



Unilever
Food
Solutions

Gotują z nami Szefowie Kuchni:

Kamil Tłuczek

Marcin Szachowicz

Mirosław Szajkowski

Przemysław Kaczmarek

MAGAZYN HoReCa
KWIECIEŃ 2024

26 SPRAWDZONYCH PRZEPISÓW

WIOSNA - LATO
na talerzu

WSTĘP

Aby zawsze być na bieżąco, spotykamy się z Wami na co dzień. Odwiedzamy małe, średnie i większe biznesy, w dużych miastach, mniejszych miejscowościach oraz w ośrodkach turystycznych. Analizujemy globalne i lokalne trendy, sytuację w branży i media społecznościowe.

Wiemy, jak ważnym tematem jest dla Was budowanie ciągłego zainteresowania gości Waszą ofertą i pokazanie im, że zawsze macie coś nowego i warto Was odwiedzać przy każdej okazji.

Wprowadzacie do menu dania sezonowe, urozmaiacie ofertę o wybrane tematy przewodnie – przyciągacie tych, którzy chcą próbować nowości. Otwierając się na krótkie pomysły czasowe (weekendowe lub na specjalne okazje) utwierdzacie gości w przekonaniu, że właśnie do Was zawsze warto wracać.

W naszej najnowszej publikacji znajdziecie pomysły na odświeżenie menu w sezonie wiosna – lato 2024. Są uniwersalne w zastosowaniu, sprawdzają się zarówno w ofercie a la carte, jak i w menu lunchowym, weekendowym, okolicznościowym oraz w rozmaitych wkładkach tematycznych. Zadbaliśmy o to, by dania były różnorodne i oryginalnie podane. Dziękujemy też Kamilowi Tuczakowi, Szefowi Kuchni, zwycięzcy polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023 za wartościową współpracę.

Życzymy, by w Waszych restauracjach zawsze się coś działo i... aby zawsze byli w nich goście!

Milej lektury!

Kamil Tuczak Marcin Szlachowicz
Geophelia Przemysław Świerad



MENU

WARZYWA

Tost z Peperonata / jajko poche	4-5
Carpaccio z buraków / wędzona ricotta / coulis jeżynowy / oliwa estragonowa	6-7
Orientalna sałatka z mango / frytowany Jak Kurczak / sos słodko-pikantny	8-9
Wiosenna zupa / świeży ogórek / kalarepa	10-11
Chłodnik / ogórek / rzodkiewka / szparagi	12-13
Krem kurkowy / wędzona śmietana / olej rydzowy / puree w panku / bocznik	14-15
Orientalny krem z kalafiora / oliwa z konfitowanymi grzybami	16-17
Zupa szczawiowa / puree ziemniaczane / jajko / boczek	18-19
Pieczony kalafior / „klopsiki węgierskie” / soczewica	20-21
„Węgiński kotlet” / mizeria / młode ziemniaki	22-23
	24-25

MAKARONY

Spaghetti / czerwone pesto / szparagi	26-27
Mac&cheese	28-29
Makaron nudle / brokuły / sos gorgonzola	30-31
	32-33

RYBY I OWOCE MORZA

Tacos / chrupiący dorsz / sos jalapeño	34-35
Krewetki / chorizo / pomidory	36-37
Japoński tatar / łosoś / chipsy ryżowe	38-39
Łosoś / rolada ze szparagów i para / puree z marchewki / sos maślany / kasza sorgo	40-41
Mus z pstrąga / sos z małosolnego ogórka / szyjki rakowe	42-43
Dorsz skrei / sos choron / soczewica beluga / Peperonata / puree z kalafiora / krokiet z krewetkami / oliwa szpinakowa	44-45
	46-47

MIĘSA

Bowl / polędwiczka wieprzowa / piklowana kalarepa	48-49
Grillowany filet z kurczaka / sos chimichurri / brokuły bimi	50-51
Kurczak w koreańskiej glazurze / zielony ogórek / biała rzodkiew	52-53
Kurczak / kurki / kasza bulgur / kalafior	54-55
Polędwiczka wieprzowa / sos bocznikowo-grzybowy / ziemniaki gratin / sałatka z buraków	56-57
Sznicel wieprzowy / sos holenderski / szparagi / jajko	58-59
Schab z kruszonką / kolorowe puree / sos pieczeniowy	60-61
	62-63

WARZYWA

Warzywa przestały być w naszych daniach już tylko dodatkiem. Mogą odgrywać główną, albo co najmniej pełnoprawną, rolę w menu i na talerzu. Dają nam moc, są źródłem witamin, minerałów i błonnika, a eksperci twierdzą, że w diecie nie może zabraknąć zwłaszcza tych w odpowiednich grupach kolorystycznych: zielonej, czerwonej i fioletowej.

O ile dla większości gości warzywa nadal stanowią dodatek, rośnie grupa osób na diecie wegańskiej i wegetariańskiej, a także fleksitarian, ograniczających spożycie mięsa i produktów odzwierzęcych, dla których warzywa stanowią podstawę posiłków. To zwłaszcza ci goście oczekują ciekawego podania, nietuzinkowych połączeń i pełnowartościowych dań bogatych nie tylko w smak, ale też w składniki odżywcze.

Mówiąc o warzywach, nie sposób nie wspomnieć o zupach. Wszak chłodniki, kremy i polskie klasyczne zupy opierają się na nich, ich różnorodności i smaku. Warzywa to fundament zdrowej diety; to także symboliczny powrót do korzeni, wszak polska kuchnia opiera się na warzywach, a te zapomniane, powoli wracają do łask.





Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

TOST Z PEPERONATĄ

1 jajko poche



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS

[f @PrzemyslawKaczmarekUFS](#)

Przemysław Kaczmarek



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

TOST

Chleb pełnoziarnisty	0,500 kg
Oscypek	0,500 kg
Pomidory	0,500 kg
Szparagi białe	0,400 kg
Szpinak, świeży	0,200 kg
Masło	0,050 kg
Peperonata Knorr Professional	0,500 kg
Sól	0,005 kg
Cukier	0,010 kg
Pieprz czarny	0,002 kg

JAJKO POCHE

Jajka	10 szt.
Ocet winny	0,025 l
Sól	0,015 kg

DEKORACJA

Pianka z pietruszki



WYKONANIE

TOST

- Chleb pokrój i zgrilluj.
- Pokrojonego oscypka i cząstki pomidora podsmaż. Szparagi ugotuj z dodatkiem soli i cukru.
- Szpinak zeszklij na maśle, przypraw solą i pieprzem.

JAJKO POCHE

- Zagotuj wodę z dodatkiem octu i soli.
- Delikatnie wbij jajko na wrzącą wodę i przygotuj jajko poche.

PODANIE

- Tosty podawaj z oscypkiem, pomidorem, szparagami, szpinakiem i Peperonata.
- Na górze umieść jajko poche.
- Udekoruj pianą z natki pietruszki.



CARPACCJO Z BURAKÓW

*/ wędzona ricotta
/ coulis jeżynowy
/ oliwa estragonowa*



KAMIL TŁUCZEK
SZEFEF KUCHNI
Zwycięzca polskiej selekcji konkursu
Bocuse d'Or 2023

Kamil Tłuczek



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

BURAKI

Buraki	1,000 kg
Oliwa z oliwek	0,080 l
Ocet balsamiczny	0,020 l
Miód	0,030 kg
Primerba tymiankowa Knorr Professional	0,010 kg
Ocet malinowy	0,015 l
Sól	0,003 kg

OWOCE

Pomarańcze	0,500 kg
Grejpfruty	0,600 kg
Jeżyny	0,200 kg

COULIS JEŻYNOWY

Jeżyny	0,500 kg
Agar	0,001 kg na 100 ml
Woda	0,100 l
Cukier	0,080 kg

OLIWA ESTRAGONOWA

Estragon świeży	0,050 kg
Szpinak świeży	0,030 kg
Oliwa	0,200 l

PODANIE

Ricotta wędzona	0,500 kg
Natka pietruszki	do dekoracji



WYKONANIE

BURAKI

- Buraki umyj i ugotuj. Obierz i pokrój w cienkie plastry.
- Połącz oliwę, ocet i miód, a następnie wymieszaj z Primerbą, octem malinowym i solą. Tak przygotowaną marynatą obtocz buraki.

OWOCE

- Pomarańcze i grejpfruty wyfiletuj. Jeżyny pokrój na pół.

COULIS JEŻYNOWY

- Jeżyny zagotuj z dodatkiem wody i cukru. Zmiksuj na gładki sos. Przetrzyj przez sito. Zważ powstały sos, dodaj agar i zagotuj. Gdy stężeje ponownie zmiksuj dolewając odrobinę zimnej wody, by powstał gładki błyszczący coulis.

OLIWA ESTRAGONOWA

- Estragon zmiksuj ze szpinakiem i oliwą. Przecejdź przez gazę.

