



Unilever  
Food  
Solutions

# MENU

## DLA HOTELI I RESTAURACJI



**Gotują z nami Szefowie Kuchni:**

Kamil Tłuczek • Marcin Szachowicz • Mirosław Szajkowski • Przemysław Kaczmarek

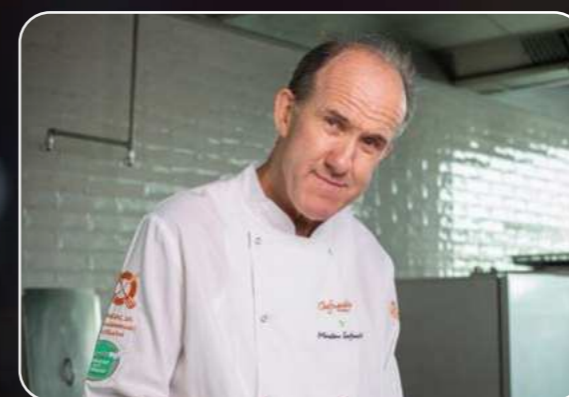
*Tworzenie menu dla hoteli i restauracji wymaga kreatywności oraz zadbania o potrzeby różnych gości.*

Wszystko zaczyna się oczywiście od śniadania. To pierwsze i najczęściej jedyne miejsce, w którym gość ocenia ogólny poziom kuchni w hotelowej restauracji, a dodatkowo, gdy goście zjedzą u nas dobre śniadanie, chętniej zdecydują się na skorzystanie z oferty lunchowej czy kolacji. Na kolejnych kartach naszego materiału znajdują się więc sprawdzone pomysły zarówno na doskonałe śniadania, jak i przystawki, zupy, sałatki i dania główne.

Pokazujemy, że zwiększenie budżetu to nie jedyna droga na ciekawsze propozycje w bufecie. Często wystarczy dobry pomysł, kreatywne połączenia smaków czy estetyczne podanie. Tworząc receptury pamiętaliśmy również o tym, że w hotelach przebywają bardzo różni goście – w różnym wieku, różnej narodowości, ze swoimi dietami, preferencjami żywieniowymi i oczekiwaniami. Wszystkie nasze dania można podać zarówno na talerzu, jak i w bemaże. Są też propozycje na zimno. Receptury zawierają produkty, które są stabilne przy dłuższym podgrzewaniu oraz pomysły na pyszne sosy. Jest sporo praktycznych wskazówek i kreatywnych pomysłów. Zależało nam też, by było różnorodnie, pamiętając, że goście, zwłaszcza tacy, którzy zatrzymują się w hotelu na dłuższy pobyt, szybko się nudzą.

Liczymy, że znajdziecie tutaj sporo całorocznych propozycji, do wykorzystania w bufetach śniadaniowych oraz w ofercie lunchowej i kolacyjnej.

Kamil Tłuczek / Marcin Szachowicz /  
Miroslaw Szajkowski / Przemyslaw Kaczmarek



# SPIS TREŚCI

## ŚNIADANIA

Gofry pietruszkowo – bazyliowe/ burrata/ chipsy z szynki/ awokado.....	5
Serek labneh/ jajka w koszulce/ oliwa z czerwonym pesto/ selekcja sałat/ emulsja ziołowa.....	6
Szakszuka a'la ratatouille.....	7
Salsa śledziowa.....	8
Pasty śniadaniowe.....	9
Tost pszenny/ pieczony rostbef/ boczek/ jajko/ szpinak/ sos a'la choron.....	10
Frittata z ziemniakami/ ragout z chorizo i warzywami.....	12
Pita/ humus/ falafel/ pieczona papryka/ pesto zielone.....	14
	16

## BUFET

### Przystawki

Sałatka ziemniaczana/ puder koperkowy.....	20
Krokieciki z kurczaka/ pomidory suszone/ cukinia/ Peperonata.....	22
Pączki z kaczka i morelą/ żurawinowy demi-glace/ kwaśna śmietana.....	24
Grzanka/ pieczona wołowina/ sos pieprzowy/ sałatka z marynowanych pomidorów.....	26

### Sałatki

Selekcja sałat/ grillowany ser halloumi/ ośmiornica/ cytrusy/ mango/ cytrusowe aioli.....	28
Sałatka z solonego śledzia/ krakersy/ buraki/ twarogek/ olej koperkowy.....	30

### Zupy

Zupa z czerwonej soczewicy.....	32
Żurek/ grzyby shiitake/ mleczko kokosowe.....	33
Wietnamska zupa pho z kurczakiem.....	34

### Dania główne

Faszerowana noga z kurczaka/ sos alla puttanesca/ gnocchi.....	36
Kurczak/ sos z sera pleśniowego/ tarta z gruszką i orzechami.....	38
Wellington z polędwiczki wieprzowej/ szalotka/ sos demi-glace z pomarańczą.....	40
Schab wieprzowy/ miodowa glazura/ sałatka z buraków i marchwi/ fioletowy batat.....	42
Wołowina massaman/ ryż basmati.....	44
Ossobuco cielęce/ gremolata/ szafranowe ziemniaki.....	46
Bowl z dorsza z warzywami.....	48
Makaron Asian Noodles/ karmelizowany boczek/ groszek cukrowy/ fasola edamame/ grzyby shiitake/ cebula dymka.....	50
Pampuchy drożdżowe nadziane aromatycznym farszem/ sos słodko-pikantny/ złocista granola.....	52



# ŚNIADANIA

## *Nie ma nudy*

Mówi się, że śniadanie to najważniejszy posiłek dnia. W hotelu na pewno. To właśnie różnorodność oferty śniadaniowej oraz jej dostosowanie do potrzeb wielu gości stanowi klucz do sukcesu. Śniadania kontynentalne, na ciepło, słodko i wytrawnie. Klasyki i nowinki, dla dorosłych i dla najmłodszych, którzy nierzadko lubią na wiele potraw kręcić nosem. Wszystko to sprawia, że doskonałe śniadanie jest nie lada wyzwaniem. Poznaj nasze pomysły na pyszny posiłek na dobry początek dnia Twoich gości.

# GOFRY PIETRUSZKOWO-BAZYLIOWE

BURRATA/ CHIPSY Z SZYNKI/ AWOKADO

## Wskazówka

Ciasto na gofry z dodatkiem *Primerby bazyliowej Knorr Professional* jest prawdziwym przełomem śniadaniowym. Wytrawne i kolorowe cięszą zmysły, zaskakując swoim świeżym, bazyliowym aromatem.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

# SEREK LABNEH/ JAJKA W KOSZULCE

OLIWA Z CZERWONYM PESTO/ SELEKCJA SAŁAT  
EMULSJA ZIOŁOWA



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### GOFRY

3 szt. Jajka  
320 ml Woda gazowana  
40 g Pietruszka zielona  
250 g Mąka  
120 ml Olej  
5 g Proszek do pieczenia  
20 g *Primerba bazyliowa Knorr Professional*

### DODATKI

200 g Szynka parmeńska  
600 g Burrata  
5 szt. Awokado  
300 g Pomidorki koktajlowe  
100 g Miks sałat

## WYKONANIE

### GOFRY

- Białka ubij na pianę.
- Pietruszkę zmiksuj z wodą gazowaną, dodaj mąkę, olej, proszek do pieczenia, żółtka, ubite białka i Primerbę.
- Z przygotowanego ciasta usmaż gofry.

### DODATKI/ PODANIE

- Szynek parmeński przesmaż na suchej patelni, tak aby powstały chipsy.
- Gofry podawaj z burratą, awokado, pomidorkami i miksem sałat.

**Przemysław Kaczmarek**

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni

@PrzemyslawKaczmarekUFS



**Kamil Tłuczek**

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

1 kg Serek labneh

### JAJKA W KOSZULCE

10 szt. Jajka  
1,5 l Woda  
40 ml Ocet spirytusowy  
10 g Sól

### OLIWA Z CZERWONYM PESTO

300 ml Oliwa klasyczna  
50 g *Primerba czerwone pesto Knorr Professional*

### SELEKCJA SAŁAT Z EMULSJĄ ZIOŁOWĄ

300 g Selekcja sałat  
200 ml Sok jabłkowy  
100 ml Oliwa klasyczna  
20 g *Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional*  
10 g *Musztarda Hellmann's*  
5 ml *Esencja Cytrusowa Knorr Professional*  
15 g Miód

## WYKONANIE

### JAJKA W KOSZULCE

- Wodę zagotuj z octem i solą. Jajka wybij pojedynczo, np. do filiżanek. Zamieszaj wodę tak, by powstał wir i wlewaj jajka pojedynczo.
- Gotuj przez ok. 3 min, tak by ścięło się białko, a żółtko pozostało płynne.

### OLIWA Z CZERWONYM PESTO

- Oliwę wymieszaj dokładnie z Primerbą.

### SELEKCJA SAŁAT Z EMULSJĄ ZIOŁOWĄ

- Sok jabłkowy zmiksuj z dodatkiem oliwy, Sosu ogrodowego, Musztardy, miodu i Esencji do dokładnego zemulgowania.
- Selekcję sałat wymieszaj dokładnie z ziołową emulsją.

