

AZIJOS RECEPTAI



MADINGA AZIJOS VIRTUVĖ

Azijos virtuvė – tai viena populiariausių naujų tendencijų, pelniusi daugelio vartotojų pripažinimą.

PRITAIKYMAS

Norėdami sukurti Azijos virtuvės meniu, virtuvės šefai gali drąsiai derinti skirtingų šio regiono šalių patiekalus. Meniu pagrindą sudarys nacionaliniai Tailando, Laoso, Vietnamo, Indijos, Malaizijos, Kambodžos, Korėjos, Japonijos ir, žinoma, Kinijos patiekalai. Tradiciniai šių šalių patiekalai yra gausiai gardinami. Daugeliui europiečių šie prieskoniai gali pasirodyti pernelyg egzotiški. Pritaikę šiuos egzotinius patiekalus prie vietinių vartotojų skonio, galėsite pristatyti jiems įdomias naujienas, kurios leis pelnyti jų pripažinimą ir lojalumą.

KILMĖ

Reikia atminti, kad Azijos virtuvės šaknys glūdi tradicinėje kinų virtuvėje. Čia kilo pagrindinės Azijos virtuvės patiekalų ruošimo taisyklės, padedančios užtikrinti tobulą įvairių skonių pusiausvyrą – saldaus, rūgštaus, sūraus ir aštraus skonio.

Europiečiai meniu vis drąsiau ieško skanesnių, sveikesnių ir įdomesnių patiekalų. Azijos virtuvė greitai tapo populiariausia tarptautine virtuve Europoje ir yra verta apie 34 milijardų eurų per metus. Pats laikas pasinaudoti šia stipria tendencija.

TURINYS

ORIGINALŪS TAILANDO PATIEKALAI

Rytietiškas jautienos sultinys su soba makaronais ir daržovėmis	9	Kiaulienos šnicelis su bulvių piurė ir troškintais kopūstais su kariu	33
Tom Kha tailandietiška kokosų pieno sriuba su vištiena	11	Lėtai kepta kiauliena korėjietišku stiliumi	35
Phad thai azijietiški makaronai su krevetėmis	13	Žaliasis karis su kiauliena, ananasais ir cukriniais žirniais	37
Geltonasis karis su krevetės ir ananasais	15	Mėsos kukuliai raudonojo kario padaže su baklažanais	39
Žaliasis karis su vištiena ir baklažanais	17	Befstrogenas rytietiškoje versijoje su žaliaisiais agurkais	41
Raudonasis karis su jautiena	19	Troškinta ėriena su pakora daržovėmis	43

SRIUBOS

Kreminė vištienos sriuba su geltonuoju kariu ir jūros dumbliais	21	Kiaulienos išpjovos satay su kreminiu riešutų padažu	45
Aštri jūros gėrybių sriuba	23	Gu Bao garuose virtos tešlos bandelės su troškintais žandais	47

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Glazūruota antiena ant keptų makaronų su daržovėmis	25	Voveraitės kokosų piene	49
Triušienos ir daržovių ragu su kokosų pienu	27	Avinžirniai su pomidorais ir geltonuoju kariu	51
Vištiena traškioje kokosų plutelėje su mėtų padažu	29	Traškios daržovės tempuroje	53
Chow Mein kepti makaronai su vištiena ir krevetėmis	31	Pupelės pomidorų padaže su raudonuoju kariu	55
		Šparaginių pupelių ir shimeji grybų salotos	57
		Kiniškos kopūstų salotos	59

AZIJOS VIRTUVĖS PAGRINDAI

KINIŠKA WOK KEPTUVĖ – AZIJOS VIRTUVĖS PAGRINDAS

Wok – tai Azijos virtuvės esmė. Tai universalus įrankis, leidžiantis virtuvės šefui kepti, troškinti, virti garuose ir skrudinti aliejuje. Tai pagrindinės europietiškos virtuvės įrangos rinkinio ekvivalentas. Yra daug wok keptuvių rūšių, bet svarbiausios iš esmės yra 2. Pirmoji – tai klasikinė wok keptuvė, pagaminta specialiai dujinei ar indukciniai wok viryklei. Antroji – tai wok keptuvė plokščiu dugnu, skirta įprastai viryklei. Virimo vieta yra ne didesnė kaip 1 m². Wok keptuvės naudojamos, visų pirma, stir-frying tipo kepimui, kuris išsaugo pagrindinių ingredientų sultingumą ir padeda išsaugoti daržovėse esančius vitaminus.

PASIRUOŠIMAS

Prie svarbiausio Azijos virtuvės bruožo priskiriamas maisto ruošimo greitis. Dėl to darbo vietą reikia paruošti iš anksto. Darbo vietos paruošimas trunka ilgiau, nei pats gaminimo procesas, o trūkstant kurio nors ingrediento ar atsargų, patiekalas gali sulipti ir būti sugadintas. Dėl to svarbu yra tinkamai pasiruošti darbui – tai vienas iš svarbiausių veiksmų gaminant Azijos virtuvės patiekalus, kurie visiškai patenkintų svečių lūkesčius.

AUKSINĖ TAISYKLĖ

Pagrindinis ingredientas visada turi būti iškeptas, o daržovės – traškios.

1A. KLASIKINĖ WOK KEPTUVĖ



1B. KEPTUVĖ WOK PLOKŠČIU DUGNU



1C. INDUKCIINĖ WOK VIRYKLĖ



SPECIALŪS ĮRANKIAI

Pagrindiniai Azijos virtuvėje naudojami produktai yra visai nebrangūs – daugiausia naudojami šaldyti ingredientai (mėsa, vištiena, žuvis, jūros gėrybės) ir sezoninės daržovės. Dėl to šie patiekalai yra itin patrauklūs virtuvės šefams ir restoranų savininkams. Visgi neįmanoma pagaminti autentiškų Azijos virtuvės patiekalų be specialios įrangos.

1. KINIŠKA WOK KEPTUVĖ

Tradicinė gili keptuvė iš anglies plieno. Wok yra nepakeičiama kiniškos virtuvės dalis, naudojama tiek sriuboms, tiek karštiems patiekalams ruošti. Ingredientai turi būti kepami keptuvėje labai aukštoje temperatūroje, nuolatos maišant. Naudojant padažą, keptuvė turi būti naudojama su specialiais matavimo šaukštais 30–50 ml ir 100–300 ml sultiniams.

2. MATAVIMO ŠAUKŠTAS

Naudojamas padažams ir sultiniams matuoti bei ingredientams keptuvėje maišyti. Apsaugo nuo patiekalų sulipimo, esant aukštai temperatūrai.

3. KAPOJIMO PEILIS CAIDAO

Specialus peilis, naudojamas Azijos virtuvėje. Leidžia virėjui lengvai pjaustyti įvairius produktus.

4. BAMBUKINIS ŠEPETĖLIS WOK KEPTUVEI VALYT

Padedą virėjui greitai ir švariai išvalyti wok keptuvę, nepažeidžiant jos paviršiaus.

2. MATAVIMO ŠAUKŠTAS



3. KAPOJIMO PEILIS CAIDAO



4. BAMBUKINIS ŠEPETĖLIS



PAGRINDINIAI AZIJOS VIRTUVĖS PATIEKALŲ INGREDIENTAI

Jei norite gaminti Azijos virtuvės patiekalus, kurių skonis būtų toks pat geras, kaip ir išvaizda, itin svarbi yra ingredientų kokybė.

1. PADAŽAS

Padažas suteiks patiekalui unikalaus skonio ir aromato. Autentiškuose Azijos virtuvės patiekaluose prieskoniai nėra atskirai pridedami – jie paprastai jau būna padažuose. Tradicinių padažų receptai yra sudėtingi, o jų paruošimas reikalauja daug laiko, todėl rekomenduojame pirkti paruoštus Knorr padažus, skirtus Azijos virtuvės patiekalams.

2. ALIEJUS

Aliejus privalo išlaikyti labai aukštą temperatūrą (300–400°C), todėl reikia naudoti tik aukštai temperatūrai pritaikytą aliejų.

3. MILTAI

Šiai virtuvei tinka tik smulkūs kukurūzų ar ryžių miltai, kurie nepakeičia ingredientų skonio ir spalvos, nesušoka į gumulėlius.

4. STIPRUS, NESŪDYTAS SULTINYS

Autentiškam skoniui išgauti geriausiai tiks naudojimui paruošti koncentruoti sultiniai. Atminkite, kad virtuvėje visada reikia turėti ryžių ir virtinių atsargų – jie dažnai sudarys Jūsų patiekalų pagrindą.

5 PAGRINDINĖS KINŲ VIRTUVĖS TAISYKLĖS

TAISYKLĖ 1.

Atitinkamai paruoškite ir supjaustykite visus ingredientus iš anksto. Azijos virtuvėje daržovės paprastai pjaustomos plonomis 5x2x1cm dydžio juostelėmis. Geltonas svogūnas paprastai smulkiai sukapojamas, o morkos ir japoniški ridikai supjaustomi šiaudeliais.

TAISYKLĖ 2.

Kepant mėsą ir daržoves, labai svarbu yra daryti viską atitinkama tvarka ir sekti laiką – čia glūdi tobulo skonio paslaptis.

TAISYKLĖ 3.

Kadangi wok keptuvėje gaminamiems patiekalams yra būtina labai aukšta temperatūra, nepaprastai svarbu yra naudoti padažą, kurio sudėtyje būtų aukštos kokybės cukraus atitinkamai parinktomis proporcijomis. Tai apsaugo nuo padažo svilimo ir patiekalo skonio sugadinimo.

TAISYKLĖ 4.