PODANIE

- Zamarynowane buraki ułóż na talerzu wraz z owocami i coulis jeżynowym. Dodaj pokruszoną wędzoną ricottę, polej oliwą estragonową i udekoruj świeżymi ziołami.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

ORIENTALNA SAŁATKA Z MANGO

1 frytowany Jak Kurczak
1 sos słodko-pikantny



MIROSŁAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

FRYTOWANY JAK KURCZAK

Jak Kurczak The Vegetarian Butcher	0,300 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional	0,010 kg
Skrabia kukurydziana	0,030 kg

SAŁATKA

Mango	0,250 kg
Ogórek zielony	0,300 kg
Papryka czerwona	0,300 kg
Marchew	0,300 kg
Groszek cukrowy, zblanszowany	0,200 kg
Kielki fasoli mung	0,050 kg
Grzyby shimeji	0,030 kg
Cebula czerwona	0,100 kg
Sól	0,010 kg
Cukier	0,030 kg
Ocet biały winny	0,030 l
Rukola	0,100 kg

SOS

Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr	0,250 l
Pulpa z mango	0,150 kg
Woda	0,100 l
Kolendra	0,010 kg
Sezam, prażony	0,010 kg

PODANIE

Kolendra, świeża	0,020 kg
Sezam, prażony	0,020 kg



WYKONANIE

FRYTOWANY JAK KURCZAK

- Jak Kurczaka zalej gorącą wodą, zagotuj i odsącz. Odstaw do wystygnięcia.
- Następnie bardzo cienko pokrój i przypraw Delikatem. Dodaj skrobię i wymieszaj.
- Wrzuc na mocno rozgrzaną fryturę i krótko smaż.

SAŁATKA

- Mango, ogórek, paprykę, marchew i groszek pokrój.
- Grzyby przesmaż, cebulę pokrój w krążki, wymieszaj z solą, cukrem i octem.

SOS

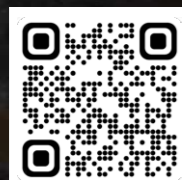
- Składniki sosu wymieszaj.

PODANIE

- Składniki sałatki ułóż w dowolny sposób, skrop sosem i posyp kolendrą.



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™





Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

WIOSENNA ZUPA / ŚWIEŻY OGÓREK

/ kalarepa



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS

[f](#)@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

ZUPA

Filet z kurczaka	0,300 kg
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,030 kg
Sól	0,010 kg
Olej	0,030 l
Cebula, kostka	0,100 kg
Seler	0,080 kg
Marchew	0,240 kg
Woda	1,600 l
Kalarepa	0,180 kg
Ziemniaki	0,250 kg

Ogórek zielony	0,300 kg
Sos sałatkowy koperkowy Knorr	0,010 kg
Koperek	0,005 kg



WYKONANIE

ZUPA

- Kurczaka pokrój w drobną kostkę, przypraw solą i podsmaż na oleju.
- Dodaj cebulę, seler i marchew pokrojone w julienne. Całość zasmażaj.
- W gorącej wodzie rozpuść Rosół jarzynowy i połącz z podsmażonymi składnikami.
- Dodaj kalarepę, ziemniaki i zielonego ogórka. Przypraw Sosem sałatkowym i gotuj przez chwilę. Na koniec dodaj świeży koperek.





CHŁODNIK / OGÓREK / RZODKIEWKA

— / szparagi



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

CHŁODNIK

Botwina	0,400 kg
Barszcz czerwony Knorr	0,100 kg
Woda	0,500 l
Masłanka	0,500 l
Kefir	0,500 l
Smietanka 36%	0,500 l
Ogórek zielony	0,250 kg
Rzodkiewka	0,250 kg

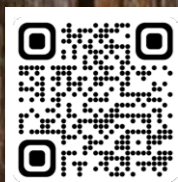
Szparagi zielone	0,150 kg
Koperek	0,030 kg
Szczypiorek	0,030 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny	0,003 kg
Cukier	0,015 kg
Czosnek	0,010 kg



WYKONANIE

CHŁODNIK

- Oczyszczoną i pokrojoną botwinę sparz, odcedź i wystudź.
- Barszcz czerwony rozprowadź w 500 ml wrzącej wody i wystudź. Połącz z masłanką, kefirem i śmietaną.
- Dodaj drobno pokrojone warzywa i ziola. Dopraw do smaku.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

KREM KURKOWY

*/ wędzona śmietana
/ olej rydzowy / puree
w panko / boczniak*



KAMIL TŁUCZEK
SZEFEF KUCHNI
Zwycięzca polskiej selekcji konkursu
Bocuse d'Or 2023

Kamil Tłuczek



WYKONANIE

KREM KURKOWY

- Warzywa i pieczarki pokrój drobno, podsmaż, podlej winem i zredukuj.
- Podleń wodą i dopraw Esencją.
- Gdy warzywa będą miękkie, dodaj Zupę krem z kurek oraz śmietankę.
- Całość zagotuj, a następnie zmiksuj na gładki krem.

WĘDZONA ŚMIETANA

- Kwaśną śmietanę wymieszaj z Esencją dymną.
- Opcjonalnie możesz zagotować śmietanę z agarosem (1 g agaru na 100 g śmietany) i zamrozić w pożądanej formie.

PUREE W PANKO

- Ziemniaki ugotuj i przetrzyj na gładkie puree. Uformuj kulki, opanieruj i usmaż na głębokim tłuszczu.

BOCZNIAK

- Boczniaki pokrój na walce i podsmaż na maśle klarowanym. Dodaj Primerbę grzybową i podlej winem. Zredukuj i dopraw do smaku.

PODANIE

- Krem kurkowy podawaj z wędzoną śmietaną, krokietkami ziemniaczanymi w panko, boczniakiem i olejem rydzowym.



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

KREM KURKOWY

Cebula	0,100 kg
Marchew	0,200 kg
Pietruszka	0,200 kg
Seler	0,100 kg
Pieczarki	0,200 kg
Wino białe	do smaku
Woda	1,000 l
Zupa krem z kurek Knorr	0,080 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,010 l
Śmietanka roślinna 31%	0,100 l

WĘDZONA ŚMIETANA

Śmietana 18%	0,250 l
Esencja Dymna Knorr Professional	0,015 l

PUREE W PANKO

Ziemniaki	0,500 kg
Masło	0,060 kg
Sól	0,010 kg
Mąka pszenna	0,050 kg
Jajko	2 szt.
Panierka panko	0,080 kg
Olej	0,200 l

BOCZNIAK

Boczniak mikołajkowy	2 szt.
Masło klarowane	0,050 kg
Białe wino	0,050 l
Primerba grzybowa Knorr Professional	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg

PODANIE

Olej rydzowy	0,050 l
--------------	---------



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

ORIENTALNY KREM Z KALAFIORA

*1 oliwa z konfitowanymi
grzybami*



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

OLIWA Z KONFITOWANYMI GRZYBAMI

Grzyby shiitake, suszone	0,050 kg
Woda	1,600 l
Oliwa	0,120 l
Czasnek, drobno pokrojony	0,025 kg
Kalendra, świeża	0,020 kg

ORIENTALNY KREM Z KALAFIORA

Masło	0,050 kg
Cebula	0,050 kg
Czasnek	0,030 kg
Imbir	0,020 kg

Ziemniaki	0,250 kg
Kalafior	0,800 kg
Bulion grzybowy Knorr Professional	0,040 kg
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,015 l
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Śmietanka 36%	0,200 l

PODANIE

Groszek ptysiowy Knorr	0,060 kg
------------------------	----------



WYKONANIE

OLIWA Z KONFITOWANYMI GRZYBAMI

- Grzyby namocz w wodzie. Odcedź, ale wodę zostaw do ugotowania zupy.
- Pokrój w drobną kostkę.
- Do oliwy dodaj grzyby i czasnek.
- Konfituj na małym ogniu przez 30 minut. Pod koniec dodaj pokrojoną kalendrę.

ORIENTALNY KREM Z KALAFIORA

- Na maśle podsmaż pokrojoną cebulę, czasnek, imbir, ziemniaki i różyczki kalafiora.
- Zalej wodą od moczenia grzybów, dodaj Bulion grzybowy, pieprz i Sos Ketjap Manis.
- Gotuj do miękkości, zabil śmietanką i zmiksuj na gładki krem.

PODANIE

- Orientalny krem z kalafiora podawaj z oliwą z konfitowanymi grzybami i groszkiem ptysowym.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

ZUPA SZCZAWIOWA

/ puree ziemniaczane
/ jajko / boczek



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

ZUPA SZCZAWIOWA

Masło	0,050 kg
Cebula	0,040 kg
Seler	0,100 kg
Pietruszka, korzeń	0,100 kg
Por	0,050 kg
Woda	1,600 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,040 kg
Gałka muszkatołowa	0,001 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Szczaw konserwowy	0,300 kg

Śmietanka 36%	0,150 l
Szpinak, liście	0,150 kg

PUREE ZIEMNIACZANE

Woda	0,500 l
Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr	0,090 kg
Masło	0,030 kg

DODATKI

Jajko przepiórcze, sadzone	10 szt.
Chipsy z boczku	0,080 kg



WYKONANIE

ZUPA SZCZAWIOWA

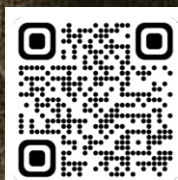
- Na maśle podsmaż pokrojoną cebulę, seler, pietruszkę i por.
- Zalej wodą, dodaj Rosół, przyprawy i gotuj do miękkości.
- Dodaj szczaw, wlej śmietankę i zagotuj.
- Zupę zmiksuj, dodając liście szpinaku.

PUREE ZIEMNIACZANE

- Do wody o temp. 80°C dodaj masło, wsyp Puree, wymieszaj i odstaw.

PODANIE

- Zupę podawaj z puree, jajkiem sadzonym i chipsem z boczku.



PIECZONY KALAFIOR

/ klopsiki wegańskie
/ soczewica



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek



WYKONANIE

PIECZONY KALAFIOR

- Delikat wymieszaj z olejem i solą, kalafiora pokrój. Całość wymieszaj, przełóż na pergamin i piecz.

