

Menu przyszłości dla Szefów Kuchni

FUTURE MENUS 2023

Marchewki na
4 sposoby

TOP 8

Globalnych
TRENDÓW MENU



Unilever
Food
Solutions

Każdy szef kuchni chce, aby dania, które serwuje swoim gościom, były zgodne z aktualnymi trendami. Nie jest to jednak proste. Wymaga wielu poszukiwań, pracy i czasu. To dlatego oddajemy w Wasze ręce trendbook **FUTURE MENUS 2023**, który stworzyliśmy wraz z **1600 szefami kuchni** z Polski i całego świata oraz z zespołem partnerów branżowych.

Nasz trendbook powstał na bazie analiz **178** lokalnych raportów o trendach, w których przeanalizowaliśmy **44 000** materiałów, artykułów, wydarzeń, mikrotrendów, dań oraz danych dotyczących zachowań konsumentów na całym świecie, z których wyodrębniliśmy **8** dominujących globalnych trendów kulinarnych.

W naszym **FUTURE MENUS 2023** znajdziecie nie tylko opisy poszczególnych trendów, ale także pomysły i przepisy na ich zastosowanie. Inspiracji do przepisów szukaliśmy wśród wielu kultur kulinarnych, dbając o to, by były dostosowane do wy-
mogów i możliwości naszej lokalnej kuchni.

Stanowią one nie tylko doskonałą bazę do tworzenia własnego menu, ale odpowiadają także na współczesne wyzwania, z jakimi mierzą się szefowie kuchni, m.in. niedobór pracowników, rosnące koszty energii oraz produktów i składników dań.




Mamy nadzieję, że lektura naszego trendbooka będzie dla Was ciekawa i pobudzi Was do odkrywania nowych połączeń i smaków, a Waszych gości utwierdzi w przekonaniu, że to właśnie Waszą restaurację, kawiarnię, bar czy kantinę warto odwiedzać, bo w niej gotują szefowie kuchni, którzy są zawsze na bieżąco.

Powodzenia!

» KUCHNIA <i>Roślinna</i>	4-5
Marchew na cztery sposoby z kąskami w przyprawach do sosu mole.....	6-7
Opalane brukselki w dymnej glazurze gochujang.....	8-9
» KLASYKA <i>Nowocześnie</i>	10-11
Nonszalancka musaka.....	12-13
Wegański doner kebab.....	14-15
» ZERO <i>Waste</i>	16-17
Układanka z mezze.....	18-19
Wolno gotowany boczek wieprzowy z purée z kalafiora.....	20-21
» POWRÓT <i>do Natury</i>	22-23
Gnocchi z rukwią wodną i krewetkami.....	24-25
Boczek wieprzowy, chutney, pesto, pianka demi glace, olej sosnowy.....	26-27
Roślinne wallenbergare z grzybową pastą duxelles.....	28-29
» KONTRAST <i>Smaków</i>	30-31
Pieczony seler z czekoladowym mole i imbirem.....	32-33
Łosoś Katsu z pikantnym tajskim dressingiem wasabi.....	34-35
» DLA <i>Ciała, DLA</i> <i>Ducha</i>	36-37
Kremowa moqueca z grillowanymi sercami palmy.....	38-39
Ośmiornica, strzępiel i dorsz w sosie pomidorowo-paprykowym.....	40-41
Sola gotowana w niskiej temperaturze z risotto z soczewicy.....	42-43
» RADOŚĆ <i>Dzielenia się</i>	44-45
Żeberka, kielbasa i golonka wieprzowa sous-vide z zapiekaną polentą.....	46-49
» DOBRE <i>Białko</i>	50-51
Udon z tofu w bulionie miso z dashi na bazie pasty Marmite.....	52-53
Nowoczesne mapo tofu.....	54-55



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni

 @PrzemyslawKaczmarekUFS

KUCHNIA *Roślinna*

Nowoczesne techniki kulinarne i sprytnie łączenie składników sprawiają,

że warzywa przestają być już tylko niepozornym dodatkiem na talerzu, a mogą stać się gwiazdą każdego dania i zapewnić niezapomniane doznania smakowe. Jednocześnie pozwalają obniżyć koszt menu.

PLUSEM JEST TEŻ TO, że im nowszy koncept, tym wiąże się z nim mniej sztywnych zasad, co oznacza więcej przestrzeni dla kreatywności.

Pomysłowość szefów kuchni udowadnia, że prawdziwe umiejętności kulinarne pozwalają przekształcić każdy składnik w najlepsze kulinarne dzieło sztuki.

Przepisy roślinne stanowią również skuteczny sposób na zmniejszenie śladu węglowego, a do tego są pełne cennych składników odżywczych.

TREND INSPIRACJE

- Majonez lub beza wegańska wykonane z aquafaby
- A'la parmezan z solonych migdałów
- Wege tatar z suszonych pomidorów i czerwonej fasoli
- Kawior z tapioki
- Aktywne płatki drożdżowe dla pełniejszego i bardziej wyrazistego smaku
- Jak Kurczak The Vegetarian Butcher zamiast mięsa z kurczaka w spring rollsach w wersji wegańskiej
- Roślinne pierogi „z mięsem” z wykorzystaniem Jak Mielonego The Vegetarian Butcher
- Aby nadać daniom kuchni roślinnej głębi, staraj się używać produktów zawierających dużo umami, np. pomidorów, grzybów shiitake, pasty miso lub glonów kombu
- Aby danie kuchni roślinnej było pełnowartościowe pod kątem odżywczym, stosuj produkty o dużej zawartości białka, jak np. warzywa strączkowe

Marchew na cztery sposoby z kąskami w przyprawach do sosu mole

NIEMCY



KUCHNIA
Roślinna



„Goście coraz staranniej komponują swoją dietę i chcą jeść bardziej świadomie. **Gotowanie z użyciem większej ilości warzyw to nie tylko bardziej odżywcze posiłki**, ale też szansa na poszerzenie menu. Dzięki temu możemy przyciągnąć do swojego lokalu nowych gości”.

René-Noel Schiemer, Szef Kuchni UFS, Niemcy

Marchewki w różnych kolorach

0,200 kg Marchewka czerwona

0,200 kg Marchewka fioletowa

0,200 kg Marchewka żółta

0,200 kg Marchewka biała

2 laski Wanilia

0,040 kg Imbir, starty

0,100 kg Masło roślinne

PURÉE Z MARCHWI

1,400 kg Marchew z nacią

0,100 kg Masło roślinne

0,300 kg Pomarańcze

0,010 kg **Rosół jarzynowy Knorr Professional**

OLEJ INFUZOWANY NATKĄ MARCHWI

0,200 kg Nać marchwi

0,200 l Olej słonecznikowy

PUDER Z OBIEREK Z MARCHWI I NATKI

0,200 kg Obierki z marchwi

0,250 kg Nać marchewki

0,030 kg Cukier brązowy

do smaku Sól

WEGAŃSKIE KĄSKI W PRZYRAWACH DO SOSU

MOLE

0,400 kg **Jak Kurczak The Vegetarian Butcher**

2 gwiazdki Anyż

4 cm Kora cynamonu

0,003 kg Ziarno kolendry

0,001 kg Płatki chili

0,050 l Olej z orzechów laskowych lub zwykły

WEGAŃSKI SOS JOGURTOWY

0,300 kg **Majonez Hellmann's Wegański**

0,050 kg Jogurt wegański

MARCHEWKI W RÓŻNYCH KOLORACH

- Przygotuj 4 woreczki do sous-vide, włóż do nich oczyszczone kolorowe marchewki, pół laski wanilii, 10 gramów imbiru i 25 gramów masła roślinnego oraz kilka kropel wody.
- Zamknij próżniowo i gotuj w temp. 85°C przez 40 minut.

PURÉE Z MARCHWI

- Odetnij nać z marchwi i odtóż do następnych etapów dania.
- Marchew obierz, obierki pozostaw na puder, marchew pokrój w plasterki, przetóż do worka sous-vide.
- Dodaj masło roślinne, sok z pomarańczy i Rosół jarzynowy, zamknij próżniowo i gotuj w temp. 85°C przez 60 minut.
- Po wyjęciu z worka, odlej nadmiar soku i rozgnieć na grubsze purée.

OLEJ INFUZOWANY NATKĄ MARCHWI

- Dokładnie wypłucz nać marchwi i osusz.
- Podgrzej olej do temp. 150°C, włóż natkę, wymieszaj i odstaw na 24 godziny, przecedź.

PUDER Z OBIEREK Z MARCHWI I NATKI

- Wymieszaj obierki z nacią, cukrem i solą do smaku, opal opalarką.
- Susz w piecu w temp. 160°C (bez nawiewu).
- Po wysuszeniu zmiksuj na puder.

WEGAŃSKIE KĄSKI W PRZYRAWACH DO SOSU MOLE

- Jak Kurczaka TVB rozmroź, duże kawałki pokrój. Anyż, cynamon i kolendrę zmiksuj.
- Do worka wakuu włóż Jak Kurczaka, zmiksowane przyprawy, płatki chili i olej, wymieszaj i odtóż na 4 godziny.
- Wyjmij z worka i delikatnie obsmaż.

WEGAŃSKI SOS JOGURTOWY

- Majonez wymieszaj z jogurtem.