Pagrindiniams patiekalų ingredientams apvolioti (vištienai, jautienai, kiaulienai, krevetėms) ir padažams tirštinti reikia naudoti specialų kukurūzų krakmolą (Mondamin).

TAISYKLĖ 5.

Atkreipkite dėmesį į aliejaus kiekį ir kokybę. Wok keptuvei aliejaus reikia nedaug – jei jo bus per daug, patiekalai gali tapti pernelyg riebus. Paprastas augalinis aliejus su žema virimo temperatūra (pvz., saulėgrąžų aliejus) nėra tinkamas wok keptuvei.

Pravartu žinoti:

Gaminimo metu pridedant kiaušinių baltymų ir maltos mėsos, gaunamas skaidrus ir intensyvus nuoviras. Šis metodas siejamas su tradiciniu „consommé“. Tai įdomi tradicinio sultinio alternatyva.



KNORR Jautienos sultinio pasta 1 kg

Išraiškingas ir aromatingas jautienos skonis. Pastos konsistencija užtikrina patogų dozavimą. Puikiai tinka sriuboms, troškiniams ir padažams gardinti.

RYTIETIŠKAS SULTINYS SU SOBA GRIKIŲ MAKARONAIS IR DARŽOVĖMIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

SULTINYS

2,000 l	Vanduo
0,040 kg	KNORR Jautienos sultinio pasta
0,150 kg	Morkos (nuluptos)
0,080 kg	Salierai (nulupti)
0,030 kg	Petražolių šaknys (nuluptos)
0,500 kg	Malta jautiena
3 vnt.	Kiaušinių baltymai (suplakti)
0,250 kg	Grūstas ledas
pagal skonį	Anyžiai, imbieras, kafirolaimo lapeliai, druska

GARNYRAS

0,100 kg	Šitakiai
0,150 kg	Žalieji šparagai (juostelėmis)
0,200 kg	Salierų stiebai (juostelėmis)
0,150 kg	Morkos (juostelėmis)
0,100 kg	Petražolių šaknys (juostelėmis)
0,100 kg	Baltieji ridikai (juostelėmis)
pagal skonį	KNORR Professional Daržovių sultinio esencija

MAKARONAI

0,200 kg	Grikių makaronai Soba
----------	-----------------------

PATEIKIMUI

0,030 kg	Svogūnų laiškai
----------	-----------------

PARUOŠIMAS

SULTINYS

Sultinį ištirpinkite šiltame vandenyje ir užvirkite.

Daržoves sutarkuokite, išmaišykite su jautiena, kiaušinių baltymais ir ledu.

Viską sudėkite į sultinį, pridėkite prieskonių ir virkite apie 1 valandą.

Perkoškite per marlę ir pagardinkite pagal skonį.

MAKARONAI

Makaronus virkite pasūdytame verdančiame vandenyje apie 5–7 minutes, perkoškite ir užgrūdinkite šaltu vandeniu.

GARNYRAS

Grybus supjaustykite plonais griežinėliais ir kartu su daržovėmis blanširuokite daržovių sultinio esencija pagardintame vandenyje. Vėliau užgrūdinkite.

PATIEKIMAS

Į dubenį įdėkite makaronų, daržovių ir grybų. Užpilkite karštu sultiniu ir papuoškite smulkiai pjaustytais svogūnėlių laiškais.



Pravartu žinoti:

Tai populiariausia pasaulyje iš Tailando kilusi sriuba, rūgščiai aštraus skonio. Yra daug jos pagaminimo variantų – galima ją paruošti ir su jūros gėrybėmis, kiauliena ar tofu.



KNORR Kokosų pieno milteliai 1 kg

Gali būti naudojami ne tik saldžiuose, bet ir sūriuose ar aštriuose patiekaluose. Tinka sriuboms, padažams, kario patiekalams, žuvies patiekalams ir kepiniams bei desertams. Dėl birios formos ir lengvo dozavimo galima lengvai išgauti norimą skonio intensyvumą.

TOM KHA – TAILANDIETIŠKA KOKOSŲ PIENO SRIUBA SU VIŠTIENA

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

3,000 l	Vanduo	1,200 kg	Vištienos filė (juostelėmis)
0,080 l	KNORR Professional Vištienos sultinio esencija	0,080 l	Žuvies padažas
0,300 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai	0,300 kg	Šitakio grybai (plonais griežinėliais)
2 vnt.	Citrinžolės		
4 vnt.	Kafiro laimo lapeliai	2 vnt.	Aitrieji pipirai (griežinėliais)

PATIEKIMUI

0,050 kg Kalendra

PARUOŠIMAS

Šiltame vandenyje išmaišykite vištienos sultinio esenciją, kokosų pieną ir užvirkite.

Pridėkite smulkintas citrinžoles, kafiro laimo lapelius, žuvies padažą ir virkite apie 3 minutes.

I sriubą sudėkite vištienos juosteles ir virkite, kol suminkštės.

Virimo pabaigoje pridėkite šitakius ir aitriąsias paprikas.

PATIEKIMAS

Patiekite su kalendra.



Pravartu žinoti:

Pad Thai – tai tradicinis tailandietiškas patiekalas, saldžiai aštraus skonio, gaminamas iš makaronų keptų su kiaušiniais, patiekiamas su šviežiais daigais ir žaliąja citrina.



KNORR Sambal Manis aštrus sojų padažas 1 l

Nepakeičiamas gaminant „stir-fry“ tipo patiekalus. Tereikia pridėti jo prie kiniškoje wok keptuvėje apkeptų daržovių ir mėsos. Suteikia patiekalams rytietiško saldžiai aštraus skonio su daržovių užuomina.

PAD THAI – AZIJETIŠKI MAKARONAI SU KREKETĖMIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

0,150 l	Aliejus	0,700 kg	Ryžių makaronai
0,050 kg	Česnakai (griežinėliais)	0,150 kg	Sūdyti žemės riešutai
4 vnt.	Kiaušiniai	0,160 kg	Pupelių daigai
0,800 kg	Krevetės 16/20 (nuvalytos)	pagal skonį	Kalendra
0,200	Tofu	1 vnt.	Žalioji citrina
0,060 l	Žuvies padažas	pagal skonį	Aitriųjų pipirų dribsniai
0,200 l	KNORR Sambal Manis Aštrus sojų padažas		

PATIEKIMUI

Papuošimui Svogūnų laiškai ir riešutai

PARUOŠIMAS

Keptuvėje įkaitinkite aliejų. Pakepkite česnaką, pridėkite plaktus kiaušinius. Kepkite aukštoje temperatūroje, kad kiaušiniai susitrauktų.

Krevetes perpjaukite perpus, pridėkite prie keptų ingredientų, pagardinkite žuvies padažu ir Sambal Manis padažu.

Paruoškite makaronus pagal gamintojo nurodymus ir sumaišykite su likusiais ingredientais.

Riešutus susmulkinkite ir paskrudinkite sausoje keptuvėje.

Pakeptus makaronus pagardinkite riešutais, pupelių daigais ir stambiai pjaustyta kalendra.

Pagardinkite pagal skonį žaliosios citrinos sultimis ir aitriųjų pipirų dribsniais.

PATIEKIMAS

Patiekalą įdėkite į lėkštę, papuoškite svogūnų laiškais ir skrudintais riešutais.



KNORR Geltonojo kario pasta 0,85 kg

Lengvai aitri kario pasta. Spalva nulemta ciberžolės. Idealiai tinka prie paukštienos, krevečių ir daržovių patiekalų. Galima ją dėti į sriubas, padažus ir marinatus.



Pravartu žinoti:

Krevetės puikiai dera prie saldaus skonio, kurį šiuo atveju patiekalui suteikia ananasai. Panašus rezultatas gali būti pasiektas ir naudojant mangus ar lengviau prieinamus žaliuosius obuolius.



GELTONASIS KARIS SU KREKETĖMIS IR ANANASAIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

1,000 kg	Krevetės (nuvalytos)	0,200 kg	KNORR Geltonojo kario pasta
0,300 kg	Ananasas (supjaustytas)		
0,500 kg	Cukriniai žirniai	0,030 kg	KNORR Professional Žuvies sultinio esencija
0,225 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai	8 vnt.	Kafiro laimo lapeliai
1,300 l	Vanduo	0,035 kg	Rudasis cukrus
0,060 l	Aliejus	pagal skonį	Druska, citrinų sultys

PARUOŠIMAS

Geltonojo kario pastą pakepkite įkaitintame aliejuje, užpilkite vandeniu, pridėkite kokosų pieno miltelių, kafiro laimo lapelių ir viską trumpai pavirkite.

Pridėkite krevetes, cukrinius žirnius ir ananasų gabaliukus.

Išvirtas krevetes pagardinkite Žuvies sultinio esencija, cukrumi, druska ir citrinų sultimis.

Pravartu žinoti:

Žaliojo kario pasta – tai aitriausia KNORR kario pasta. Apkepdami pastą aliejuje, išgaunate iš jos daugiausia skonio ir aromato.



KNORR Žaliojo kario pasta 0,85 kg

Labai aštri. Gaminama žaliųjų aitriųjų pipirų pagrindu, kurie yra aitrūs už raudonuosius. Dažniausiai derinama su paukštienos ir daržovių patiekalais.

ŽALIASIS KARIS SU VIŠTIENA IR BAKLAŽANAIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

0,060 l	Aliejus	0,045 l	Žuvies padažas
0,150 kg	KNORR Žaliojo kario pasta	1 vnt.	Žalioji citrina (sultys)
1,300 l	Vanduo	8 vnt.	Kafiro laimo lapeliai
0,225 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai	1,400 kg	Vištiesos filė (kubeliais)
0,060 kg	Cukrus	0,800 kg	Baklažanai (kubeliais)

PARUOŠIMAS

Pakepkite aliejuje kario pastą, užpilkite vandeniu, užvirkite ir įberkite kokosų pieno miltelių.