KLOPSIKI WEGAŃSKIE

- Jak Klopsiki zalej wodą i zagotuj.
- Na oleju podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę, dodaj pomidory i chwilę zasmażaj. Połącz z Jak Klopsikami i Sosem pieczeniowym, gotując przez chwilę.
- Dopraw do smaku.

DODATKI

- Soczewicę ugotuj z odrobiną soli. Odcedź i dodaj pokrojoną natkę pietruszki.
- Szalotkę przekrój na pół i podsmaż na oleju. Pod koniec wlej ocet balsamiczny.
- Fasolkę ugotuj.

PODANIE

- Pieczonego kalafiora podawaj z klopsikami w sosie, z soczewicą, karmelizowaną szalotką i fasolką.



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

PIECZONY KALAFIOR

Kalafior	1,200 kg
Delikat Przyprawa do grilla Knorr Professional	0,015 kg
Olej	0,070 l
Sól	0,010 kg

KLOPSIKI WEGAŃSKIE

Jak Klopsiki The Vegetarian Butcher	0,550 kg
Woda	0,400 l
Olej	0,030 l
Cebula	0,150 kg
Sos pieczeniowy Knorr 1-2-3	0,050 kg
Polparicca di Pomodori Knorr Professional	0,400 kg
Sól	0,005 kg

DODATKI

Soczewica czarna	0,500 kg
Sól	0,010 kg
Pietruszka zielona	0,010 kg
Szalotka	0,300 kg
Ocet balsamiczny	0,020 l
Olej	0,020 l
Fasolka edamame	0,400 kg



MENU WIOSNA - LATO

THE
VEGETARIAN
BUTCHER™



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

WEGAŃSKI KOTLET

/ mizeria
/ młode ziemniaki



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEŹ KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek



WYKONANIE

WEGAŃSKI KOTLET

- Jak Kurczaka usmaż na oleju i przełóż na pergamin. Dodaj plastry pomidora oraz sera i zapiecz.
- Pieczarki podsmaż na oleju, przypraw solą i pieprzem.

MIZERIA

- Ogórki obierz i pokrój w cienkie plasterki.
- Majonez wymieszaj z cukrem i połącz z ogórkiem. Dodaj koperek i wymieszaj.

PODANIE

- „Wegański kotlet” podawaj z mizerią i młodymi ziemniakami.



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

WEGAŃSKI KOTLET

Jak Kurczak w Chrupiącej Panierce The Vegetarian Butcher	1,100 kg
Olej	0,060 l
Pomidory	0,400 kg
Wegański zamiennik sera żółtego	0,200 kg
Pieczarki	0,600 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz	0,002 kg

MIZERIA

Majonez Wegański Hellmann's	0,400 kg
Cukier	0,010 kg
Ogórek zielony	0,900 kg
Koperek	0,010 kg

MŁODE ZIEMNIAKI

Ziemniaki młode	1,300 kg
Sól	0,010 kg
Koperek	0,010 kg



MENÜ WIOSNA - LATO



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!



MAKARONY

Dania z makaronem to z jednej strony znana wszystkim klasyka, z drugiej zaś – niewyczerpane źródło eksperymentów, improwizacji i możliwości. Niektórzy twierdzą, że dania z makaronem są w stanie przygotować nawet początkujący kucharze, inni, że o idealnym makaronowym daniu świadczą niuanse, a jeszcze inni, że kluczem do sukcesu są doskonałe dodatki i przyprawy.

My zgadzamy się z każdą z tych opinii. Wiemy bowiem, że sukcesem fettuccine Alfredo jest doskonały parmezan, a penne arrabbiata nie uda się bez doskonałych pomidorów. Ravioli musi mieć idealnie cienkie ciasto i odpowiednio wyważoną ilość ricotty, a sos beszamelowy do lasagne osiąga złoty odcień nie tylko dzięki masłu czy gałce muszkatołowej, ale dzięki mieszanii.

Restauracyjni goście uwielbiają jeść dania z makaronem, szefowie kuchni uwielbiają je przygotowywać. Niezależnie w jakiej kuchni świata będziemy szukać inspiracji, dania te są zawsze połączeniem smaków, kolorów i radości na talerzu.



SPAGHETTI/ CZERWONE PESTO

/ szparagi



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS
f @PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek



WYKONANIE

SPAGHETTI

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie.

CZERWONE PESTO

- Tomato Pronto wymieszaj z oliwą, Primerbą i pomidorkami koktajlowymi przekrojonymi na pół.

DODATKI

- Szparagi ugotuj w osolonej wodzie z odrobiną cukru.

PODANIE

- Ciepły makaron wymieszaj z czerwonym pesto i wyporcuj na głęboki talerz. Udekoruj pokrojonymi szparagami, parmezanem i ziołami.



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

SPAGHETTI

Makaron Spaghetti Knorr Professional	0,700 kg
Sól	0,030 kg
Cukier	0,015 kg

CZERWONE PESTO

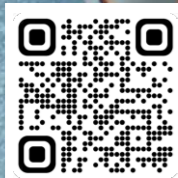
Tomato Pronto Knorr Professional	1,000 kg
Oliwa z oliwek	0,150 l
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,070 kg
Pomidorki koktajlowe	0,400 kg

DODATKI

Szparagi zielone	0,300 kg
Parmezan	0,040 kg
Ziela	do dekoracji



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

MAC&CHEESE



MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

MAKARON

Makaron Kolanka (Codini) Knorr Professional 0,500 kg
Masło 0,025 kg

SOS

Mleko 1,250 l
Zasmażka jasna Knorr 0,060 kg
Masło 0,050 kg

Gorczyca w proszku 0,005 kg
Cebula suszona, granulowana 0,005 kg
Ser cheddar 0,200 kg
Ser mimolette 0,200 kg
Ser mozzarella 0,200 kg
Sól 0,010 kg



WYKONANIE

MAKARON

• Makaron ugotuj al dente, dodaj pokrojone masło i wymieszaj.

SOS

- Mleko zagotuj z Zasmażką jasną, masłem, gorczycą i cebulą.
- Dodaj po 100 g startych serów cheddar, mimolette i mozzarella. Mieszaj do rozpuszczenia, a następnie połącz z makaronem i ponownie wymieszaj.
- Wymieszaj z drugą częścią startych serów.
- Do naczynia do zapiekania włóż połowę makaronu, posyp częścią startych serów, nałóż drugą część makaronu i posyp pozostałym serem.
- Zapiekaj w 180°C ok. 25 minut.



MAKARON / BROKUŁY

/ sos gorgonzola



MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski



WYKONANIE

SOS GORGONZOLA

- Na maśle zeszklij szalotkę, wlej wino i krótko redukuj.
- Dodaj mleko, ser gorgonzola i śmietankę.
- Gotuj, mieszając do rozpuszczenia sera. Zagęść Zasmażką jasną i dodaj Primerbę.

BROKUŁY

- Brokuły podziel na małe różyczki, zblanszuj i dodaj do sosu.

MAKARON

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie i odcedź. Wymieszaj z gorącym sosem z brokułami.

PODANIE

- Podawaj z chipsami z boczku i parmezanem.



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

SOS GORGONZOLA

Masło	0,050 kg
Szalotka, drobna kostka	0,100 kg
Wino białe, wytrawne	0,100 l
Mleko	0,500 l
Ser gorgonzola	0,200 kg
Śmietanka 30%	0,500 l
Zasmażka jasna Knorr	0,020 kg
Primerba pesto Knorr Professional	0,010 kg

Brokuły	0,500 kg
Makaron Asian Noodles Knorr Professional	0,500 kg

PODANIE

Chipsy z boczku	0,100 kg
Parmeżan	0,050 kg



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

RYBY

i owoce morza

ROLA RYB W DIECIE JEST NIEOCENIONA, A W RESTAURACYJNYM MENU ZAWSZE ZAJMUJĄ WAŻNE MIEJSCE.

Są źródłem białka, kwasów omega 3, a także licznych witamin i minerałów. Polacy uwielbiają dorsza i łososia, ale swoisty renesans przeżywają śledzie, coraz popularniejszy staje się tuńczyk, pstrąg, a także tołpyga czy jesiotr, który jest bohaterem wielu fine diningowych menu.

Ceviche, sashimi, zupy rybne, taco, burgery, sałatki. Z pieca, gotowane na parze czy głęboko smażone - ryby można podawać na wiele sposobów. Mogą stać się przystawką lub daniem głównym; być odpowiednie dla bardziej klasycznych, ale i oryginalnych dodatków, na przykład w towarzystwie puree z groszku czy masta z ziołami.

W restauracjach i nowych conceptach kulinarnych zmienia się rola ryb w menu. Powstają food trucki serwujące dania z ryb, bary specjalizujące się wyłącznie w wybranych owocach morza, a także lokale, których wyróżnikiem jest znakomitej jakości ryba wędzona. Mistrzowskie przygotowanie, doskonałe składniki i... ryba gotowa.





Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

TACOS / CHRUPIĄCY DORSZ

1 sos jalapeño



MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

CHRUPIĄCY DORSZ

Polędwica z dorsza	1,000 kg
Woda	2,000 l
Sól	0,160 kg
Cukier	0,020 kg

SOS JALAPEÑO

Papryka jalapeño, konserwowa	0,060 kg
Kalendra	0,020 kg
Dymka, zielona część	0,020 kg
Olej	0,100 l
Awokado	0,200 kg
Woda	0,050 l
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,015 l
Jogurt grecki	0,100 kg
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,100 l
Sól	0,005 kg

PANIERKA

Piwo jasne	0,250 l
Mąka pszenna	0,150 kg
Mąka kukurydziana	0,060 kg
Skrobia kukurydziana	0,040 kg
Papryka ostra mielona	0,002 kg
Proszek do pieczenia	0,010 kg
Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional	0,010 kg
Jaja	1 szt.

