



Menüü

Sügis - Talv



Unilever
Food
Solutions

Sisukord

3 SISSEJUHATUS

4 PIDURIVABAD TOREDUSED

- 6 Põsed lehttainas
- 8 Hane-confit astelpaju ja torbikseentega
- 10 Sous-vide tibu praekõrvitsa ja seenekastmega
- 12 Metsseapraad rosmariinikartuli, kreemja praekastme ja Gorgonzola juustuga
- 14 Šokolaadivaht pähklike, moosi ja pipraga
- 16 Kuum šokolaad apelsinikoortega

18 DETSEMBRI KOOSVIIBIMISED

- 22 Puraviku-cappuccino kitsejuustuga
- 24 Kalasupp kartuli-confit' ja aedviljaga
- 26 Heeringasalat grillpaprika ja tatikutega
- 28 Krõmpsuv lõhe peakapsa, kukeseente ja pipra-sidrunikastmega
- 30 Õunastruudel vanillikastmega

32 KARNEVAL

- 36 Krevetisupp Tom Yum
- 38 Sous-vide sea seljatükk jahimehekastme ja kukeseentega
- 40 Idamaine part
- 42 Kalkunihautis sametpuravike ja grillpaprikaga
- 44 Veiseburger kuivatatud tomati ja BBQ-kastmega
- 46 Vanillikreem vahukoorega

50 PROFITOOTED

SISSEJUHATUS



Aasta viimased nädalad on eriline aeg. See on paljude kohtumiste ja Rõõmsate hetkede aeg. Kalender ise pakub selleks mitmeid Hetki. Halloween, jõulupühad, ettevõtete uusaastapeod ja maskiballid. Kõik need üritused on tihedalt seotud toiduga. Teile, kokad, on see suurepärane võimalus demonstreerida oma oskuseid!

Aasta lõpp on köögis ebatavaliselt toimekas aeg. Ühtlasi on see hea aeg taasavastada traditsioonilisi roogi, esitleda innustavaid uudishõrgutisi ja pakkuda külalistele üllatusi. Järgnevatel lehekülgedel annavad meie kokad nõu, mil viisil otsida uusi ideid traditsioonilisteks puhkudeks, leida uudsust pealtnäha igavates harilikes roogades ja anda neile kiiresti enneolematu maitse. Samuti jagame nõuandeid, kuidas sellel ülitihedal perioodil road kiiremini valmis saada.

Me teame väga hästi, et üritused annavad teile võimaluse näidata oma kirge, eripära ja visioone. Seepärast tasub neist kinni haarata!

Järgnevatelt lehekülgedelt leiate Unilever Food Solutionsi kokkade loodud retsepte, mis innustavad eksperimenteerima sügistalve roogade traditsiooniliste maitsetega. Saate neist menüü kokku panna kõikideks lähenevateks pidustusteks ja oma külalistele tõestada, kui olulist rolli mängib heal üritusel toit. Väart toitu aga ilma teieta ei ole!

Kivi kotti!

Lõppematu pillerkaar



Üha kõledamad hommikud, iga päev muudkui lumi ja vihm, venivad ja pimedad õhtud... Meie sügisilmade ja muutliku talvega ei tule jalutuskäikudest ega looduses uitamisest tihti midagi välja. Hüvituseks on muud toredad ajaveetmised, tantsud, lõbusad koosolemised, koosinestamised. Kokkadel on nüüd iseäranis kibedad tööpäevad.

Halloween ehk pühakutepäeva laupäev, jõuluüritused, aastavahetusega seotud õhtud ning karnevalid, sõbrapäev ja vastlad – need on mõned kõige populaarsemad sügis-ja talvepidustused. Mõistagi ei kaasne kõigi loetletud pidustustega sadadele organiseeritud üritused, ent ei tasuks lasta neil niisama mööda minna, saame pakkuda hooajale paslikut menüüd või ilmekat serveerimislahendust.

Traditsioonilised pidustused restoranis

Jõuluõhtu korraldamine restoranis on päris korralik väljakutse, sest nõuab õdusa õhkkonna loomist, teisalt tuleb nuputada, millise menüüga üllatada, sest tihtipeale ollakse harjunud oma kodukandi emade-vanaemade hea-parema.

Kindlasti tasub ära millegi unikaalsega väljatulemine, mis innustab külalastajaid justament teie restorani kasuks otsustama. Ehk tasuks traditsioonilisi toite uut moodi tõlgendada? Või organiseerida pidustusi või üritusi, kus pakutaks rahvusköökide pidusööke? Aastavahetus-ning karnevaliõhtute korraldamisega on tükki tegemist. Mitmetest uuringutest lähtub, et hea söök on alkoholist tähtsam (vastavalt 59% ja 54%)*! Külaliste vastuvõtmisel pakutavad toidud, soe rootsi laud, külmad suupisted ning magustoidud peavad olema valitud mitte üksnes pidustuse teemast lähtudes, vaid ka külaliste ootusi arvesse võttes. Mitte miski ei keela taolistel puhkudel oma fantaasiat lendu lasta ning organiseerida James Bondist, Rio de Janeirost või 20. sajandi 20. ja 30. aastaist inspireeritud stiilipidusid.

Tellitud üritused

Mõnevõrra teisiti on tellitud ürituste korraldamisega talveperioodil, mil on firmapidude poolest eriti kuum aeg. Iga konkreetne firmapidu tähendab uut lahendust, uusi inimesi ning

tavasid. Kui nende inimeste ootustest pole aimu, on pea võimatu kokku panna ürituse külalisi rahuldavat menüüd. Piiriüleste äriühingute rahvusvahelisele töötajaskonnale pakkume ühtesid toite, ametnikele või professoritele midagi muud, seevastu autojuhtide või laotöötajate seltskonnale hoopiski kolmandat. Lõppkokkuvõttes on tegemist parajate väljakutsetega, ent just see ongi meile meeltemööda!

Seejuures ei tohi unustada ülitundlike inimeste (näit gluteeni või laktoosi suhtes allergilisi inimesi), taimetoitlaste või veganite vajadusi. Mitmesuguste dieetide kohta pakub teavet veebilehekülj www.ufs.com, mis aitab leida erinevatele maitsetele/harjumustele kulinaarseid lahendusi. Pealegi on paindlikkus hea koka üks olulisemaid omadusi.

Pidustused sööklas

Ei tarvitseks unustada ka ärilõunaid ja igapäevalõunaid pakkuvaid asutusi.

Mitte pelgalt seepärast, et stammkunded hindavad hooajapõhiseid pakkumisi, vaid seepärastki, et menüü sisu sõltubki esmajoones harjumustest ning tavadest, see teeb meie töö hõlpsamaks.

Eksperimente ei tasu peljata. Halloweeni puhuks võib pakkuda kõrvitsapirukat või musti makarone kreveltidega, seevastu sõbrapäevaks võib koostada roosa menüü: kreemjas peedisupp ühes kookospähkliimaga, siguri-marineeritud punase sibulamarineeritud redise salat, vaarikamoosiga pannkoogid Cammamberti-jõhvika-kastmes.