### PODANIE

- Serek rozsmaruj łyżką, ułóż selekcję sałat z emulsją oraz jajka w koszulce. Polej oliwą z czerwonym pesto.

# SZAKSZUKA A'LA RATATOUILLE



## Wskazówka

Nie znam szybszego i łatwiejszego sposobu na przyrządzenie śniadaniowej szakszuki w stylu ratatouille niż użycie duetu *Ratatouille* i *Tomato Pronto Knorr Professional*.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

# SALSA ŚLEDZIOWA



## Wskazówka

Połączenie *Peperonaty Knorr Professional* z *Ketchupem Hellmann's* zadziała jak spoiwo wszystkich składników w salsie, dodatkowo nadając jej paprykowo-pomidorowego smaku.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

<b>SZAKSZUKA</b>		<b>1,2 kg</b>	<i>Ratatouille Knorr Professional</i>
50 ml	Olej	<b>400 g</b>	<i>Tomato Pronto Knorr Professional</i>
80 g	Cebula, kostka	200 g	Fasola biała, konserwowa
15 g	Czosnek, posiekany	3 g	Sól
15 g	Chili, świeże	2 g	Pieprz czarny mielony
100 g	Papryka zielona, kostka	10 szt.	Jajka
3 g	Kmin rzymski	20 g	Szczypiorek
4 g	Papryka wędzona		

## WYKONANIE

### SZAKSZUKA

- Na oleju podsmaż cebulę, czosnek, chili, paprykę, dopraw kminem i papryką wędzoną.
- Dodaj Ratatouille, Tomato Pronto i fasolę.
- Zagotuj, dopraw do smaku, przełóż do naczynia do zapiekania, wbij jajka i piecz.
- Podawaj ze szczypiorkiem.

**Marcin Szachowicz**

Główny Szef Kuchni UFS  
@MarcinSzachowiczUFS



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

<b>SALSA ŚLEDZIOWA</b>		<b>250 g</b>	<i>Ketchup Hellmann's</i>
600 g	Śledź matias	<b>500 g</b>	<i>Peperonata Knorr Professional</i>
200 g	Pieczarki marynowane	100 g	Miód
200 g	Ogórki kiszzone	3 g	Pieprz młotkowany
100 g	Cebula czerwona		
100 g	Cebulka perłowa	<b>DEKORACJA/ PODANIE</b>	
80 g	Oliwki czarne, krążki	300 g	Ogórek zielony
25 g	Szczypiorek		

## WYKONANIE

### SALSA ŚLEDZIOWA

- Śledzie namocz, odsącz i pokrój w paski.
- Pieczarki pokrój w ćwiartki, cebulę czerwoną w drobną kostkę, cebulkę perłową przekrój na pół, szczypiorek posiekaj.
- Śledzie połącz z pokrojonymi składnikami, czarnymi oliwkami, Peperonatą i Ketchupem.
- Dopraw miodem i pieprzem młotkowanym.

### DEKORACJA/ PODANIE

- Zielonego ogórka pokrój na krawalnicy wzdłuż w cienkie plastry.
- Salsę śledziową podawaj owiniętą plastrem ogórka.

**Przemysław Kaczmarek**

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni  
@PrzemyslawKaczmarekUFS

# PASTY ŚNIADANIOWE

# PASTY ŚNIADANIOWE



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



**Marcin Szachowicz**

Główny Szef Kuchni UFS

@MarcinSzachowiczUFS

## SKŁADNIKI (10 PORCJI) WYKONANIE

### PASTA 1

300 g *Peperonata Knorr Professional*

200 g Cieciorka konserwowa

4 g Kmin rzymski

3 g Papryka wędzona

10 g Czarnuszka

- Peperonatę zmiksuj z cieciorką, dopraw kminem i papryką.
- Gotową pastę posyp czarnuszką.

## SKŁADNIKI (10 PORCJI) WYKONANIE

### PASTA 2

350 g Serek kremowy

130 g *Pomodori Secchi Knorr Professional*

30 g *Primerba bazyliowa Knorr Professional*

- Serek wymieszaj z pokrojonymi w paski Pomidorami i Primerbą.

## SKŁADNIKI (10 PORCJI) WYKONANIE

### PASTA 3

350 g Serek kremowy

140 g Buraki gotowane

30 g *Primerba tymiankowa Knorr Professional*

2 g Pieprz czarny mielony

- Buraki zmiksuj i wymieszaj z serkiem, Primerbą i dopraw do smaku.

## SKŁADNIKI (10 PORCJI) WYKONANIE

### PASTA 4

400 g Fasola biała, konserwowa

60 g Śliwka suszona

20 g *Primerba prowansalska Knorr Professional*

20 g Cebula prażona

2 g Pieprz czarny mielony

4 g Sól

- Fasolę zmiksuj i wymieszaj z pokrojoną śliwką, Primerbą, cebulą prażoną i dopraw do smaku.

## Wskazówka

Wystarczy wymieszać bazę pasty z dowolną *Primerbą Knorr Professional*, aby otrzymać pastę kanapkową w różnych odślonach smakowych. Prosty i szybki sposób na różnorodne śniadanie restauracyjne czy hotelowe.





## Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

### Wskazówka

Sos Holenderski Knorr Professional to jakościowa, uniwersalna baza do innych sosów. Użyłem go do stworzenia sosu w stylu choron. Powtarzalność smaku oraz prostota i szybkość użycia gwarantowane. Mogłem dzięki temu poświęcić uwagę i dopracować pozostałe elementy dania.



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### TOST PSZENNY

1 szt. Chleb tostowy pszenny  
40 g Masło

### PIECZONY ROSTBEF

1,5 kg Rostbef  
200 ml Olej

50 g *Marynata do wołowiny Knorr Professional*

20 g *Primerba prowansalska Knorr Professional*

### SZPINAK

500 g Szpinak baby  
30 ml Oliwa  
4 g Sól  
1 g Pieprz

### BOCZEK

200 g Boczek

### JAJKO

10 szt. Jajka  
50 ml Olej  
40 g Masło

### SOS A'LA CHORON

400 ml *Sos Holenderski Knorr Professional*

90 g *Ketchup Hellmann's*

## WYKONANIE

### TOST PSZENNY

- Chleb tostowy pokrój na 3 cm kromki i tostuj na patelni z dodatkiem masła na złoty kolor.

### PIECZONY ROSTBEF

- Rostbef zamarynuj w oleju z dodatkiem Marynaty do wołowiny i Primerby prowansalskiej. Owiń w folię aluminiową i upiecz w temp. 90°C do uzyskania 56°C w środku. Po upieczeniu odstaw mięso do odpoczynku i pokrój w plastry.

### SZPINAK

- Szpinak delikatnie podsmaż na oliwie, dopraw solą i pieprzem.

### BOCZEK

- Plastry boczku upiecz w temp. 220°C przez ok. 6 min tak, by nabrały koloru i były chrupkie.

### JAJKO

- Usmaż jajka sadzone, tak by żółtko było płynne.

### SOS A'LA CHORON

- Sos Holenderski połącz z Ketchupem i dokładnie wymieszaj.

### PODANIE

- Tosty przełóż szpinakiem, boczkiem i jajkiem. Na górę ułóż plastry rostbefu i sos a'la choron.

# TOST PSZENNY/ PIECZONY ROSTBEF

## BOCZEK/ JAJKO/ SZPINAK/ SOS A'LA CHORON



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!


# FRITTATA Z ZIEMNIAKAMI

## RAGOUT Z CHORIZO I WARZYWAMI



### Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS

### Wskazówka

*Peperonata Knorr Professional* dzięki swojej konsystencji idealnie łączy składniki i nadaje całości głębi smaku i aromatu.



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### FRITTATA Z ZIEMNIAKAMI

1,5 kg	Ziemniaki
50 ml	Oliwa
300 g	Cebula, pióra
10 g	Czosnek
30 g	<i>Primerba czerwone pesto Knorr Professional</i>
100 g	Szpinak baby
8 szt.	Jajka
250 ml	Śmietanka 30%
15 g	<i>Aroma Mix maślano-zielony Knorr Professional</i>
10 g	<i>Delikat Przyprawa warzywna Szefa Kuchni Knorr</i>
1 g	Kurkuma
1 g	Pieprz czarny

### RAGOUT Z CHORIZO I WARZYWAMI

150 g	Cebula, cząstki
20 g	Czosnek, posiekany
150 g	Pieczarki, cząstki
10 g	Papryka słodka mielona
10 g	Oregano, posiekane
Do smaku	Sól, pieprz czarny
50 ml	Oliwa
400 ml	Woda
300 g	Cukinia zielona, cząstki
300 g	Dynia hokkaido, duża kostka
300 g	<i>Polparicca di Pomodori Knorr Professional</i>
20 ml	<i>Esencja Dymna Knorr Professional</i>
300 g	<i>Peperonata Knorr Professional</i>
100 g	Chorizo, małe plasterki
20 g	Kiełki

## WYKONANIE

### FRITTATA Z ZIEMNIAKAMI

- Ziemniaki ugotuj al dente i pokrój w plastry.
- Na oliwę wrzuć cebulę i czosnek, zeszklij i dodaj do ziemniaków.
- Dodaj Primerbę, liście szpinaku i wymieszaj.
- Jajka zmiksuj ze śmietanką, Aroma Mixem, Delikatem i kurkumą. Dopraw pieprzem.
- Do ziemniaków wlej masę jajeczną i wymieszaj.
- Na blachę G/N wyłożoną pergaminem przełóż masę ziemniaczaną, wyrównaj.
- Następnie wstaw do nagrzanego pieca temp. 160°C na ok. 30 min. Pokrój na porcje.