TACOS

Tortilla 16 cm	20 szt.
Kalendra, grubo posiekana	0,030 kg
Ser twarogowy, wędzony	0,200 kg
Pomidorki koktajlowe	0,200 kg



WYKONANIE

CHRUPIĄCY DORSZ

- W zimnej wodzie wymieszaj sól, cukier i włóż kawałki dorsza. Odstaw na 15 minut.
- Wyjmij, oplucz w zimnej wodzie i osusz.

SOS JALAPEÑO

- Zmiksuj paprykę jalapeño, kalendrę, dymkę, olej, awokado, wodę i Esencję Cytrusową.
- Dodaj jogurt grecki i Majonez Hellmann's. Wymieszaj i dopraw.

PANIERKA

- Do piwa dodaj 110 g mąki pszennej i pozostałe składniki. Wymieszaj.
- Kawałki dorsza obtocz w 40 g mąki pszennej, zanurz w cieście i smaż na głębokim tłuszczu.

TACOS

- Na delikatnie zrumienione tacos ułóż kawałki usmażonego dorsza i pomidorki koktajlowe. Polej sosem. Posyp pokruszonym serem twarogowym i kalendrą.



KREWETKI/ CHORIZO

1 pomidory



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

KREWETKI

Krewetki mrożone 16/20 (70 szt.)	1,500 kg
Fond z owoców morza w paście Knorr Professional	0,040 kg
Oliwa z oliwek	0,060 l
Czasnek, posiekany	0,035 kg
Masło	0,250 kg
Szalotka, drobna kostka	0,200 kg
Chorizo	0,300 kg
Pomidarki koktajlowe, kolorowe	0,300 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,600 kg
Pietruszka zielona, posiekana	0,020 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny	0,002 kg

BUŁECZKI PANINI

Woda	0,300 l
Mąka pszenna	0,500 kg
Drożdże, świeże	0,020 kg
Oliwa z oliwek	0,020 l
Sól	0,010 kg
Cukier	0,010 kg
Primerba włoska Knorr Professional	0,010 kg

PODANIE

Pietruszka zielona, pieczona	do dekoracji
------------------------------	--------------



WYKONANIE

KREWETKI

- Rozmrożone krewetki oczyść.
- Fond z owoców morza wymieszaj z oliwą i czosnkiem. Połącz z krewetkami.
- Na maśle zeszklij szalotkę, dodaj krewetki, pokrojoną kielbasę chorizo i przekrojone na pół pomidarki.
- Całość smaż, pod koniec dodaj pietruszkę i Tomato Pronto, dopraw do smaku solą i pieprzem.

BUŁECZKI PANINI

- W zimnej wodzie wymieszaj mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i Primerbę.
- Ciasto wyrabiaj ok. 15 minut, przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na minimum 2 godziny.
- Uformuj małe bułeczki, piecz w temp. 190°C przez 10 minut.

PODANIE

- Krewetki udekoruj gałązkami upieczonej pietruszki. Podawaj z bułeczkami panini.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

JAPOŃSKI TATAR / ŁOSOŚ

/ chipsy ryżowe



MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

TATAR Z ŁOSOSIA

Łosoś, oczyszczony	0,500 kg
Sól	0,005 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,010 l
Por, biała część, drobna kostka	0,050 kg
Szczypiorek, drobno posiekany	0,015 kg
Oliwa	0,020 l
Olej sezamowy	0,015 l
Sriracha	0,030 l
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,015 l
Papier ryżowy	3 arkusze

PUREE Z AWOKADO

Awokado	0,300 kg
Limonka	0,100 kg
Primerba czosnkowa Knorr Professional	0,010 kg
Oliwa	0,010 l
Sól	do smaku

PODANIE

Chili, posiekana	0,015 kg
------------------	----------



WYKONANIE

TATAR Z ŁOSOSIA

- Rybę posyp solą i odstaw do lodówki na 12 godzin.
- Łososia bardzo drobno posiekaj, dodaj pozostałe składniki i wymieszaj.
- Papier ryżowy połam na mniejsze kawałki i usmaż na oleju rozgrzanym do temp. 200°C.

PUREE Z AWOKADO

- Awokado zmiksuj z limonką, Primerbą, oliwą i dopraw solą.

PODANIE

- Puree z awokado rozsmaruj na talerzu i posyp chili. Ułóż prażynkę z papieru ryżowego, a następnie tatar.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

ŁOSOŚ / ROLADA ZE SZPARAGÓW I PORA

*/ puree z marchewki / sos
maślany / kasza sorgo*



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

ŁOSOŚ, MARYNATA

Filet z łosasia	1,600 kg
Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional	0,025 kg
Oliwa z oliwek	0,040 l
Miód	0,030 kg
Ocet balsamiczny	0,030 l
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,010 l

ROLADA ZE SZPARAGÓW I PORA

Szparagi zielone	0,400 kg
Por, biała część	0,600 kg
Oliwa z oliwek	0,050 l
Sól	0,005 kg
Sos sałatkowy włoski Knorr	0,010 kg
Wodorosty nori	0,030 kg

PUREE Z MARCHEWKI

Marchew	0,600 kg
---------	----------

Masło	0,100 kg
Imbir	0,020 kg
Delikat Przyprawa Warzywna Szefa Kuchni Knorr	0,010 kg

SOS MAŚLANY

Masło	0,040 kg
Cebula, kostka	0,050 kg
Białe wino	0,100 l
Woda	0,500 l
Sos cytrynowo-maślany Knorr	0,100 kg
Śmietanka 36%	0,100 l
Primerba pesto Knorr Professional	0,020 kg

KASZA SORGO

Kasza sorgo	0,250 kg
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,010 kg



WYKONANIE

ŁOSOŚ, MARYNATA

- Rybę podziel na porcje.
- Składniki marynaty wymieszaj, zamarynuj łosasia i odstaw na 2-3 godziny.
- Obsmaż, przelóż do pieca i piecz w temp. 175°C przez 8-10 minut.

ROLADA ZE SZPARAGÓW I PORA

- Szparagi oczyść, obetnij główki i zblanszuj.
- Pora skrop częścią oliwy, dopraw solą i piecz w temp. 190°C przez 20 minut.
- Z pieczonego pora usuń pierwsze liście.
- Szparagi i pora posyp Sosem sałatkowym. Skrop pozostałą częścią oliwy.
- Liście nori delikatnie zwilż wodą i owiń nimi szparagi i pora.
- Pora i 10 szt. szparagów zawinij w arkusz wodorostów, a następnie w folię spożywczą, tworząc roladkę.
- Odstaw na kilka godzin do lodówki.

PUREE Z MARCHEWKI

- Marchew pokrój w dowolny sposób, podsmaż na części masła z imbirem, podlej wodą, dodaj Przyprawę warzywną i duś do miękkości.
- Zmiksuj, dodając pozostałą część masła.

SOS MAŚLANY

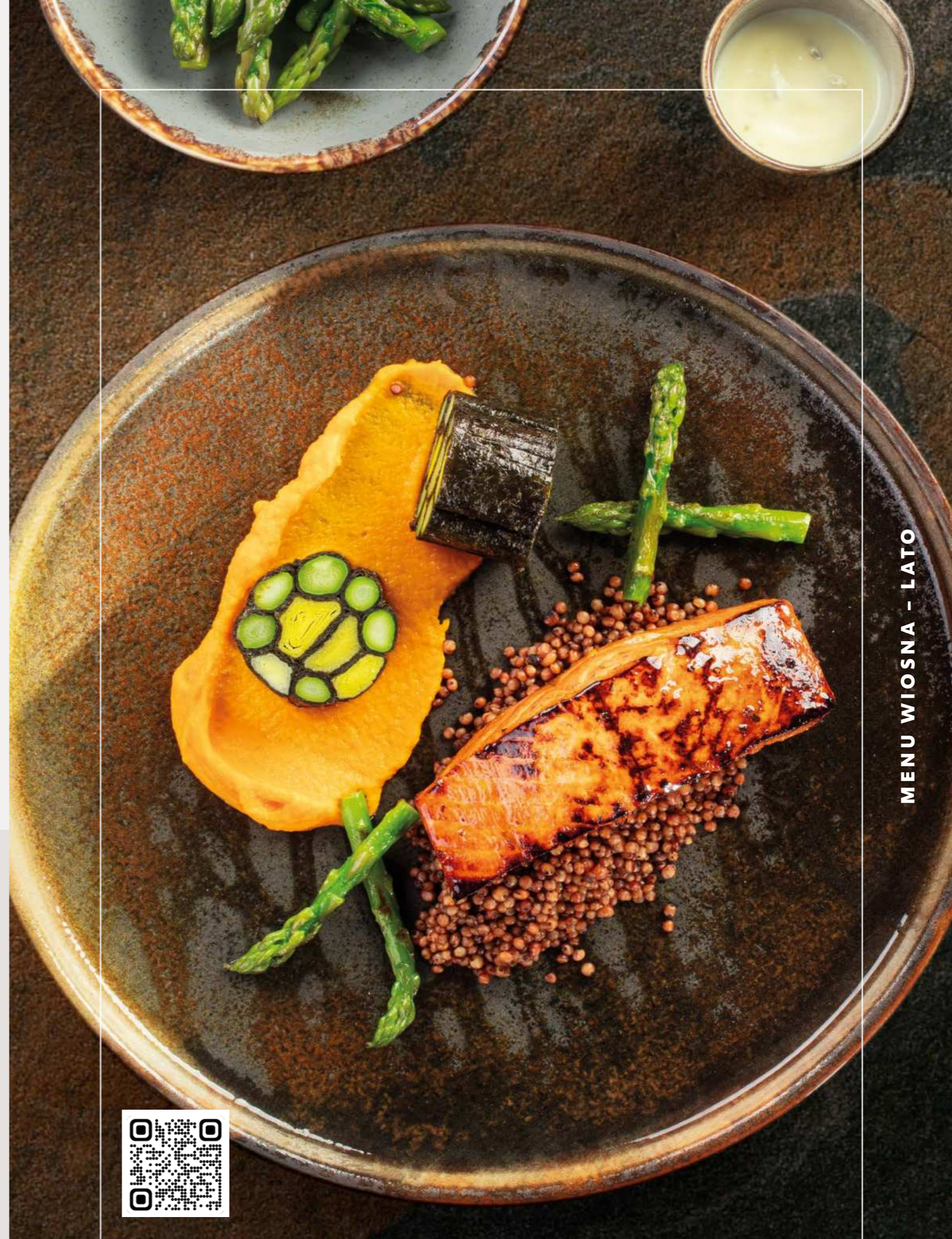
- Na masle podsmaż cebulę. Dodaj wino, wodę, Sos cytrynowo-maślany i gotuj przez chwilę.
- Wlej śmietankę i dopraw Primerbą.

