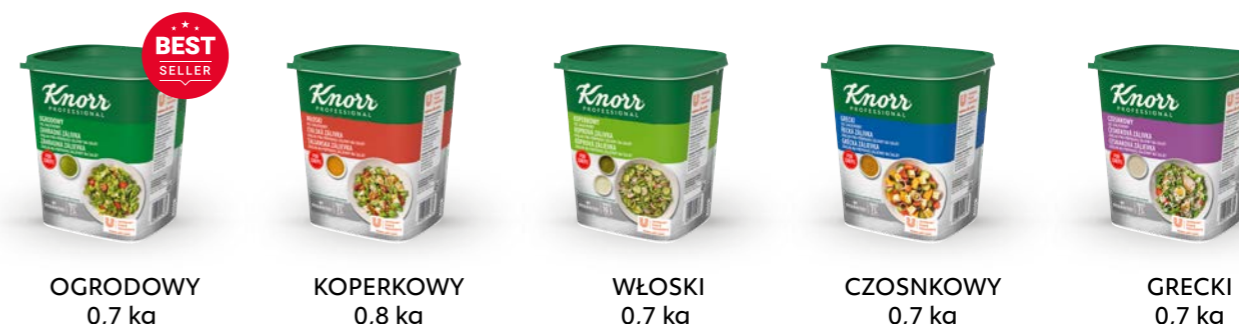
CONCENTRATO
DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
4,5 kg

POMODORI SECCHI⁶
(Pomidory suszone)
0,75 kg

PEPERONI GRIGLIATI⁶
(Papryka grillowana)
0,75 kg

SOSY SAŁATKOWE

- ✓ Nie rozwarstwiają się
- ✓ Gotowe sosy
- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Bez konserwantów i barwników



OGRODOWY
0,7 kg

KOPERKOWY
0,8 kg

WŁOSKI
0,7 kg

CZOSNKOWY
0,7 kg

GRECKI
0,7 kg

BULIONY I ZUPY

- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Do przyprawiania
- ✓ Do podlewania⁷
- ✓ Baza do zup
- ✓ Gotowy żurek⁸
- ✓ Alternatywa zakwasu⁸
- ✓ Oszczędność czasu i energii



ROSÓŁ Z KURY⁷ 1 kg ROSÓŁ WOŁOWY⁷ 1 kg ROSÓŁ JARZYNOWY⁷ 1 kg BULION GRZYBOWY 1 kg



FOND Z OWOCÓW MORZA W PAŚCIE 1 kg ŻUREK⁸ 1,4 kg BARSZCZ CZERWONY 1,4 kg

SOSY

- ✓ Uzupelnienie bazy powstałej z pieczenia mięs⁹
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Oszczędność czasu i energii



SOS PIECZENIOWY⁹ 1,4 kg SOS DEMI-GLACE⁹ 0,75 kg SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE⁹ 1,2 kg SOS GRZYBOWY 0,84 kg

ZASMAŹKI

- ✓ Zagęszczają bez zbyleń
- ✓ Neutralny profil smakowy
- ✓ Bez laktozy
- ✓ Odpowiednie dla wegan
- ✓ Bez barwników



ZASMAŻKA CIEMNA 1 kg ZASMAŻKA CIEMNA 10 kg ZASMAŻKA JASNA 1 kg ZASMAŻKA JASNA 10 kg



„ROŚLINNE MIĘSO” THE VEGETARIAN BUTCHER



- ✓ Bazują na smaku i teksturze mięsa
- ✓ Szerokość i uniwersalność zastosowania
- ✓ Z witaminą B12 i żelazem
- ✓ Źródło białka
- ✓ Wysoka zawartość błonnika¹⁰



JAK BURGER SUPREME 2,26 kg JAK KURCZAK W CHRUPIACEJ PANIERCE¹⁰ 1,8 kg JAK NUGGETSY 1,75 kg JAK KURCZAK 1,75 kg JAK KLOPSIKI 2 kg JAK MIELONE 2 kg



PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor¹¹
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA¹¹ 0,34 kg CZERWONE PESTO¹¹ 0,34 kg CZOSNKOWA 0,34 kg PESTO¹¹ 0,34 kg GRZYBOWA 0,34 kg



PROWANSALSKA 0,34 kg WŁOSKA 0,34 kg TYMIANKOWA 0,34 kg Z PIECZONEJ CEBULI 0,34 kg

PASTA SZAFRANOWA

- ✓ Nadaje smak i kolor szafranu
- ✓ Doskonała do dań jednogarnkowych



PASTA SZAFRANOWA 0,8 kg

NOWOŚCI



- ✓ Wszechstronne zastosowanie
- ✓ Do dań rustykalnych (a'la makaron ręcznie robiony)



SPAETZLE MAKARON JAJECZNY 5 kg



MAKARONY



- ✓ Doskonały przyrost po ugotowaniu
- ✓ Sprężyste¹² i stabilne w bumarze
- ✓ Odpowiednie do ugotowania i odgrzania
- ✓ Do azjatyckich zup, sałatek¹²
- ✓ Wyprodukowane we Włoszech

NOWOŚĆ



NUDLE AZJATYCKIE¹²
3 kg



TORTELLINI
3 kg



CRESTI DI GALLO
(KOLANKA Z FALBANKĄ)
3 kg



FARFALLE
(KOKARDKI)
3 kg



FUSILLI
(ŚWIDERKI)
3 kg



FUSILLI TRICOLORE
(ŚWIDERKI W TRZECH
KOLORACH)
3 KG



LASAGNE
3 kg



MACCARONI
(NITKA CIĘTA)
3 kg



PAPPARDELLE ALL'UOVO
(SZEROKA WSTĄŻKA,
MAKARON JAJECZNY)
2 kg



PENNE RIGATE
(RURKI KARBOWANE)
3 kg



PENNETTE (PIÓRKA)
3 kg



QUADRUCCI (ŁAZANKI)
3 kg



SPAGHETTI
3 kg



STELLINE (GWIAZDKI)
3 kg



CODINI (KOLANKA)
3 kg



TAGLIATELLE
(GNIAZDA WSTĄŻKI)
3 kg



GRANDINE (KULECZKI)
3 kg



GNOCCHETTI SARDI
(MUSZELKI)
3 kg



ESENCJE I SOSY PŁYNNNE

- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Zawierają skoncentrowane buliony
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Wygoda użycia



ESENCJA BULIONU
DROBIOWEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
WOŁOWEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
WARZYWNEGO
1 l



ESENCJA BULIONU
RYBNEGO
1 l

✓ Kreatywne smaki

✓ Urozmaicenie każdej kuchni

✓ Prostota i szybkość użycia



ESENCJA DYMNA
0,4 l



ESENCJA CYTRUSOWA
0,4 l



SOS
TERIYAKI
1 l



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



Unilever
Food
Solutions

#gotowi na jutro

WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

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)



Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
f @MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
f @MiroslawSzajkowskiUFS



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni
f @PrzemyslawKaczmarekUFS



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
f @PawelKaczmarekUFS



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
f @EmilDziubakUFS