### RAGOUT Z CHORIZO I WARZYWAMI

- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj pieczarki i przyprawy, zasmażaj przez chwilę.
- Następnie wlej wodę i gotuj na małym ogniu.
- Dynię skrop niewielką ilością oliwy i piecz do ¾ miękkości.
- Do pieczarek dodaj cukinię, dynię i pomidory. Całość gotuj na małym ogniu kilka minut.
- Na koniec dodaj chorizo, Esencję i Peperonatę. Wymieszaj i dopraw.




Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!





## Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS

### Wskazówka

*Primerba pesto Knorr Professional* pomogła mi dopełnić i podkreślić smak przygotowanego pesto.



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### PITA

60 g	Drożdże
12 g	Cukier
700 g	Mąka pszenna
15 g	Sól
50 ml	Olej
350 ml	Mleko, ciepłe
100 g	Mąka kukurydziana, do podsypywania przy wałkowaniu

### HUMUS

500 g	Cieciora konserwowa
100 ml	Sok z cieciora
10 g	Czosnek
40 ml	Oliwa z oliwek
70 g	Tahini
100 g	Cytryna
8 g	Kumin
Do smaku	Sól, pieprz czarny

### FALAFEL

400 g	Falafel, gotowy produkt
-------	-------------------------

### PESTO ZIELONE

30 g	<i>Primerba pesto Knorr Professional</i>
50 g	Rukola
10 g	Czosnek
30 g	Parmezan, starty
30 g	Orzechy włoskie
Do smaku	Sól, pieprz czarny
60 ml	Oliwa
250 g	<i>Peperoni Grigliati Knorr Professional</i>
10 g	Kiетки

## WYKONANIE

### PITA

- Przygotuj rozczyń z drożdży, części: mąki i mleka oraz odrobiny cukru, odstaw do garowania.
- Pozostałe składniki wymieszaj z rozczyńem i wyrabiaj przez kilka minut, odstaw do wyrośnięcia.
- Ciasto podziel na 10 części, uformuj kulki, obtocz w mące kukurydzianej i odstaw do wyrośnięcia.
- Rozwałkuj na placki o grubości 1 cm i piecz w temp. 230°C przez ok. 5 min.

### HUMUS

- Cieciorę odsącz i zmiksuj z pozostałymi składnikami, dopraw.

### FALAFEL

- Falafel usmaż na głębokim tłuszczu.

### PESTO ZIELONE

- Składniki pesto zmiksuj i dopraw do smaku.

### PODANIE

- Pitę przekrój na połówki, wkładaj do środka falafel, humus, Paprykę grillowaną i pesto.
- Dekoruj według uznania.

# PITA/ HUMUS/ FALAFEL

## PIECZONA PAPRYKA/ PESTO ZIELONE



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



# BUFET

## *Niech się dzieje*

Różnorodnie, kolorowo, smacznie i dla wszystkich. Bufet w hotelu powinien być na najwyższym poziomie. Przyciąga wzrok, pokazuje możliwości Szefa Kuchni i reprezentuje standard hotelu. Dobry pomysł, kreatywne połączenia, estetyka podania bez wątpienia są tu niezbędne. Przyda się jeszcze repertuar dań dla alergików, osób z nietolerancjami czy wegan i wegetarian. Podpowiadamy, jak to wszystko połączyć – ze smakiem i sukcesem.

# SAŁATKA ZIEMNIACZANA PUDER KOPERKOWY



## Wskazówka

Dzięki wysokiej zawartości tłuszczu dodatek **Majonezu do dekoracji Hellmann's** podbije smak sałatki.

**Auszpik Knorr** to gwarancja stabilności dania, dzięki wysokiemu wskaźnikowi 250 bloom, czyli zawartości substancji żelujących. Wystarczy niewielka ilość produktu dla osiągnięcia pożądanego efektu.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



## Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni

[f @PrzemyslawKaczmarekUFS](#)



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### SAŁATKA ZIEMNIACZANA

700 g	Ziemniaki ugotowane w mundurkach, obrane
120 g	Pieczarki marynowane
60 g	Por
120 g	Ogórek kiszony
20 g	<b>Musztarda Hellmann's</b>
20 ml	Sok z cytryny
5 g	Sól
1 g	Pieprz czarny mielony
10 g	Koperek
150 ml	<b>Majonez do dekoracji Hellmann's</b>
12 g	<b>Auszpik Knorr</b>
200 ml	Śmietanka 30%

### PUDER KOPERKOWY

75 g	Panko
20 g	Koperek
2 g	Sól

### DEKORACJA/ PODANIE

100 ml	Śmietanka 18%
100 g	Mix sałat
50 g	Rzodkiewka

## WYKONANIE

### SAŁATKA ZIEMNIACZANA

- Ziemniaki pokrój w dużą kostkę, ogórka i por w drobną kostkę, pieczarki w ćwiartki. Dodaj pokrojony koperek, dopraw sokiem z cytryny, Musztardą, solą i pieprzem. Na koniec dodaj Majonez i wymieszaj.
- Śmietankę zagotuj, odstaw. Wsyp Auszpik, dokładnie wymieszaj, aby uzyskać gładką konsystencję. Połącz z sałatką i energicznie wymieszaj.
- Podziel na dwie części, rozłóż na folię spożywczą i zwiń w rulon.
- Wstaw do lodówki na kilka godzin.

### PUDER KOPERKOWY

- Panko zmiksuj z oberwanymi gałązkami koperku i szczyptą soli.

### PODANIE

- Usuń folię z sałatki, obtocz w pudrze koperkowym i pokrój w plasterki grubości 1-2 cm.
- Udekoruj rzodkiewkami pokrojonymi w plasterki, śmietaną i sałatami.



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### KROKIECIKI

300 g	Filet z kurczaka
400 g	Udo z kurczaka b/k/s
1 szt.	Jajka
40 g	Masło
70 g	Cebula, drobna kostka
150 g	Cukinia zielona i żółta brunoise, rozmrożona
50 g	<i>Pomodori Secchi Knorr Professional, posiekane</i>
15 g	<i>Primerba pesto Knorr Professional</i>
30 ml	<i>Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional</i>
15 g	Szcypiorek, posiekany
Do smaku	Sól, pieprz czarny

### PANIERKA

20 g	Mąka
2 szt.	Jajka
100 g	Panko

### DODATKI

400 g	Ogórek o średnicy 3 cm
150 g	Pomidorki koktajlowe
200 g	Ser lazur
20 g	Kielki mizuny

## WYKONANIE

### KROKIECIKI

- Filety i mięso z uda ugotuj na parze.
- Następnie filet zmiel, a uda pokrój w drobną kostkę.
- Cebulę zeszklij na maśle, dodaj brunoise z cukinii i smaż przez chwilę, dopraw i odstaw do wystygnięcia.
- Z Pomidorów odciśnij olej, posiekaj w drobną kostkę. Pomidory, cukinię, Primerbę, Esencję, jajko, szczypiorek połącz z kurczakiem i dopraw do smaku.
- Formuj kulki o wadze 25 g i panieruj w mące, jajku i panko, smaż na fryturze.

### DODATKI

- Ogórki pokrój w plastry o grubości 2 cm, wydrąż do połowy.
- Na patyczki nadziej połówkę pomidorka, kostkę sera i usmażony krokiet.
- Połóż na wydrążonym ogórku.
- Dekoruj kielkami.

# KROKIECIKI Z KURCZAKA


## POMIDORY SUSZONE CUKINIA/ PEPPERONATA

### Wskazówka

*Pomidory suszone Knorr Professional* to bardzo wysokiej jakości włoski produkt, który doskonale sprawdza się w kompozycji farszów i nadzień.

## Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

# PĄCZKI Z KACZKĄ I MORELĄ

## ŻURAWINOWY DEMI-GLACE KWAŚNA ŚMIETANA

### SKŁADNIKI (10 PORCJI)

#### PĄCZKI Z KACZKĄ I MORELĄ

1 kg	Udka z kaczki
2 kg	Tłuszcz kaczki lub olej, do konfitowania
1 g	Sól
3 g	Pieprz
40 g	Zest z pomarańczy
1 g	Majeranek, suszony
100 g	Cebula
60 g	Masło
100 g	Morela, suszona
20 g	Cukier
80 ml	Wino białe

#### CIASTO

5 g	Cukier
120 g	Mąka kukurydziana
240 g	Mąka pszenna
12 g	Proszek do pieczenia
5 g	Sól
150 ml	Woda
1 szt.	Jajko
60 ml	Mleko
200 g	Crème fraîche

#### ŻURAWINOWY DEMI-GLACE

500 ml	Sos Demi-Glace Knorr Professional
80 g	Żurawina
20 g	Cukier
100 ml	Wino czerwone

### Wskazówka

Połącz *Sos Demi-Glace Knorr Professional* ze skarmelizowaną żurawiną i winem, aby otrzymać świetny sos do drobiu. Jest prosty i szybki w wykonaniu – oszczędzisz czas i energię.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



### Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

### WYKONANIE

#### PĄCZKI Z KACZKĄ I MORELĄ

- Udka z kaczki natrzyj solą, pieprzem, zestami z pomarańczy i majerankiem.
- Włóż do tłuszczu i konfituj w temp. 120°C przez ok. 1,5-2 godz.
- Skonfitowane mięso oddziel wraz ze skórą od kości i zmiel. Dodaj podsmażoną cebulę i skarmelizowaną morelę. Dopraw do smaku.
- Uformuj kulki i zamroź.

#### CIASTO

- Połącz ze sobą suche składniki ciasta, następnie dodaj mokre składniki i wymieszaj na gładką masę o konsystencji kwaśnej śmietany.
- Uformowane kulki namocz w cieście i smaż w głębokim tłuszczu na złoty kolor.

#### ŻURAWINOWY DEMI-GLACE

- Żurawinę skarmelizuj z cukrem, podlej winem i redukcuj.
- Dodaj Sos Demi-Glace i zagotuj.

#### PODANIE


- Pączki układaj na sosie, udekoruj kwaśną śmietaną i ziołami.





## Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

 @MarcinSzachowiczUFS



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### WOŁOWINA

500 g Rostbef wołowy  
20 g *Marynata do wołowiny Knorr Professional*  
50 g Musztarda Dijon  
20 ml Olej  
10 g Rozmaryn, świeży

### SOS

30 g Szalotka, kostka  
300 ml *Sos Pieprzowy Knorr Professional*  
30 g Kapary

### SALATKA

500 g Pomidory koktajlowe, kolorowe  
50 g Pistacje  
50 ml Oliwa  
30 g *Primerba pesto Knorr Professional*

### DODATKI

30 g Kapary  
40 g Cebula, krążki  
30 g Mąka ziemniaczana  
2 szt. Ciabatta żytnia  
80 g Sałata frisée  
50 g Cebula czerwona, piklowana  
20 g Rzodkiewka piklowana

## WYKONANIE

### WOŁOWINA

- Rostbef posyp Marynatą, a następnie natrzyj musztardą, olejem i rozmarynem.
- Odstaw na kilka godzin.
- Piecz w temp. 135°C ok. 30 min, wystudź i pokrój w plastry na krawalnicy.

### SOS

- Szalotkę i kapary dodaj do zimnego Sosu Pieprzowego.

### SALATKA

- Połówki pomidorków wymieszaj z Primerbą, oliwą i pokruszonymi pistacjami.

### DODATKI

- Kapary usmaż na głębokim tłuszczu.
- Krążki cebuli oprószyć mąką i usmaż na głębokim oleju.
- Ciabattę pokrój, zgrilluj i posmaruj sosem. Następnie ułóż sałatę, plastry wołowiny, krążki cebuli, kapary, piklowaną cebulę i rzodkiewkę.

# GRZANKA/ PIECZONA WOŁOWINA

## SOS PIEPRZOWY

## SALATKA Z MARYNOWANYCH POMIDORÓW



### Wskazówka

Mój pomysł na szybkie, proste i nieoczywiste pesto? Połącz pistacje z *Primerbą pesto Knorr Professional*. Ciekawy dodatek do dania gotowy w 2 minuty.

Ostrość tej przystawki podkreśliłem *Sosem Pieprzowym Knorr Professional*. To szybki i wygodny sposób na ciekawy sos, szczególnie kiedy gotuję menu grupowe.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



## Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

### SKŁADNIKI (10 PORCJI)

700 g	Selekcja sałat	400 ml	Majonez do dekoracji Hellmann's
600 g	Ser halloumi	50 ml	Esencja Cytrusowa Knorr Professional
800 g	Ośmiornica, macki		
80 ml	Oliwa cytrynowa		
5 g	Sól		
1,2 kg	Pomarańcza		
1,4 kg	Grejpfrut		
800 g	Mango		

### WYKONANIE

#### SER

- Ser halloumi grilluj na złoty kolor.

#### MACKI OŚMIORNICY

- Macki ośmiornicy zapakuj próżniowo z oliwą cytrynową i ugotuj w temp. 78°C przez ok. 4 godz. Po ugotowaniu grilluj i dopraw solą.

#### OWOCE

- Pomarańcze i grejpfruty obierz i wyfiletuj.
- Mango obierz i pokrój w kostkę.

#### SOS

- Majonez połącz z Esencją i dokładnie wymieszaj.

#### PODANIE

- Selekcję sałat wymieszaj z aioli cytrusowym. Przełóż warstwowo z owocami, serem halloumi i mackami ośmiornicy.

# SELEKCJA SAŁAT GRILLOWANY SER HALLOUMI OŚMIORNICA/ CYTRUSY/ MANGO/ CYTRUSOWE AIOLI



### Wskazówka

Wystarczy, że połączyłem *Majonez do dekoracji Hellmann's* z *Esencją Cytrusową Knorr Professional*, aby prosto i szybko otrzymać ciekawy, kwaskowy sos majonezowy idealny do owoców morza. Co ważniejsze, mam gwarancję, że Majonez się na zwarzy.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!


# SAŁATKA Z SOLONEGO ŚLEDZIA

## KRAKERSY/ BURAKI/ TWAROŻEK OLEJ KOPERKOWY



### Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS

### Wskazówka

Majonez do sałatek Hellmann's ma idealną konsystencję i absorbuje soki, które mogą wypływać ze składników sałatki. Dzięki temu pozwala zachować jej wykrojoną formę.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

### SKŁADNIKI (10 PORCJI)

<b>ŚLEDZIE</b>	100 g	Rzodkiewka, drobna kostka
500 g	Śledzie z zalewy słonej	3 szt. Jajka, gotowane, drobna kostka
100 g	Cebula czerwona, drobna kostka	20 g Szczypiorek, posiekany
<b>150 g</b>	<b>Peperonata Knorr Professional, posiekana</b>	Do smaku Sól, pieprz czarny
100 g	Cytryna	<b>OLEJ KOPERKOWY, INFUZOWANY</b>
40 g	Musztarda francuska	30 g Koperek
Do smaku	Pieprz czarny	100 ml Olej
200 g	Krakersy słone	<b>MAJONEZ DO POSMAROWANIA</b>
<b>BURACZKI</b>		<b>150 ml Majonez do sałatek Hellmann's</b>
400 g	Buraki pieczone	<b>POSYPKA</b>
<b>15 g</b>	<b>Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional</b>	30 g Cebula, prażona
<b>TWAROŻEK</b>		30 g Migdały w listkach, prażone
<b>100 ml</b>	<b>Majonez do sałatek Hellmann's</b>	20 g Szczypiorek, posiekany
300 g	Twarożek, mielony	

### WYKONANIE

#### SAŁATKA ZIEMNIACZANA

- Śledzie mocz i odstaw na kilka godzin, wypłucz, osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój w małą kostkę.
- Wymieszaj z cebulą, Peperonatą, musztardą i sokiem z cytryny. Dopraw.
- Po kilkunastu minutach masę śledziową odciśnij z soku.

#### BURACZKI

- Buraki zetrzyj na tarce jarzynowej i wymieszaj z Sosem ogrodowym.

#### TWAROŻEK

- Twarożek mielony wymieszaj z Majonezem i pozostałymi składnikami.

#### OLEJ KOPERKOWY

- Koperek z łodygami zblanszuj i zahartuj w lodowatej wodzie, odciśnij i posiekaj.
- Następnie zmiksuj na gładką masę z olejem i przecedź, przelej do dyspensera.

#### POSYPKA

- Cebulę, migdały, szczypiorek wymieszaj.

#### FORMOWANIE

- Kwadratową blachę wyłóż krakersami, rozłóż ciekłą warstwę twarożku, ponownie warstwę krakersów, warstwę buraczków, ponownie warstwę krakersów, warstwę śledzi i ponownie krakersy.
- Całość ciekło posmaruj Majonezem i posyp posypką.
- Odstaw do chłodni na kilka godzin.
- Porcuj i podawaj skrapiając olejem koperkowym.