Padažą pagardinkite cukrumi, žuvies padažu ir žaliosios citrinos sultimis. Pridėkite kafiro laimo lapelių, vištiesos filė ir baklažanus.

Virkite, kol suminkštės ir taps norimos konsistencijos.



Pravartu žinoti:

Šiam patiekalui gaminti nebūtina naudoti brangiausių jautienos dalių. Puikiai tiks, pvz., jautienos kumpis, prieš tai supjaustytas ir apvirtas.



KNORR Raudonojo kario pasta 0,85 kg

Vidutiniškai atri. Gaminama iš raudonųjų aitriųjų pipirų. Puikus priedas prie žuvies ir raudonos mėsos patiekalų.

RAUDONASIS KARIS SU JAUTIENA

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

0,060 l	Aliejus	0,030 l	Žuvies padažas
0,200 kg	KNORR Raudonojo kario pasta	1,200 kg	Jautiena
1,300 l	Vanduo	0,200 kg	Cukriniai žirniai
0,225 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai	0,400 kg	Kokteiliniai pomidorai
0,060 kg	Cukrus	0,060 l	Žaliųjų citrinų sultys

PATIEKIMAS

1 kg Jazminų ryžiai

PARUOŠIMAS

Įkaitintame aliejuje apkepkite raudonojo kario pastą, įpilkite šilto vandens ir įberkite kokosų pieno miltelių. Viską išmaišykite, užvirkite, pagardinkite cukrumi ir žuvies padažu.

Tuomet pridėkite lapeliais supjaustytą jautieną ir troškinkite, kol suminkštės.

Troškinimo pabaigoje pridėkite žirnius, pomidorų puseles ir įpilkite žaliųjų citrinų sulčių.

PATIEKIMAS

Jautieną patiekite su jazminų ryžiais.



KNORR Vištienos sultinys 0,9 kg

Tobulas vištienos skonis ir aromatas, papildytas svogūnų, morkų, petražolių ir salierų sėklų natomis.



Pravartu žinoti:

Patiekale naudojamas karis tobulai pabrėš vištienos kreminei sriubai būdingą geltoną spalvą, papildomai suteikdamas jai pikantiškos rytietiškos užuominos.



KREMINĖ VIŠTIENOS SRIUBA SU GELTONUOJU KARIU IR JŪROS DUMBLIAIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

KREMINĖ VIŠTIENOS SRIUBA

0,700 kg	Visas viščiukas	0,060 kg	KNORR Geltonojo kario pasta
3,000 l	Vanduo	0,100 l	RAMA Cremefine Profi 15 %
0,140 kg	Morkos	1 vnt.	Žalioji citrina
0,130 kg	Salierai	pagal	Druska, cukrus
0,070 kg	Petražolės	skonį	
0,040 kg	Porai	0,040 kg	Miltai
0,030 kg	KNORR Vištienos sultinys	0,040 kg	Sviestas

PATIEKIMAS

0,050 kg	Jūros dumbliai „wakame“ (džiovinti ar švieži)
0,300 kg	Vištienos mėsa iš nuviro

PARUOŠIMAS

KREMINĖ VIŠTIENOS SRIUBA

Viščiuką užpilkite šaltu vandeniu ir virkite su daržovėmis apie 1,5 valandos. Virimo eigoje pagardinkite pagal skonį vištienos sultiniu ir kario pasta.

Mėsą išimkite ir palikite atvėsti.

Likusias daržoves sutrinkite. Įpilkite Rama Cremefine 15 %, žaliosios citrinos sulčių ir įberkite prieskonių.

Sriubą perkoškite per smulkų sietelį, o tuomet sutirštinkite miltų ir sviesto mišiniu iki kreminės konsistencijos.

PATIEKIMAS

Atvėsusią mėsą nuvalykite ir paskrudinkite aliejuje.

Kreminę sriubą su geltonuoju kariu patiekite su jūros dumbliais ir traškia vištiena.

Pravartu žinoti:

Tai įdomi rytietiškos ir prancūziškos virtuvės fuzija. Patiekalas remiasi „Bouillabaisse“ – iš Marselio kilusia žuviene, patiekama su šafrano pasta ir duona.



KNORR Professional Žuvies sultinio esencija 1 l

Nepakeičiama gardinant patiekalus, paryškina žuvies skonį ir aromatą. Dėl savo konsistencijos lengvai dozuoja, akimirksniu pasiskirsto patiekale ir tobulai jungiasi su kitais produktais.

AŠTRI JŪROS GĖRYBIŲ SRIUBA

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

SRIUBA

2,100 l	Vanduo	0,240 kg	Cukriniai žirniai
0,080 l	KNORR Professional Žuvies sultinio esencija	0,450 kg	Menkė
0,060 kg	KNORR Raudonojo kario pasta	0,600 kg	Midijos
0,200 kg	Salierų stiebai (kubeliais)	0,400 kg	KNORR Tomato Pronto
0,240 kg	Morkos (juostelėmis)	0,500 kg	Krevetės
		konsistencijai	KNORR Roux Baltas mišinys padažų ir sriubų tirštinimui

ŠAFRANO PASTA

0,600 kg	Bulvės (nuskustos)	0,020 kg	Svogūnų laiškai
6 skiltelės	Česnakai	0,400 l	Aliejus
0,040 kg	KNORR Prieskoninė šafrano pasta	5 vnt.	Kiaušinių tryniai
		pagal skonį	Druska

PARUOŠIMAS

SRIUBA

Užvirkite vandenį su žuvies sultinio esencija ir sumaišykite su kario pasta. Pridėkite pjaustytas daržoves, žuvį ir vėl užvirkite. Pabaigoje pridėkite midijas, Tomato Pronto ir krevetes, atsargiai maišydami. Pridėkite tirštiklio pagal poreikį.

ŠAFRANO PASTA

Išvirkite bulves su česnakais ir šafrano prieskonių pasta. Karštas bulves, česnaką ir smulkintus svogūnų laiškus sutrinkite iki vientisos piurė.

Prie dar karštų bulvių pridėkite trynius ir, maišydami maišytuvu, palengva pilkite aliejaus, kad susidarytų vientisa emulsija, savo konsistencija primenanti majonezą.

Paruoštą pastą pagardinkite pagal skonį ir padėkite į šaldytuvą.

PATIEKIMAS

Sriubą patiekite su šafrano pasta ir traškia duona.



Pravartu žinoti:

Naudojant lėto virimo aliejuje techniką, mėsa išlaiko išskirtinį sultingumą, o glazūra suteikia jai apetitą žadinantį spindesį. Vietoje antienos galima naudoti kitą mėsą su kaulu, pvz., vištieną, triušieną ar kiaulienos karką.



KNORR Ketjap Manis– Saldus sojų padažas 1 l

Paruoštas padažas iš KNORR azijietišκών produktų kolekcijos. Saldesnis ir šiek tiek tirštesnis, nei klasikinis sojų padažas. Suteikia patiekalams tamsiai auksinės spalvos ir gilų skonį. Puikiai tiks šiltiems ir šaltiems padažams ruošti ir mėsai marinuoti.

GLAZŪRUOTA ANTIENA ANT KEPTŲ MAKARONŲ SU DARŽOVĖMIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

GLAZŪRA

0,200 l	KNORR Ketjap Manis saldus
	sojų padažas
0,100 l	Vanduo
0,100 l	Mirinas
0,040 kg	Rudasis cukrus
pagal	Obuolių actas
skoni	

ANTIENA

2,500 kg	Anties šlaunelės
0,050 kg	Jūros druska
2,000 kg	Riebalai (antienos ir (ar) kiaulienos ar aliejus)

MAKARONAI

1,000 kg	Ryžių makaronai
0,600 kg	Morkos
0,200 kg	Salierų stiebai
0,400 kg	Raudonoji paprika
0,300 kg	Raudonieji svogūnai
0,100 l	Aliejus
	KNORR Sunshine Chili
0,100 l	saldžiai aštrus aitriųjų pipirų
	padažas
0,500 kg	Švieži špinatai

PARUOŠIMAS

GLAZŪRA

Sudėkite į puodą visus ingredientus ir redukuokite, kol gausite medaus konsistencijos skystį.

ANTIENA

Anties šlauneles pagardinkite druska ir palikite mažiausiai 8 valandoms.

Tuomet nuimkite druskos perteklių, perdėkite į gilią GN 1/1 tipo skardą ir užpilkite šlauneles karštais riebalais, visiškai jas apsemdami.

Įdėkite į konvekcinę krosnį ir kepkite 95°C temperatūroje apie 3,5 valandas, kol suminkštės.

Kai šlaunelės bus minkštos, išimkite jas ir nusausinkite nuo riebalų.

MAKARONAI

Ryžių makaronus pamirkykite šiltame vandenyje apie 10–20 minučių (priklausomai nuo gamintojo nurodymų). Išimkite iš vandens ir palikite.

Morkas, salierų stiebus, raudonąją papriką ir svogūnus supjaustykite gabaliukais.

Į įkaitintą wok ar didesnę keptuvę įpilkite aliejaus, Sunshine Chili padažo ir sudėkite pjaustytas daržoves. Viską apkepkite.

Tuomet pridėkite makaronus ir špinatus. Pakepkite dar kurį laiką.

PATIEKIMAS

Karštas šlauneles apliekite glazūra ir sudėkite ant keptų makaronų su daržovėmis.