Mõistagi on kliente, kelle töötajad on eksperimentide suhtes üsnagi tõrksad. Eks seepärast hinnataksegi meekooke, seenesuppi ning muid tavapäraseid rahvustoite.

Mitmesuguste pidustuste ja kirevate seltskondade tarbeks parimaid lahendusi otsides ei tasuks tervet mõistust kaotada, iga asi sündigu ikka rõõmuga.

Kokad kokkadele – meilt saate veelgi rohkem innustust ja teavet!

Millised on maailma kuumimad toitlustustrendid? Kuidas teha koostööd õhtujuhtidega? Mida tuleks ette võtta Teie isikliku kuvandi eduks? Mismoodi tavalisi lihatoite taimetoitudega asendada?

Köögis edukaks toimetamiseks jääb pelgalt kulinaarsest meisterlikkusest väheks. Tuleb teada, mis uut on toitade maailmas, millised on aktuaalsed sotsiaaltrendid, aduda pidevas muutumises olevaid klientide soove, hoida kätt turuarengute pulsil. Kontrollige, mil viisil saaksite oma ettevõttes hakata pakkuma populaarsust koguvat kiiret teist hommikusööki, kohalikku "kiirtoitu" või toitade välkkiiret kojutoimetamist. Saage esimesena teada uutest menutoodetest ja menutoitudest, sellest, millest vaimustuvad New Yorgi restoranide külalastajad, mida pakuvad Pariisi üritustekorraldajad.

Teavitamisel tutvustame „Unilever Food Solutions“ kogemusi, jagame omi teadmisi turu ja kokkade ootuste kohta. Vaadake meie videosissekandeid „YouTube’is“, järgige meid Facebookis. Teie päralt on veebilehekülj www.ufs.com, lugege meie kokkade, ekspertide kirjutisi, soovitusi. Kõik muu on Teie teha!

* Uuringu viis läbi IIBR „Desperados“ tellimisel, kasutades CAWI meetodit.

PÕSED

LEHTTAINAS



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Põsed:

Seapõsed	1,000 kg
Lihamaitseained	
Knorr Delikat	0,015 kg
Õli	praadimiseks
Sellerijuur	0,080 kg
Petersellijuur	0,070 kg
Porgand	0,120 kg
Sibul	0,080 kg
Vesi	1,000 l
KNORRi aedvilja- puljongi essents	0,020 kg

Marineeritud lillkapsas:

Valge veini äädikas	0,125 l
Vesi	0,500 l
Suhkur	0,080 kg
Meresool	0,030 kg
Vürts	5 tk
Loorberileht	1 tk
Lillkapsas	1,000 kg

Lillkapsapüree:

Piim	0,600 kg
Sool	maitsestamiseks
Vanillikaun	maitsestamiseks

Rooskapsas:

Rooskapsas	0,500 kg
KNORRi maitseai- neseegu Aroma Mix	0,020 kg
Või	0,050 kg

Lehttainapirukad:

Lehttainas	0,600 kg
Muna (taina määrimiseks)	1 tk



VALMISTAMINE

Seapõsk:

- Puhastage põsed, maitsestage lihamaitseainetega ja pruunistage kuldkollaseks.
- Pruunistage samal pannil aedvili.
- Tõstke põsed ja aedviljad sügavasse GN-nõusse, valage peale vesi, lisage aedviljaessentsi ja hautage kaane all kuni pehmeks muutumiseni.

Marineeritud lillkapsas:

- Pange kõik lillkapsamarinaadi ained kokku ja laske keema tõusta.
- Lõigake lillkapsast välja umbes 0,400 kg kõige ilusamaid õisikuid ja keetke poolkõvaks. Pange lillkapsas kuuma marinaadi ja laske veel kord keema tõusta. Seejärel jätke jahtuma.

Lillkapsapüree:

- Ülejäänud lillkapsas keetke piimas veidike soolaga, seejärel kurnake, lisage vanill ja püreestage.

Rooskapsas:

- Maitsestage rooskapsas Aroma Mixi maitseainetega ja valmistage konvektsioonahjus. Seejärel tõstke pannile ja praadige võiga.

Lehttainapirukad:

- Lõigake lehttainast kettad ja rullige lame-daks. Asetage keedetud põsed ja aedviljad tainale, määrige lahti klopitud munaga ja küpsetage.
- Kui kõik põsed ei mahu tainasse, võib need taldrikule lisaks asetada.
- Segage põsekeeduvette paksenduseks külma võid.



SERVEERIMINE

- Moodustage taldrikule lehttainapiruka, lillkapsapüree, praetud marineer-lillkapsa ja rooskapsa kompositsioon. Valage kõik üle valmistatud kastmega.



SOOVITUS

Piruka täitmisel lihaga segage põskede sekka veidi jahutatud kastet. See muudab roa mahlasemaks.



KNORRI MAITSEAINESegu AROMA MIX

Maitseainesegu annab aedviljale, riisile ja makaronidele uue maitse.



HANE-CONFIT

ASTELPAJU JA TORBIKSEENEGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Hane-confit:

Hani	2 tk
Linnulihamaitseaine	
Knorr Delikat	0,025 kg
Apelsinikoor	0,120 kg
Õli	praadimiseks
Kaneel	1 pulk
Nelk	5 tk
Aniis	3 tk
Hanerasv	keetmiseks

Oad kõrvetatud võiga:

Oad	0,700 kg
Või	0,200 kg
KNORRi kanapuljong	maitsestamiseks

Astelpaju-torbikseenekaste:

Kaste KNORR	
Gravy	0,040 g
Vesi	0,500 l
Kuivatatud torbikseen (must kukeseen)	0,002 kg
Õli	praadimiseks
Šalottsibul (kuubikutena)	0,050 kg
Loorberileht	1 tk
Viin Stumbras	0,100 l
Astelpajupasta	0,050 kg
Või	paksendamiseks



SOOVITUS

Kõrvetatud või lisamine annab roale maheda pähklimaigu.



VALMISTAMINE

Hane-confit:

- Lõigake hani tükkideks, maitsestage linnulihamaitseainetega ja jätke mõneks tunniks seisma.
- Lõigake apelsinikoor tükkideks, röstige õlis, lisage ülejäänud peenestatud maitseained ja praadige. Valage peale hanerasv. Pange hane-tükid üleni rasva sisse.
- Keetke 90°C temperatuuril umbes 6 tundi.

Oad kõrvetatud võiga:

- Keetke oad puljongis. Soojendage laias potis võid, kuni sellele tekib pähkliaroom. Lisage sekka keedetud oad ja praadige.
- Lisage maitse järgi kanapuljongit.