# ZUPA Z CZERWONEJ SOCZEWICY

## Wskazówka

Użycie *Rosółu z kury Knorr Professional* zwalnia mnie z konieczności czasochłonnego gotowania wywaru. Z kolei *Tomato Pronto Knorr Professional* apetycznie podbija czerwień zupy. Sama czerwona soczewica nie gwarantuje tej intensywności koloru.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### ZUPA

200 g	Czerwona soczewica, sucha	30 g	<i>Rosół z kury Knorr Professional</i>
2 l	Woda	500 g	Włoszczyzna, paski, mrożona
10 g	Sól	350 g	Ziemniaki
120 g	Cebula, kostka	400 g	<i>Tomato Pronto Knorr Professional</i>
50 ml	Olej	10 g	Szczypiorek
200 g	Kiełbasa Chorizo		
15 g	Czosnek		

## WYKONANIE

- Soczewicę zalej 0,5 l wody, dodaj sól i gotuj ok. 10 min na małym ogniu.
- Cebulę zasmaż na oleju, dodaj kiełbasę Chorizo pokrojoną w kostkę i posiekany czosnek. Zalej pozostałą wodą, dodaj Rosół z kury, włoszczyznę, ziemniaki.
- Gotuj przez 10 min.
- Połącz z soczewicą, dodaj Tomato Pronto i gotuj przez chwilę. Jeśli będzie taka potrzeba uzupełnij odparowaną ilość wody.
- Dopraw do smaku solą.
- Podawaj z pokrojonym szczypiorkiem.

## Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni

@PrzemyslawKaczmarekUFS

# ŻUREK

## GRZYBY SHIITAKE/ MLECZKO KOKOSOWE

## Wskazówka

Lubię odważne połączenia. Tym razem postawiłem na orientalną wersję naszego rodzimego żurku. Do gotującego się wywaru dodałem mleczko kokosowe i *Żurek Knorr*, aby osiągnąć efekt esencjonalnej, orientalnej zupy.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### ŻUREK

40 g	Grzyby shiitake, suszone
2 l	Woda
140 g	<i>Żurek Knorr</i>
3 g	Liście kafiru
30 g	<i>Rosół jarzynowy Knorr Professional</i>
10 g	Czosnek, świeży
30 g	Pasta tamaryndowca
2 g	Majeranek
1 g	Pieprz czarny mielony
400 ml	Mleczko kokosowe

### DODATKI

500 g	Kiełbasa biała, surowa
15 g	Wasabi
5 szt.	Jajka
40 ml	<i>Słodki sos spjowy - Ketjap Manis Knorr</i>
50 ml	Woda
130 g	<i>Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr</i>
700 ml	Woda
10 g	Wasabi
80 ml	Oliwa z kolendry

## WYKONANIE

### ŻUREK

- Grzyby shiitake namocz, ugotuj i pokrój w paski.
- Do wywaru od gotowania grzybów dodaj liście kafiru, Rosół, czosnek, pastę tamaryndowca i przyprawę.
- Gotuj na małym ogniu przez chwilę, wsyp Żurek, wlej mleczko kokosowe, wymieszaj i zagotuj.

### DODATKI

- Z kiełbasy zdejmij osłonkę, dodaj wasabi, wymieszaj, uformuj klopsiki i ugotuj w żurku.
- Jajka ugotuj na twardo, obierz, zalej wodą wymieszaną z Sosem Ketjap Manis i odstaw na noc do lodówki.
- Puree ziemniaczane wsyp do wody o temp. 80°C wymieszanej z wasabi.



## Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

@MarcinSzachowiczUFS

# WIETNAMSKA ZUPA PHO Z KURCZAKIEM

## Wskazówka

Drobiowy smak wywaru, którym zalałem składniki zupy, podkreśliłem dodatkiem *Esencji bulionu drobiowego Knorr Professional*.

## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### BULION

1 kg	Uda z kurczaka
4 l	Woda
150 g	Marchew
150 g	Seler
100 g	Cebula, opalana
10 g	Anyz
5 g	Cynamon, kora
20 g	Czosnek
5 g	Kafir, suszony
50 g	Imbir, plastry
40 g	<i>Rosół z kury Knorr Professional</i>
40 ml	<i>Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional</i>
50 ml	Sos rybny
50 ml	Ocet ryżowy
Do smaku	Sól
30 g	Cukier brązowy
50 ml	Sos sojowy, jasny

### DODATKI

500 g	Makaron ryżowy
3 szt.	Limonka
100 g	Kielki fasoli
20 g	Kolendra, świeża
30 g	Bazylija tajska
250 g	Pak choi
20 g	Chili, plasterki



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



## Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS

## WYKONANIE

### BULION

- Z przygotowanych składników gotuj bulion przez 80 min.
- Gotowy bulion przecedź, dopraw według uznania.
- Mięso oddziel od kości i skóry, podziel na kawałki.

### DODATKI

- Makaron przygotuj według instrukcji na opakowaniu.
- Makaron, mięso, pak choi i bazylię wyporcuj do porcelanowych misek. Zalej wrzącym wywarem.
- Dodatki ułóż na oddzielnym talerzu, aby gość samodzielnie dodał je do dania.



# FASZEROWANA NOGA Z KURCZAKA

## SOS ALLA PUTTANESCA/ GNOCCHI



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



### Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji konkursu Bocuse d'Or 2023

### Wskazówka

Jak przygotować aromatyczną i chrupiącą panierkę? Polecam połączyć *Delikat do drobiu Knorr Professional* z mąką ziemniaczaną przy smażeniu i pieczeniu.



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### NOGA Z KURCZAKA

2 kg	Noga z kurczaka
300 g	Filet drobiowy
150 ml	Śmietanka 31%
90 g	Białko
300 g	Pieczarki
100 g	Szalotka
60 g	Masło
100 ml	Białe wino
10 g	<i>Primerba grzybowa Knorr Professional</i>
30 g	Natka pietruszki
7 g	Sól
2 g	Pieprz
25 g	<i>Delikat Przyprawa do drobiu Knorr Professional</i>

### SOS ALLA PUTTANESCA

1 kg	<i>Tomato Pronto Knorr Professional</i>
250 g	Pomidory koktajlowe
200 g	Oliwki
80 g	Kapary
20 g	Czosnek
15 g	<i>Primerba bazyliowa Knorr Professional</i>

### GNOCCHI

1 kg	<i>Gnocchi Knorr</i>
3 l	Woda
15 g	Sól

## WYKONANIE

### NOGA Z KURCZAKA

- Szalotkę obierz i pokrój wraz z pieczarkami na drobną kostkę. Podsmaż na maśle, podlej winem, zredukuj i dopraw Primerbą grzybową.
- Filet drobiowy oczyść i pokrój w kostkę, zmiksuj na gładki mus z dodatkiem śmietanki i białka.
- Dopraw solą i pieprzem, dodaj posiekaną natkę pietruszki i podsmażone grzyby z szalotką.
- Nogi z kurczaka oczyść, wytrybuj z kości udowej i dopraw Delikatem do drobiu.
- Nafaszeruj mus drobiowym z pieczarkami, zroluj roladę w folii spożywczej i ugotuj/ upiecz w temp. 90°C tak, by w środku mięso osiągnęło 63°C.
- Przed podaniem wyciągnij z folii i zapiecz w temp. 230°C na złoty kolor, aby skórka była chrupiąca.

### SOS ALLA PUTTANESCA

- Tomato Pronto zagotuj z dodatkiem posiekanego czosnku, pomidorów koktajlowych, oliwek i kaparów. Dopraw Primerbą bazyliową.

### GNOCCHI

- Gnocchi ugotuj w posolonej wodzie, odcedź i wymieszaj z sosem alla puttanesca.


### PODANIE

- Nogi z kurczaka pokrój w plastry, ułóż na gnocchi z sosem alla puttanesca.



## Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

 @MarcinSzachowiczUFS



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### KURCZAK

2 kg Filet z kurczaka z/k/s  
40 g *Marynata do drobiu Knorr Professional*  
15 g Tymianek, świeży  
100 g Cytryna  
100 g Masło

### SOS

50 ml Olej  
80 g Cebula, kostka  
200 ml Wino białe  
400 ml Woda  
50 g *Sos pieczeniowy Knorr*  
100 g Ser Lazur

### TARTA Z GRUSZKĄ

10 szt. Korpus mini z ciasta kruchego  
200 g Gruszka konserwowa  
60 g Orzechy włoskie  
100 g Ser Lazur  
2 szt. Jajka  
250 ml Śmietanka 30%  
10 g *Rosół jarzynowy Knorr Professional*  
1 g Pieprz czarny mielony  
10 g Tymianek, świeży

### DODATKI

100 g Rzepa arbużowa  
20 ml Ocet winny, biały  
20 g Miód  
10 g Liście nasturcji

## WYKONANIE

### KURCZAK

- Filet z kurczaka przypraw Marynatą do drobiu, tymiankiem i plasterkami cytryny.
- Odstaw na kilka godzin do lodówki.
- Kurczaka przełóż do worków waku z dodatkiem masła i gotuj w cyrkulatorze w temp. 63°C przez 80 min.
- Przed podaniem obsmaż na patelni.

### SOS

- Cebulę podsmaż na oleju, wlej wino, odparuj, dodaj wodę i Sos pieczeniowy, wymieszaj i gotuj przez kilka minut.
- Na koniec dodaj pokruszony ser Lazur.