PODANIE

- Poszczególne elementy dania układaj na talerzu, dekoruj sosem jogurtowym, olejem infuzowanym oraz młodymi listkami naci marchewki.



Wykorzystanie całego składnika to mniej odpadów i szansa na stworzenie bardziej odżywczego dania.

Opalane Brukselki w dymnej glazurze gochujang

SINGAPUR



KUCHNIA
Roślinna



„Wspaniałe w warzywach jest to, że dają możliwość korzystania z wielu technik obróbki, dzięki czemu możemy zaoferować gościom różnorodne wrażenia kulinarne. A ja, jako szef kuchni, **chcę, aby moi goście na nowo rozsmakowali się w warzywach**”.
Eric Chua, Szef Kuchni UFS, Singapur

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

COLESLAW Z BRUKSELKI

0,300 kg Brukselka oczyszczona

0,150 kg **Majonez Hellmann's do dekoracji**

0,030 l Sok z cytryny

0,002 kg Kminek mielony

do smaku Sól, cukier, pieprz czarny

DYMNA GLAZURA GOCHUJANG

0,100 l **Sos Teriyaki Knorr**

0,030 l **Esencja Dymna Knorr Professional**

0,050 kg Pasta gochujang

0,010 l Olej sezamowy

0,020 l **Esencja cytrusowa Knorr Professional**

PIECZONA BRUKSELKA

0,700 kg Brukselka oczyszczona

0,020 kg **Rosół jarzynowy Knorr Professional**

0,002 kg Biały pieprz młotkowany

0,050 l Oliwa

PODANIE

0,020 kg Sezam tostowany

0,040 kg Dymka, cienkie wstążki

0,015 kg Kiełki kolendry

WYKONANIE

COLESLAW Z BRUKSELKI

- Brukselkę cieniutko poszatkuj, dodaj pozostałe składniki. Wymieszaj i dopraw.

DYMNA GLAZURA GOCHUJANG

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

PIECZONA BRUKSELKA

- Brukselkę przekrój na połówki.
- Wymieszaj z Rosółem jarzynowym i pieprzem, odstaw na 15 minut.
- Przetóż na blachę z pergaminem i piecz w temp. 200°C.
- Po 5 minutach przemieszaj i piecz jeszcze ok. 3 minuty.
- Po wyjęciu z pieca, wymieszaj z dymną glazurą gochujang.

PODANIE

- Posyp sezamem, dymką oraz kiełkami kolendry.
- Coleslaw z brukselki podaj w osobnej miseczce.



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS
Centrum Kulinarne
f @MiroslawSzajkowskiUFS



KLASYKA *Nowocześnie*

Comfort food, czyli dania kojarzące się z ciepłem domowego ogniska, nie muszą być monotonne i przewidywalne.

KLASYKA NOWOCZEŚNIE to nowe podejście do ponadczasowych potraw, a jednocześnie możliwość pielęgnowania więzi z własną kulturą.

Goście poszukują smaków, przypominających te, które znają z domu rodzinnego, a zarazem oczekują nowych, zaskakujących połączeń.

Można to osiągnąć, dodając lub zastępując składniki, łącząc kilka klasycznych receptur w coś całkiem nowego lub stosując techniki, które poprawią smak i konsystencję potrawy.

» TREND INSPIRACJE

- Suszenie mięs w soli i cukrze
- Sos holenderski lub sos béarnaise w syfonie
- Chłodnik z buraka z jajkiem ajitsuke
- Krem ziemniaczany wzmocniony zarówno boczkiem, jak i oliwą truflową
- Schab lub polędwiczka wieprzowa sous-vide
- Schab doprawiony suchymi ziołami w panierce z panko z dodatkiem orzechów, podany na pieczonych ziemniakach z dipami
- Placki ziemniaczane z salsą pomidorową, paprykową czy sosem tzatziki zamiast kwaśnej śmietany
- Klasyczne kopytka przygotowane z dodatkiem dyni, batatów lub szpinaku
- Budyń z kaszy jaglanej
- Zielone lody z jarmużu, pomarańczy, ananasa, mięty i natki

Nonszalancka Musaka

GRECJA



KLASYKA
Nowocześnie



„Goście uwielbiają próbować znanych dań w nowej odsłonie – nawiązującej do tradycji, ale **kreatywnie interpretującej różne kombinacje składników i technik**”.
Katerina Menti, Szefowa Kuchni UFS, Grecja

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

SOS MIĘSNY

0,030 l Oliwa
0,200 kg Cebula, kostka
do smaku Oregano, papryka ostra mielona, cynamon
1,000 kg Mielona wołowina
do smaku Sól, cukier, pieprz czarny mielony
0,300 kg Passata przetarte pomidory Knorr Professional
0,030 l Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
0,050 kg Ketchup
0,020 kg Primerba czosnkowa Knorr Professional

WARZYWA

0,500 kg Bataty
0,500 kg Bakłażany
0,020 kg Skrobia ziemniaczana

PIANKA ŚMIETANKOWO – SEROWA

0,300 l Śmietanka 30%
0,010 kg Skrobia kukurydziana
do smaku Gałka muskatołowa
0,060 kg Parmezan tarty
0,200 kg Twarożek kozi do smarowania
do smaku Sól, pieprz

DEKORACJA

Kwiaty, świeże zioła

WYKONANIE

SOS MIĘSNY

- Na oliwie zasmaż cebulę, dodaj zioła, mięso i zasmażaj, wlej trochę wody i duś na wolnym ogniu przez pół godziny.
- Dodaj Passatę i gotuj na wolnym ogniu do odparowania płynu.
- Na koniec dodaj Esencję wołową, ketchup i Primerbę, zagotuj i dopraw do smaku.

WARZYWA

- Bataty upiecz do ¾ miękkości, obierz i pokrój w dużą kostkę, obsmaż na silnym ogniu.
- Bakłażana pokrój w dużą kostkę, posól i odstaw na godzinę. Osusz, obtocz w skrobi ziemniaczanej i usmaż na fryturze.

PIANKA ŚMIETANKOWO – SEROWA

- Zimną śmietankę wymieszaj ze skrobią i gałką muskatołową, zagotuj mieszając i zdejmij z palnika.
- Dodaj parmezan i zmiksuj, dodaj twarożek i zmiksuj na gładką masę. Dopraw.
- Całość przelej do syfonu i wkręć dwa naboje. Przechowuj w ciepłym miejscu.

PODANIE, DEKORACJA

- Układaj sos mięsny na talerzu, przekładając obsmażonym batatem i bakłażanem. Dekoruj chipsami z parmezanu, dowolnymi kwiatkami i ziołami oraz pianką śmietankowo – serową.

Wegański doner kebab

TURCJA



KLASYKA
Nowoczesnie



„Kuchnia bliskowschodnia i azjatycka to obecnie jeden z dominujących trendów kulinarnych na świecie, zwłaszcza w kategorii street food. **Ważne, by takie dania dostosować do gustów większej grupy klientów**”.

Yasemin Ataman, Szefowa Kuchni UFS, Turcja

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

NADZIENIE

0,300 kg Boczniki

0,100 l Oliwa

0,200 kg Cebula, piórka

0,040 kg Czosnek

0,008 kg Kmin rzymski

0,005 kg Kolendra mielona

0,005 kg Papryka słodka mielona

do smaku Chili mielone

do smaku Sól, pieprz czarny

0,500 kg **Jak Mielone The Vegetarian Butcher**

0,400 kg **Polparicca di Pomodoro Knorr Professional**

TZATZIKI WEGAŃSKIE

0,200 kg **Majonez Wegański Hellmann's**

0,200 kg Jogurt wegański, migdałowy

0,015 kg Czosnek, roztarty na puree

0,100 kg Ogórek zielony, starty na tarce

0,020 kg Mięta, posiekana

do smaku Sól, pieprz czarny

DODATKI

10 szt. Chlebek pita

0,200 kg Cebula czerwona, talarki

0,030 kg Natka pietruszki, posiekana

0,250 kg Papryka świeża mix, pokrojona

2 szt. Limonka

WYKONANIE

NADZIENIE

- Boczniki pokrój i wymieszaj z połową oliwy, wstaw do pieca na temp. 200°C i piecz na złoty kolor.
- Cebulę i czosnek zeszklij na oliwie, dodaj wszystkie przyprawy i chwilę zasmażaj.
- Dodaj Jak Mielone TVB i pomidory Polparicca.
- Gotuj na wolnym ogniu do odparowania całego płynu.

TZATZIKI WEGAŃSKIE

- Składniki tzatzików wymieszaj i dopraw.

PODANIE

- Do ciepłego chlebka pita nałóż masę z Jak Mielonym TVB, posyp cebulą, papryką, natką i polej sosem.
- Serwuj z frytkami i częstką limonki.



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
f @EmilDziubakUFS



ZERO Waste

Oznacza używanie składników tak, aby zmniejszać ilość odpadów, a tym samym ograniczać koszty i zwiększać rentowność.

TU LICZY SIĘ UMIEJĘTNE WYKORZYSTANIE WSZYSTKICH CZĘŚCI

WARZYWA, od korzenia, po liście czy kwiaty, ale także stosowanie technik, które wydłużają czas przydatności jedzenia, jak – znane od wieków – marynowanie, suszenie lub kiszenie.