Astelpaju-torbikseenekaste:

- Segage Gravy kaste vees läbi ja laske keema tõusta.
- Valage torbikseentele keev vesi, kurnake ja hakkige peeneks.
- Praadige õlis šalottsibul koos loorberilehega.
- Valage peale viin ja paksendage – valage peale kaste. Seejärel lisage astelpajupastat ja keetke veidi aega.
- Lisage hulka torbikseened ja keetke veel natuke. Kasutage kastme paksendamiseks külma või tükke.



SERVEERIMINE

- Jaotage haneliha portsjoniteks, serveerige koos ubade ja astelpaju-torbikseenekastmega. Võite juurde lisada bataadi- või kartulipüreed.
- Kaunistage kartulikrõpsude ja maitsetaimedega.



LINNULIHAMAITSEAINE KNORR DELIKAT

Viieteistkümne maitsetaime, vürtsi ja aedvilja kompositsioon sobib ideaalselt linnuliharogade maitsestamiseks.



SOUS-VIDE TIBU

PRAEKÖRVITSA JA SEENEKASTMEGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Tiburind:

Tiburind (10 tk) 1,000 kg

Praekõrvits:

Kõrvits 1,000 kg

Rosmariin KNORR

Professional Primerba maitsestamiseks

Õli 0,050 l

Seenekaste:

Sibul (kuubikutena) 0,070 kg

Õli praadimiseks

Sametpuravikud 0,300 kg

Vesi 0,100 l

Sool, pipar maitse järgi

Knorr Vispy (31%) 0,200 l

KNORRi

šampinjonikaste 0,020 kg

Serveerimine:

Rama Culinesse

Profi praadimiseks

Linnulihamarinaad

KNORR Professional 0,015 kg

Gnocchi

kartuliklimbid 1,000 kg

Petersellilehed ½ punti

Rosmariin

kaunistamiseks



VALMISTAMINE

Tiburind:

- Puhastage rinnatükid ja vakumeerige portsjonite kaupa. Keetke tsirkulaatoris 66°C temperatuuril tund aega.

Praekõrvits:

- Koorige kõrvits ja lõigake tükkideks. Segage kokku kõrvits, Primerba rosmariin ja õli ning küpsetage ahjus valmis.

Seenekaste:

- Praadige sibul õlis, lisage hakitud sametpuravikud ja jätkake praadimist. Valage peale vesi ja hautage madalal temperatuuril.
- Puistake peale soola ja pipart, valage hulka Knorr Vispy ja lisage seenekastet, mis toob esile seente maitse ja muudab kastme tihkemaks. Laske haududa.



SERVEERIMINE

- Enne serveerimist röstige tibu Rama Culinesse 'is, lõigake väiksemateks tükkideks ja maitsestuge linnulihamarinaadiga.
- Serveerige praekõrvitsa, seenekastme ja keedetud gnocchi klimpidega, millele puistake peterselli.
- Lisage kaunistuseks rosmariinilehti.



SOOVITUS

Serveerimiseks laotage kõik taldrikule „põhjamaises” stiilis, luues kunstilise korrapärase mulje. Moodsa köögi tendentside kohta saab rohkem uurida kodulehel www.ufs.com.



KNORRI ŠAMPINJONIKASTE

Suurepärase kreemjas konsistents sobib ideaalselt liharoogade ja makaronide juurde. Toob esile seente maitse.



METSSEAPRAAD

ROSMARIINIKARTULI, KREEMJA PRAEKASTME JA GORGONZOLA JUUSTUGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Liha:

Metssea sink	2,400 kg
Sool	0,036 kg
Purustatud must pipar	0,005 kg
Kadakamarjad	8 tk
Küüslauk	4 küünt
Õunaäädikas	0,070 l

Kaste Gorgonzolaga:

KNORRI kaste Demi-Glace	0,050 kg
Vesi	1,000 l
Purustatud kadakamarjad	6 tk
Gorgonzola	0,050 kg
Või	0,040 kg
Must pipar	maitsestamiseks

Praekartul:

Kartul (väike)	1,800 kg
Sibul	0,300 kg
Õli	0,030 l
Rosmariin	3 oksa
KNORRI lihamaitseaine Delikat	0,015 kg



VALMISTAMINE

Liha:

- Puistake singile soola ja pipart. Valmistage purustatud kadakamarjadest, küüslaugust ja äädikast pasta ning hõõruge see lihale. Pange liha vähemalt 12 tunniks külmkappi seisma.
- Keetke marineerunud liha 87°C rasvas, kuni see on pehme.
- Enne serveerimist pruunistage.

Praekaste Gorgonzola juustuga:

- Sulatage Demi-Glace kaste kuumas vees, lisage kadakamarju ja keetke, kuni pool vedelikust on aurustunud.
- Murendage Gorgonzola, lisage see kastmele ja segage läbi. Laske keema tõusta ja jätke mõneks ajaks seisma.
- Lõpuks lisage külma või tükke ning segage kuni sulamiseni. Maitsestage purustatud musta pipraga.

Praekartul:

- Peske kartulid hoolikalt ja keetke, kuni need on $\frac{3}{4}$ pehmed.
- Lõigake suuremad kartulid pooleks. Sibul lõigake veeranditeks.
- Segage kartul muude koostisainetega ja küpsetage mõni minut konvektsioonahjus temperatuuril 230°C.



SOOVITUS

Ulukiliha puhul on soovitatav confit' meetod, sest tegu on lahja lihaga ning traditsioonilise küpsetamise korral jääb see kuivaks.



KNORRI KASTE DEMI-GLACE

Väljendusrikka ja intensiivse praliha-maitsega kaste on aluseks paljude muude tumedate kastmete valmistamisel.



ŠOKOLAADIVAHT

PÄHKLITE, MOOSI JA PIPRAGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Šokolaadivaht:

Knorr Vispy (31%)	0,100 l
Šokolaadivaht CARTE D'OR	0,400 l

Karamellistatud pähklid:

Mesi	0,030 kg
Suhkur	0,030 kg
Kreeka pähkel (10 poolt)	0,050 kg

Karamellistatud mandlid:

Mandlihelbed	0,040 kg
Suhkur	0,040 kg

Moos pipraga

Marineeritud roheline pipar	0,030 kg
Kirsi tarretismoos	0,300 kg

Jogurt kookosega:

Maitsestatamata jogurt (tihke)	0,150 kg
KNORRi kookospiimapulber	0,040 kg

Põhi:

Šokolaadibiskviit	1 leht
Kirsiliköör	0,100 l

Kaunistamine:

Tai basiilik	kaunistuseks
--------------	--------------



VALMISTAMINE

Šokolaadivaht:

- Vahustage Knorr Vispy (31%), lisage šokolaadivahtu ja kloppige kuni kreemja konsistentsi saavutamiseni.

Karamellistatud pähklid:

- Karamellistage mesi ja suhkur, kuni need on tumekuldset värvi. Lisage pähklipoolikuid, veeretage valmis karamellis ja võtke välja. Jätke küpsetuspaberile seisma.

Karamellistatud mandlid:

- Pange mandlid ja suhkur pannile ning karamellistage need. Seejärel võtke pannilt ja jätke küpsetuspaberile jahtuma.