Pravartu žinoti:

Šis patiekalas, pagardinus jį kokosų pienu, yra lengvesnė ir įdomesnė tradicinės grietinėje troškintos triušienos alternatyva.



KNORR Kokosų pieno milteliai 1 kg

Gali būti naudojami ne tik saldžiuose, bet ir sūriuose ar aštriuose patiekaluose. Tinka, tarp kitko, prie sriubų, padažų, kario patiekalų, žuvies patiekalų ir kepinų bei desertų. Patogiai dozuojamas, galima lengvai išgauti norimą skonio intensyvumą.

TRIUŠIENOS IR DARŽOVIŲ RAGU SU KOKOSŲ PIENU

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

TRIUŠIENA

1,800 kg	Triušis (visas)
pagal skonį	Druska
2 skiltelės	Česnakas
0,050 kg	Dižono garstyčios
kepimui	Aliejus
0,700 l	Vanduo
0,050 kg	KNORR Professional Vištienos sultinio esencija
0,150 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai

RAGU

0,300 kg	Rūkyta šoninė (kubeliais)
0,400 kg	Morkos
0,300 kg	Baklažanai
0,400 kg	Batatai
0,300 kg	Pastarnokai
0,200 kg	Pankolis
0,100 kg	Porai
pagal skonį	Grūdėtosios garstyčios
pagal skonį	Dižono garstyčios
pagal skonį	Druska
tirštinimui	KNORR Roux Tamsus mišinys padažų ir sriubų tirštinimui

PARUOŠIMAS

TRIUŠIENA

Triušieną su kaulais supjaustykite norimo dydžio gabaliukais, pagardinkite druska, traiškytu česnaku ir Dižono garstyčiomis. Palikite marinuotis kelioms valandoms.

Tuomet mėsą apkepkite iki auksinės spalvos, užpilkite vandeniu, įpilkite vištienos sultinio esencijos ir troškinkite uždengę apie 30–40 minučių. Pridėkite kokosų pieno miltelių.

RAGU

Atskiroje keptuvėje pakepkite šoninę ir likusias daržoves, supjaustytas dideliais kubeliais. Sumaišykite su triušiena.

Prie gauto troškinių pridėkite garstyčių, druskos ir sutirštinkite tamsiu roux mišiniu tirštinimui.

Viską troškinkite kelias minutes taip, kad daržovės nepervirtų.



Pravartu žinoti:

Patogus būdas vištienos kukuliams paruošti yra masės perdėjimas iš šaukšto į šaukštą – taip gaunama valtelės forma.

Atminkite, kad šaukštai turi būti merkami šaltame vandenyje.



KNORR Kokosų pieno milteliai 1 kg

Gali būti naudojami ne tik saldžiuose, bet ir sūriuose ar aštriuose patiekaluose. Tinka, tarp kitko, prie sriubų, padažų, kario patiekalų, žuvies patiekalų ir kepinų bei desertų. Patogiai dozuojamas, galima lengvai išgauti norimą skonio intensyvumą.

VIŠTIENA TRAŠKIOJE KOKOSŲ PLUTELĖJE SU MĖTŲ PADAŽU

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

VIŠTIENA

0,750 kg	Vištienos filė
0,375 ml	RAMA Cremefine Fraiche 24 %
pagal skonį	Druska
0,045 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai
0,025 kg	Šviežia kalendra

PANIRUOTĖ

0,130 kg	Panko džiūvėsėliai
0,100 kg	Kokosų drožlės
6 vnt.	Kiaušiniai
kepimui	Aliejus

SALOTOS

0,600 kg	Ananasai (nulupti)
0,250 kg	Salierų stiebai (nulupti)
0,200 kg	Ridikėliai
0,150 kg	Salotų mišinys
pagal skonį	Mėtos

PADAŽAS

0,500 kg	HELLMANN'S Majonezas Yofresh
0,020 kg	Mėtos (lapeliai)
1 vnt.	Žalioji citrina

PARUOŠIMAS

VIŠTIENA

Vištienos krūtinėlę sumalkite, o tuomet sutrinkite su Cremefine Fraiche 24%, žiupsneliu druskos ir kokosų pienu. Perdėkite ingredientus į dubenį, pridėkite pjaustytą kalendrą ir išmaišykite.

Įdėkite vištieną į šaldytuvą.

PANIRUOTĖ

Panko džiūvėsėlius išmaišykite su kokosų drožlėmis, kiaušinius išplakite.

Iš vištienos masės suformuokite kukulius, apvoliokite juos išplaktuose kiaušiniuose ir paniruotėje. Skrudinkite aliejuje iki auksinės spalvos.

SALOTOS

Ananasus supjaustykite dideliais kubeliais ir pakepkite grilyje. Salierų stiebus ir ridikėlius supjaustykite norimu būdu. Sumaišykite su salomis ir mėta.

PADAŽAS

Majonezą sumaišykite su smulkintais mėtų lapeliais ir žaliųjų citrinų sultimis. Viską išmaišykite.

PATIEKIMAS

Lėkštėje dekoratyviai sudėkite salotas ir šiltą vištieną su mėtų padažu.





KNORR Vištienos sultinys 0,9 kg

Tobulas vištienos skonis ir aromatas, papildytas svogūnų, morkų, petražolių ir salierų sėklų natomis.

CHOW MEIN – KEPTI MAKARONAI SU VIŠTIENA IR KREKETĖMIS

Pravartu žinoti:

Chow mein – tai tipinis „stir-fry“, t. y. maksimaliai aukštoje temperatūroje greitai keptas patiekalas. Ši technika leidžia išsaugoti daržovių spalvas ir traškumą.

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

VIŠTIENA

0,600 kg	Vištienos filė
0,600 kg	Krevetės 16/20 (nuvalytos)
2 vnt.	Kiaušiniai
0,030 l	Aliejus
0,080 l	KNORR Ketjap Manis saldus sojų padažas
1 vnt.	Aitrieji pipirai (smulkinti kubeliais)
0,005 kg	Česnakai
0,060 kg	Bulvių miltai
pagal skonį	Druska
giliai kepimui	Aliejus

MAKARONAI

0,600 kg	Makaronai Mie
----------	---------------

PATIEKIMUI

0,100 kg	Mažieji svogūnėliai (supjaustyti įstrižai)
2 vnt.	Aitriosios raudonos paprikos

PADAŽAS

0,020 l	Aliejus
0,100 kg	Svogūnai (plunksnelėmis)
0,020 kg	Česnakai (griežinėliais)
0,030 kg	Imbieras („julienne“ šiaudeliais)
0,600 l	Vanduo
0,010 kg	KNORR Vištienos sultinys
1 vnt.	Raudonieji aitrieji pipirai (smulkiais kubeliais)
0,025 kg	Bulvių miltai

DARŽOVĖS

0,020 l	Aliejus
0,020 l	Sezamų aliejus
0,350 kg	Brokoliai (blanširuoti žiedynėliai)
0,100 kg	Cukriniai žirniai
0,200 kg	Morkos (ploni blanširuoti šiaudeliai)
pagal skonį	Druska

PARUOŠIMAS

VIŠTIENA

Vištieną supjaustykite juostelėmis, sumaišykite su krevetėmis, pridėkite plakta kiaušinį ir likusius ingredientus bei viską gerai išmaišykite.

Iškepkite gruzdintuvėje aliejuje.

MAKARONAI

Makaronus išvirkite ir užgrūdinkite šaltame vandenyje.

PADAŽAS

Įkaitintame aliejuje pakepkite svogūnus su česnakais ir imbieru, įpilkite vandens pridėkite likusius ingredientus ir užvirkite.

Padažą sutirštinkite bulvių miltų.

DARŽOVĖS

Wok keptuvėje apkepkite daržoves, sumaišykite su krevetėmis, vištiena, makaronais ir padažu.

PATIEKIMAS

Chow mein patiekite pabarstę jį pjaustytais svogūnėliais ir aitriųjų paprikų žiedeliais.



Pravartu žinoti:

Jei norite, kad Jūsų žnicelis būtų išskirtinai sultingas ir minkštas, porcijomis supjaustytą mėsą užmarinuokite piene su mėgstamais prieskoniais.



KNORR Delikat Prieskoniai mėsai 0,6 kg

Kompoziciją sudaro 10 kruopščiai atrinktų žolelių, prieskonių ir daržovių, suteikiančių mėsai išskirtinį skonį ir spalvą. Puikiai tinka mėsai ir daržovėms pagardinti tiesiogiai prieš kepat juos keptuvėje ar ant grotelių, taip pat produktams marinuoti. Dėl optimaliai parinkto ingredientų dydžio, prieskoniai nepridega terminio apdorojimo metu.

KIAULIENOS ŠNICELIS SU BULVIŲ PIURĖ IR TROŠKINTAIS KOPŪSTAIS SU KARIU

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

ŠNICELIS

1,200 kg	Nugarinė be kaulo
0,020 kg	KNORR Delikat
	Prieskoniai mėsai
4 vnt.	Kiaušiniai (išplakti)
0,250 kg	Panko džiūvėsėliai
kepimui	Aliejus

PIURĖ

0,300 kg	KNORR Bulvių košė su
	pienu
1,500 l	Vanduo

KOPŪSTAI

2,000 kg	Rauginti kopūstai
0,100 kg	Rudasis cukrus
0,060 kg	KNORR Geltonojo kario pasta
0,150 l	RAMA Cremefine Profi 15 %
0,0100 kg	KNORR Kokosų pieno
	milteliai

PATIEKIMUI

papuošimui	Jūros dumblių
	traškučiai

PARUOŠIMAS

ŠNICELIS

Nugarinę padalykite į 20 dalių, išmuškite ir pagardinkite Delikat prieskoniais. Apvoliokite kiaušinyje ir panko džiūvėsėliuose. Kepkite iki auksinės spalvos.