W tym trendzie kluczowe jest także dobre planowanie pracy, zarówno w kuchni, jak i na sali, co pomaga istotnie zmniejszyć ilość wytwarzanych odpadów.

Warto uczyć się od kucharzy z tych części globu, w których wykorzystuje się wszystkie kawałki mięsa i wszystkie części warzyw, ponieważ ograniczona dostępność żywności wymusza kreatywne i inteligentne podejście do gotowania.

» TREND INSPIRACJE

- Chipsy ze skóry łososia
- Chipsy z głąbów kapusty lub z kalafiora
- Obierki z warzyw jako chipsy, piasek lub puder
- Pesto z liści rzodkiewki
- Wywary i oleje smakowe z łupin skorupiaków
- Lemoniady i koktajle z obierek z ogórka i pozostałości z naci
- Olej smakowy lub pesto z naci, todyg koperku, pietruszki czy lubczyku jako dekoracja
- Spód do pizzy z wczorajszych ziemniaków
- Ugotowany ryż jako alternatywa mąki do zagęszczania zup-kremów
- Pozostała kasza z obiadu jako dodatek do domowego chleba

Układanka z mezze

SRI LANKA



ZERO
Waste



„Nierzadko mezze podawane są z górą placków saj. W tym przepisie zastępujemy tradycyjny saj wersją bezglutenową, a wgłębienia gofra wypełniamy hummusem z awokado i galaretką z buraków. Każdy kęs uwypukla złożoność smaku i konsystencji bliskowschodniej kuchni”.

Joanne Limoanco Gendrano, Szefowa Kuchni UFS, Pakistan, Sri Lanka

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

GOFRY Z CIECIERZYCY

0,360 kg Mąka z ciecierzycy

0,050 kg Skrobia kukurydziana

0,050 kg Skrobia ziemniaczana

0,700 l Woda

0,010 kg Puder z suszonych shiitake

0,008 kg Proszek do pieczenia

0,010 kg **Rosół jarzynowy Knorr Professional**

0,010 l Ocet jabłkowy

0,180 l Zalewa od soczewicy konserwowej

HUMMUS Z AWOKADO

0,120 kg Ciecierzycza konserwowa

0,250 kg Awokado obrane miękkie

0,045 kg Tahini

0,030 l Sok z cytryny

0,002 kg Kmin rzymski

do smaku Sól, pieprz czarny

GALARETKA Z ZALEWY Z MARYNOWANYCH BURAKÓW

0,350 l Zalewa z buraczków konserwowych

0,004 kg Agar

PODANIE

0,150 kg Buraczki całe marynowane

0,100 kg Kiełki ciecierzycy

0,030 kg Mikro ziola z buraka i rukoli

0,200 kg Baba ghanoush

do spryskania gofrownicy Olej w sprayu

WYKONANIE

GOFRY Z CIECIERZYCY

- Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
- W misce wymieszaj wszystkie suche składniki.
- W dzieży miksera wymieszaj wszystkie mokre składniki.
- Do mokrych składników dodaj suche i dokładnie wymieszaj na jednolitą masę. Odstaw na ok. 1 godzinę.
- Nagrzij gofrownicę do temp. 200°C, spryskaj olejem i wlej tyle ciasta, aby zakryło powierzchnię grzewczą.

HUMMUS Z AWOKADO

- Wszystkie składniki zmiksuj i dopraw do smaku.

GALARETKA Z ZALEWY Z MARYNOWANYCH BURAKÓW

- Zagotuj zalewę z buraków, dodaj agar i wymieszaj. Gotuj 2 – 3 minuty.
- Przelej do naczynia i wstaw do lodówki do zastygnięcia.
- Galaretkę zmiksuj na gładki żel i przelóż do dyspensera.

PODANIE

- Buraczki pokrój w plasterki. Wszystkie przygotowane składniki układaj na gofrach.



Wolno gotowany boczek wieprzowy z purée z kalafiora

POŁUDNIOWA AFRYKA



ZERO
Waste



„W tym przepisie **za soczystość wieprzowiny odpowiada technika gotowania sous-vide**. Użyłem popularnego boczku wieprzowego. Jabłka i dynię wykorzystam bez obierania, aby nadać daniu ciekawszą konsystencję i kolor”.

Craig Elliott, Szef Kuchni UFS, Republika Południowej Afryki

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

BOCZEK WIEPRZOWY

1,800 kg Boczek wieprzowy bez kości ze skórą
0,010 kg **Delikat Przyprawa do grilla Knorr**
0,010 kg **Delikat Przyprawa do mięs Knorr**
0,250 l **Stodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr**
0,005 kg Kmin rzymski

PURÉE Z KALAFIORA

0,400 kg Kalafior
0,500 l Mleko
½ szt. Laska wanilii
do smaku Gałka muszkatołowa, sól
0,050 l Śmietanka 30%

JABŁKA I DYNIA

0,020 l Sok z cytryny
0,300 kg Jabłka zielone twarde
0,800 kg Dynia piżmowa ze skórą
0,010 kg **Rosół jarzynowy Knorr Professional**
do smaku Papryka słodka mielona
0,010 kg **Delikat Przyprawa do drobiu Knorr**
0,050 l Olej

SZYNKA PARMEŃSKA

0,150 kg Szynka parmeńska w plastrach
0,010 kg Miód

WYKONANIE

BOCZEK WIEPRZOWY

- Boczek przelóż do worka sous-vide i wlej marynatę przygotowaną z pozostałych składników. Obtocz nią boczek i zawakuj.
- Gotuj sous-vide w temp. 60°C przez 18 godzin.
- Po wyjęciu z cyrkulatora lekko dociśnij boczek, odstaw do wychłodzenia. Przez dociśnięcie boczek będzie bardziej zwarty.
- Przed podaniem boczek pokrój na 10 porcji i wstaw do pieca nagrzanego do temp. 220°C na ok. 10 minut lub obsmaż na patelni.

PURÉE Z KALAFIORA

- Kalafiora ugotuj w mleku z dodatkiem wanilii i gałki muszkatołowej. Odsącz.
- Zmiksuj na purée z dodatkiem śmietanki. Dopraw.

JABŁKA I DYNIA

- Zetrzyj skórkę z cytryny, a sok wyciśnij.
- Jabłka pokrój w półplasterki razem ze skórką. Skrop sokiem z cytryny, aby nie ciemniały. Delikatnie obsmaż.
- Dynię piżmową przekrój wzdłuż, oczyść i pokrój w półksiężycy.
- Rosół, paprykę i Delikat wymieszaj.
- Dynię nasmaruj olejem i obsyp mieszanką przypraw.
- Przelóż na blachę z pergaminem i piecz tak długo, aby była al dente.

SZYNKA PARMEŃSKA

- Szynkę rozłóż pomiędzy dwoma pergaminami i obciąż. Piecz w temp. 180°C przez 15 minut.
- Zdejmij górny pergamin i skrop miodem. Wstaw do pieca jeszcze na 2 minuty.

PODANIE

- Układaj wszystkie elementy dania na talerzu i dekoruj wykrojonymi kawałkami blanszowanego groszku cukrowego.



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
@EmilDziubakUFS



POWRÓT *do Natury*

Potrawy sezonowe inspirowane bogactwem dzikiej przyrody.

TREND POWRÓT DO NATURY

wykorzystuje dziko rosnące składniki, aby stworzyć smaczne i zrównoważone dania.

Jadalne kwiaty, leśne owoce i inne dziko rosnące rośliny dają gościom poczucie, że są częścią lokalnego, zróżnicowanego środowiska.

Chodzi tu o odejście od najbardziej typowych propozycji i czerpanie z tego, co daje nam natura – o komponowanie prostych, zrównoważonych dań ze składników, które możemy znaleźć w najbliższym otoczeniu.

» TREND INSPIRACJE

- Makaron penne z obranych todyg cukinii: zblanszowane i serwowane z sosem
- Ziemniaki z ogniska serwowane ze zsiadłym mlekiem
- Jadalne dzikie rośliny
- Komosa biała zamiast szpinaku: młode listki smażone na maśle z jajem sadzonym
- Pieczonki przygotowane w kociłkach z paleniska
- Twaróg zakwaszony sokiem z cytryny
- Kiszzone warzywa i pikle na jesień: kalafior, rzodkiewka, dynia czy buraki
- Chleb na suchym zakwasie

Gnocchi z rukwią wodną i krewetkami

NOWA ZELANDIA



POWRÓT
do Natury



„Rukiew wodna to doskonały zamiennik zwykłego szpinaku lub buraka liściowego, który świetnie sprawdza się w sosach do makaronu, daniach stir-fry i zapiekankach. Staje się coraz popularniejsza i **jest często wykorzystywana w rodzimych daniach inspirowanych buszem**”.