Moos pipraga:

- Peske pipar ja keetke mõni minut vees. Kur-nake, peske külma veega ja segage kokku tarretismoosiga.

Jogurt kookosega:

- Segage kokku jogurt ja kookospiimapulber.

Põhi:

- Lõigake biskviidist välja nelinurgad ja piserdage neile kirsilikööri.



SOOVITUS

Banketil võib magustoidu serveerida väikes-tes „ühe ampsu” nõudes. Sellisel juhul tuleb biskviit lõigata väikesteks tükkideks, piserdada üle kirsilikööriga, panna peale šokolaadivaht ja kaunistada karamellistatud pähklitega.



SERVEERIMINE

- Kaunistage biskviit valmistatud šokolaadivahuga.
- Kõrvale moodustage karamell-pähklite ja -mandlite kompositsioon. Lisandiks pange moosi ja sellega värvikontrasti moodustavat jogurtit.
- Kaunistage Tai basiiliku lehega.



ŠOKOLAADIVAHT CARTE D'OR

See on koheva konsistentsi, lüksliku maitse ja rohke šokolaadiga klassikaline Prantsuse dessert.



KUUM ŠOKOLAAD

APELSINIKOORTEGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Šokolaad:

Šokolaadivaht	
CARTE D'OR	1,000 l
Knorr Vispy (31%)	0,600 l
Apelsinikoor	1 tk
Mõrušokolaad	0,100 kg

Kaunistamine:

CARTE D'OR Cre- me Dolce	kaunistuseks
-----------------------------	--------------



VALMISTAMINE

Šokolaad:

- Segage kokku šokolaadivaht ja Knorr Vispy, soojendage ja lisage maitse järgi apelsinikoori. Kui soovite, et teie šokolaad oleks intensiivsem, võib soojendamise ajal lisada mõrušokolaadi laaste.



SERVEERIMINE

- Serveerige kuum šokolaad portsjonina tassis ja kaunistage Creme Dolce-ga.



SOOVITUS

Kui soovite, et teie šokolaadil oleks unikaalne aroom, lisage lemmikmaitseaineid, näiteks kaneeli ja aniisi. Šokolaadi maitse toob suurepäraselt esile apelsiniliköör.



ŠOKOLAADIVAHT CARTE D'OR

See on koheva konsistentsi, luksusliku maitse ja rohke šokolaadiga klassikaline Prantsuse dessert.





DETSEMB KOOSVIIB



RI IMISED

Meid seob ühine traditsioon. Peale põlvest põlve edasi antavate retseptide ühendavad meid laua ääres peo pidamise traditsioonid, õhtused vestlused ja heasoovlikkuse ülesnäitamine. Jõulutoidul peab olema eriline maitse ja liiks peab see õhutama mõtteid vahetama. Seetõttu ei ole köögis oluline, kas tehakse jõuluettevalmistusi ettevõttes või pidulikult õhtusöögiks restoranis – eksperimendid peaksid ikka käima käsikäes. Teeme selle õhtu eriliseks.

Detsember on pidude aeg



Ei saa eirata fakti, et pühad algavad lookas lauast. Ja vaatamata sellele, et võitlus külaliste vajaduste eest Teile juba isegi omaette katsumuseks kujuneb – justkui sellest veel vähe oleks –, kergitab latti veelgi kõrgemale mitme või koguni mitmekümne peoürituse korraldamine lühikese aja jooksul. Kuidas nende väljakutsetega loominguliselt toime tulla?

Detsember tähendab arvukaid koosviibimisi, firmaüritusi, peomenüüsid ja jõulupidusid. Köögist saab sel ajal sündmuste tõeline keskus. Köögis murrate pead roogade valiku üle, koostate parimate toiduainete nimekirju ja ees ootavate tööde plaane. Teile, peakokkadele, on see tõeliseks proovikiviks, mis seostub tellimuste koordineerimise, intensiivsema töö ja personali juhtimisega. Aga kõigepealt on see katsumus seotud sobiva menüü koostamisega. Niisuguse menüü, mis vastab ürituse pidulikkusele ja tellija iseloomule (rahvusvahelised ettevõtted esitavad vahel spetsiifilisi nõudmisi) ning annab ka allegikutele ja taimetoitlastele võimaluse kõhu täis saada. Seepärast peaks esimeseks sammuks olema kliendi ootuste ja tulevaste külaliste soovide põhjalik tundmaõppimine.

Ümber laua

Kuna detsembrikuu peod keerlevad ümber söögilaua, tasub menüü koostamisel mõelda toidust, mis inimesi ühendab, inspireerib ja kaasab. Olgugi, et traditsioonid jäävad traditsioonideks ning jõule on tõesti raske ilma tavapäraste piduroogadeta ette kujutada, lasevad paljud külalised end siiski meeleldi meelitada ka üht-teist uut maitsma, olgu selleks siis näiteks puraviku-cappuccino kitsejuustuga, kalasupp kartuli- ja köögivilja-confit'ga või heeringasalat ürtide ja marineeritud seentega.

Järgmistel lehekülgedel jagavad meie peakokad oma ideid traditsiooniliste piduroogade rutiini mitmekesistamiseks ning annavad nõu, missuguseid toiduaineid toitudele uute, värskete ja unustamatute maitsete andmiseks valida. Isegi sel juhul, kui arvatakse, et igal aastal peavad peolaua olema ühed ja samad toidud, tasub proovida oma külalisi meeldivalt üllatada.



Kas otsite ideed, kuidas veenda kliente peoürituse pakkumist vastu võtma, või soovite teada saada, missuguseid maailma rahvaste jõulutoite Teie köögis teha tasuks?

Külastage veebilehte www.ufs.com ning tutvuge meie peakokkade artiklite, nõuannete ja loomeinnuga.

Erinevad hinnad

Seened, kala, ulukiliha, vihjed kohalikele köögile, vanaaegsete retseptide taaslustamine või ehk hoopis gurmeereis välismaale ja kastanitäidisega kalkun või kuivatatud tursaga täidetud Hispaania paprika?

Proovige, otsige, eksperimenteerige. Head peakokad ja kokad, andke külalistele põhjus oma menüüst kõnelda ja seda kiita, ning hiljem neid samu maitseid meenutada ja otsida. Kutsugu Teie menüü külalisi kõiki laual olevaid roogi maitsma!

Kas töökaaslaste rahulik koosistumine või särtsakas tantsuõhtu? Erinevatel

ettevõtetel on nii peo atmosfääri kui ka õhtu käigus serveeritava menüü osas erinevad ootused. Sarnane lugu on ka pühadega: mõnele on kõige tähtsam vaimne kogemus, teised rõõmustavad võimaluse üle tööst puhata, kolmandad aga ootavad kannatamatult kingitusi.