KOPŪSTAI

Kopūstus virkite 10–15 minučių taip, kad liktų traškūs.

Cukrų karamelizuokite, pridėkite kario pastos ir Rama Cremefine 15 %. Užvirkite ir pridėkite kokosų pieno miltelių.

Perkoštus kopūstus sumaišykite su paruoštais ingredientais.

PIURĖ

Bulvių košę suberkite į 80°C temperatūros vandenį, išmaišykite virtuviniu plaktuvu ir atidėkite. Po minutės išmaišykite dar kartą.

PATIEKIMAS

Šnicelį patiekite su jūros dumblių traškučiais ir kopūstais su kariu.



Pravartu žinoti:

Prie marinato pridedamas rudasis cukrus padeda mėsai greičiau apskrusti. Jei norite, kad Jūsų kepsnys būtų tolygiai pagardintas prieskoniais ir dar sultingesnis, galite papildomai apipurkšti mėsą vandens ir druskos tirpalu.



KNORR Ketjap Manis saldus sojų padažas 1 l

Paruoštas padažas iš KNORR azijietišų produktų kolekcijos. Saldesnis ir šiek tiek tirštesnis, nei klasikinis sojų padažas. Suteikia patiekalams tamsiai auksinės spalvos ir gilų skonį. Puikiai tiks šiltiems ir šaltiems padažams ruošti ir mėsai marinuoti.

LĖTAI KEPTA KIAULIENA KORĖJIETIŠKU STILIUMI

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

MĖSA

0,020 kg	KNORR Delikat Prieskoniai mėšai
0,020 kg	Jūros druska (stambi)
0,030 kg	Rudasis cukrus (stambus)
2,500 kg	Kiaulienos mentė be kaulo

PRIEDAI MĖSOS KEPIMUI

0,060 kg	Imbieras (smulkintas)
0,150 kg	Svogūnai (dideliais gabaliukais)
5 skiltelės (0,030 kg)	Česnakas (neluptas, smulkintas)
0,001 kg	Aitriosios paprikos (dribsniai)
0,020 l	Aliejus

PADAŽAS

0,070 kg	KNORR Gravy mėsos padažas
0,700 l	Vanduo
0,070 kg	Žemės riešutai
0,030 l	Raudonojo vyno actas
0,030 kg	Rudasis cukrus
0,020 kg	KNORR Ketjap Manis saldus sojų padažas
0,010 l	Sezamų aliejus

PATIEKIMUI

0,600 kg papuošimui	Jazminų ryžiai Kalendra
---------------------	----------------------------

PARUOŠIMAS

MĖSA

Išmaišykite Delikat prieskonius, druską ir cukrų ir gautu mišiniu apiberkite mėsą. Įdėkite į šaldytuvą 12–24 valandoms.

PRIEDAI MĖSOS KEPIMUI

Išmaišykite visus ingredientus.

Į G/N skardą sudėkite mėsą, apibarstykite priedais, uždenkite aliuminio folija ir kepkite 140°C temperatūroje kol suminkštės.

PADAŽAS

Gravy mėsos padažą išmaišykite karštame vandenyje ir užvirkite.

Pridėkite 40 g sutrintų žemės riešutų ir likusius ingredientus. Redukuokite keliolika minučių.

Minkštą mėsą perdėkite į naują G/N skardą (išklotą kepimo popieriumi) ir apliekite dalimi padažo. Įdėkite į iki 230°C įkaitintą orkaitę ir kepkite apie 10 minučių iki tamsios spalvos.

Prie likusio padažo pridėkite likusius riešutus.

PATIEKIMAS

Mėsą supjaustykite griežinėliais. Patiekite su padažu, riešutais, jazminų ryžiais, norimomis daržovėmis ir kalendra.



Pravartu žinoti:

Žuvies padažas rytietiškoje virtuvėje yra druskos pakaitalas.
Ruošiamas iš fermentuotos žuvies, druskos ir vandens.
Puikiai dera prie mėsos, daržovių ir jūros gėrybių.



KNORR Žaliojo kario pasta 0,85 kg

Labai aitri. Gaminama žaliųjų aitriųjų pipirų pagrindu, kurie yra aitresni už raudonuosius. Dažniausiai derinama su paukštienos ir daržovių patiekalais.

ŽALIASIS KARIS SU KIAULIENA, ANANASAIS IR CUKRINIAIS ŽIRNIAIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

0,060 l	Aliejus	0,080 kg	Rudasis cukrus
0,150 kg	KNORR Žaliojo kario pasta	0,300 l	Vanduo
0,030 kg	Česnakas	1,500 kg	Kiaulienos išpjova
0,100 kg	Žuvies padažas	0,600 kg	Ananasai (kubeliais)
3 vnt.	Citrinžolė	0,400 kg	Cukriniai žirniai (nuvalyti)
6 vnt.	Kafiro laimo lapeliai	0,050 l	KNORR Professional Žuvies sultinio esencija
0,700 l	RAMA Cremefine Profi 31 %		
0,130 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai		

PATIEKIMUI

papuošimui	Aitrieji žalieji pipirai (griežinėliais)
0,600 kg	Jazminų ryžiai

PARUOŠIMAS

Aliejuje pakepkite žaliojo kario pastą ir česnako griežinėlius. Įpilkite vandens, Rama Cremefine 31 %, kokosų pieno ir virkite.

Vėliau pridėkite žuvies padažo, smulkintos citrinžolės, kafiro laimo lapelių ir cukraus.

Viską sumaišykite su supjaustyta mėsa, ananasais ir cukriniais žirniais.

Pagardinkite žuvies sultinio esencija.

PATIEKIMAS

Žaliąjį karį su kiauliena, ananasais ir cukriniais žirniais patiekite su žaliųjų aitriųjų pipirų griežinėliais ir jazminų ryžiais.



Pravartu žinoti:

Tailende originaliai šiam patiekalui naudojami žirniniai baklažanai, kurie pas mus yra sunkiai prieinami. Dėl to recepte naudojami klasikiniai baklažanai. Šiam patiekalui taip pat puikiai tiktų ir cukinija ar moliūgas.



KNORR Raudonojo kario pasta 0,85 kg

Vidutiniškai aitri. Gaminama iš raudonųjų aitriųjų pipirų. Puikus priedas prie žuvies ir raudonos mėsos patiekalų.

MĖSOS KUKULIAI RAUDONOJO KARIO PADAŽE SU BAKLAŽANAIŠ

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

KUKULIAI

2,500 kg	Malta mėsa
0,100 kg	HELLMANN'S Garstyčios
0,020 kg	Imbierai (sutrinti)
2 vnt.	Kiaušiniai
pagal skonį	KNORR Juodieji malti pipirai
pagal skonį	Druska

PADAŽAS

0,060 l	Aliejus
0,600 kg	Baklažanai (nuvalyti)
0,225 kg	KNORR Kokosų pienas
1,300 l	Vanduo
0,200 kg	KNORR Raudonojo kario pasta
0,020 l	Žaliųjų citrinų sultys
0,035 kg	Rudasis cukrus
0,100 kg	Svogūnų laiškai
pagal skonį	Aitrioji paprika
pagal skonį	Druska

PARUOŠIMAS

KUKULIAI

Malta mėsą išmaišykite su visais ingredientais, pagardinkite druska ir suformuokite kukulius.

Kukulius apkepkite riebaluose ar gruzdintuvėje 170°C temperatūroje.

PADAŽAS

Raudonojo kario pastą pakepkite įkaitintame aliejuje, užpilkite vandeniu, pridėkite kokosų pieno ir virkite žemoje temperatūroje.

Tuomet pridėkite cukraus, žaliųjų citrinų sulčių ir pasūdykite pagal skonį.

Kai padažas bus paruoštas, pridėkite baklažanus ir kukulius. Viską trumpai pavirkite.

Pabaigoje pabarstykite smulkintais svogūnėliais ir pjaustytais aitriaisiais pipirais.

PATIEKIMAS

Patiekite su jazminų ryžiais.



Pravartu žinoti:

Jei norite, kad jautiena būtų išskirtinio skonio ir minkšta, vietoje druskos naudokite cukrų ir žuvies padažą. Cukrus palengvins karamelizaciją, o žuvies padažas pagardins mėsą (naudojant klasikinę druską, mėsa netektų vandens).



KNORR Professional Jautienos sultinio esencija 1 l

Nepakeičiama gardinant patiekalus, paryškina jautienos skonį ir aromatą. Lengvai dozuojama, akimirksniu pasiskirsto patiekale ir tobulai jungiasi su kitais produktais.

BEFSTROGENAS RYTITIŠKOJE VERSIJOJE SU ŽALIAISIAIS AGURKAIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

BEFSTROGENAS

1,000 kg	Jautiena (juostelėmis)	0,300 kg	Šitakiai (juostelėmis)
pagal skonį	Juodieji pipirai, rudasis cukrus, žuvies padažas	0,900 l	RAMA Cremefine Profi 15 %
0,060 l	Aliejus	0,045 l	KNORR Professional Jautienos sultinio esencija
0,300 kg	Svogūnai (plunksnelėmis)	0,080 kg	Svogūnų laiškai
		0,360 kg	Žalieji agurkai (kubeliais)

PATIEKIMUI

0,700 kg Ryžių makaronai

PARUOŠIMAS

BEFSTROGENAS

Jautieną pagardinkite pagal skonį pipirais, cukrumi ir žuvies padažu. Palikite mažiausiai valandai.