### TARTA Z GRUSZKĄ

- Do korpusów włóż pokrojoną gruszkę, posiekane orzechy i pokruszony ser.
- Zalej śmietanką wymieszaną z jajami i przyprawami.
- Piecz w temp. 150°C przez 15 min.

### DODATKI

- Rzepę obierz i pokrój na krawalnice.
- Plastry ułóż w worku waku, zalej octem i miodem. Skompresuj.

# KURCZAK

## SOS Z SERA PLEŚNIOWEGO TARTA Z GRUSZKĄ I ORZECHAMI



Zeskanuj kod  
i oblicz foodcost  
dania!



## Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni

 @PrzemyslawKaczmarekUFS



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### WELLINGTON

1,3 kg	Polędwiczka wieprzowa, oczyszczona
15 g	<i>Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional</i>
200 g	Szynka Serano
300 g	Szpinak, świeży
750 g	Ciasto francuskie
1 szt.	Jajko

### SZALOTKI W SOSIE DEMI-GLACE Z POMARAŃCZĄ

30 g	Maśło
30 ml	Olej
300 g	Szalotki
40 g	<i>Sos Demi-Glace Knorr</i>
600 ml	Woda
250 g	Pomarańcza

### WARZYWA

500 g	Brukselka
150 g	Boczek
50 g	Maśło
100 g	Groszek cukrowy
300 g	Groszek zielony
10 g	<i>Rosół z kury Knorr Professional</i>

## WYKONANIE

### WELLINGTON

- Polędwiczki dopraw Delikatem do mięs, zawiń w folię spożywczą, zamknij w waku i gotuj w cyrkulatorze w temp. 63°C przez 70 min.
- Ugotowane polędwiczki wystudź, dokładnie osusz.
- Na folii spożywczej rozłóż szynkę Serano, zblanszowane liście szpinaku i polędwiczkę.
- Zwiń tak, by szynka była na zewnątrz.
- Całość zawiń w ciasto francuskie, piecz przez 12 min w temp. 210°C.

### SZALOTKI W SOSIE DEMI-GLACE Z POMARAŃCZĄ

- Na maśle z olejem podsmaż szalotki przekrojone na pół.
- Sos Demi-Glace połącz z wodą i dodaj do podsmażonych szalotek.
- Dodaj otartą skórkę z pomarańczy oraz wyciśnięty sok.
- Całość redukuje do konsystencji sosu.

### WARZYWA

- Brukselkę ugotuj i podsmaż na maśle z boczkiem.
- Groszek cukrowy zblanszuj, zielony groszek ugotuj z Rosolem z kury, odcedź i zmiksuj na puree.

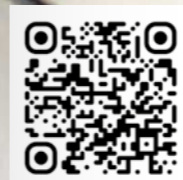
### PODANIE

- Polędwiczkę Wellington podawaj z szalotkami w sosie demi-glace z pomarańczą i warzywami.

# WELLINGTON Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ SZALOTKA/ SOS DEMI-GLACE Z POMARAŃCZĄ



*Wskazówka*  
Zaskocz nowoczesnym przygotowaniem mięsa – wykorzystaj metodę sous-vide.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

# SCHAB WIEPRZOWY

## MIODOWA GLAZURA SAŁATKA Z BURAKÓW I MARCHWI FIOLETOWY BATAT

### SKŁADNIKI (10 PORCJI)

#### MIODOWA GLAZURA

- 20 g Czosnek, świeży
- 60 g Miód
- 50 ml Słodki sos sojowy – *Ketjap Manis Knorr*
- 30 g Musztarda Dijon
- 20 ml Oliwa z oliwek

#### SCHAB WIEPRZOWY

- 2 kg Schab z kością
- 40 g *Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional*
- 60 ml Olej

#### SAŁATKA Z BURAKÓW I MARCHWI

- 150 g Marchew żółta
- 150 g Marchew fioletowa
- 150 g Marchew czerwona
- 200 g Burak Chioggia
- 60 g Pistacje
- 20 g Wiśnie suszone
- 20 g Miechunka suszona
- 30 g *Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional*
- 30 ml Oliwa
- 30 ml Sok z pomarańczy
- 20 ml Sok z cytryny

#### SOS

- 500 ml *Sos Pieprzowy Knorr Professional*
- 50 g Szalotka, kostka
- 50 g Masło
- 150 ml Wino białe
- 200 ml Śmietanka 18%

#### DODATKI

- 1 kg Bataty fioletowe
- 50 ml Olej
- 10 g Sól
- 10 g Sezam
- 400 g Marchewka kolorowa, mini
- 40 g Masło



### Wskazówka

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr Professional dodany do sałatki z marchewek i buraków nadaje jej przyjemnej, przełamującej kwaskowości. Poza tym zawsze pomaga mi w krótkim czasie zmniejszyć twardość surowych składników sałatki.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



### Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS  
@MarcinSzachowiczUFS

### WYKONANIE

#### MIODOWA GLAZURA

- Składniki glazury wymieszaj.

#### SCHAB WIEPRZOWY

- Schab z kością przypraw *Delikatem*, obsmaż na oleju, przełóż na blachę G/N i polej glazurą.
- Piecz przez 8-10 min w temp. 180°C.

#### SAŁATKA Z BURAKÓW I MARCHWI

- Marchew pokrój w cienkie paski, buraki pokrój na krajalnicy w plasterki.
- Warzywa wymieszaj razem z wiśniami, miechunką, pistacjami, dopraw Sosem ogrodowym, sokiem z pomarańczy, cytryny i oliwą.

#### SOS

- Szalotkę podsmaż na maśle, wlej wino, zredukuj, dodaj śmietankę i Sos Pieprzowy.
- Całość zagotuj.

#### DODATKI

- Bataty obierz, pokrój w grube plastry, dodaj sól, olej i wymieszaj.
- Przełóż na blachę G/N, posyp sezamem i piecz w 180°C ok. 20 min.
- Marchewki mini obierz, zblanszuj i obsmaż na maśle, dopraw solą i cukrem.


# WOŁOWINA MASSAMAN

## RYŻ BASMATI



### Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

 @MiroslawSzajkowskiUFS

### Wskazówka

Passata przetarte pomidory Knorr Professional nadała daniu kremowej i gęstej konsystencji oraz wzbogaciła jego smak o nuty umami.

Esencja bulionu wołowego Knorr Professional szybko i prosto pomogła mi wydobyć smak i aromat wołowiny w potrawie.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

<b>WOŁOWINA MASSAMAN</b>	30 ml	Sos rybny	
1,5 kg	Udziec wołowy	500 ml	Mleczko kokosowe
<b>30 g</b>	<i>Delikat Przyprawa do mięsa Knorr Professional</i>	500 ml	Woda
		15 g	Kardamon, mielony
50 ml	Olej	<b>40 ml</b>	<i>Esencja bulionu wołowego Knorr Professional</i>
300 g	Cebula, duże cząstki	<b>600 g</b>	<i>Passata przetarte pomidory Knorr Professional</i>
20 g	Czosnek, plasterki	100 g	Orzeszki ziemne niesolone, tostowane
<b>100 g</b>	<i>Żółta pasta curry Knorr</i>	800 g	Ziemniaki, duża kostka
10 g	Gwiazdki anyżu, rozgniecione w moździerzu	20 g	Kolendra, świeża
10 g	Cynamon, kora	30 g	Szczypiorek, grubo pokrojony
40 g	Pasta tamaryndowca	<b>RYŻ</b>	
15 g	Liście kafiru, świeże	600 g	Ryż basmati
40 g	Cukier muscovado lub zwykły brązowy		

## WYKONANIE

### WOŁOWINA MASSAMAN

- Wołowinę pokrój w dużą kostkę, wymieszaj z Delikatem i odstaw.
- W szerokim rondlu zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj wołowinę i smaż mieszając.
- Następnie dodaj curry i zasmaż, dodaj przyprawy i ponownie zasmażaj.
- Całość zalej wodą, wlej mleczko kokosowe i Esencję, gotuj pod przykryciem do  $\frac{3}{4}$  miękkości.
- Następnie dodaj ziemniaki i po 10 min dodaj Passatę i połowę orzechów.
- Całość gotuj pod przykryciem do miękkości.

### RYŻ BASMATI

- Ryż dokładnie wypłucz zmieniając wodę co najmniej 5 razy.
- Po ostatnim wypłukaniu odsącz go i zalej zimną wodą na 2 palce ponad ryż, dodaj trochę soli i zagotuj, wymieszaj.
- Następnie przykryj i zmniejsz palnik na bardzo mały. Gotuj ok. 10 min i odstaw na 15 min, po tym czasie wymieszaj widelcem i serwuj.

### PODANIE

- Wołowinę podawaj posypując kolendrą i szczypiorem, ryż podaj w osobnej miseczce.