Detsembrikuu ürituste põhjused on erinevad, nagu on erinevad ka nendega seotud ootused. Enamikule inimestest on hea peomeeleolu kõige olulisemaks eelduseks laua ümber valitsev atmosfäär: peomelu, siirus ja selle otsimine, mis pidutsejaid ühendab. Õhustik sõltub aga väga suures osas lauale pandud roogadest, niisiis just nimelt Teie pingutustest!

PURAVIKU-CAPPUCCINO

KITSEJUUSTUGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Puravikukreem:

Rama Culinesse Profi	praadimiseks
Šalottsibul	0,100 kg
Puravikud	0,300 kg
Sool, pipar	maitse järgi
Kuiv valge vein	0,100 l
Köögiviljapuljong	2,200 l
KNORRi puravikusupp	0,190 kg
KNORRi tüümiani Primerba	maitsestamiseks

Kitsejuustuvaht:

Kitsejuust	0,050 kg
Knorr Vispy (31%)	0,200 l

Kaunistamine:

Puravikutolm	kaunistuseks
Tüümian	10 oksa
Puravikukrõpsud	10 tk



SOOVITUS

Puravikutolmu on väga lihtne teha. See lisab roale peenekoelisust ja erilist seenelõhna. Selle valmistamiseks tuleb kuivatatud seened peeneks hõõruda.



VALMISTAMINE

Puravikukreem:

- Praadige kuubikuteks lõigatud šalottsibul Rama Culinesse´is, lisage tükeldatud puravikud ja jätkake praadimist. Maitsestage enda äranägemise järgi soola ja pipraga. Lisage veini ja laske supp tihkemaks.
- Lisage aedviljapuljong ja keetke umbes 20 minutit.
- Lisage KNORRi puravikusuppi.
- Segage kõik hästi läbi ja maitsestage tüümiani Primerbaga. Tõstke supp taldrikusse või tassi.

Kitsejuustuvaht:

- Sulatage kitsepiimajuust soojendatud Knorr Vispy´is ja kloppige käsitsi vahtu.



SERVEERIMINE

- Asetage vaht ettevaatlikult puravikukreemile. Puistake peale puravikutolmu, kaunistage tüümiani ja puravikukrõpsudega.



KNORRi PURAVIKUSUPP

See on küllusliku ja intensiivse puravikumaitse ja -aroomiga traditsiooniline supp. Sobib suurepäraselt nii pearoaks kui ka seenearoomi rõhutavate suppide, kastmete ja täidiste maitsestamiseks.



KALASUPP

KARTULI-CONFIT' AEDVILJAPULKADEGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Kalapuljong:

Sibul	0,100 kg
Porgand	0,050 kg
Seller	0,060 kg
Loorberileht	1 tk
Vesi	2,000 l
Kalapuljongi essents	
Knorr Professional	0,060 l
Sidrunimahla	maitsestamiseks
Karpkala (roogitud)	0,500 kg
Serveerimiseks	
KNORR köögikoor (15%)	0,050 l

Kala-spinatipallid:

Keedetud kala	0,300 kg
KNORR Vispy (31%)	0,050 l
Sidrun, sool	maitsestamiseks
Värske spinat	0,050 kg

Kartuli-confit:

Kartul (tükkidena)	0,300 kg
Sool	maitsestamiseks
Õli	0,100 l
Oliiviõli	0,050 kg
Küüslauk	3 küünt

Aedviljapulgad:

Porgand	0,150 kg
Lehtseller	0,120 kg
Petersellijuur	0,070 kg

Kaunistamine:

Till	kaunistuseks
Ürt-allikkress	kaunistuseks



VALMISTAMINE

Kalapuljong:

- Lõigake aedvili tükkideks ja keetke, kuni see on loorberilehe sissepistmisel pehme. Lisage kalapuljongi essentsi ja sidrunimahla. Samuti pange potti roogitud karpkala.
- Keetke mõni minut ja jätke siis jahtuma.
- Kurnake külm leem ning eraldage kalaliha luude ja naha küljest.

Kala-spinatipallid:

- Segage keedukala ja Knorr Vispy püreeks, lisage soola ja sidrunikoort.
- Vormige saadud massist pallid ning keerake need eelnevalt blanšeeritud ja külmast veest läbi lastud spinatilehtedesse.

Kartuli-confit:

- Maitsestage kartul soolaga ja pange vaakumkotti. Valage peale õli, lisage küüslauk ja keetke pehmeks.

Aedviljapulgad:

- Lõigake aedvili julienne-ribadeks ja praadige kartulist üle jäänud õlis. Lisage maitse järgi soola.



SOOVITUS

Supi seesugust kompositsiooni nimetatakse koostisainete asetusviisi pärast „vanniks” – koostisosad asetatakse sügavasse taldrikusse ja valatakse üle puljongi või kastmega. Tähtis, et koostisosad oleksid nähtavad, mitte üleni vedelikus. Kulinaariastiilide ja -tendentide kohta leiate rohkem teavet kodulehelt www.ufs.com.



SERVEERIMINE

- Laske puljongil kõigel keema tõusta, lisage KNORR köögikoor ja maitsestage enda äranägemise järgi.
- Asetage taldrikusse või kaussi soe kalapall, kartulit ja jullienne-aedviljad. Valage peale puljong Knorr köögikoorega
- Kaunistage kalasupp tilli ja ürt-allikkressi lehtedega.



KALAPULJONGI ESSENTS KNORR PROFESSIONAL

Toob esile kala maitse ja aroomi. Vedel konsistents hõlbustab dooseerimist. Lahustub kergelt roas. Seda on hea segada muude koostisainetega.



HEERINGASALAT

GRILLPAPRIKA JA MARINEERITUD SEENTEGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Heeringasalat:

Heeringas	0,700 kg
Sibul	0,120 kg
KNORRi praetud konservipaprika	0,300 kg
Marineeritud seened (tatikad)	0,150 kg

Kaste:

Paprika praadimise õli	0,100 l
Salatikaste KNORR Garden	0,030 kg
Õli	0,050 l
Seemnetega sinep	maitse järgi

Kaunistamine:

KNORRi krutoonid	kaunistuseks
Rediseviilud, mikrotaimed	kaunistuseks



VALMISTAMINE

Heeringasalat:

- Leotage heeringat külmas vees (kestus oleb heeringa soolaseusest).
- Asetage heeringas sõelale, et see nõrguks korralikult.
- Lõigake sibul ribadeks ning paprika ja seened enda äranägemise järgi.

Kaste:

- Segage kokku paprika praadimisõli, salatikaste Garden, õli ja sinep. Valage kaste salatile ja hoidke ööpäev.



SERVEERIMINE

- Kaunistage salat krutoonide, rediseviilude ja pisitaimedega.



SOOVITUS

Heeringasalati võib serveerida ka tartarina. Selleks tuleb kõik koostisained tükeldada ja kokku segada.



SALATIKASTE KNORR GARDEN

Värskendav taime- ja sidrunimaitse. Sobib hästi klassikaliseks vinaigrette-salati kastmeks ja autorikastmete aluseks.