Keptuvėje įkaitinkite aliejų, sudėkite jautieną ir kepkite iki auksinės spalvos, kol suminkštės. Tuomet pridėkite pakeptus svogūnus ir šitakius.

Įpilkite Rama Cremefine 15 % ir Jautienos sultinio esencijos ir troškinkite. Pabaigoje pridėkite svogūnėlių ir žaliųjų agurkų.

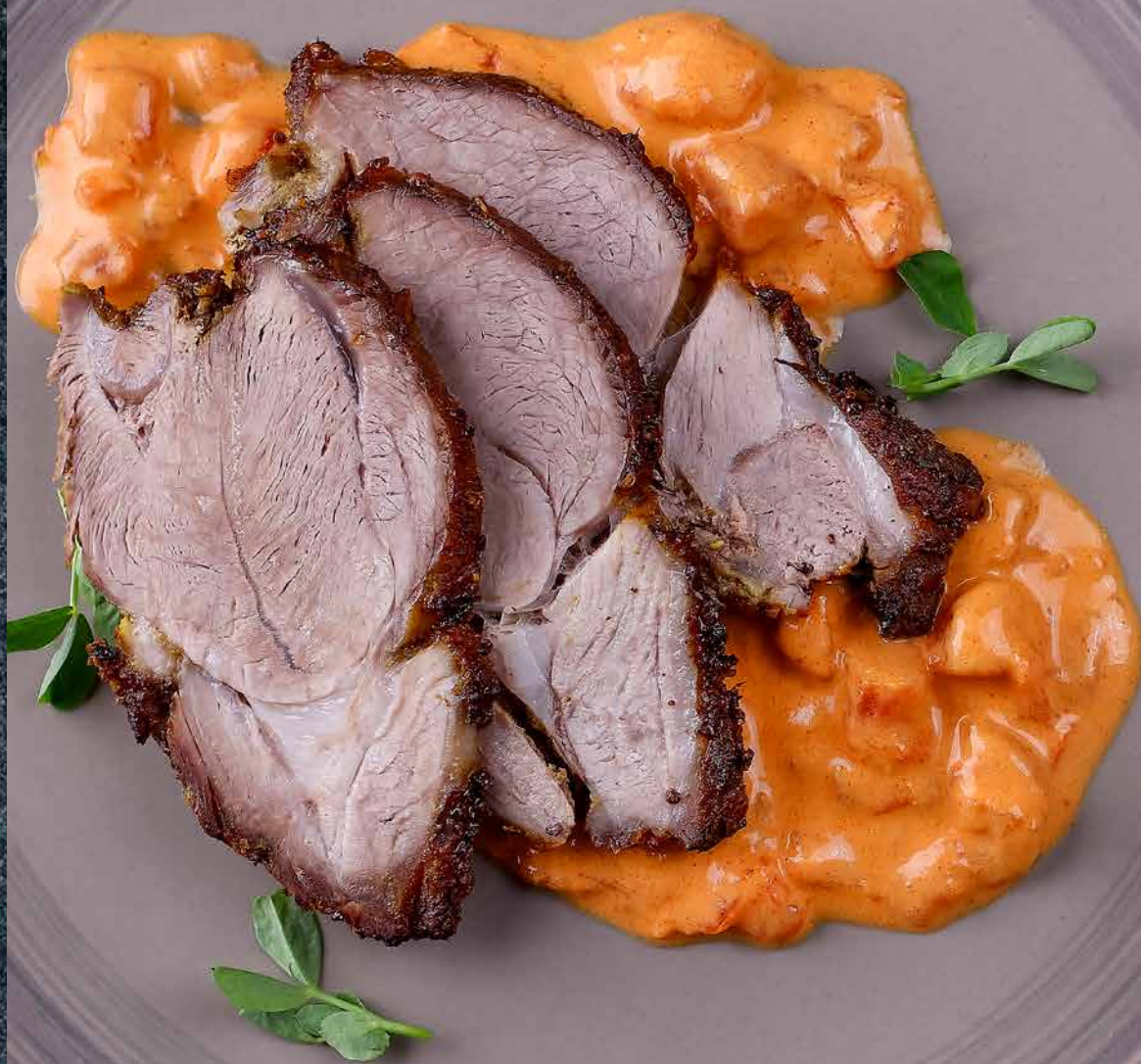
PATIEKIMAS

Patiekite su ryžių makaronais.



KNORR Professional Marinatas kiaulienai 0,75kg

Kiaulienos mėsai marinuoti ar gardinti tiesiai prieš terminį apdorojimą. Užtikrina visada vienodai aukštą marinavimo kokybę, suteikdamas patiekalams puikų, gerai subalansuotą skonį ir aromatą. Gali būti autorinių marinatų sudedamoji dalis. Sudėtyje yra aukščiausios kokybės, kruopščiai atrinktų žolelių ir prieskonių dideliais gabaliukais: česnako, juodųjų pipirų, baziliko, kalendros, alyvuogių aliejaus, apelsinų žievelės, muskato, šalavijo, aštrųjų paprikų.



Pravartu žinoti:

Jei norite, kad patiekalas būtų aromatingesnis, visus birius prieskonius pašildykite sausoje keptuvėje.

TROŠKINTA ĖRIENA SU PAKORA DARŽOVĖMIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

MARINATAS

1 žvaigždutė	Anyžiai
0,005 kg	Kalendros sėklos
0,005 kg	Garstyčių sėklos
0,005 kg	Ožragės sėklos
3 cm	Cinamono žievelė
0,030 kg	KNORR Professional Marinatas kiaulienai
0,030 kg	KNORR Geltonojo kario pasta
0,200 kg	Natūralus jogurtas

PADAŽAS

0,020 l	Aliejus
0,060 kg	KNORR Geltonojo kario pasta
0,500 l	RAMA Cremefine Fraiche 24%
0,100 l	Vanduo
4 vnt.	Kafiro laimo lapeliai
1 vnt.	Citrinžolė
0,020 kg	Rudasis cukrus
0,300 kg	KNORR Tomato Pronto

MĖSA

2,000 kg	Ėrienos kumpis
----------	----------------

PAKORA

0,005 kg	Kalendros sėklos
0,002 kg	Krapų sėklos
0,250 kg	Avinžirnių miltai
pagal skonį	Druska
0,150 kg	Žalioji paprika (plonais šiaudeliais)
0,100 kg	Svogūnai (plunksnelėmis)
0,150 kg	Morkos (sutrintos stambia daržovių tarka)
0,030 kg	Švieži špinatai (kapoti)
0,060 kg	Svogūnų laiškai
0,300 kg	Bulvės (sutrintos daržovių tarka)
0,020 kg	Kalendra (kapota)
0,040 l	KNORR Professional Daržovių sultinio esencija
0,040 l	Šaltas vanduo
kepimui	Aliejus

PARUOŠIMAS

MARINATAS

Anyžius, kalendrą, garstyčias, ožrages ir cinamoną sudėkite į grūstuvę ir sutrinkite. Sumaišykite prieskonius su likusiais ingredientais.

MĖSA

Mėsą įtrinkite paruoštu marinatu ir kepkite 140°C temperatūroje apie 90 minučių.

PADAŽAS

Pakepkite aliejuje geltonąją kario pastą, įpilkite Rama Cremefine 24 %, vandens, pridėkite kafiro laimo lapelių, traiškytą citrinžolę ir rudojo cukraus. Virkite keliolika minučių.

Išimkite kafiro laimo lapelius ir citrinžolę, pridėkite Tomato Pronto. Virkite 5 minutes.

Padažą pagardinkite pagal skonį druska.

PAKORA

Kalendrą ir krapus sutrinkite grūstuvėje, perdėkite į dubenį, pridėkite miltų, druskos ir išmaišykite.

Pridėkite likusius ingredientus ir vėl išmaišykite.

Iš gautos masės suformuokite rutuliukus ir kepkite įkaitintame aliejuje gruzdintuvėje.

PATIEKIMAS

Keptos ėrienos griežinėlius patiekite ant padažo su kepta pakora.

Pravartu žinoti:

Satay – tai vienas populiariausių azijietišų street food patiekalų. Gali būti taip pat gaminamas iš žuvies, jautienos ar paukštienos. Jei norite, vietoje žemės riešutų galite naudoti žemės riešutų sviestą.



KNORR Kokosų pieno milteliai 1 kg

Gali būti naudojami ne tik saldžiuose, bet ir sūriuose ar aštriuose patiekaluose. Tinka, tarp kitko, prie sriubų, padažų, kario patiekalų, žuvies patiekalų ir kepinų bei desertų. Patogiai dozuojamas, lengva išgauti norimą skonio intensyvumą.

KIAULIENOS IŠPJOVOS SATAY SU KREMINIU RIEŠUTŲ PADAŽU

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

PADAŽAS

0,400 l	RAMA Cremefine Profi 31 %
0,160 l	Vanduo
0,080 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai
0,250 kg	Riešutų sviestas
0,150 kg	KNORR Sambal Manis aštrus sojos ir aitriųjų pipirų padažas
0,010 l	Žuvies padažas
0,010 kg	Rudasis cukrus
1 vnt.	Žalioji citrina
0,010 kg	Trintas imbieras

IŠPJOVA

1,500 kg	Išvalyta kiaulienos išpjova
30 vnt.	Mediniai pagaliukai
0,025 kg	KNORR Professional Marinatas kiaulienai

PATIEKIMUI

0,600 kg	Jazminų ryžiai
----------	----------------

PARUOŠIMAS

PADAŽAS

Padažo ingredientus išmaišykite ir užvirkite. Pusę padažo atvėsinkite ir palikite marinatui.