# OSSOBUCO CIEŁĘCE

## GREMOLATA

### SZAFRANOWE ZIEMNIAKI

#### SKŁADNIKI (10 PORCJI)

##### OSSOBUCO

- 3 kg Gicz cielęca
- 50 g *Delikat Przyprawa do mięs Knorr Professional*
- 150 g Mąka pszenna
- 100 ml Olej
- 200 g Cebula biała, kostka
- 300 g Marchew, kostka
- 150 g Seler, kostka
- 150 g Pietruszka, kostka
- 200 g Seler naciowy, kostka
- 500 ml Wino czerwone
- 300 ml Woda
- 1 l *Sos Demi-Glace Knorr Professional*
- 20 g Tymianek, świeży
- 400 g *Polparicca di Pomodori Knorr Professional*

##### GREMOLATA

- 10 g Mięta, świeża
- 15 g Pietruszka zielona
- 15 g Bazylia, świeża
- 20 g Czosnek, świeży
- 20 g Chili, świeże
- 30 g Orzechy włoskie
- 30 g *Sos sałatkowy włoski Knorr Professional*
- 100 ml Oliwa z oliwek
- 20 g Skórka z cytryny

##### ZIEMNIAKI

- 250 g *Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr*
- 1,3 l Woda
- 20 g *Pasta szafranowa Knorr Professional*
- 100 ml Oliwa bazyliowa



#### Wskazówka

Dodatek *Sosu sałatkowego włoskiego Knorr Professional* do składników gremolaty wydobyl z niej orzeźwiający smak.



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



#### Marcin Szachowicz

Główny Szef Kuchni UFS

@MarcinSzachowiczUFS

#### WYKONANIE

##### OSSOBUCO

- Gicz cielęcą przypraw Delikatem do mięs, obtocz w mące, obsmaż i przelóż na blachę G/N.
- Warzywa obsmaż na patelni, dodaj do mięsa.
- Wino zredukuj, wlej wodę, Sos Demi-Glace, wymieszaj, zalej mięso, dodaj tymianek i Pomidory w kostce.
- Piecz pod przykryciem przez ok. 2,5-3 godz. w temp. 150°C.

##### GREMOLATA

- Posiekane ziola, czosnek, chili i orzechy wymieszaj z Sosem sałatkowym, oliwą i startą skórką z cytryny.

##### ZIEMNIAKI

- Puree ziemniaczane wsyp do wody o temp. 80°C z dodatkiem Pasty szafranowej, wymieszaj i odstaw.





# BOWL Z DORSZA Z WARZYWAMI

## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### BOWL

- 1 kg Dorsz, filet
- 10 g *Delikat Przyprawa do ryb Knorr Professional*
- 125 g Ryż biały
- 15 ml *Esencja bulionu rybnego Knorr Professional*
- 30 ml Olej
- 350 g Cebula, kostka
- 200 g *Koncentrat pomidorowy Knorr Professional*
- 300 g *Peperonata Knorr Professional*
- 100 ml *Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr*
- 10 g Sól
- 2 g Pieprz czarny mielony
- 5 g Papryka słodka
- 3 g Papryka wędzona

### PANIERKA

- 100 g Słonecznik, pestki
- 100 g Dynia, pestki
- 200 g Bułka tarta
- 5 szt. Jajka
- 5 g Sól
- 50 g Mąka pszenna

### WARZYWA

- 200 g Papryka czerwona
- 200 g Cukinia
- 200 g Kalafior
- 200 g Cebula czerwona
- 200 g Fasolka edamame
- 20 ml Olej
- 50 g Masło
- 30 g *Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr Professional*
- 10 g Czosnek



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



## Przemysław Kaczmarek

Regionalny Szef Kuchni UFS, Region Zachodni

@PrzemyslawKaczmarekUFS

## WYKONANIE

### BOWL

- Rybę przypraw Delikatem i ugotuj w piecu konwekcyjnym. Ugotowaną rybę podziel na mniejsze kawałki, usuń pozostałe ości.
- Ryż ugotuj z dodatkiem Esencji bulionu rybnego.
- Na oleju podsmaż cebulę, dodaj Koncentrat i chwilę podsmażaj. Połącz z ugotowanym ryżem i rybą. Dodaj Peperonate, Sos chili i przyprawy. Całość wymieszaj i odstaw do schłodzenia. Wyporcuj kulki i pozostaw w lodówce.

### PANIERKA

- Pestki posiekaj i połącz z bułką tartą. Jaja połącz z solą, mąką i odrobiną wody.
- Kulki rybne opanieruj i usmaż w głębokim tłuszczu.

### WARZYWA

- Warzywa pokrój w dowolny sposób.
- Cukinie i kalafiora zblanszuj.
- Na oleju z masłem i posiekany czosnek podsmaż warzywa, dopraw Aroma Mixem.

### PODANIE

- Na ciepłych warzywach podawaj kuleczki z opanierowanej ryby.

# MAKARON ASIAN NOODLES

KARMELIZOWANY BOCZEK/ GROSZEK CUKROWY  
FASOLA EDAMAME/ GRZYBY SHIITAKE/ CEBULA DYMKA



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!

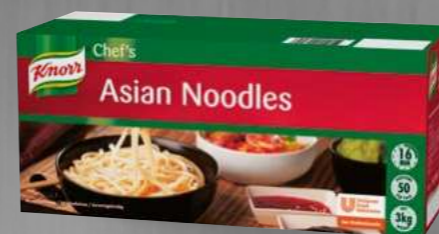


## Kamil Tłuczek

Szef Kuchni, zwycięzca polskiej selekcji  
konkursu Bocuse d'Or 2023

## Wskazówka

Sos *Teriyaki Knorr* niesamowicie dobrze karmelizuje się z boczkiem, nadając mu słodyczy i chrupkości. Danie dopełnia sprężysty *Makaron Asian Noodles Knorr Professional*, wyjątkowo stabilny w bufecie.



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

500 g *Makaron Asian Noodles Knorr Professional*  
3 l Woda  
15 g Sól  
1 kg Boczek wieprzowy, surowy  
3 l Woda  
15 g Sól  
30 g Cukier  
3 g Ziele angielskie  
2 g Liść laurowy  
50 g Czosnek  
10 g Majeranek, świeży  
2 g Pieprz czarny, ziarna  
3 l Olej  
60 ml *Sos Teriyaki Knorr*

**DODATKI**  
500 g Groszek cukrowy  
400 g Fasola edamame  
400 g Grzyby shiitake  
60 g Papryka chili  
5 ml Olej sezamowy  
15 g Cebula dymka  
**200 ml Sos Teriyaki Knorr**  
60 g Sezam, prażony

## WYKONANIE

- Makaron Asian Noodles ugotuj w posolonej wodzie.
- Przygotuj solankę z przyprawami i zapekluj boczek na 48 godz.
- Po zapekowaniu wyciągnij, przepłucz i osusz boczek. Skonfituj w oleju w temp. 130°C przez 2,5 godz.
- Skonfitowany boczek pokrój w grubą kostkę, podsmaż na suchej patelni i skarmelizuj, podlewając Sosem Teriyaki.

## DODATKI

- Grzyby shiitake posiekaj, podsmaż wraz z groszkiem cukrowym i fasolą edamame na oleju sezamowym, dodaj posiekaną paprykę chili, podlej Sosem Teriyaki i delikatnie zredukuj.

## PODANIE

- Makaron wymieszaj z boczkiem i warzywami w sosie. Posyp posiekaną cebulą dymką i prażonym sezamem.



## Mirosław Szajkowski

Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne

@MiroslawSzajkowskiUFS

### Wskazówka

*Jak Mielone The Vegetarian Butcher* to idealny składnik dań wegańskich. W tym przepisie wystarczyło, że go rozdrobniłem w blenderze, aby swoją konsystencją idealnie sprawdził się jako farsz do nadziania pampuchów.



## SKŁADNIKI (10 PORCJI)

### NADZIENIE

250 g *Jak Mielone The Vegetarian Butcher*  
 500 ml Woda  
 40 ml Olej  
 80 g Cebula, drobna kostka  
 15 g Czosnek, posiekany  
 400 ml Woda  
 20 g Imbir, starty na tarce  
 200 g Cukinia zielona i żółta brunoise, rozmrożona  
 100 ml *Pikantny sos z chili i pomidorami - Pang Gang Knorr*  
 30 ml *Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional*  
 30 g Mąka  
 20 g Kolendra, posiekana  
 Do smaku Sól, pieprz czarny

### CIASTO NA PAMPUCHY

700 g Mąka pszenna  
 350 ml Letnia woda  
 60 g Drożdże

30 g Cukier  
 25 ml Olej  
 7 g Sól

### SOS SŁODKO-PIKANTNY

50 ml Olej sezamowy  
 100 g Cebula czerwona, pióra  
 20 g Czosnek, plasterki  
 250 ml Woda  
 10 g Skrobia kukurydziana

### 300 ml *Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr*

40 ml Sos sojowy jasny

### 300 g *Peperonata Knorr Professional*

60 g Kielki fasoli mung  
 40 g Szczypior, pokrojony

Do smaku Sól, pieprz czarny

### ZŁOCISTA GRANOLA

30 g Płatki migdałów, tostowane  
 30 g Cebula, prażona  
 15 g Gorczyca, tostowana

## WYKONANIE

### NADZIENIE

- Jak Mielone zalej gorącą wodą, gotuj ok. 20 min, odsącz i częściowo zmiksuj blenderem.
- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj Jak Mielone, imbir, Sos Pang Gang, cukinię i Esencję. Zasmażaj przez kilka minut.
- Następnie wsyp mąkę i krótko zasmażaj. Zestaw z palnika.
- Dodaj kolendrę i dopraw, odstaw do wystygnięcia. Uformuj 20 kulek.