KASZA SORGO

- Kaszę namocz przez 12 godzin i ugotuj.

TIP

- Jeśli chcesz urozmaicić plating dania, 20 g kaszy sorgo zalej olejem, odstaw na kilka godzin i przygotuj popcorn. Posyp nim danie.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

MUS Z PSTRĄGA

/ sos z małosolnego ogórka
/ szyki rakowe



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFEF KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek



WYKONANIE

MUS Z PSTRĄGA

- Z pstrąga usuń kręgosłup, oddziel mięso od skóry, skórę ułóż na folii spożywczej.
- Mięso zmiiksuj ze śmietanką, żółtkami, Primerbą, Esencją bulionu i solą.
- Zmiksowaną rybę połącz z brunoise i posiekaną pietruszką.
- Mus przełóż na skórę ryby i zwiń.
- Gotuj przez 15 minut w piecu konwekcyjno-parowym.

CIASTO

- Masło utrzyj z jajkiem, śmietanką, solą i cukrem, na koniec dodaj mąkę.
- Wyrabiaj przez chwilę.
- Ciasto podziel na 2 części, każdą rozwałkuj i włóż do prostokątnej formy.
- Piecz przez 15 minut w temp. 180°C.

FARSZ

- Cebulę zeszklij, pozostałe warzywa zblanszuj.
- Ser zetrzyj, śmietankę wymieszaj z Aroma Mix i jajkami.
- Do upieczonej tarty włóż cebulę, pokrojone warzywa, ser i wlej śmietankę.
- Piecz przez 15 - 20 minut w temp. 170°C.

SOS Z MAŁOSOLNEGO OGÓRKA

- Na maśle zeszklij szalotkę z czosnkiem i ogórkiem małosolnym.
- Dodaj śmietankę, Esencję bulionu i sól. Gotuj na małym ogniu.
- Sos zageść Zasmażką jasną i gotuj przez chwilę.

PODANIE

- Pstrąga i tartę pokrój, ułóż na talerzu. Podawaj z przygotowanym sosem.
- Udekoruj szykami rakowymi i ziołami.



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

MUS Z PSTRĄGA

Pstrąg cały, patroszony 10 szt.	3,000 kg
Śmietanka 30%	0,100 l
Żółtka	4 szt.
Primerba tymiankowa Knorr Professional	0,020 kg
Esencja bulionu rybnego Knorr Professional	0,010 l
Sól	0,010 kg
Brunoise duet marchewki	0,200 kg
Brunoise duet cukinii	0,100 kg
Pietruszka zielona	0,010 kg

TARTA WARZYWNA

CIASTO

Mąka	0,500 kg
Masło	0,250 kg
Śmietana 18%	0,100 l
Jajko	1 szt.
Sól	0,015 kg
Cukier	0,010 kg

FARSZ

Cebula	0,120 kg
Brokuły	0,600 kg
Marchew	0,300 kg
Ser cheddar	0,150 kg
Śmietanka 30%	0,300 l
Aroma Mix maślano-ziołowy Knorr Professional	0,020 kg
Jajka	4 szt.

SOS Z MAŁOSOLNEGO OGÓRKA

Masło	0,030 kg
Szalotka, drobna kostka	0,050 kg
Czosnek, posiekany	0,005 kg
Ogórek małosolny, pokrojony	0,120 kg
Śmietanka 30%	0,400 l
Esencja bulionu rybnego Knorr Professional	0,010 l
Sól	0,005 kg
Zasmażka jasna Knorr	0,020 kg

DODATEK

Szyki rakowe	0,080 kg
--------------	----------



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

DORSZ SKREI / SOS CHORON

*/ soczewica beluga
/ puree z kalafiora
/ krokiet z krewetkami
/ oliwa szpinakowa*



KAMIL TŁUCZEK
SZEFEF KUCHNI
Zwycięzca polskiej selekcji konkursu
Bocuse d'Or 2023

Kamil Tłuczek



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

DORSZ SKREI

Polędwica z dorsza	1,800 kg
Woda	1,000 l
Sól	0,075 kg
Cukier	0,020 kg
Szalotka	0,030 kg
Koper włoski	0,100 kg
Ziele angielskie	0,003 kg
Liść laurowy	0,001 kg

SOS CHORON

Sos holenderski Knorr Gourmet	0,400 l
Koncentrat pomidorowy Knorr Professional	0,040 kg
Ocet winny	0,040 l
Estragon, świeży	0,004 kg
Sól	0,003 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg

SOCZEWICA BELUGA

Soczewica czarna	0,200 kg
Masło	0,050 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,010 l

PEPERONATA

Peperonata Knorr Professional	0,500 kg
-------------------------------	----------

PUREE Z KALAFIORA

Kalafior	1,000 kg
Mleko	0,200 l
Śmietanka 15%	0,200 l
Masło	0,040 kg

Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,003 kg
Sok z cytryny	0,010 l

MŁODE WARZYWA

Marchewka mini	0,100 kg
Brokuł baby	0,100 kg
Masło	0,050 kg
Sól	0,003 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg

KROKIET Z KREWETKAMI

Krewetki	0,070 kg
Kapary	0,025 kg
Kielbasa paprykowa	0,060 kg
Pomodori Secchi Knorr Professional	0,060 kg
Szalotka	0,030 kg
Chili	0,005 kg
Masło	0,030 kg
Wino białe	0,060 l
Mąka pszenna	0,020 kg
Ser mozzarella	0,090 kg
Mąka pszenna, do panierki	0,100 kg
Panierka panko	0,060 kg
Jajko	3 szt.
Olej	do smażenia

OLIWA SZPINAKOWA

Szpinak świeży	0,080 kg
Oliwa z oliwek	0,200 l



WYKONANIE

DORSZ SKREI

- Wadę zagotuj z solą, cukrem, szalotką, koper włoski i przyprawami. Schłodź, a następnie dodaj do powstałej solanki polędwicę z dorsza na ok. 30 minut.
- Po wyciągnięciu dorsza dokładnie osusz i zroluj w foli spożywczej, aby nadać mu kształt. Zapakuj próżniowo i gotuj w temp. 52°C do temp. w środku 41°C.

SOS CHORON / SOCZEWICA BELUGA / PEPERONATA

- Sos holenderski podgrzej i połącz ze wszystkimi dodatkami dokładnie mieszając.
- Czarną soczewicę ugotuj w posolonej wodzie z dodatkiem masła, a Peperonatę zagrzej.

PUREE Z KALAFIORA / MŁODE WARZYWA

- Kalafiora ugotuj w wodzie z mlekiem i śmietanką. Zmiksuj z masłem na gładkie puree.
- Warzywa ugotuj w osolonej wodzie, a następnie podgrzej z dodatkiem masła.

KROKIET Z KREWETKAMI

- Szalotkę i chili posiekaj i podsmaż na maśle. Dodaj posiekane krewetki, kapary, kielbasę paprykową i Suszone pomidory, podlej winem. Lekko zredukuj i połącz z mąką.
- Masę wystudź i dodaj startą mozzarellę.
- Uformuj kulki, opanieruj i usmaż w głębokim oleju na złoty kolor.

OLIWA SZPINAKOWA / PODANIE

- Szpinak zmiksuj z oliwą i przecedź przez gazę.
- Dorsza przed podaniem skarmelizuj palnikiem. Serwuj ze wszystkimi ciepłymi składnikami.



MIĘSA

Kruche, miękkie, delikatne, z nutą leśną lub słodką – dania mięsne potrafią zaskoczyć nawet w klasycznych wydaniach. Niezależnie od tego, czy serwujemy bardziej popularne mięsa czy dziczyznę, która zadowoli nawet najbardziej wybrednych smakoszy, dania te zawsze znajdują swoich zwolenników. Kluczem do sukcesu jest oczywiście doskonałej jakości mięso. Ale to nie wszystko – równie ważne są odpowiednie sosy i dodatki. Z pomocą przychodzą wtedy na przykład grzyby. Zresztą – grzyby, bogate w smak umami, mogą również zastąpić mięso na talerzu.