KRÕMPSUV LÕHE

PEAKAPSA, KUKESEENTE JA PIPRA-SIDRUNIKASTMEGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Kala:

Lõhefilee	1,800 kg
Sool	katteks
Suhkur	katteks
RAMA Culinesse Profi	praadimiseks

Kaste:

KNORRI sidruni-võikaste	0,080 kg
Vesi	0,500 l
Sulatatud või	0,025 kg
Sibul	0,040 kg
Marineeritud roheline pipar	0,025 kg
Till	0,010 kg

Aedviljad:

Oliiviõli	0,040 l
Kukeseened	0,300 kg
Peakapsas	1,400 kg
Porgand (seibidena)	0,250 kg
Sool	maitsestamiseks



SOOVITUS

Kui soovite, et kala maitse oleks rikkalik ja sobiks lisanditega ideaalselt kokku, lisage sellele maitseks näiteks aedvilja või kastet, nagu valmistusprotsessis kirjeldatud. Pealegi nii õnnestub saada huvitav struktuur ja krõmpsuv nahk.



VALMISTAMINE

Kala:

- Puhastage filee, jaotage portsjoniteks ning puistake mõlemalt poolt üle soola ja suhkruga.
- 20 minuti pärast loputage kala külmas vees, kuivatage majapidamispaperiga ja praadige Culinesse Profi-

Kaste:

- Segage sidruni-võikaste veega ja laske keema tõusta.
- Praadige sibul koos pipraga võis ja lisage kastmele. Enne serveerimist lisage värskelt hakitud tilli.

Aedviljad:

- Praadige kukeseened kuumutatud õlis ning lisage keeva veega üle lastud peakapsas ja porgand. Maitsestage aedvili enda äranägemise järgi.



SERVEERIMINE

- Serveerige lõhe aedviljal koos sidruni-piprakastmega.



KNORRI SIDRUNI-VÕIKASTE

Kerge kreemja konsistentsiga sametine kaste sobib ideaalselt linnuliha, kala, küülikuliha ja aedviljaroogade juurde.





ÕUNASTRUUDEL

VANILLIKASTMEGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Täidis:

Kooritud ja tükeldatud õunad	1,000 kg
Rosinad	0,100 kg
Pähklid	0,100 kg
Pruun suhkur	0,150 kg
Kaneel	0,004 kg
Manna	0,080 kg

Tainas:

Pärm	0,020 kg
Tuhksuhkur	0,020 kg
Jahu	0,250 kg
Muna	1 tk
Munarebu	1 tk
Hapukoor	0,045 kg
RAMA Profi universaalne rasvaine (75%)	0,100 kg

Serveerimine:

Vanillivaht CARTE D'OR (vedel)	0,300 l
--------------------------------	---------



SOOVITUS

See klassikaline Austria dessert on suurepärase alternatiiv tavalisele õunakoogile. Sobib ideaalselt soojendatuna ning serveerituna koos vanillikastme ja jäätisega.



VALMISTAMINE

Täidis:

- Segage kokku õunad, rosinad ja pähklid ning puistake peale suhkrut.
- Valage ära eritunud mahl, lisage kaneeli ja mannat ning segage hästi läbi.

Tainas:

- Puistake pärmile tuhksuhkur ja segage hästi lusikaga.
- Segage suhkruga pärm jahusse, lisage muna, munarebu ja hapukoor ning segage kõik hästi läbi.
- Lõpuks valage pidevalt segades hulka sulatatud Rama Profi.
- Jätke tainas umbes 30 minutiks kerkima.
- Rullige tainas õhukeseks ristkülikuks, asetage peale õunatäidis ja keerake rulli.
- Küpsetage 20–30 minutit temperatuuril 175°C.



SERVEERIMINE

- Serveerige strudlit vedela vanillivahuga Carte D'or. Seda võib serveerida nii soojalt kui ka külmalt.



VANILLIVAHT CARTE D'OR

Tegu on vedela vahuga, mida võib kasutada magustoidukastmena või selle vahustamisel omaette desserdi või kaunistusena.





KARNE

Peod, koosviibimised, banketid ... Karneval tähendab piiramatuid lõbustusi!

Külaliste jaoks on see kohtumine sõpradega, hommikutundideni tantsimine, toostid ja muidugi külluslikult kaetud laud. Kokkade jaoks tähendab see võimalust tõestada, mida nad suudavad teha eksootiliste retseptidega. Anname fantaasiale voli!

A woman with her hair styled in an updo is wearing a gold, ornate masquerade mask. She is holding a glass of white wine in her right hand. She is wearing a red dress with a large white lace collar and a gold necklace with pearls. The background is a library with bookshelves filled with books. The lighting is warm and golden. The word "VAL" is written in large white letters across the lower left portion of the image.

VAL

Karneval



Uusaastakarnevalid on saja-aastaste traditsioonidega vallatute lõbustuste aeg. Pika arengutee jooksul on tujuküllaste pidustuste traditsioone kujundanud inimeste vaba eneseväljenduse ja emotsionaalse väljaelamise vajadused. Nüüd on aadlike saanisõidud ja maskirongkäikudega rahvapeod ajahõlma vajumas, kuid hommikuni kestvad maskiballid koguvad aina rohkem huvilisi.

Mida teha, et külalised valiksid just teie asutuse? Ärge piirduge stereotüüpidega! Külalised ei vaja lihtsalt pidu talveõl – nad ootavad üllatusi, lõogastust igapäevatoöst ning silmapilke, mida saaksid jagada oma heade tuttavatega.

Eelmistest ajajärkudest, erinevast maailmast

Kindlasti paelub neid XX sajandi 20.-ndate aastate traditsiooniline teemaatika, kui pidulised võistlesid omavahel peente tualettidega. Unustamatu elementidega rõivastus – maani ulatuvad kleidid, salapärased maskid –, ning seda täiendav sõdadevahelise aja menüü, kus pandi rõhku liharoogadele: hane- ja pardilihast või talle- ja ulukilihast ning mille kõrvale pakuti gurmepudinguid, -tarretisi ja -kastmeid.

Võite pakkuda reisi läbi aja või maailma. Näiteks kuulus Rio de Janeiro kar-

neval pakub rohkelt ideid eksootiliste maitsetega mängimiseks – siinkandis pole lihtne leida Brasiilia köögiga restorani. Ning klassikaarmastajaid võiks ahvatleda Veneetsia karnevali ideega. Kuid ärge unustage, et toidukaart peab lisaks klassikalistele Itaalia roogadele sisaldama head Prosecco-valikut.

Temaatiliste ürituste ideid leidub kõikjal: filmides, seriaalides, mängudes ning koomiksites. Eredam teema, nt James Bond, Troonide mäng või Minicraft annab sündmusele iseloomu ja menüüle raamistiku. Mis teemad veel sobiksid? Spordialade, troopikapuhkuse, geomeetria- või peeglimotiividega. Või näiteks molekulaarne köök ja üritus oleks – „Teadlaste öö“.

Head lõbutsemist!