Andrew Ballard, Szef Kuchni UFS, Nowa Zelandia

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

SOS POMIDOROWY

0,060 l Oliwa

0,150 kg Cebula, drobna kostka

0,015 kg Czosnek niedźwiedzi, posiekany

0,020 kg **Rosół jarzynowy Knorr Professional**

1,000 kg **Tomato Pronto Knorr Professional**

0,200 l Śmietanka 30%

0,020 kg Bazylia, posiekana

do smaku Sól, pieprz czarny

KREWETKI I RUKIEW WODNA

0,030 l Oliwa

0,030 kg Masło klarowane

1,000 kg Krewetki 16/20 obrane z ogonem

0,040 kg **Fond z owoców morza Knorr**

Professional

do smaku Sól, pieprz czarny

0,200 kg Rukiew wodna

0,100 kg Prosciutto w plastrach

GNOCCHI

1,400 kg **Gnocchi (kluski ziemniaczane) Knorr**

WYKONANIE

SOS POMIDOROWY

- W szerokim rondlu zeszklij cebulę z czosnkiem. Dodaj Rosół jarzynowy i Tomato Pronto. Gotuj na wolnym ogniu ok. 10 minut.
- Wlej śmietankę i gotuj kilka minut.
- Na koniec dodaj bazylie i dopraw do smaku.

KREWETKI I RUKIEW WODNA

- Oliwę rozgrzej z masłem i wrzuc krewetki. Dodaj Fond i krótko smaź. Dopraw pieprzem.
- Zdejmij z palnika. Dodaj rukiew wodną. Wymieszaj. Całość potocz z sosem pomidorowym i gorącymi gnocchi.
- Podawaj natychmiast po wymieszaniu. Posyp pokruszonymi wysuszonymi kawałkami prosciutto i świeżymi ziołami.



Boczek wieprzowy, chutney, pesto, pianka demi glace, olej sosnowy

BELGIA



POWRÓT
do Natury



„Jako szef kuchni uwielbiam odkrywanie nowych składników. A jeszcze lepiej, jeśli mogą samodzielnie je zebrać. Lokalne składniki dają szefom kuchni **więcej przestrzeni na kreatywność** i pozwalają im pracować z uwzględnieniem sezonowości”.
Wesley Bay, Szef Kuchni UFS, Belgia

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

BOCZEK – PEKLOWANIE

2,000 kg Boczek wieprzowy ze skórą bez kości

3,000 l Zimna woda

0,090 kg Sól peklowa

0,100 kg Sól

0,100 kg Cukier

do smaku Ziarno jałowca, czosnek, trawa

cytrynowa, gruby pieprz

OLEJ INFUZOWANY IGŁAMI SOSNY

0,050 kg Igły sosny

0,200 l Olej kukurydziany

PIANKA DEMI GLACE

0,050 kg Sos Demi-Glace Knorr

1,000 l Woda

0,025 kg Świeży starty imbir

0,080 kg Peperoni Grigliati Knorr Professional

0,025 l Ocet estragonowy

0,015 kg Primerba czosnkowa Knorr Professional

0,001 kg Ksantan

0,050 kg Masło

do smaku Pieprz czarny

KIMCHI Z CZERWONEJ KAPUSTY

0,600 kg Kapusta czerwona

1,000 l Woda

0,080 kg Sól

0,030 kg Primerba czosnkowa Knorr Professional

0,040 kg Imbir świeży, starty

0,025 l Esencja bulionu rybnego Knorr Professional

0,020 kg Papryka słodka mielona

0,040 kg Cukier

0,015 kg Sambal oelek

0,050 l Ocet estragonowy

CHUTNEY Z DYNIE I ROKITNIKA

0,030 l Olej

0,080 kg Cebula szalotka, drobna kostka

0,020 kg Imbir, drobno starty

0,150 kg Rokitnik

0,100 kg Jabłko, kostka

0,300 kg Dynia hokkaido, kostka

0,080 kg Cukier

0,600 l Sok jabłkowy z kartonu

PESTO SZPINAKOWO-BAZYLIOWE

0,150 kg Szpinak baby

0,030 kg Primerba pesto Knorr Professional

0,040 kg Parmezan tarty

0,010 kg Czosnek

0,100 l Oliwa

do smaku Sól, pieprz czarny

PODANIE – DEKORACJA

Chipsy z cebuli

Świeże zioła

WYKONANIE

BOCZEK – PEKLOWANIE

- Wymieszaj wszystkie składniki i odstaw na minimum 24 godziny.
- Boczek wyjmij z zalewy, oplucz, włóż do worka, dodaj przyprawy i zioła i zawakuj.
- Gotuj w cyrkulatorze w temp. 65°C przez 20 godzin.
- Po wyjęciu z cyrkulatora obciąż boczek, aby był bardziej zwarty, odstaw do wychłodzenia.

OLEJ INFUZOWANY IGŁAMI SOSNY

- Igły sosny zalej olejem, podgrzewaj w temp. 70°C przez 15 minut, odstaw na 24 godziny i przecedź.

PIANKA DEMI GLACE

- Demi Glace wymieszaj w gorącej wodzie, dodaj imbir, zmiksowaną paprykę i ocet estragonowy. Gotuj do odparowania połowy płynu.
- Dodaj Primerbę i ksantan. Gotuj, mieszając przez kilka minut i przecedź.
- Do sosu dodaj zimne masło i mieszaj do rozpuszczenia. Dopraw pieprzem. Przelej do syfonu i wkręć dwa naboje, przechowuj w ciepłym miejscu.

KIMCHI Z CZERWONEJ KAPUSTY

- Kapustę poszatkuj na cienkie paski.
- Wodę zagotuj z solą i zalej kapustę, odstaw na godzinę i odsącz.
- Oplucz kapustę w zimnej wodzie i odcisnij nadmiar wody.
- Dodaj pozostałe składniki i dokładnie wymieszaj.
- Kapustę odstaw na minimum 12 godzin.

CHUTNEY Z DYNIE I ROKITNIKA

- Cebulę zeszklij z imbirem, dodaj rokitnik i jabłko. Smaż przez kilka minut.
- Dodaj dynię, cukier i sok jabłkowy. Gotuj na wolnym ogniu do uzyskania żądanej konsystencji.

PESTO SZPINAKOWO-BAZYLIOWE

- Składniki pesto zmiksuj i dopraw.

PODANIE – DEKORACJA

- Układaj poszczególne elementy dania na talerzu, dekoruj chipsami z cebuli i świeżymi ziołami.

Roślinne wallenbergare z grzybową pastą duxelles

FINLANDIA



POWRÓT
do Natury



„Korzystam z lokalnych składników, ponieważ dają z siebie to, co w nich najlepsze, zwłaszcza w sezonie”.

Tommi Virranta, Szef Kuchni UFS, Finlandia

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

WALLENBERGARE

5 szt. **Jak Burger Supreme The Vegetarian Butcher**

0,005 kg Mieszanka pięciu przypraw

0,005 kg Borowiki suszone zmiśkowane na proszek

0,300 l Śmietanka roślinna 31%

do smaku Sól, pieprz czarny

0,100 kg Panko, częściowo zblendowane

SOS GRZYBOWY

0,001 kg Drożdże suszone

0,500 l Śmietanka roślinna 31%

0,040 kg **Primerba grzybowa Knorr Professional**

0,020 l Sok z cytryny

0,008 kg Cukier brązowy

do smaku Pieprz czarny, sól

do ewentualnego zagęszczenia Skrobia kukurydziana

OLEJ INFUZOWANY

0,200 l Olej dobrej jakości

0,050 kg Szpinak, posiekany

0,100 kg Czosnek niedźwiedzi, posiekany

GRZYBOWA PASTA DUXELLES

0,060 kg Tłuszcz roślinny

0,100 kg Szalotka, drobno pokrojona

0,010 kg Czosnek, drobno posiekany

0,500 kg Pieczarki

0,030 l Porto

0,080 l Wino białe wytrawne

0,020 l Ocet winny Sherry

0,020 kg **Sos grzybowy Knorr**

0,300 l Śmietanka roślinna 31%

0,001 kg Listki tymianku

0,010 kg Pasta truflowa

do smaku Sól, pieprz czarny

SAŁATKA CRUDITES

0,200 kg Mini marchewki kolorowe kiszone

0,200 kg Cebula piklowana

ZALEWA DO NASION GORCZYCY I DZIKIE BROKUŁY

PIKLOWANE

ZALEWA

0,100 l Biały ocet winny

0,100 kg Cukier

0,100 l Woda

0,005 kg Sól

1 szt. Goździki

0,001 kg Ziele angielskie zmielone

0,001 kg Czarny pieprz

0,003 kg Świeży tymianek

BROKUŁY Z NASIONAMI GORCZYCY

0,030 kg Ziarno gorczycy

0,500 kg Dzikie brokuły blanszowane

0,150 kg **Majonez Hellmann's do dekoracji**

PODANIE

0,100 kg Białe pieczarki

WYKONANIE

WALLENBERGARE

- Rozmrożone Burgery TVB umieść w blenderze z dodatkiem przypraw i proszku z borowików.
- Blenduj na gładką masę. Następnie partiami dodawaj śmietankę roślinną i blenduj na jednolitą masę. Dopraw.
- Odstaw do lodówki na godzinę.
- Uformuj 10 burgerów i obtocz w panko. Smaż na dość dużej ilości tłuszczu do uzyskania złotego koloru.
- Dopiecz w piecu w temp. 170°C z sondą ustawioną na 70°C.

SOS GRZYBOWY

- Drożdże wsyp do rondla i podgrzewaj przez chwilę. Następnie wlej śmietankę roślinną, zagotuj i dodaj pozostałe składniki. Gotuj przez chwilę. Dopraw.
- Jeżeli konsystencja jest za rzadka, zagęść skrobią kukurydzianą.