Polska scena restauracji specjalizujących się w „sztuce mięsa” wciąż się rozwija i zaskakuje, odpowiadając na oczekiwania nawet najbardziej wymagających gości. Coraz większą popularnością cieszy się gęsiina, do łask wraca dziczyzna, a także podroby. Szefowie kuchni poszukują dawnych przepisów, szukają odpowiedniego punktu dymienia, podania (na przykład w formie bowlu), a także rzadkich okazów grzybów. A wszystko po to, aby do swoich kuchni wnieść świeżość i autorski charakter dań mięsnych i grzybowych.



BOWL / POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

/ piklowana kalarepa



MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski



WYKONANIE

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

- Połędwiczkę oczyścić i pokroić na 40 kawałków. Dopraw Delikatem. Obtoczyć w skrobi kukurydzianej i usmażyć na fryturze.

GLAZURA

- Do wody dodać syrop klonowy, Sos Ketjap Manis, Sos Teriyaki, sos rybny, czosnek, imbir i ocet ryżowy. Gotuj przez kilkanaście minut na małym ogniu. Zagaęść Zasmażką.

DODATKI

- Kalarepę pokroić w bardzo cienkie plastry, dodaj ocet i cukier. Odstaw na 20 minut.

- Marchew zblanszuj i zahartuj w lodowatej wodzie.
- Makaron ugotuj.

SOS

- Sos sałatkowy, Esencję, wodę, czosnek, szczypiorek, pietruszkę i cukier zmiksuj na gładką masę.
- Całość przelej do miski, dodaj olej i musztardę, wymieszaj.
- Dopraw solą i pieprzem.

PODANIE

- Na makaronie ułóż połędwiczkę i warzywa. Polej sosem i posyp orzeszkami.



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

Połędwiczka wieprzowa	0,700 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional	0,015 kg
Skrobia kukurydziana	0,030 kg

GLAZURA

Woda	0,200 l
Syrop klonowy	0,070 l
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,050 l
Sos Teriyaki Knorr	0,050 l
Sos rybny	0,025 l
Czosnek, mielony	0,002 kg
Imbir, mielony	0,004 kg
Ocet ryżowy	0,030 l
Zasmażka ciemna Knorr	0,015 kg

DODATKI

Kalarepa	0,200 kg
Ocet biały winny	0,040 l
Cukier	0,040 kg
Marchew mini	0,200 kg
Ogórek zielony, plastry	0,300 kg
Rzodkiewka, plastry	0,150 kg
Pomidory koktajlowe, połówki	0,300 kg
Mix sałat	0,200 kg
Makaron Asian Noodles Knorr Professional	0,300 kg
Orzeszki ziemne	0,040 kg

SOS

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,030 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,020 l
Woda	0,250 l
Czosnek	0,005 kg
Szczypiorek	0,010 kg
Pietruszka zielona	0,010 kg
Cukier	0,030 kg
Olej	0,200 l
Musztarda francuska	0,020 kg
Musztarda dijon	0,020 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz	0,001 kg



MENU WIOSNA - LATO

Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!



GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA

*/ sos chimichurri
/ brokuly bimi*



MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
@MiroslawSzajkowskiUFS

Szajkowski



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

SOS CHIMICHURRI

Szalotka, drobna kostka	0,100 kg
Chili czerwone, drobna kostka	0,030 kg
Czasnek, drobna kostka	0,020 kg
Ocet winny czerwony	0,100 l
Kalendra, posiekana	0,020 kg
Natka pietruszki, posiekana	0,020 kg
Oregano, posiekane	0,015 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,010 kg
Oliwa	0,250 l
Sól	0,007 kg

FILET Z KURCZAKA

Filet z kurczaka	1,200 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional	0,020 kg

BROKUŁY BIMI W TEMPURZE

Brokuly bimi	1,000 kg
Mąka pszenna	0,150 kg
Białka jaj	2 szt.
Woda, zimna	0,300 l
Skrobia kukurydziana	0,050 kg
Sól	0,005 kg

BATATY

Chorizo	0,060 kg
Masło	0,100 kg
Bataty	1,500 kg



WYKONANIE

SOS CHIMICHURRI

- Wszystkie składniki sosu wymieszaj i odstaw na kilkanaście minut.

FILET Z KURCZAKA

- Filety przypraw Delikatem i odstaw na 1 godzinę.
- Odlej 1/3 sosu chimichurri, zalej nim mięso i zamarynuj.
- Kurczaka wyjmij z marynaty i zgrilluj.

BROKUŁY BIMI W TEMPURZE

- Gałązki brokułów obtocz w 40 g mąki.
- Do zimnej wody dodaj pozostałą mąkę, skrobię kukurydzianą, białka, sól, kilka kostek lodu i wymieszaj.
- Brokuly obtocz w tempurze i usmaż na głębokim tłuszczu.

BATATY

- Chorizo pokrój w drobną kostkę i zasmaż na masle.
- Połówki batatów ponacinaj, polej chorizo z masłem i piecz w piecu do miękkości.





KURCZAK, W KOREAŃSKIEJ GLAZURZE

1 zielony ogórek
1 biała rzodkiew



MIROSLAW SZAJKOWSKI
SZEFEF KUCHNI UFS
@MiroslawSzajkowskiUFS

Gajkolni.pl



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

KURCZAK, MARYNATA

Filet z kurczaka	1,000 kg
Maślanka	0,500 l
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional	0,015 kg
Czasnek, drobno posiekany	0,010 kg

CHRUPIĄCA PANIERKA

Mąka	0,180 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny	0,001 kg
Papryka czerwona słodka mielona	0,005 kg
Proszek do pieczenia	0,008 kg
Płatki chili	0,003 kg
Tymianek, suszony	0,002 kg

GLAZURA

Woda	0,400 l
Pasta gochujang	0,100 kg

Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr

Cukier brązowy	0,100 kg
Sos sojowy	0,080 l
Czasnek, posiekany	0,030 kg
Imbir, starty	0,040 kg
Olej	0,020 l
Olej sezamowy	0,020 l
Skrobia kukurydziana	0,030 kg
Sezam	0,020 kg
Kalendra, świeża	0,020 kg

SALATKA

Ogórek zielony, długie paski	0,500 kg
Biała rzodkiew, długie paski	0,500 kg
Szczypior	0,050 kg
Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr	0,100 l
Orzeszki ziemne, przyrumienione	0,050 kg



WYKONANIE

KURCZAK, MARYNATA

- Kurczaka pokrój w duże kawałki, przypraw Delikatem i odstaw na 2 godziny.
- Do maślanki dodaj kurczaka i czasnek, wymieszaj, odstaw na kilka godzin.

CHRUPIĄCA PANIERKA

- Mąkę połącz z pozostałymi składnikami.

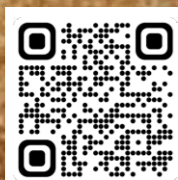
GLAZURA

- Do 350 ml wody dodaj pastę gochujang, Sos Ketjap Manis, cukier, sos sojowy, czasnek, imbir oraz olej i olej sezamowy.
- Glazurę gotuj kilkanaście minut na małym ogniu i zagęść zawieszoną przygotowaną z 50 ml wody i skrobi kukurydzianej. Zagotuj i przecedź.

- Kawałki kurczaka wyjmij z maślanki, obtocz w suchej panierce i usmaż na głębokim tłuszczu.
- Usmażonego kurczaka obtocz w glazurze, posyp sezamem i kalendrą.

SALATKA

- Ogórka, rzodkiew i pokrojony szczypior wymieszaj z Sosem Sunshine Chili i posyp orzeszkami.



KURCZAK / KURKI

/ kasza bulgur
/ kalafior



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

KURCZAK, MARYNATA

Kurczak supreme	1,500 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional	0,025 kg
Olej	0,040 l
Tymianek, świeży	0,010 kg
Skórka z cytryny	0,010 kg

KURKI

Masło	0,050 kg
Cebula, kostka	0,050 kg
Kurki	0,150 kg
Wino białe	0,100 l
Woda	0,500 l
Zupa krem z kurek Knorr	0,050 kg
Tymianek, świeży	0,005 kg
Oregano, świeże	0,005 kg
Pieprz czarny mielony	0,003 kg
Pieprz czerwony, cały	0,005 kg
Śmietanka 36%	0,100 l

KASZA BULGUR

Kasza bulgur	0,500 kg
Rosół z kury Knorr Professional	0,015 kg
Soczewica czarna	0,050 kg
Oliwa z oliwek	0,080 l
Pietruszka zielona, posiekana	0,030 kg

KALAFIOR

Kalafior	0,800 kg
Masło	0,100 kg
Sól	0,005 kg

DODATKI

Marchewka mini	0,300 kg
Szalotka	0,300 kg
Kurki	0,150 kg
Masło	0,060 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz	0,003 kg



WYKONANIE

KURCZAK, MARYNATA

- Składniki marynaty wymieszaj, zamarynuj kurczaka i odstaw na 2-3 godziny.
- Obsmaż, przełóż do pieca i piecz w temp. 175°C przez 12-15 minut.

KURKI

- Na masle podsmaż cebulę, kurki, wlej wino i odparuj. Zalej wodą, dodaj Zupę krem z kurek i gotuj przez kilka minut.
- Dodaj przyprawy i wlej śmietankę.

KASZA BULGUR

- Kaszę bulgur ugotuj w wodzie z Rosolem.
- Soczewicę ugotuj w niewielkiej ilości osolonej wody.
- Wymieszaj kaszę z soczewicą, oliwą i natką pietruszki.

KALAFIOR

- Kalafiora pokrój na krawalnice w plasterki o grubości 0,5 cm.
- Usmaż na masle na złoty kolor i dopraw solą.