Või anda juhtnupp külalistele? Suurimat rõõmu valmistab ju võimalus ise midagi valmis teha. Küllap sellepärast

antaksegi tellitud ürituste külalistele nüüd võimalus roogade valmistamisel osaleda. Ettevõtte töötajate peoõhtu tõmbenumbriks võib saada nurgake, kus saab ise jäätisedesserti valmistada või kokteili segada. Enam ei lähe inimesed peole ainult selleks, et süüa, juua ja tantsida. Nad tahavad midagi uut kogeda.

Õnnestunud karneval kestab hommikuni ning ka roogi peab olema piisavalt. Kuna peol tantsitakse palju, peaksid siis lauale ilmuma ühe ampsu võileivad, soolased ja magusad suupistid. Oleks hea, kui road, nende päritolu või värvid vastaksid peoõhtu peateemale.

Karneval on hea võimalus proovida või sõandada kogeda midagi uut ning ka teisi kaasa tõmmata. Kuigi meil puudub kuum Ladina-Ameerika temperament, tahame siiski hästi lõbutseada – just rikkalikult kaetud laua ääres. Kes võiks seda teist, peakokad ja kokad, paremini teada?



Kas tahate teada, millist karnevaliõhtut eelistab millenniumi põlvkond või miks on sel hooajal tipus must ja kuldne ning kuidas menüüd teemaõhtuga sobitada?

Külastage kodulehte www.ufs.com ja tutvuge meie köögi peakokkade artiklite, nõuannete ja inspiratsiooniga.

KREVETISUPP TOM YUM



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Supp:

Vesi	2,800 l
KNORRi punase karri pasta	0,040 kg
KNORRi mereannipuljongi-pasta	0,040 kg
Kahvrilaimi lehed	6 tk
Tume tupplehik	0,500 kg
Puhastatud krevetid	0,750 kg
Kokteilitomat	0,250 kg
Laim	2 tk
Kalakaste	maitsestamiseks
Värske koriandri oksad	kaunistamiseks



VALMISTAMINE

Supp:

- Laske vesi keema, lisage punase karri pasta, mereannipuljongit ja kahvrilaimi lehti ning keetke.
- Lisage hakitud seemned, krevetid ja tomat ning keetke mõni minut.
- Lisage supile maitseks laimimahla ja kalakastet. Enne serveerimist puistake peale värsket koriandrit.



SOOVITUS

Punase karri pasta sisaldab traditsioonilise Tom Yumi supi valmistamiseks vajalikke aineid: sidrunheina, kalganirohtu ja kahvrilaimi lehti, seejärel on sellega märksa lihtsam autentset maitset luua.



KNORRI PUNASE KARRI PASTA

Tegu on Tai köögi autentse retseptiga. Toode on valmistatud värsketest Tai koostisainetest: sidrunheinast, küüslaugust, šalottsibulast, kalganirohust, punasest tšillipiprast, kahvrilaimi lehtedest ja koriandrist. Keskmise teravusega.





SOUS-VIDE SEA SELJATÜKK

JAHIMEHEKASTME JA KUKESEENTEGA



KOOSTISOSAD 10 porciju

Liha:

Kondita seljatükk 1,300 kg

Soolvesi:

Jämesool 0,065 kg

Suhkur 0,040 kg

Vesi 2,500 l

Jahimehekaste:

Õli 0,040 l

Šalottsibul 0,080 kg

Kukeseened 0,130 kg

Valge vein 0,300 l

Kaste KNORR

Gravy 0,500 l

Tüümian 0,005 kg

Kokteilimat 0,180 kg

Või (82%) konsistentsi
saavutamiseks

Serveerimine:

KNORRi piimaga

kartulipüree 0,180 kg

Vesi 1,000 l



VALMISTAMINE

Liha:

- Puhastage seljatükk ja pange 12 tunniks soolvette likku.
- Keerake liha õhutihedalt fooliumisse ja aurutage 2 tundi konvektsioonahjus temperatuuril 67°C.

Jahimehekaste:

- Praadige kuubikuteks lõigatud šalottsibul ja kukeseened õlis. Lisage vein ja laske vedelikul aurustuda. Valmistage Gravy kaste pakendil märgitud juhiste järgi, lisage see seentele ja keetke mõni minut. Lisage tüümiani ja tomatit.
- Kasutage kastme paksendamiseks külma või tükke.



SERVEERIMINE

- Serveerige portsjoniteks jaotatud seljatükke jahimehekastme ja kartulipüreega.



SOOVITUS

Nõnda valmistatud liha sobib ka külma bufee jaoks.



KNORRI GRAVY KASTE

Kiire ja lihtne viis valmistada väljendusrikka praelihamaitse ja -värviga alus erinevatele tumedatele kastmetele.





IDAMAININE PART



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Part:

Part 2 tk
Aniis, nelk, kaneel (jahvatatud) maitsestatamiseks

Soolvesi:

Vesi 1,000 l
Sool 0,040 kg
Linnulihapuljongi essents KNORR Professional 0,010 l

Aedvilja ja pardiliha kaste:

Magus sojakaste KNORR Ketjap Manis 0,200 kg
Suhkur 0,060 kg
Ploomivein 0,080 l
Riisäädikas 0,030 l

Serveerimine:

Aedviljad: porgand, Hiina kapsas (pak choy), suvikõrvits, suhkruherned, lehtseller 0,800 kg
Röstitud seesami-seemned 0,020 kg



SOOVITUS

Pardiliha võib asendada kanaliha-ga. Sellisel juhul tuleb valmistustemperatuuri vähendada 77°C-ni. Oluline, et sondi sisse asetamisel oleks temperatuur vähemalt 62°C.



VALMISTAMINE

Part:

- Puhastage pardiliha, eemaldage luud ning hõõruge sisemus sisse jahvatatud aniisi, nelgi ja kaneeliga.

Soolvesi:

- Lahustage külmas vees soola ja linnulihapuljongi essents. Piserdage vedelikku pardirinnale ja -koibadele.

Pardiliha valmistamine:

Siduge pardi koivad kokku ja riputage konksuga jalgupidi üles. Kuivatage külmkapis 3 päeva. Pange part 3 tunniks 85°C konvektsioonahju. Röstige parti umbes 7 minutit 290°C ahjus, et liha muutuks krõbedaks.

Kaste aedviljale ja pardilihale:

- Segage potis kokku kõik koostisosad ja laske tihkemaks muutuda (tiheda glasuuri konsistentsini).
- Valage külm kaste plastpudelisse.



SERVEERIMINE

- Praadige aedvilja pannil nii, et see jääks krõmpsuv. Jaotage pardiliha portsjoniteks.
- Moodustage taldrikul aedvilja ja pardi kompositsioon. Valage peale valmistatud kaste ja puistake üle röstitud seesamiseemnetega.



MAGUS SOJAKASTE KNORR KETJAP MANIS

Autentne Aasia köögi kaste. Magusam ja mõneti tihkem kui klassikaline sojakaste. Lisab roogadele tumekuldset värvi ja rikkalikku maitset.