GRZYBOWA PASTA DUXELLES

- Na tłuszczu zeszklij szalotkę z czosnkiem, dodaj pokrojone pieczarki i zasmażaj. Następnie wlej Porto, wino i ocet. Gotuj do odparowania prawie całego płynu.
- Dodaj sypki sos grzybowy, tymianek i wymieszaj. Wlej śmietankę roślinną, pastę truflową i gotuj do odparowania 2/3 objętości płynu. Dopraw solą i pieprzem.

OLEJ INFUZOWANY

- Do Thermomixu wlej olej, dodaj szpinak i czosnek. Podgrzewaj do temp. 90°C, zmiśkuj, przecedź, przelej do dyspensera.

ZALEWA

- Wszystkie składniki zalewy zagotuj i gotuj na wolnym ogniu ok. 30 minut. Przecedź.

BROKUŁY Z NASIONAMI GORCZYCY

- Wsyp gorczycę do zalewy i gotuj na wolnym ogniu 12 minut.
- Po wystygnięciu przecedź.
- Zblanszowane brokuły delikatnie wymieszaj z majonezem i obsyp marynowanymi nasionami gorczycy.

PODANIE

- Porcję grzybowej pasty duxelles ułóż na talerzu, następnie ułóż wallenbergara.
- Ułóż plasterki pieczarek i posyp wiórkami z pieczarek.
- Sos grzybowy podaj w osobnym naczyniu i polej go infuzowanym olejem.
- Składniki sałatki podaj w osobnym naczyniu.



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
f @PawełKaczmarekUFS



KONTRAST *Smaków*

Zaskakujące połączenia smaków, kolorów i konsystencji, które podkreślają kreatywność najbardziej utalentowanych szefów kuchni.

TREND KONTRAST SMAKÓW

kipi nieoczekiwanymi doznaniem kulinar-
nymi i angażuje nie
tylko zmysł smaku.

Chłodne i gorące, pikantne i słodkie
– to na przykład chili z czekoladą,
a także bomby smaku umami,
takie jak łosoś aburi z sosem miso-
ponzu. Te dania to mieszanka kolorów
i konsystencji - jednocześnie chrupiące
i ciągnące, lekkie i kremowe...

To również odważne korzystanie
z gorzkich i kwaśnych produktów,
na przykład z cytrusów, takich jak
yuzu czy kalamondyna.

Ten trend oszałamia zmysły i sprawia,
że kulinarne wrażenia są naprawdę
niezapomniane.

» TREND INSPIRACJE

- Czekolada i kakao jako dodatek do mięs i dań mięsnych: kakao do chili con carne
- Kuchnia staropolska: sosy rybne w parze z mięsem
- Wytrawna grzybowa beza do rolady z sarny
- Pasta wasabi jako doprawienie purée warzywnego lub owocowego
- Żele na bazie soków owocowych i kwaśnych dodatków jako dekoracja zakąsek i dań głównych
- Orientalny krem z buraka
- Wątróbka z gruszkami lub kaczka z jabłkami
- Bigos ze śliwką
- Śliwka owinięta w plastry boczku
- Śledź z rodzynkami
- Marmolada z karmelizowanej cebuli
- Truskawki z serem feta i sosem balsamico
- Słodko-kwaśna tarta lemon curd z bezą

Pieczony seler z czekoladowym mole i imbirem

HOLANDIA



KONTRAST
Smaków



„Goście zawsze chętnie próbują nowych połączeń i smaków. Po prostu chcą być zaskakiwani. Jedzenie powinno być przeżyciem, o którym będziemy ciągle opowiadać i którego długo nie zapomnimy. Imbir został wykorzystany na dwa sposoby: zblendowany z sokiem jabłkowym i octem ryżowym, a następnie zamieniony w żel oraz dodany jako przyprawa do sosu mole, wykończonego dodatkiem czekolady”.
Edwin van Gent, Szef Kuchni UFS, Holandia

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

SELER

1,000 kg Seler korzeniowy

3,000 l Woda

0,050 kg Rosół jarzynowy Knorr Professional

0,150 kg Roślinne masło klarowane

ŻEL IMBIROWY

0,100 kg Imbir świeży

0,300 l Sok jabłkowy z kartonu

0,050 l Ocet ryżowy

0,004 kg Agar

SOS MOLE

0,020 l Olej

0,100 kg Cebula, kostka

0,008 kg Czosnek, posiekany

0,025 kg Imbir świeży, starty

0,001 kg Chili w płatkach

3 gwiazdki Anyż, rozgnieciony w moździerzu

5 szt. Goździki, roztarte w moździerzu

0,003 kg Kolendra mielona

0,002 kg Cynamon, kora rozgnieciona

0,050 kg Passata przetarte pomidory Knorr

Professional

0,100 l Sherry

0,020 kg Cukier

0,500 l Woda

0,020 kg Sos pieczeniowy Knorr 1-2-3

0,100 l Żel z imbiru

0,020 kg Kakao

0,080 kg Gorzka czekolada 80%

DEKORACJA I PODANIE

0,100 kg Chipsy z salsefii

0,010 kg Szczawik zajęczy

WYKONANIE

SELER

- Seler dokładnie wyszoruj. Do gorącej wody dodaj Rosół jarzynowy, seler, gotuj przez 1 godzinę. Odstaw do wystygnięcia.
- Klarowane masło rozpuść.
- Seler piecz w temp. 160°C przez 1 godzinę, regularnie polewając masłem.
- Po wyjęciu z pieca pokrój w kliny.

ŻEL IMBIROWY

- Imbir zetrzyj na purée, zalej sokiem jabłkowym, dodaj ocet. Gotuj przez chwilę, przecedź przez gazę.
- Dodaj agar, wymieszaj i gotuj przez 1 minutę. Odstaw do zastygnięcia i zmiksuj na gładki żel. Przetóż do dyspensera.

SOS MOLE

- Na oleju zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj imbir, chili i przyprawy. Smaż przez chwilę.
- Dodaj pozostałe składniki oprócz kakao i czekolady.
- Dokładnie wymieszaj i gotuj ok. 20 minut na wolnym ogniu.
- Dodaj kakao, całość zmiksuj i przecedź przez sito.
- Na koniec dodaj pokruszoną czekoladę i dokładnie wymieszaj.

DEKORACJA I PODANIE

- Kliny selera obsmaż na maśle, ułóż na talerzu, delikatnie wlej sos i dekoruj chipsami z salsefii, żelem imbirowym i szczawikiem zajęczym.

Łosoś Katsu z pikantnym tajskim dressingiem wasabi

TAJLANDIA



KONTRAST
Smaków



„Ten przepis łączy elementy kuchni tajskiej i japońskiej, ponieważ klasyczny tajski smak osiągnięto wykorzystując japońskie techniki kulinarne”.
Jiraroj Navanukroh, Szef Kuchni UFS, Tajlandia

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

ŁOSOŚ KATSU

1,200 kg Filet z łososia bez skóry

do smaku Pieprz czarny mielony, sól

0,050 kg Mąka pszenna

2 szt. Jaja

0,150 kg Panko

do głębokiego smażenia Olej

TAJSKI PIKANTNY DRESSING WASABI NAM YUM

0,050 l **Esencja cytrusowa Knorr Professional**

0,080 l Sos rybny

0,050 kg Cukier

0,005 kg **Rosół z kury Knorr Professional**

0,030 l Woda

0,015 l Olej sezamowy

0,040 kg Czosnek, posiekany

0,015 kg Kolendra świeża, posiekana

0,015 kg Pasta wasabi

0,020 kg Szalotka, drobno posiekana

MAJONEZ SHOYU

0,100 kg **Majonez Hellmann's do dekoracji**

0,010 l Sos sojowy

0,005 kg Czosnek, drobno posiekany

2 szt. Świeże liście kafiru, drobno posiekane

DEKORACJA - PODANIE

10 szt. Pomidorki koktajlowe, półówki

0,150 kg Ogórek zielony sałatkowy

1 szt. Trawa cytrynowa, bardzo cienko pokrojona

0,050 kg Szalotka, cienkie plastry

Listki mięty

WYKONANIE

ŁOSOŚ KATSU

- Filet z łososia przekrój wzdłuż na 4 kawałki, dopraw solą i pieprzem.
- Panieruj w mące, roztrzepanych jajkach i w panko. Czynność panierowania możesz powtórzyć.
- Smaż na głębokim tłuszczu do uzyskania ciemnozłotego koloru.
- Po przekrojeniu łosoś musi być w środku intensywnie różowy.

TAJSKI PIKANTNY DRESSING WASABI NAM YUM

- Esencję cytrusową, sos rybny, cukier, Rosół z kury i wodę zmiksuj.
- Dodaj pozostałe składniki i solidnie wymieszaj.

MAJONEZ SHOYU

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj.

DEKORACJA - PODANIE

- Pokrój usmażonego łososia na porcje i ułóż na talerzu. Podawaj z tajskim dressingiem wasabi, skrop majonezem shoyu.
- Ułóż plastry zwiniętego ogórka, pomidorki, plasterki szalotki, posiekaną trawę cytrynową i listki mięty.



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS
Centrum Kulinarne
f @MirosławSzajkowskiUFS



DLA *Ciała,* DLA *Ducha*

Przyjemne i smaczne dania, które cieszą umysł, ciało i duszę.

TREND DLA CIAŁA, DLA DUCHA ma dodać nam sił witalnych.