DODATKI

- Marchewki zblanszuj. Szalotkę przekrój na pół.
- Na masle podsmaż marchewki, szalotkę i kurki. Dopraw do smaku.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

*/ sos boczniakowo-grzybowy
/ ziemniaki gratin / sałatka
z buraków*



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

Poładwiczka wieprzowa	1,800 kg
Marynata do wieprzowiny Knorr Professional	0,025 kg
Bulion grzybowy Knorr Professional	0,010 kg
Olej	0,050 l

SOS BOCZNIKOWO-GRZYBOWY

Masło	0,040 kg
Cebula, kostka	0,050 kg
Boczniak królewski, pokrojony	0,150 kg
Wino białe	0,100 l
Woda	0,500 l
Pasta truflowa	0,020 kg
Sos grzybowy Knorr	0,090 kg
Śmietanka 36%	0,100 l

ZIEMNIAKI GRATIN

Ziemniaki, równej wielkości	1,300 kg
Śmietanka 36%	0,600 l
Delikat Przyprawa Warzywna Szefa Kuchni Knorr	0,025 kg

Pieprz czarny	0,002 kg
Tymianek, suszony	0,004 kg
Parmezan tarty	0,070 kg

SALAATKA Z BURAKÓW

Buraki gotowane, kostka	0,800 kg
Cebula czerwona, piórka	0,100 kg
Ogórek zielony, kostka	0,200 kg
Oliwa z oliwek	0,100 l
Musztarda gruboziarnista	0,040 kg
Primerba tymiankowa Knorr Professional	0,010 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg

PODANIE

Orzechy włoskie	0,200 kg
Ser feta	0,200 kg
Mix sałat	0,100 kg
Kielki groszku	0,020 kg



WYKONANIE

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

- Olej, Marynatę i Bulion grzybowy wymieszaj i zamarynuj oczyszczoną poładwiczkę.
- Odstaw na 3 godziny, a następnie obsmaż i piecz w 175°C ok. 15 minut.

SOS BOCZNIKOWO-GRZYBOWY

- Na maśle podsmaż cebulę i boczniaki. Wlej wino i odparuj, a następnie dodaj wodę, pastę truflową i Sos grzybowy. Wymieszaj i gotuj przez kilka minut.
- Sos zabil śmietanką.

ZIEMNIAKI GRATIN

- Ziemniaki natnij.

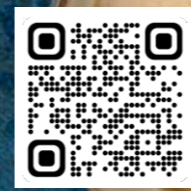
- Śmietankę zmiksuj z Przyprawą warzywną, pieprzem, tymiankiem i zalej nią ziemniaki.
- Przykryj folią aluminiową i piecz w 180°C ok. 1 godzinę.
- Pod koniec pieczenia posyp parmezanem i zapiecz.

SALAATKA Z BURAKÓW

- Buraki, cebulę i ogórek wymieszaj z oliwą, musztardą, Primerbą i dopraw do smaku.

PODANIE

- Wszystkie elementy ułóż na salatach, posyp prażonymi orzechami, pokruszonym serem feta i udekoruj kielkami.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

SZNYCEL WIEPRZOWY

*/ sos holenderski
/ szparagi / jajko*



PRZEMYSŁAW KACZMAREK
SZEFSZEF KUCHNI UFS

@PrzemyslawKaczmarekUFS

Przemysław Kaczmarek



WYKONANIE

SZNYCEL WIEPRZOWY

- Oczyszczone polędwiczki cienko rozbij, przypraw Delikatem, oprósz mąką, opanieruj w jajku i bułce.
- Smaż na złoty kolor na oleju, pod koniec dodaj masło.

SOS HOLENDERSKI

- Sos holenderski połącz z zimną wodą. Zagotuj mieszając. Dodaj masło.
- Przykryj folią spożywczą, dzięki czemu nie powstaną kożuch.

DODATKI

- Szparagi ugotuj w osolonej wodzie z odrobiną cukru.
- Ziemniaki ugotuj, a następnie delikatnie podsmaż na rozgrzanym tłuszczu i przypraw Delikatem.
- Usmaż jajka sadzone.

PODANIE

- Sznycel wieprzowy podawaj ze szparagami, młodymi ziemniakami, jajkiem sadzonym i sosem holenderskim.



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

SZNYCEL WIEPRZOWY

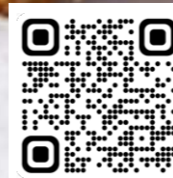
Polędwiczki wieprzowe	1,400 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional	0,020 kg
Mąka pszenna	0,090 kg
Jajko	3 szt.
Bułka tarta	0,200 kg
Olej	0,200 l
Masło	0,060 kg

SOS HOLENDERSKI

Sos holenderski Knorr	0,085 kg
Woda	0,500 l
Masło	0,100 kg

DODATKI

Szparagi zielone	0,400 kg
Ziemniaki, młode	1,200 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional	0,010 kg
Jajka	10 szt.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

SCHAB Z KRUSZONKĄ

/ kolorowe puree
/ sos pieczeniowy



MARCIN SZACHOWICZ
GŁÓWNY SZEF KUCHNI UFS
f @MarcinSzachowiczUFS

Marcin Szachowicz



SKŁADNIKI - 10 PORCJI

SCHAB, MARYNATA

Schab z kością	1,600 kg
Delikat Przyprawa do grilla Knorr Professional	0,030 kg
Olej	0,050 l
Czosnek	0,020 kg
Musztarda dijon	0,040 kg
Miód	0,040 kg
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,040 l
Rozmaryn, świeży	0,010 kg

KRUSZONKA

Natka pietruszki	0,050 kg
Panko	0,040 kg
Parmezan	0,030 kg

PUREE Z BURAKÓW

Buraki, pieczone	0,500 kg
Masło	0,050 kg
Tymianek, świeży	0,005 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny	0,002 kg

PUREE Z DYNI

Dynia, obrana	0,500 kg
Olej	0,030 l
Mleko kokosowe	0,100 l

Rosół jarzynowy Knorr Professional

Pieprz czarny	0,002 kg
Masło	0,040 kg

PUREE Z KALAFIORA

Kalafior	0,500 kg
Masło	0,050 kg
Mleko	0,100 l
Wanilia laska	1/2 szt. (2 g)
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny	0,002 kg

SOS PIECZENIOWY

Czosnek, główka	2 szt.
Woda	0,500 l
Sos pieczeniowy Knorr	0,050 kg
Sos ostrygowy	0,030 l
Brandy	0,050 l

ZIEMNIAKI

Ziemniaki, małe w łupinach	1,500 kg
Olej	0,050 l
Sól	0,010 kg
Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional	0,015 kg
Czosnek	0,020 kg



WYKONANIE

SCHAB, MARYNATA

- Mięso podziel na porcje.
- Składniki marynaty wymieszaj, zamarynuj schab i odstaw na 2-3 godziny.
- Obsmaż, przełóż do pieca i piecz w temp. 175°C przez 8-10 minut.

KRUSZONKA

- Panko zmiksuj z pietruszką i parmezanem.
- Gotowe porcje schabu posyp kruszonką.

PUREE Z BURAKÓW

- Buraki zmiksuj z masłem i tymiankiem. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

PUREE Z DYNI

- Dynie pokrój, podsmaż na oleju, zalej mlekiem kokosowym, dodaj przyprawę i gotuj do miękkości.
- Zmiksuj z masłem.

PUREE Z KALAFIORA

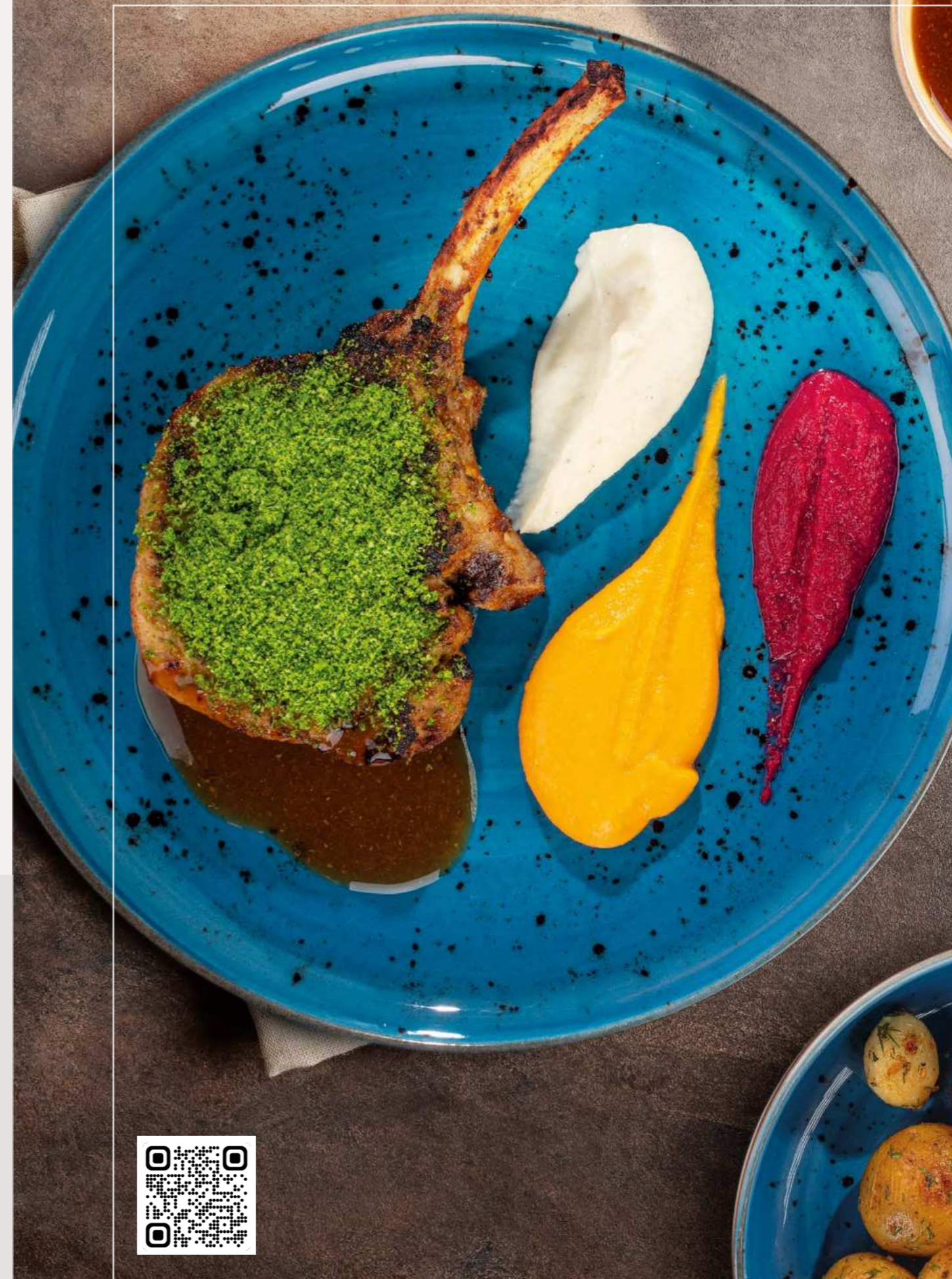
- Kalafior podziel na różyczki, zalej mlekiem, dodaj przyprawę i gotuj do miękkości.
- Wymij wanilię i resztę zmiksuj z masłem.