Likusį padažą palikite šiltą, patiekimui.

IŠPJOVA

Išpjovą supjaustykite į 30 juostelių (mėsos pluoštų kryptimi) ir pagardinkite marinatu.

Užmaukite mėsą ant pagaliukų, panardinkite į šaltą padažą ir palikite marinuoti mažiausiai valandai.

Taip paruoštą Satay grilinkite ar kepkite 230°C temperatūroje kelias minutes.

PATIEKIMAS

Satay patiekite su karštu padažu ir jazminų ryžiais.



Pravartu žinoti:

Galite įsigyti jau paruoštas Gua bao bandeles (pvz., šaldytas).



KNORR Pang Gang aštrus sojos ir aitriųjų pipirų padažas, 1 l

Paruoštas padažas iš KNORR azijietišκών produktų kolekcijos. Naudojamas, visų pirma, mėsai marinuoti prieš keptant ar griliuojant. Suteikia patiekalams aitrumo su pomidorų užuomina.

GUA BAO – GARUOSE VIRTOS TEŠLOS BANDELĖ SU TROŠKINTAIS ŽANDAIS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ (PO 2 VIENETUS VIENAI PORCIJAI)

MĖSA

1,500 kg Nuvalyti jautienos žandai

MARINATAS

0,007 kg Jūros druska (stambi)

0,075 l KNORR Ketjap Manis saldus sojų padažas

0,015 kg Rudasis cukrus

0,030 kg Česnakai (smulkinti)

ŽANDŲ PARUOŠIMAS

0,030 l Aliejus

0,750 l Karštas vanduo

0,200 l KNORR Pang Gang aštrus sojos ir aitrųjų pipirų padažas

0,030 kg Švieži imbierai („jūlienne“)

TEŠLA

0,700 kg Kvietiniai miltai

0,350 l Šiltas vanduo

0,020 kg Sausos mielės

0,030 kg Cukrus

0,025 l Aliejus

0,007 kg Druska

PATIEKIMAS

0,100 kg Žaliosios paprikos (nuvalytos)

0,150 kg Žalieji agurkai (pusmėnuliai be sėklų)

0,050 kg Salierų stiebai

0,050 kg Svogūnų laiškai (smulkinti)

0,040 kg Žemės riešutai

0,010 kg Šviežia kalendra

PARUOŠIMAS

MĖSA

Išmaišykite marinato ingredientus, sudėkite jautienos žandus ir padėkite į šaldytuvą mažiausiai 4 valandoms.

ŽANDŲ PARUOŠIMAS

Žandus išimkite iš marinato ir apkepkite aliejuje. Perdėkite į puodą kartu su marinatu. Įpilkite karšto vandens ir uždenkite. Troškinkite žemoje temperatūroje, kol žandai taps labai minkšti. Tuomet atvėsinkite juos padaže.

Žandus – minimaliame padažo kiekyje – šiek tiek pašildykite ir suplėšykite šakute ar pirštais į smulkius pluoštus.

Prieš patiekimą įkaitinkite wok keptuvę, įpilkite Pang Gang padažo, pridėkite imbiero ir mėsą, viską apkepkite.

TEŠLA

Miltus sumaišykite su cukrumi ir druska. Mielės išmaišykite šiltame vandenyje. Prie miltų pridėkite išmaišytas mieles ir viską minkykite kelias minutes. Tešlą perdėkite į indą ir padėkite į šiltą vietą, kad paaugtų dvigubai.

Tuomet padėkite tešlą ant kočiojimo lentos, padarykite ritinį, kurį padalykite į 20 dalių, formuodami rutuliukus.

Iškočiokite tešlą, formuodami ovalius 0,5–1 cm storio paplotėlius. Suformuotą paplotėlį pertepkite aliejumi, padėkite ant jo kepimo popierių ir sulenkite perpus.

Paplotėlius virkite garuose. Išvirus, kepimo popierių išimkite.

PATIEKIMAS

Į paruoštas Gua bao bandeles įdėkite pagardintą mėsą ir šaltus priedus: papriką, agurkus, salierus, svogūnus, riešutus ir kalendrą.



Pravartu žinoti:

Taip paruoštos voveraitės puikiai tiks prie liesos žuvies ar paukštienos. Pateikdami jas prancūziškoje tešloje, sukursite įdomų užkandį.



KNORR Kokosų pieno milteliai 1 kg

Gali būti naudojami ne tik saldžiuose, bet ir sūriuose ar aštriuose patiekaluose. Tinka, tarp kitko, prie sriubų, padažų, kario patiekalų, žuvies patiekalų ir kepinų bei desertų. Patogiai dozuojamas, lengva išgauti norimą skonio intensyvumą.

VOVERAITĖS KOKOSŲ PIENE

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

VOVERAITĖS

1,600 kg	Nuvalytos voveraitės		
0,120 kg	Askaloniniai svogūnai	0,040 kg	KNORR Professional Primerba pievagrybių pasta
0,070 kg	Sviestas		
0,150 l	Baltasis vynas		
0,800 l	Vanduo		
0,150 kg	KNORR Kokosų pieno milteliai		
		pagal skonį	Druska

PATIEKIMUI

0,020 kg Svogūnų laiškai

PARUOŠIMAS

VOVERAITĖS

Voveraites sudėkite į verdantį vandenį, virkite kelias minutes, perkoškite.

Askaloninius svogūnus supjaustykite smulkiais kubeliais, apkepkite svieste, tuomet pridėkite voveraites, įpilkite vyno ir redukuokite iki 50%.

Užpilkite viską šiltu vandeniu, pridėkite kokosų pieno ir trumpai troškinkite.

Pagardinkite pagal skonį grybų pasta ir druska.

PATIEKIMAS

Prieš patiekdami, pabarstykite patiekalą pjaustytais svogūnų laiškais.



Pravartu žinoti:

Jei norite tobulai išvirti ankštines daržoves, tokias kaip avinžirniai, dieną prieš pamirkykite jas ir virkite minimaliame vandens kiekyje, uždengę švriu virtuviniu rankšluosčiu. Taip verdamos daržovės nejudės ir nebus pažeistos.



KNORR Geltonojo kario pasta 0,85 kg

Lengvai aitri kario pasta. Spalva nulemta ciberžolės. Idealiai tinka prie paukštienos, krevečių ir daržovių patiekalų. Galima ją dėti į sriubas, padažus ir marinatus.

AVINŽIRNIAI SU POMIDORAIS IR GELTONUOJU KARIU

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

AVINŽIRNIAI

0,500 kg	Avinžirniai	0,600 kg	KNORR Polparicca di
kepimui	Sezamų aliejus		Pomodoro pjaustyti
0,300 kg	Svogūnai (kubeliais)		pomidorai
0,250 kg	Salierų stiebai (kubeliais)	pagal	Juodieji pipirai, druska
0,050 kg	KNORR Geltonojo kario pasta	skonį	

PATIEKIMUI

0,060 kg Svogūnų laiškai

PARUOŠIMAS

AVINŽIRNIAI

Diėną prieš pamirkykite avinžirnius šiltame virtame vandenyje ir išvirkite pasūdytame vandenyje.

Pakepkite aliejuje svogūnus, salierus, pridėkite geltonojo kario pastos ir apkepkite. Sumaišykite su išvirtais avinžirniais ir pomidorais.

Pagardinkite druska ir pipirais pagal skonį.

Avinžirnius su pomidorais ir kariu trumpai patroškinkite žemoje temperatūroje.

PATIEKIMAS

Patiekite su smulkiai pjaustytais svogūnų laiškais.



KNORR Professional Daržovių sultinio esencija 1 l

Nepakeičiama gardinant patiekalus, paryškina daržovių skonį ir aromatą. Lengvai dozuojama, akimirksniu pasiskirsto patiekale ir tobulai jungiasi su kitais produktais.



Pravartu žinoti:

Jei norite, kad Jūsų tempura būtų labai traški, atmintė, kad prieš tai reiktų gerai atvėsinti tešlą. Rekomenduojama, kad tešloje būtų net ledo kubeliai.



TRAŠKIOS DARŽOVĖS TEMPUROJE

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

AITRUSIS APELSINŲ PADAŽAS

0,450 l	KNORR Sunshine Chili saldžiai aštrus aitriųjų paprikų padažas	0,300 kg
0,045 l	Apelsinų sultys	0,300 l
0,015 l	Žuvies padažas	skrudinimui
0,010 kg	Kalendra	

SALDUS SOJŲ PADAŽAS SU AITRIAISIAIS PIPIRAIŠ

0,450 l	KNORR Ketjap Manis saldus sojų padažas	0,400 kg
0,020 kg	Aitrieji pipirai	0,200 kg
0,010 kg	Sezamai (kepinti)	0,200 kg
		0,200 kg
		0,200 kg
		0,200 kg
		0,060 kg
		0,040 kg

TEMPURA:

Tempuros paniruotė
Šaltas vanduo
Aliejus

DARŽOVĖS

Brokoliai
Morkos
Petražolės
Salierų stiebai
Mažieji svogūnai
Ridikėliai
KNORR Professional
Daržovių sultinio esencija
Kvietiniai miltai

PARUOŠIMAS

AITRUSIS APELSINŲ PADAŽAS

Padažo ingredientus sujunkite ir pridėkite kapotos kalendros.

SALDUS SOJŲ PADAŽAS SU AITRIAISIAIS PIPIRAIŠ

Aitriuosius pipirus supjaustykite smulkiais kubeliais ir sudėkite į Ketjap Manis padažą. Viską išmaišykite ir pridėkite kepintų sezamų.