Jedzenie na rzecz odporności, zdrowia, właściwego rozwoju dzieci, a także tzw. „feel good food”, czyli jedzenie, którego zadaniem jest wspieranie naszego mózgu, nastroju, wydajności umysłowej oraz dobrego samopoczucia. Kluczem są różnorodność i równowaga w spożywanych przez nas potrawach.

Zapewnimy je, tworząc menu bogate w składniki wzmacniające odporność, przygotowane z użyciem technik, które pozwalają zachować maksimum wartości odżywczych.

» **TREND INSPIRACJE**

- Aromatyzowanie dań olejem konopnym
- Kiszonki jako naturalny probiotyk: szybkie kimchi z polskiej kapusty
- Piklowane warzywa, na przykład dynia czy buraki
- Zakwasy, takie jak naturalny zakwas z buraków na chłodniejsze dni
- Esencjonalny bulion, na przykład ramen
- Koktajle: jarmuż/szpinak + jabłko + banan + woda kokosowa/mleko roślinne/woda mineralna + świeże kielki lub jarmuż + jabłko + cytryna + burak + seler/zielony ogórek + świeży imbir

Kremowa moqueca z grillowanymi sercami palmy

AMERYKA POŁUDNIOWA



DLA Ciała,
DLA Ducha



„To zdrowy, kolorowy i piękny positek, który otula bogactwem smaków i w którym użyto składników od liści do korzeni”.

Thais Gimenez, Szefowa Kuchni UFS, Ameryka Południowa

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

KREM MOQUECA

0,050 l Oliwa
0,050 l Olej kokosowy
0,100 kg Cebula, drobna kostka
0,030 kg Czosnek, posiekany
0,400 l Mleko kokosowe
0,800 l Woda
0,600 l Mleko sojowe
0,020 kg Rosół jarzynowy Knorr Professional
0,200 kg Tomato Pronto Knorr Professional
0,015 kg Kurkuma
0,060 kg Puree ziemniaczane Knorr
0,400 kg Serca palmy, konserwowe
0,200 kg Grzyby shiitake
do smaku Sól, pieprz czarny

PIKLOWANE MŁODE MARCHEWKI I RZODKIEWKI

0,100 kg Cukier
0,020 kg Sól
0,150 l Ocet winny
0,040 l Esencja cytrusowa Knorr Professional
0,800 l Woda
0,010 kg Ziarno gorczycy
0,010 kg Ziarno kopru
0,250 kg Młode marchewki, żółte i czerwone, oczyszczone
0,250 kg Młode rzodkiewki, z częścią naci

PIKLOWANA MARCHEW I RZODKIEWKA

Z PRAŻONĄ MĄKĄ Z MANIOKU

0,100 l Oliwa
0,200 kg Piklowane marchewki, przekrojone wzdłuż
0,200 kg Piklowane rzodkiewki, przekrojone na pół
0,100 kg Małe korniszony, przekrojone wzdłuż

0,100 kg Czerwona cebula, kostka
0,010 kg Skórka z mandarynki, julienne
0,150 kg Mąka z manioku
0,150 kg Mąka kukurydziana
0,010 kg Koperek, posiekany
do smaku Sól

WYKONANIE

KREM MOQUECA

- Na połowie oliwy i połowie oleju kokosowego zeszklij cebulę z czosnkiem. Dodaj mleko kokosowe, wodę, mleko sojowe, Rosół jarzynowy. Gotuj kilka minut.
- Dodaj Tomato Pronto i kurkumę, gotuj ok. 10 minut i zmiksuj na gładką masę.
- Do zmiksowanej zupy dodaj puree ziemniaczane, krótko miksuj do uzyskania gładkiego kremu. Dopraw.
- Serca palmy pokrój i dopraw. Obsmaż na złoty kolor.
- Shiitake pokrój w plastry i smaź na złoty kolor. Dopraw.

PIKLOWANE MŁODE MARCHEWKI I RZODKIEWKI

- Zagotuj wszystkie składniki oprócz marchewek i rzodkiewki.
- Marchewki przełóż do jednego słoika, a rzodkiewki do drugiego.
- Zalej zalewką, zamknij i odstaw na kilka dni.

PIKLOWANA MARCHEW I RZODKIEWKA Z PRAŻONĄ

MĄKĄ Z MANIOKU

- Na części oliwy krótko obsmaż marchewki, rzodkiewki i korniszony.
- W szerokim rondlu, na oliwie, zeszklij cebulę i skórę z mandarynki. Dodaj obie mąki i praż przez 1-2 minuty.
- Dodaj piklowane warzywa i koperek. Wymieszaj i dopraw.

PODANIE

- Porcję kremu nalej do miski. Ułóż kawałek serca palmy, chrupkie shiitake i porcję piklowanych warzyw z prażoną mąką.

Ośmiornica, strzępiel i dorsz w sosie pomidorowo-paprykowym

PORTUGALIA



DLA Ciała,
DLA Ducha



„W zdrowym odżywianiu chodzi o równowagę. Jeśli korzystamy z dobrych metod obróbki, takich jak gotowanie na parze, możemy mieć pewność, że danie będzie niskokaloryczne. Dzięki zaledwie kilku składnikom i odpowiednim technikom można stworzyć danie, które będzie zbilansowane i bogate w smaku”.

Carlos Madeira, Szef Kuchni UFS, Portugalia

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

OŚMIORNICA

1,000 l Woda

0,100 kg Cebula

0,030 l **Esencja bulionu rybnego Knorr Professional**

1 szt. Bouquet garni (por, liść laurowy, gałązka natki, tymianek)

0,100 l Wino czerwone wytrawne

0,500 kg Odnóża ośmiornicy

DORSZ

1,000 l Woda

0,070 kg Sól

0,500 kg Filet z dorsza ze skórą

0,500 l Oliwa

0,010 kg Czosnek, posiekany

STRZĘPIEL

0,500 kg Strzępiel filet

0,050 l **Esencja cytrusowa Knorr Professional**

0,100 kg Cebula, drobna kostka

0,010 kg Czosnek, posiekany

0,400 kg Pomidory czerwone, kostka

0,400 kg Pomidory zielone, kostka

0,150 kg Papryka żółta, drobna kostka

0,150 kg Papryka czerwona, drobna kostka

do smaku Sól, pieprz czarny

0,150 l Wino białe

KASZA KUKURYZDZIANA

0,040 l Oliwa od konfitowania dorsza

0,010 kg Czosnek, posiekany

0,300 kg Kaszka kukurydziana

0,025 kg Kolendra świeża, posiekana

1,200 l Woda

0,050 l Białe wytrawne wino

0,030 l **Esencja bulionu rybnego Knorr Professional**

Professional

WYKONANIE

OŚMIORNICA

- Do wody włóż cebulę, dodaj Esencję rybną, bouquet garni i wino, zagotuj.
- Włóż ośmiornicę i gotuj na wolnym ogniu do miękkości (ok. 1 godzinę).
- Ugotowaną ośmiornicę pozostaw w wywarze przez kilkanaście minut.

DORSZ

- Wodę wymieszaj z solą i włóż porcje dorsza, odstaw na 20 minut, wyjmij z solanki, wypłucz i osusz.
- Oliwę podgrzej do temp. 60°C, dodaj czosnek, włóż porcje dorsza i konfituj przez 20 minut.

STRZĘPIEL

- Strzępiela pokrój na 10 porcji, posmaruj Esencją cytrusową i odstaw na 1 godzinę.
- Na 40 ml oliwy od konfitowania dorsza zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj pokrojone pomidory i papryki, gotuj na wolnym ogniu, dopraw.
- Wlej wino, ułóż porcje strzępiela i gotuj na wolnym ogniu ok. 7-8 minut.
- Po wyjęciu kawałków ryby, warzywa gotuj do odparowania co najmniej połowy płynu.

KASZA KUKURYZDZIANA

- Na 40 ml oliwy od konfitowania dorsza zeszklij czosnek, dodaj kaszkę kukurydzianą, połowę kolendry, wymieszaj.
- Wlej gorącą wodę, wino, Esencję rybną i mieszaj, gotując na wolnym ogniu przez ok. 20 minut, dopraw. Kaszka powinna mieć konsystencję lawy.

PODANIE

- Na talerz natóż porcję kaszki, obok porcję warzyw od gotowania strzępiela.
- Na tych dodatkach ułóż porcję dorsza, strzępiela oraz kawałek ośmiornicy.
- Dekoruj świeżym koperkiem. Opcjonalnie skrop infuzowanym ziołowym olejem.