SOS PIECZENIOWY

- Czosnek upiecz w piecu w temp. 180°C.
- Sos pieczeniowy połącz z ciepłą wodą i gotuj przez chwilę.
- Dodaj wyciśnięty czosnek, sos ostrygowy, brandy i zmiksuj.

ZIEMNIAKI

- Ziemniaki skrop olejem, wymieszaj z solą i piecz w temp. 180°C. Pod koniec posyp Delikatem i dodaj plasterki czosnku.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

MAJONEZY HELLMANN'S

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



DO DEKORACJI¹
3 l



DO SAŁATEK²
5 l



WEGAŃSKI³
2,5 kg



YOFRESH⁴
5 l

MARYNATY I MIESZANKI PRZYPAW

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



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



DELIKAT DO MIĘS⁵
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

⁵ Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw



PRZYPIRAWA WARZYWNA
SZEFA KUCHNI
5 kg



AROMA MIX
MAŚLANO-ZIOŁOWY
1,1 kg

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 POMODORO
(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



FOND Z OWOCÓW
MORZA W PAŚCIE
1 kg



BULION
GRZYBOWY
1 kg



ŻUREK⁸
1,4 kg



ZUPA KREM
Z KUREK
1 kg



ZUPA KREM
Z BOROWIKÓW
1,3 kg



BARSZCZ
CZERWONY
1,4 kg



ZUPA KREM
ZE SZPARAGÓW
1,05 kg



SOSY

- ✓ Uzupełnienie 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



SOS HOLENDERSKI
1 kg



SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY
0,8 kg



MAKARONY



- ✓ Doskonały przyrost po ugotowaniu
- ✓ Sprężyste¹⁰ i stabilne w bumarze
- ✓ Odpowiednie do ugotowania i odgrzania
- ✓ Do azjatyckich zup, sałatek¹⁰
- ✓ Wyprodukowane we Włoszech



NUDLE AZJATYCKIE¹⁰
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 WSTAŻKA,
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 WSTAŻKI)
3 kg



GRANDINE (KULECZKI)
3 kg



GNOCCHETTI SARDI
(MUSZELKI)
3 kg

- ✓ Bazują na smaku i teksturze mięsa
- ✓ Szerokość i uniwersalność zastosowania
- ✓ Z witaminą B12 i żelazem
- ✓ Źródło białka
- ✓ Wysoka zawartość błonnika¹¹



JAK BURGER SUPREME
2,26 kg



JAK KURCZAK
W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE¹¹
1,8 kg



JAK NUGGETSY
1,75 kg



JAK KURCZAK
1,75 kg



JAK KLOPSIKI
2 kg



JAK MIELONE
2 kg

ZASMAŹKI

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



ZASMAŹKA JASNA
10 kg



ZASMAŹKA JASNA
1 kg



ZASMAŹKA CIEMNA
1 kg

ESENCJE I SOSY PŁYNNE

- ✓ 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



PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor¹²
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA¹²
0,34 kg



CZERWONE PESTO¹²
0,34 kg



CZOSNKOWA
0,34 kg



PESTO¹²
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

AUSZPIK

- ✓ Neutralny smak i zapach
- ✓ Klarowność
- ✓ Zwarta konsystencja



AUSZPIK
0,8 kg

DODATKI DO DAŃ

- ✓ Nadaje daniom teksturę¹³
- ✓ Też do zagęszczania zup i sosów¹⁴



GROSZEK PTYSIOWY¹³
1 kg



PUREE ZIEMNIACZANE
Z MLEKIEM¹⁴
4 kg

STYCZEŃ

T	P	W	Ś	C	P	S	N
01	01	02	03	04	05	06	07
02	08	09	10	11	12	13	14
03	15	16	17	18	19	20	21
04	22	23	24	25	26	27	28
05	29	30	31				

LUTY

T	P	W	Ś	C	P	S	N
05				01	02	03	04
06	05	06	07	08	09	10	11
07	12	13	14	15	16	17	18
08	19	20	21	22	23	24	25
09	26	27	28	29			

MARZEC

T	P	W	Ś	C	P	S	N
09					01	02	03
10	04	05	06	07	08	09	10
11	11	12	13	14	15	16	17
12	18	19	20	21	22	23	24
13	25	26	27	28	29	30	31

KWIECIEŃ

T	P	W	Ś	C	P	S	N
14	01	02	03	04	05	06	07
15	08	09	10	11	12	13	14
16	15	16	17	18	19	20	21
17	22	23	24	25	26	27	28
18	29	30					

MAJ

T	P	W	Ś	C	P	S	N
18			01	02	03	04	05
19	06	07	08	09	10	11	12
20	13	14	15	16	17	18	19
21	20	21	22	23	24	25	26
22	27	28	29	30	31		

CZERWIEC

T	P	W	Ś	C	P	S	N
22						01	02
23	03	04	05	06	07	08	09
24	10	11	12	13	14	15	16
25	17	18	19	20	21	22	23
26	24	25	26	27	28	29	30

LIPIEC

T	P	W	Ś	C	P	S	N
27	01	02	03	04	05	06	07
28	08	09	10	11	12	13	14
29	15	16	17	18	19	20	21
30	22	23	24	25	26	27	28
31	29	30	31				

SIERPIEŃ

T	P	W	Ś	C	P	S	N
31				01	02	03	04
32	05	06	07	08	09	10	11
33	12	13	14	15	16	17	18
34	19	20	21	22	23	24	25
35	26	27	28	29	30	31	

WRZESIEŃ

T	P	W	Ś	C	P	S	N
35							01
36	02	03	04	05	06	07	08
37	09	10	11	12	13	14	15
38	16	17	18	19	20	21	22
39	23	24	25	26	27	28	29
40	30						

PAŹDZIERNIK

T	P	W	Ś	C	P	S	N
40		01	02	03	04	05	06
41	07	08	09	10	11	12	13
42	14	15	16	17	18	19	20
43	21	22	23	24	25	26	27
44	28	29	30	31			

LISTOPAD

T	P	W	Ś	C	P	S	N
44					01	02	03
45	04	05	06	07	08	09	10
46	11	12	13	14	15	16	17
47	18	19	20	21	22	23	24
48	25	26	27	28	29	30	

GRUDZIEŃ

T	P	W	Ś	C	P	S	N
48							01
49	02	03	04	05	06	07	08
50	09	10	11	12	13	14	15
51	16	17	18	19	20	21	22
52	23	24	25	26	27	28	29
01	30	31					

KALENDARZ ŚWIĄT ZWYCZAJOWYCH I NIETYPOWYCH 2024

Inspiracje tematyczne na wkładki do menu

STYCZEŃ

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

LUTY

- 2 Dzień Naleśnika
- 8 Tłusty Czwartek
- 9 Dzień Pizzy
- 13 Śledzik / Ostatki
- 14 Walentynki

MARZEC

- 8 Dzień Kobiet
- 20 Dzień Bez Mięsa
- 21 Pierwszy Dzień Wiosny
- Dzień Wagarowicza
- 31 Wielkanoc

KWIECIEŃ

- 1 Wielkanoc, Prima Aprilis
- 12 Dzień Czekolady
- 22 Dzień Ziemi

MAJ

- 1 Święto Pracy
- 3 Święto Konstytucji 3 Maja
- 13 Dzień Humusu
- 19 Zielone Świątki
- 26 Dzień Matki
- 28 Dzień Hamburgera
- 30 Boże Ciało

CZERWIEC

- 1 Dzień Dziecka
- 12 Dzień Falafela
- 23 Dzień Ojca

LIPIEC

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

SIERPIEŃ

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

WRZESIEŃ

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

PAŹDZIERNIK

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

LISTOPAD

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

GRUDZIEŃ

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



Unilever
Food
Solutions

#gotowi na jutro

WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska



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

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)