KALKUNIHAUTIS

SAMETPURAVIKE JA GRILLPAPRIKAGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Hautis:

Kondita	
kalkunikints	1,500 kg
Sool, pipar	maitse järgi
Õli	0,050 l
KNORR Demi Glace	
kaste	0,060 kg
Vesi	0,500 l
Küüslauk	1 küüs
Tšillipasta Sambal	
oelek	0,008 kg
Sibul	0,200 kg
Külmutatud samet-	
puravikud	0,300 kg
Grillpaprika	
KNORR Peperoni	
Grigliati	1 purk

Serveerimine:

Petersellilehed	0,005 kg
-----------------	----------



SOOVITUS

Kalkunikintsuliha sobib suurepäraselt hautatud roogadele, sest see jääb mahlane.



VALMISTAMINE

Hautis:

- Lõigake kalkunikintsuliha suurteks tükkideks, maitsestage soola ja pipraga ning praadige õlis.
- Valage lihale vees lahustatud Demi-Glace kaste ja Sambal oelek.
- Hautage pehmeks.
- Tükeldage ülejäänud koostisained, lisage hautisele ja hautage mõni minut.



SERVEERIMINE

- Hautise serveerimisel puistake sellele petersellilehti.



KNORR DEMI GLACE KASTE

Väljendusrikka ja intensiivse praeliha-maitsega kaste on aluseks paljude muude tumedate kastmete valmistamisel.





VEISEBURGER

KUIVATATUD TOMATI JA BBQ-KASTMEGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Võikukkel:

Piim	0,260 l
Pärm	0,020 kg
Jahu	0,400 kg
Suhkur	0,025 kg
Sool	0,015 kg
Või	0,050 kg
Muna	1 tk
Vesi	

Liha:

Veisehakkliha	1,800 kg
Veisepuljongi essents KNORR Professional	0,030 kg

Lisandid::

Kuivatatud tomat KNORR Pomodori Secchi	0,200 kg
Grillitud šampinjonid	0,400 kg
HELLMANN'Si barbecue-kaste	0,250 kg
Salatisegu	0,250 kg
Marineeritud sibul	0,200 kg



SOOVITUS

Vajaduse korral piserdage liha vormimise ajal jaheda veega. See tagab liha kleepuva struktuuri ja võimaldab säilitada selle mahlasuse.



VALMISTAMINE

Võikukkel:

- Lahustage soojas vees pärm, lisage jahu, suhkrut ja soola ning jahutatud sulavõi. Parima tulemuse saavutamiseks segage tainast aeglaselt köögiroboti abil.
- Pange tainas 1 tunniks külmkappi, seejärel sõtkuge ja jaotage 10 osaks. Vormige kuklid ja määrige need veega klopitud munaga.
- Küpsetage 15–20 minutit temperatuuril 200°C.

Liha:

- Maitsestage liha veisepuljongi essentsiga. Vormige kotletid ja küpsetage need grillil.

SERVEERIMINE:

- Lõigake kukkel pooleks. Asetage kukli alumisele poolele grillitud kotlet, määrige barbecue-kastmega ja pange juurde lisandid.



HELLMANN'SI BARBECUE-KASTE

Kasutusvalmis traditsioonilisel barbecue-kastmel on suitsuaroom, mis toob esile grillitud toidu maitse.





VANILLIKREEM

VAHUKOOREGA



KOOSTISOSAD

10 portsjonit

Vanillivaht:

Vanillivaht CARTE
D'OR (vedel) 1,000 l
Konjak või brändi 0,150 l

Kaunistamine:

CARTE D'OR
Creme Dolce 0,300 kg



VALMISTAMINE

Vanillikreem:

- Soojendage vanillivaht ja segage alkoholiga.
- Valage pokaalidesse ja pihustage peale Creme Dolce-t.



SOOVITUS

See magustoit – Bombardino – on suusakuurortides ülipopulaarne soojendav alkoholne jook. Creme Dolce



CARTE D'OR CREME DOLCE

Ülikvaliteetne magustatud vahukoor praktilises dosaatoris.







A photograph of a restaurant table set for a meal. The table is covered with a white tablecloth and has several place settings, including white plates, silverware, and glasses. A white napkin is folded into a decorative shape. In the background, a Christmas tree is visible, decorated with warm white lights and gold ornaments. The scene is dimly lit, creating a cozy and festive atmosphere.

**POLE OLEMAS
SIIRAMAT ARMASTUST
KUI ARMASTUS
TOIDU VASTU.**

GEORGE BERNARD SHAW

Profitooted

KASTMED JA PAKSENDAJAD



KNORRi valge kaste
Netomass: 0,95 kg



KNORRi kaste Demi-Glace
Netomass: 0,75 kg



KNORRi Gravy kaste pasta
Netomass: 1,2 kg



KNORRi Gravy kaste
Netomass: 1,4 kg



KNORRi kaste Cafe de Paris
Netomass: 0,8 kg



KNORRi sidruni-võikaste
Netomass: 0,8 kg



KNORRi Hollandi kaste
Netomass: 1 kg



KNORRi jahimehekaste
Netomass: 1,1 kg



KNORRi šampinjoni-puravikukaste
Netomass: 1 kg



KNORRi Ungari kaste
Netomass: 1,2 kg



KNORRi roheline pipra kaste
Netomass: 0,85 kg



KNORRi nelja juustu kaste brokoliga
Netomass: 0,9 kg



KNORRi Bologna kaste
Netomass: 1 kg



KNORRi Carbonara kaste
Netomass: 1 kg



KNORRi Napoli spagetikaste
Netomass: 0,9 kg



Veiseliha reduktsioon KNORR Professional
Netomass: 0,8 kg

PULJONGID



KNORRi
kanapuljongipasta
Netomass: 1 kg



KNORRi
veisepuljongipasta
Netomass: 1 kg



KNORRi
mereannipuljongipasta
Netomass: 1 kg



KNORRi
kanapuljong
Netomass: 0,9 kg



KNORRi
veisepuljong
Netomass: 0,9 kg



KNORRi
köögiviljapuljong
Netomass: 1 kg



KNORRi
seenepuljong
Netomass: 1 kg



KNORRi
suitsulihapuljong
Netomass: 1 kg

PRIMERBA ÜRDIPASTAD



Basiilikupasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg



Punase pesto pasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg



Küüslaugupasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg



Šampinjonipasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg



Ürdipasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg



Ürdipasta
KNORR Professional
Provence
Netomass: 0,34 kg



Itaalia ürtide pasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg



Rosmariinipasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg



Tuumianipasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg



Praesibulapasta
KNORR Professional
Netomass: 0,34 kg

MUUD TOOTED



KNORRi maitseainesegu
Aroma Mix
Netomass: 1,1 kg



Šokolaadivaht
CARTE D'OR (vedel)
Maht: 1 l



Vanillivaht
CARTE D'OR (vedel)
Maht: 1 l

www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**