TEMPURA

Tempuros paniruotę sumaišykite su šaltu vandeniu.

DARŽOVĖS

Daržoves padalykite į mažesnes dalis savo nuožiūra. Pagardinkite Daržovių sultinio esencija ir pabarstykite miltais.

Panardinkite jas tempuroje ir iškepkite gruzdintuvėje įkaitintame aliejuje.

PATIEKIMAS

Traškias daržoves patiekite su padažais dubenėliuose.

Pravartu žinoti:

Okra – tai Azijos virtuvėje žinoma daržovė. Savo skoniu primena baklažaną ir šparagines pupeles. Išvirta suteikia patiekalams lipumo ir yra dekoratyvinis elementas.



KNORR Raudonojo kario pasta 0,85 kg

Vidutiniškai aitri. Gaminama iš raudonųjų aitriųjų pipirų. Puikus priedas prie žuvies ir raudonos mėsos patiekalų.

PUPELĖS POMIDORŲ PADAŽE SU RAUDONUOJU KARIU

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

0,400 kg	Pupelės	0,250 kg	Rūkyta šoninė (kubeliais)
pagal	Druska	0,400 kg	Dešra (griežinėliais)
skoni		0,080 kg	Petražolės (griežinėliai)
kepimui	Aliejus	0,150 kg	Okra (griežinėliais)
0,100 kg	KNORR Raudonojo kario pasta	0,150 kg	Morkos (griežinėliais)
0,120 kg	Askaloniniai svogūnai	0,030 kg	KNORR Daržovių sultinys
	(žiedeliais)	0,800 kg	KNORR Tomato Pronto
0,100 kg	Porai (žiedeliais)		

PARUOŠIMAS

Dieną prieš pamirkykite pupeles šiltame virtame vandenyje ir išvirkite pasūdytame vandenyje.

Aliejuje pakepkite raudonojo kario pastą, askaloninius svogūnus ir porus.

Atskiroje keptuvėje pakepkite šoninę, dešrą ir likusias daržoves.

Pakeptus ingredientus sumaišykite su pupelėmis, pridėkite Tomato Pronto, pagardinkite pagal skonį daržovių sultiniu. Jei reikia, įpilkite vandens.

Viską troškinkite iki troškinio konsistencijos. Jei reikia, sutirštinkite.



KNORR Sunshine Chili saldžiai aštrus aitriųjų paprikų padažas, 1 l

Puikus, visų pirma, kaip padažas, patiekiamas tiesiai iš buteliuko ar su pasirinktais ingredientais (pvz., apelsinų sultimis ir kalendra). Taip pat galima juo patepti keptus vištienos sparnelius, šonkauliukus ar sprandinę, norint išgauti saldžiai aštrią glazūrą.



Pravartu žinoti:

Jei norite, kad pupelės būtų intensyviai žalios šviežios spalvos, nepamirškite virimo metu į vandenį įberti cukraus. Greitas atvėsėjimas vandenyje su ledu nutrauks virimo procesą ir sutvirtins spalvą.



ŠPARAGINIŲ PUPELIŲ IR SHIMEJI GRYBŲ SALOTOS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

MARINUOTI SVOGŪNAI

0,500 kg	Svogūnai
0,050 kg	Cukrus
0,020 l	Žuvies padažas
0,020 l	Ryžių actas

PATIEKIMUI

0,100 kg	Skrudinti anakardžių riešutai
----------	-------------------------------

SALOTOS

2 kg	Šparaginės pupelės
0,080 kg	Shimeji grybai
	KNORR Sunshine Chili
0,300 l	saldžiai aštrus aitriųjų paprikų padažas
0,150 l	Aliejus
0,080 l	Ryžių actas
pagal skonį	Žuvies padažas

PARUOŠIMAS

MARINUOTI SVOGŪNAI

Svogūnus supjaustykite gabalėliais, sumaišykite su marinato ingredientais ir padėkite į šaldytuvą mažiausiai 2 valandoms.

SALOTOS

Pupeles ir grybus blanšuokite, sumaišykite su likusiais ingredientais ir marinuotais svogūnais. Pagardinkite pagal skonį.

PATIEKIMAS

Salotas patiekite lėkštėje, pabarstytas kepintais riešutais.

Pravartu žinoti:

Jei norite, kad Jūsų kopūstai būtų saldžiarūgščio skonio, atminkite, kad pirmiau reikėtų įberti cukraus, o tik vėliau įpilti acto. Tokiu būdu lengviau išgausite subalansuotą skonį. Norint paruošti aitresnį variantą, galima pridėti smulkiai pjaustytų aitriųjų pipirų.



KNORR Sambal Manis aštrus sojų padažas su aitriosiomis paprikomis, 1 l

Nepakeičiamas gaminant „stir-fry“ tipo patiekalus. Tereikia pridėti jo prie kiniškoje wok keptuvėje apkeptų daržovių ir mėsos. Suteikia patiekalams rytietiško saldžiai aitraus skonio su daržovių užuomina.

KINIŠKOS KOPŪSTŲ SALOTOS

SUDĖTIS

10 PORCIJŲ

3,000 kg	Baltagūžiai kopūstai	pagal skonį	Druska
0,150 l	Ryžių actas	pagal skonį	Cukrus
0,250 g	KNORR Sambal Manis	0,200 l	Aliejus
	aštrus sojos padažas su		
	aitriosiomis paprikomis		

PARUOŠIMAS

Kopūstus supjaustykite juostelėmis.

Pridėkite druskos, cukraus, acto, Sambal Manis padažo ir aliejaus bei viską išmaišykite.

Salotas palikite 10 minučių, tuomet dar kartą išmaišykite ir patiekite.





PRODUKTAI



KNORR Professional Jautienos
sultinio esencija 1 l



KNORR Professional Vištienos
sultinio esencija 1 l



KNORR Professional Žuvies
sultinio esencija 1 l



KNORR Professional Daržovių
sultinio esencija 1 l



KNORR Sunshine Chili
saldžiai aštrus aitriųjų
paprikų padažas 1 l



KNORR Sambal Manis aštrus
sojų padažas su aitriosiomis
paprikomis 1 l



KNORR Pang Gang aštrus
sojos ir aitriųjų pipirų
padažas 1 l



KNORR Ketjap Manis –
Saldus sojų padažas 1 l



KNORR Žaliojo kario
pasta 0,85 kg



KNORR Raudonojo kario
pasta 0,85 kg



KNORR Geltonojo kario
pasta 0,85 kg



KNORR Kokosų pieno
milteliai 1 kg



Rama Cremefine Profi
1 l



Rama Combi Profi
3,7 l



Rama Culinesse Profi
0,9 l



KNORR Delikat
Prieskoniai mėsai 0,6 kg

PRODUKTAI TAILANDO VIRTUVEI

AZIJOS VIRTUVEI IR KLASIKINIAMS PATIEKALAMS SU AZIJOS PRIESKONIU

KNORR GELTONOJO KARIO PASTA 850 G

- Autentiškas Azijos receptas, pagamintas iš šviežių tailandietiško prieskonių: tokių kaip, ciberžolė, citrinžolių, askaloninių česnakų, alpinijų ir citrinmedžio vaisių žievelės.
- PUIKIAI DERA SU PAUKŠTIENA IR JŪROS GĖRYBĖMIS
- NAUTOTI: 1 litrui padažo reikia 20g pastos
- PAGAMINTA TAILANDE

KNORR RAUDONOJO KARIO PASTA 850 G

- Autentiškas Azijos receptas, pagamintas iš šviežių tailandietiško prieskonių: raudonųjų pipirų, citrinžolių, askaloninių česnakų, alpinijų ir citrinmedžio vaisių žievelės.
- PUIKIAI DERA SU MĖSA IR ŽUVIMI
- NAUTOTI: 1 litrui padažo reikia 20g pastos
- PAGAMINTA TAILANDE

PRODUKTAI TAILANDO VIRTUVEI

AZIJOS VIRTUVEI IR KLASIKINIAMS PATIEKALAMS SU AZIJOS PRIESKONIU



KNORR ŽALIOJO KARIO PASTA 850 G

- Autentiškas Azijos receptas, pagamintas iš šviežių tailandietiško prieskonių: žaliųjų pipirų, citrinžolių, askaloninių česnakų, alpinijų ir citrinmedžio vaisių žievelės.
- PUKIAI DERA SU PAUKŠTIENA IR DARŽOVĖMIS
- NAUTOTI: 1 litrui padažo reikia 20g pastos
- PAGAMINTA TAILANDE



KNORR KOKOSŲ PIENO MILTELIAI 1 KG

- 1 kg kokosų pieno pagaminti naudojama 20 atsakingai užaugintų kokosų.
- Tinkamas gaminant aštrius ir saldžius patiekalus: sriubas, padažus, karį, žuvies patiekalus, pyragus, desertus ir daugelį kitų.
- Kokoso pienas miltelių pavidalu yra labai patogus kai reikia išgauti norimą konsistenciją ir skonio intensyvumą.
- KOKOSO PIENUI PARUOŠTI: 150 g + 850 ml vandens
- KOKOSO KREMUI PARUOŠTI: 250 g + 750 ml vandens
- PAKUOTĖS IŠEIGA: 6,6 l kokoso pieno

Susisiekitė su mumis:



Edvinas Genys

Distribucijos ir
svarbių klientų specialistas



+370 682 49006

Edvinas.Genys@unilever.com



Martynas Sadychovas

Kulinarijos verslo konsultantas



+370 612 92726

Martynas.Sadychovas@unilever.com



Simas Šveikys

Kulinarijos verslo konsultantas



+370 612 95007

Simas.Sveikys@unilever.com

www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**