### CIASTO

- Przygotuj rozczyń z drożdży, części: mąki i mleka oraz odrobiny cukru, odstaw do garowania.
- Pozostałe składniki wymieszaj z rozczyńcem i wyrabiaj przez kilka minut, odstaw do wyrośnięcia.
- Ciasto podziel na 20 części, uformuj kulki, rozplaszcz, utóń nadzienie i ponownie uformuj kulki.
- Paruj w piecu przez 5 min.
- Gdy częściowo wystygną usmaż na fryturze na złoty kolor.

### SOS SŁODKO – PIKANTNY

- Cebulę zeszklij z czosnkiem, wlej wodę, Sos Sunshine Chili, sos sojowy, zagotuj i zagęść skrobią kukurydzianą.
- Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i dopraw.

### ZŁOCISTA GRANOLA

- Składniki wymieszaj.

### PODANIE

- Usmażone pampuchy utóń na sosie i posyp granolą.

# PAMPUCHY DROŻDŻOWE NADZIANE AROMATYCZNYM FARSZEM

## SOS SŁODKO-PIKANTNY/ ZŁOCISTA GRANOLA



Zeskanuj kod i oblicz foodcost dania!



## MAJONEZY, KETCHUPY I MUSZTARDY HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor<sup>1</sup>
- ✓ Klasyczny smak<sup>1</sup>
- ✓ Wysoka wydajność<sup>2</sup>
- ✓ Wegański<sup>3</sup>
- ✓ Zawiera 15% jogurtu pasteryzowanego<sup>4</sup>



DO DEKORACJI<sup>1</sup>  
3 l

DO SAŁATEK<sup>2</sup>  
5 l

WEGAŃSKI<sup>3</sup>  
2 l

YOFRESH<sup>4</sup>  
5 l



KETCHUP  
5 kg



MUSZTARDA  
3 kg

## MIESZANKI PRZYPRAW I MARYNATY

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład<sup>5</sup>
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Zachowuje wilgotność dania podczas przechowywania w białkach<sup>6</sup>



DELIKAT DO MIĘS<sup>5</sup>  
0,6 kg

DELIKAT DO DROBIU<sup>5</sup>  
0,6 kg

DELIKAT DO GRILLA<sup>5</sup>  
0,5 kg

DELIKAT DO GYROSA<sup>5</sup>  
0,5 kg

DELIKAT DO RYB<sup>5</sup>  
0,6 kg

<sup>5</sup> Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw



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

PRZYPRAWA WARZYWNA SZEFFA KUCHNI  
5 kg

AROMA MIX MAŚLANO-ZIOŁOWY<sup>6</sup>  
1,1 kg



## BAZY WARZYWNE



- ✓ Gotowy składnik warzywny wielu dań<sup>7</sup>
- ✓ Do stosowania na ciepło i zimno
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Wysoka wydajność



TOMATO PRONTO<sup>7</sup>  
(Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli)  
2 kg

PEPERONATA<sup>7</sup>  
(Pokrojona kolorowa papryka)  
2,6 kg

RATATOUILLE<sup>7</sup>  
(Mieszanka warzywna)  
2,5 kg

CAMPAGNA RUSTICA<sup>7</sup>  
(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 POMIDORY<sup>7</sup>  
10 kg



CONCENTRATO DI POMODORO  
(Koncentrat pomidorowy)  
0,8 kg



CONCENTRATO DI POMODORO  
(Koncentrat pomidorowy)  
4,5 kg



POMODORI SECCHI<sup>7</sup>  
(Pomidory suszone)  
0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI<sup>7</sup>  
(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 podlewania<sup>8</sup>
- ✓ Baza do zup
- ✓ Gotowy żurek<sup>9</sup>
- ✓ Alternatywa zakwasu<sup>9</sup>
- ✓ Oszczędność czasu i energii



ROSÓŁ Z KURY<sup>8</sup>  
1 kg



ROSÓŁ WOŁOWY<sup>8</sup>  
1 kg



ROSÓŁ JARZYNOWY<sup>8</sup>  
1 kg



ŻUREK<sup>9</sup>  
1,4 kg



## SOSY

- ✓ Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs<sup>10</sup>
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Oszczędność czasu i energii



SOS PIECZENIOWY<sup>10</sup>  
1,4 kg



SOS DEMI-GLACE<sup>10</sup>  
0,75 kg



SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE<sup>10</sup>  
1,2 kg



SOS  
CYTRYNOWO-MAŚLANY  
0,8 kg

## ZASMAŻKI

- ✓ Zagęszczają bez zbyrleń
- ✓ Neutralny profil smakowy
- ✓ Bez laktozy
- ✓ Odpowiednie dla wegan
- ✓ Bez barwników<sup>11</sup>



ZASMAŻKA CIEMNA  
1 kg



ZASMAŻKA CIEMNA  
10 kg



ZASMAŻKA JASNA  
1 kg



ZASMAŻKA JASNA  
10 kg

<sup>11</sup>Nie dotyczy Zasmażek ciemnych.



## SOSY PŁYNNNE

- ✓ Gotowe do użycia na ciepło i na zimno
- ✓ Baza autorskich sosów
- ✓ Stabilne w beamarze
- ✓ Produkty bezglutenowe<sup>12</sup>



SOS HOLENDERSKI  
1 l



SOS DEMI-GLACE  
1 l



SOS PIEPRZOWY  
1 l



SOS SEROWY  
1 l

<sup>12</sup>Nie dotyczy wariantu Demi-Glace.



## PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor<sup>13</sup>
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA<sup>13</sup>  
0,34 kg



CZERWONE PESTO<sup>13</sup>  
0,34 kg



CZOSNKOWA  
0,34 kg



PESTO<sup>13</sup>  
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

- ✓ Nadają daniom teksturę
- ✓ Urozmaicają wygląd dań
- ✓ Też do zagęszczania zup i sosów<sup>14</sup>



GROSZEK  
PTYSIOWY  
1 kg



GRZANKI  
ZIOŁOWO-CZOSNKOWE  
0,7 kg



PUREE ZIEMNIACZANE  
Z MLEKIEM<sup>14</sup>  
4 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 oferty bufetowej

✓ 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

# KALENDARZ ŚWIĄT NIETYPOWYCH I ZWYCZAJOWYCH 2025

### STYCZEŃ

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

### LUTY

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

### MARZEC

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

### KWIECIEŃ

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

### MAJ

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

### CZERWIEC

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

### LIPIEC

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

### SIERPIEŃ

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

### WRZESIEŃ

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

### PAŹDZIERNIK

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

### LISTOPAD

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

### GRUDZIEŃ

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

### STYCZEŃ

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

### LUTY

- 2 Dzień Naleśnika
- 9 Dzień Pizzy
- 14 Walentynki
- 27 Tłusty Czwartek

### MARZEC

- 4 Śledzik / Ostatki
- 8 Dzień Kobiet
- 20 Dzień Bez Mięsa
- 21 Pierwszy Dzień Wiosny, Dzień Wagarowicza

### KWIECIEŃ

- 1 Prima Aprilis
- 12 Dzień Czekolady
- 20-21 Wielkanoc
- 22 Dzień Ziemi

### MAJ

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

### CZERWIEC

- 1 Dzień Dziecka
- 8 Zielone Świątki
- 12 Dzień Falafela
- 19 Boże Ciało
- 23 Dzień Ojca

### LIPIEC

- 1 Dzień Owoców
- 4 Święto Hot Doga
- 11 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

- 1 Światowy Dzień Wegetarianizmu
- 10 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](http://www.unileverfoodsolutions.pl)  
[www.kalkulatorfoodcost.pl](http://www.kalkulatorfoodcost.pl)



Znajdź nas  
na Facebooku:  
[@ufspolska](https://www.facebook.com/ufspolska)



Marcin Szachowicz  
Główny Szef Kuchni UFS  
[@MarcinSzachowiczUFS](https://www.facebook.com/MarcinSzachowiczUFS)



Mirosław Szajkowski  
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne  
[@MiroslawSzajkowskiUFS](https://www.facebook.com/MiroslawSzajkowskiUFS)



Przemysław Kaczmarek  
Regionalny Szef Kuchni UFS  
Region Zachodni  
[@PrzemyslawKaczmarekUFS](https://www.facebook.com/PrzemyslawKaczmarekUFS)



Paweł Kaczmarek  
Regionalny Szef Kuchni UFS  
Region Południowy  
[@PawelKaczmarekUFS](https://www.facebook.com/PawelKaczmarekUFS)



Emil Dziubak  
Regionalny Szef Kuchni UFS  
Region Wschodni  
[@EmilDziubakUFS](https://www.facebook.com/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)