Sola gotowana w niskiej temperaturze z risotto z soczewicy

FRANCJA



DLA Ciała,
DLA Ducha



„Metoda obróbki w niskiej temperaturze pozwala na zachowanie wartości odżywczych składników oraz pomaga osiągnąć **wyjątkowy smak dania**”.
Vincent Wattelamne, Szef Kuchni UFS, Francja

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

MARYNOWANA SOLA

1,000 kg Filety z soli

0,015 l **Esencja cytrusowa Knorr Professional**

0,500 kg Cukinia żółta

0,500 kg Cukinia zielona

0,020 kg **Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional**

MUS Z ŁOSOSIA

0,300 kg Filet z łososia

4 szt. Białka jaj

do smaku Pieprz czarny, sól

TIUL CURRY

0,030 kg Żółta pasta curry Knorr

0,010 kg Glukoza w proszku

RISOTTO Z SOCZEWICY

0,050 l Oliwa

0,150 kg Cebula, drobna kostka

0,010 kg Czosnek, posiekany

0,500 kg Czerwona soczewica

0,200 l Wino białe wytrawne

0,010 l **Esencja bulionu rybnego Knorr Professional**

do smaku Sól, pieprz czarny

PODANIE

0,030 kg Jagody goji lub żurawiny

WYKONANIE

MARYNOWANA SOLA

- Filety z soli delikatnie posmaruj Esencją cytrusową, odstaw na 1 godzinę.
- Cukinie pokrój w cienkie plastry za pomocą mandoliny.
- Plastry cukinii żółtej i zielonej rozłóż na przemian na folii spożywczej.
- Na cukinii rozłóż filety soli i delikatnie posyp Marynatą do ryb.

MUS Z ŁOSOSIA

- Łososia zmiksuj z białkami na mus i dopraw.
- Warstwę musu utóż na rozłożonych filetach soli, zwiń w watek.
- Ciasno zawiń w folię spożywczą.
- Gotuj na parze w temp. 56°C przez 25 minut.

TIUL Z CURRY

- Pędzlem rozsmaruj cienką warstwę Pasty curry na macie do pieczenia i posyp glukozą w proszku.
- Piecz w temp. 180°C przez 2-3 minuty.

RISOTTO Z SOCZEWICY

- Na oliwie zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj soczewicę i zasmażaj.
- Dodaj wino i Esencję rybną, zredukuj o połowę.
- Podlej niewielką ilością wody i gotuj przez chwilę, dopraw do smaku.

PODANIE

- Roladę z soli i łososia odwiń z folii i wyporcuj.
- Porcję soczewicy utóż na talerzu, następnie roladkę z soli.
- Posyp jagodami goji lub żurawiny oraz świeżymi ziołami.



Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
f @MarcinSzachowiczUFS



RADOŚĆ *Dzielenia się*

Podczas świętowania wspaniałych chwil przy wspólnym stole każdy jest mile widziany.

TREND RADOŚĆ DZIELENIA SIĘ celebrytuje zacieśnianie więzi i dzielenie się bogactwem potraw, stanowiących pokarm nie tylko dla ciała, ale i dla duszy.

Wiele tradycji kulinarnych świata opiera się na daniach stworzonych do dzielenia się. Takie są korzenie potrawek, gulaszy czy desek z przekąskami.

Wśród przykładów można wymienić koreański grill, greckie mezze, hiszpańskie tapas czy brazylijskie rodizio.

To nie tylko danie, ale i chwila odpoczynku, celebrowana przez

ludzi z całego świata i z najróżniejszych środowisk.

Ten trend pozwala zadbać nie tylko o ciało, zapewniając mu odżywcze posiłki, ale również o duszę, sprzyjając pielęgnowaniu relacji.

» TREND INSPIRACJE

- Deska tatarów, mini burgerów, wędlin czy serów
- Dania z kociołka z paleniska
- Wellington jako danie wieloporcyjne
- Finger food: mieszane zakąski na deskach lub platerach z dipami i sosami
- Street food: mieszane dania na wieloporcyjnych naczyniach
- Koncept wielu talerzyków i misek do częstowania się
- Deska przekąsek wybrana z karty tradycyjnego menu bez dodatkowego towarowania się

Żeberka, kielbasa i golonka wieprzowa sous-vide z zapiekaną polentą

RUMUNIA



RADOŚĆ
Dzielenia się



„W Rumunii zima to czas, kiedy króluje wieprzowina. To też świetna **okazja do spotkań i wspólnego spędzania czasu**. To danie łączy rumuńskie tradycje świąteczne i radość z dzielenia się pysznymi, ciekawymi potrawami z bliskimi osobami”.

Robert Voicu, Szef Kuchni UFS, Rumunia

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

SZYNKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE

0,500 kg Mięso z szynki wieprzowej golonka

0,010 kg **Delikat przyprawa do mięs Knorr**

0,015 l **Esencja dymna Knorr Professional**

0,100 kg Smalec z kaczki

PODWĘDZANE ŻEBERKA WIEPRZOWE Z KOŚCIĄ

0,500 kg Żeberka wieprzowe

0,010 kg **Delikat przyprawa do grilla Knorr**

0,015 l **Esencja dymna Knorr Professional**

0,100 kg Smalec kaczki

KIELBASA DOMOWA

0,200 kg Wołowina, grubo zmielona

0,200 kg Boczek surowy wieprzowy, średnio zmielony

0,100 kg Baranina, średnio zmielona

0,020 l **Esencja bulionu wołowego Knorr Professional**

0,015 kg Czosnek, roztarty

do smaku Sól, pieprz czarny, majeranek

do smaku Kolendra mielona

do konsystencji Woda

0,100 kg Smalec kaczki

MUS Z SERA KOZIEGO

0,420 l Śmietanka 36%

0,230 kg Kremowy ser kozi

do smaku Sól

PUDER ZE SKÓRY WIEPRZOWEJ

0,250 kg Świeża skóra wieprzowa

0,050 kg Sól

WYKONANIE

SZYNKA WIEPRZOWA SOUS-VIDE

- Pokrój golonkę w dużą kostkę, wymieszaj z Delikatem i Esencją, zawakuj i kompresuj 3 razy. Odstaw na 1 godzinę.
- Przełóż do worka, wlej tłuszcz kaczki i zawakuj. Gotuj w temp. 81°C przez 8 godzin.

PODWĘDZANE ŻEBERKA WIEPRZOWE Z KOŚCIĄ

- Żeberka wyporcuj (jedna kość na porcję), zdejmij mięso z kośćcówek, wymieszaj z Delikatem i Esencją. Zawakuj i kompresuj 3 razy. Odstaw na 1 godzinę.
- Przełóż do worka, wlej tłuszcz kaczki i zawakuj. Gotuj w temp. 76°C przez 8 godzin.

KIELBASA DOMOWA

- Wszystkie składniki, oprócz smalcu kaczego, dokładnie wymieszaj. Wody wlej tyle, aby otrzymać właściwą konsystencję.
- Uformuj kielbaski, do worka wlej smalec kaczki, włóż kielbaski i zawakuj. Gotuj w temp. 67°C przez 4 godziny. Po wyjęciu z worka, obsmaż.

MUS Z SERA KOZIEGO

- Wymieszaj śmietankę, ser kozi i sól. Miksuj na wolnych obrotach przez 3 minuty i przelej do syfonu.
- Wkręć dwa naboje, aby spenić. Wstrząśnij i włóż do lodówki.
- Wyjmij z lodówki 15 minut przed użyciem.

PUDER ZE SKÓRY WIEPRZOWEJ

- Skórę wieprzową pokrój i smaź na średnim ogniu przez 1,5 godziny. Przełóż na papier, aby tłuszcz całkowicie ociekł. Zmiksuj na puder, dopraw solą.

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

ZAPIEKANA POLENTA Z SEREM

0,850 l Woda

0,030 l Olej słonecznikowy

0,010 l **Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional**

0,005 kg Sól

0,250 kg Polenta kukurydziana

0,100 kg Parmezan starty

MARYNOWANE WARZYWA

0,300 l Woda

0,150 l Ocet winny

0,040 kg Miód

0,030 l **Esencja cytrusowa Knorr Professional**

0,002 kg Płatki chili

0,010 kg Sól

0,250 kg Mini marchewki

0,100 kg Kalafior

0,100 kg Korniszony pokrojone

0,150 kg Liście czerwonej kapusty

WYKONANIE

ZAPIEKANA POLENTA Z SEREM

- Wodę zagotuj z olejem, Esencją i solą.
- Zdejmij z palnika, wsyp polentę, ciągle mieszając. Podgrzewaj na wolnym ogniu przez kilkanaście minut, ciągle mieszając.
- Na koniec dodaj starty parmezan.
- Przelej do silikonowych foremek i wstaw do lodówki. Przed podaniem, obsmaż z dwóch stron.

MARYNOWANE WARZYWA

- Połącz wodę, ocet, miód i Esencję, dodaj płatki chili i sól. Zagotuj i odstaw, aby smaki się połączyły.
- Marchewki i kalafior włóż do osobnych woreczków, zalej marynatą i gotuj w temp. 84°C przez 1 godzinę.
- Liście kapusty pokrój na duże kawałki i smaź na głębokim tłuszczu. Przetóż na papierowy ręcznik.

PODANIE

- Poszczególne elementy dania układaj na talerzach i miseczkach.





Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
f @PawełKaczmarekUFS



DOBRE *Białko*

W tym trendzie kluczem jest różnorodność – chodzi w nim o pokazanie możliwości spożywania białka różnego pochodzenia.

TREND DOBRE BIAŁKO akcentuje potrzebę poszerzenia diety o białko z różnych źródeł.

Nie tylko pozwala to zmniejszyć koszty, ale również sprawia, że dania bardziej służą gościom i są lepsze dla planety.

Rozkwit alternatywnych źródeł białka oznacza większą różnorodność podczas planowania menu i nowe okazje do tworzenia dań, które przyciągną kolejnych gości.

Korzystanie z roślinnych źródeł białka, takich jak różne rodzaje fasoli, strączki, tofu i „mięso roślinne”, zmniejsza ślad węglowy Twoich dań.

» TREND INSPIRACJE

- Dania z wykorzystaniem owoców morza (krewetki lub małże) lub ryb (tuńczyk, łosoś, makrela, szprot, śledź)
- Dania z pszenicą, orkiszem, prosem, komosą ryżową, tofu, soją czy algami morskimi
- Sernik z mleka migdałowego
- Domowy ser arabski z jogurtu i nasion chia
- Zdrowe przekąski: masło orzechowe, pestki dyni, migdały, orzeszki ziemne, orzechy nerkowca czy orzechy włoskie
- Dania z wykorzystaniem owadów

Udon z tofu w bulionie *Miso* z dashi na bazie pasty Marmite

WIELKA BRYTANIA



DOBRE
Białko



„Gdy gotujemy bez mięsa, wiele osób obawia się, że coś wyjdzie bez smaku. Dlatego ważne, aby wszystkie te dania **miały wspaniały smak i głęboki, bogaty aromat**. Często tak nie jest, dlatego w przypadku dań roślinnych po prostu musimy jeszcze bardziej skupić się na głębi smaku i aromatu”.

Alex Hall, Szef Kuchni UFS, Wielka Brytania i Irlandia

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

DASHI NA BAZIE PASTY MARMITE

3,500 l Woda

0,025 kg Cukier

0,075 kg Kombu

0,050 kg Pasta Marmite

BULION MISO

3,000 l Bulion dashi na bazie pasty Marmite

0,050 l Wino ryżowe - Mirin

0,150 kg Pasta miso

0,030 l **Esencja bulionu warzywnego**

Knorr Professional

PODANIE

0,250 kg Marchew, zblanszowana

0,100 kg Rzodkiewka

0,250 kg Pak choi

0,300 kg Grzybki enoki

0,500 kg Twarde tofu

0,040 l Olej

do smaku Przyprawa Togarashi

0,060 kg Gruby szczypior – dymka, cienko pokrojony

0,700 kg Makaron udon, ugotowany

WYKONANIE

DASHI NA BAZIE PASTY MARMITE

- Do wody dodaj pozostałe składniki, zagotuj. Gotuj na wolnym ogniu 2 godziny.
- Po wystygnięciu odstaw do lodówki na 24 godziny. Przecedź.

BULION MISO

- Gotowy bulion zagotuj, dodaj wino ryżowe i pastę miso. Wymieszaj i dopraw.

PODANIE

- Marchew pokrój w słupki, rzodkiewkę w cienkie półksiężycy, pak choi w grube kawałki, enoki podziel na małe pęczki.
- Tofu pokrój na plastry, obsmaż i posyp przyprawą Togarashi.
- Udon i wszystkie składniki, oprócz tofu, ułóż w misce. Zalej wrzącym bulionem miso, a na wierzch połóż plastry tofu i dymkę.

Nowoczesne mapo tofu

CHINY



DOBRE
Białko



„Chcę mieć możliwość serwowania tradycyjnych dań jak największej grupie gości, również tym rezygnującym ze spożywania mięsa. **Musimy dostosować się do ich zmieniających się potrzeb**”.

Philip Li, Szef Kuchni UFS, Chińska Republika Ludowa

SKŁADNIKI (na 10 porcji)

TOFU

0,600 kg Tofu tradycyjne

0,050 l Olej rzepakowy

0,500 kg **Jak Mielone The Vegetarian Butcher**

0,040 kg Pasta z chili i bobu

0,010 kg Czosnek, drobno posiekany

0,004 kg Mielona ostra papryka

0,700 l Woda

0,030 kg **Sos pieczeniowy Knorr 1-2-3**

0,020 l **Esencja bulionu warzywnego Knorr**

Professional

0,020 l Ciemny sos sojowy

0,020 kg Skrobia kukurydziana

0,004 kg Cukier

OLEJ INFUZOWANY

0,100 l Olej słonecznikowy

0,015 kg Pieprz syczański

DEKORACJA - PODANIE

0,005 kg Pieprz syczański

0,020 kg Szczypiorek czosnkowy lub biały por

WYKONANIE

TOFU

- Tofu pokrój w kostkę 2x2 cm i lekko obsmaż na części oleju.
- W woku podgrzej olej, wsyp Jak Mielone TVB i smaż do zrumienienia.
- Dodaj pastę z chili i bobu, czosnek i ostrą paprykę. Smaż mieszając do uzyskania intensywnego smaku.
- Wlej wodę, dodaj Sos pieczeniowy i wymieszaj. Dodaj Esencję warzywną i sos sojowy.
- Gotuj na wolnym ogniu ok. 20 minut. Dodaj tofu i chwilę gotuj.
- Jeżeli jest to konieczne, zagęść zawiesinę ze skrobi kukurydzianej do uzyskania żądanej konsystencji.
- Dopraw do smaku.

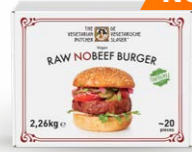
OLEJ INFUZOWANY

- Podgrzej olej z pieprzem do temp. 90°C, odstaw na 24 godziny i przecedź.

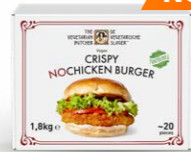
DEKORACJA - PODANIE

- Podawaj w miskach, posypując pokrojonym wzdłuż szczypiorkiem, pieprzem syczańskim i skrop olejem infuzowanym.

- ✓ Bazują na smaku i teksturze mięsa
- ✓ Szerokość i uniwersalność zastosowania
- ✓ Z witaminą B12 i żelazem
- ✓ Źródło białka
- ✓ Wysoka zawartość białka¹



JAK BURGER SUPREME
2,26 kg



JAK KURCZAK W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE¹
1,8 kg



JAK NUGGETSY
1,75 kg



JAK KURCZAK
1,75 kg



JAK KLOPSIKI
2 kg



JAK MIELONE
2 kg

MAJONEZY HELLMANN'S

- ✓ Stabilna dekoracja i kolor²
- ✓ Klasyczny smak²
- ✓ Wysoka wydajność³
- ✓ Wegański⁴
- ✓ Zawiera 15% jogurtu pasteryzowanego⁵



DO DEKORACJI²
3 l



DO SAŁATEK³
5 l



WEGAŃSKI⁴
2,5 kg



YOFRESH⁵
5 l

DELIKATY MIESZANKI PRZYPAW

- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Klasyczny smak
- ✓ Bogaty skład⁶
- ✓ Stała jakość
- ✓ Wysoka wydajność



DO MIĘSA⁶
0,6 kg



DO DROBIU⁶
0,6 kg



DO GRILLA⁶
0,5 kg



DO GYROSA⁶
0,5 kg



DO RYB⁶
0,6 kg

⁶ Mieszanki precyzyjnie dobranych ziół i przypraw

BAZY WARZYWNE

- ✓ Gotowy składnik warzywny wielu dań⁷
- ✓ Do stosowania na ciepło i zimno
- ✓ Oszczędność czasu i energii
- ✓ Wysoka wydajność



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



PEPERONATA⁷
(Pokrojona kolorowa papryka)
2,6 kg



RATATOUILLE⁷
(Mieszanka warzywna)
2,5 kg



CAMPAGNA RUSTICA⁷
(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 POMIDORY⁷
10 kg



CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
0,8 kg



CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
4,5 kg



POMODORI SECCHI⁷
(Pomidory suszone)
0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI⁷
(Papryka grillowana)
0,75 kg

MARYNATY

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



DO DROBIU
0,7 kg



DO WIEPRZOWINY
0,75 kg



DO WOŁOWINY
0,75 kg



DO RYB I OWOCÓW MORZA
0,7 kg



PASTY ZIOŁOWE PRIMERBA

- ✓ Intensywny kolor⁸
- ✓ Esencjonalny smak
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Szerokie zastosowanie
- ✓ Oszczędność czasu
- ✓ Odpowiednie dla wegan



BAZYLIOWA⁸ 0,34 kg CZERWONE PESTO⁸ 0,34 kg CZOSNKOWA 0,34 kg PESTO⁸ 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



SOSY

- ✓ Uzupełnienie bazy powstałej z pieczenia mięs⁹
- ✓ Apetyczny kolor
- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Baza autorskich sosów¹⁰
- ✓ Nie rozwarstwia się¹⁰
- ✓ 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 SAŁATKOWY OGRODOWY¹⁰ 0,7 kg

ROSÓŁY, BULIONY I ZUPY

- ✓ Wysoka wydajność
- ✓ Do przyprawiania
- ✓ Do podlewania
- ✓ Baza do zup
- ✓ Gotowy żurek¹¹
- ✓ Alternatywa zakwasu¹¹
- ✓ Oszczędność czasu i energii



ROSÓŁ Z KURY 1 kg ROSÓŁ WOŁOWY 1 kg ROSÓŁ JARZYNOWY 1 kg FOND Z OWOCÓW MORZA W PAŚCIE 1 kg ŻUREK¹¹ 1,4 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 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

Menu przyszłości dla Szefów Kuchni

FUTURE MENUS 2023



Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
f @MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS
Centrum Kulinarne
f @MiroslawSzajkowskiUFS



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
f @PawelKaczmarekUFS



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni
f @PrzemyslawKaczmarekUFS



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
f @EmilDziubakUFS

Unilever Food Solutions

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

WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

