



GRUPINIS MENIU

Užsakovieji renginiai, švediško stalo ar
banketo paruošimas be jokių paslapčių!



Unilever
Food
Solutions

Grupinio meniu paruošimas yra tikras iššūkis – tiek kulinarinis, tiek organizacinis.

.....
Dėl to paprašėme mūsų virtuvės šefų, kurie ne kartą ruošė maistą labai didelėms grupėms, taip pat ekstremaliomis sąlygomis, pasidalyti savo patirtimi.

REZULTATUS RASITE ŠIAME LEIDINYJE.

Čia yra ir geriausiai parduodamų užsakomųjų renginių patiekalų receptų – gardžių sriubų, pagrindinių patiekalų (įskaitant vegetariškus), makaronų ir desertų, kuriuos greitai paruošite iš lengvai prieinamų ir nebrangių produktų.

.....

.....
Šiuos patiekalus pajavairinome, kad atitiktų naujausias kulinarijos tendencijas. Patiekalų skoni paryškins „Unilever Food Solutions“ siūlomi produktai.

Jie taip pat leis sutaupyti laiko. Mūsų leidinyje rasite ir daugiau įvairių būdų ir gudrybių, padėsiančių veikti greitai ir efektyviai.

Taip pat sužinosite, kaip apskaičiuoti patiekalų sąnaudas ir kainą, kad Jūsų pasiūlymas būtų patrauklus klientui ir pelningas Jums.

.....



620 vnt.



380 vnt.





TURINYS

IŽANGA

..... 2

PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Jautienos sultinys su Grandine makaronais ir brunoise technika pjaustytomis daržovėmis	 4
Vištiena įdaryta rikotos sūriu, kepta paprika ir špinatais, su šafraniniu rizotu	 7
Grilyje kepta nugarinė su kaulu pipirų padaže su voveraitėmis	 8
Farfalle makaronai su vištiena ir voveraitėmis, šonine ir kreminiu padažu	 11
Yakitori vištiena – glazūruota, su keptomis daržovėmis	 12
Trąški kiauliena amerikietišškai, barbekiu padaže su glazūruotais kukurūzais	 15
Jautienos terijakis su žaliomis daržovėmis ir kokosiniais jazminų ryžiais	 16
Musaka	 19
Bri sūris su bulvėmis, šonine ir salotomis su riešutų užpilu	 20
Starkis bulvių apvalkale, patiekiamas ant saldžių kopūstų su žaliaisiais žirneliais ir morkomis	 23
Menke kreminiame padaže su porais ir baltuoju vynu, su bulvių piurė ir daržovėmis	 24
Daržovėmis įdarytas upėtakis su rūkyta šonine aksombaravykių padaže	 27
Penne makaronai su žaliomis daržovėmis ir juodaisiais lešiais alyvuogių pesto padaže	 28
Tamsūs lešių gulašas	 31
Žaliųjų pupelių karis su avinžirniais ir kokosų pienu	 32
Bulvių kroketai su tartaro padažu	 35

DESERTAI



Šokoladinis fondanas – šokoladinis pyragelis su ledaus	 36
Morkų Panna Cotta su apelsinų uogiene	 39

PATARIMAI

..... 40

KNORR PRODUKTAI

..... 42

JAUTIENOS SULTINYS SU GRANDINE MAKARONAIS IR BRUNOISE TECHNIKA PJAUSTYTOMIS DARŽOVĖMIS

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

SULTINYS:

Jautienos kaulai	0,750 kg
Vanduo	3,000 l
Morkos (nuluptos)	0,200 kg
Salierų šaknys (nuvalytos)	0,050 kg
Petražolės (nuvalytos)	0,150 kg
Porai, baltoji dalis	0,050 kg
Svogūnai (kepinti, nelupti)	0,100 kg
Salierų stiebai, nulupti	0,090 kg
Laurų lapai	2 vnt.
Juodieji pipirai, grūsti	5 žirneliai
KNORR Jautienos sultinys	0,050 kg
Druska	Pagal skonį

MAKARONAI:

KNORR Grandine makaronai	0,120 kg
--------------------------	----------

PATEIKIMUI:

Petražolių šakelės	0,010 kg
--------------------	----------

PARUOŠIMAS

SKAIDRUS SULTINYS:

- Kaulus išplaukite ir apvirkite, nuskalaukite šaltu vandeniu.
- Tuomet užpilkite šaltu vandeniu ir užvirkite, pridėkite nepjaustytas daržoves ir prieskonių.
- Virkite žemoje temperatūroje apie valandą, tuomet pridėkite jautienos sultinio ir virkite dar apie 20 minučių.
- Perkoškite per marlę ir pagardinkite pagal skonį.
- Morkas, petražoles ir salierus iš sultinio supjaustykite smulkiais kubeliais – brunoise metodu.

MAKARONAI:

- Makaronus išvirkite ir gerai praskalaukite šaltame vandenyje.

PATIEKIMAS:

- Į sultinio dubenėlį įdėkite makaronų, pjaustytų daržovių ir užpilkite sultiniu.
- Pabarstykite petražolėmis.

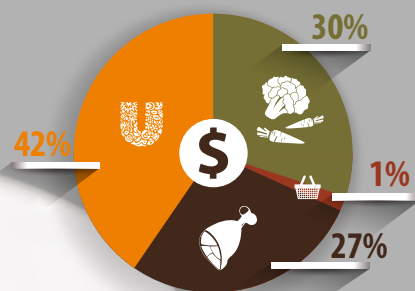
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

KNORR JAUTIENOS SULTINYS 0,9 KG

Paryškina natūralų jautienos skonį ir aromatą.
Nepaprastai skaidrus, idealiai tinkantis įvairiems patiekalams pagardinti – sriuboms, padažams, troškiniams.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

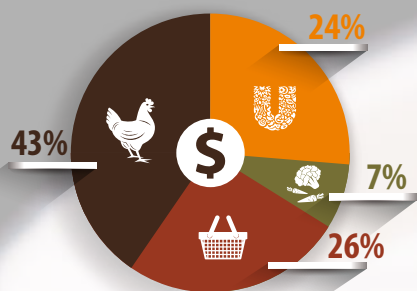


Pravartu žinoti

Makaronai Grandine dėl savo formos idealiai tinka sriuboms bei pagrindiniams patiekalams, kuriuose gali pakeisti ryžius ar kitas kruopas.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Pravartu žinoti

Rikotos sūris puikiai pakeis grietinę farše, švelniai jį sutirštins ir suteiks subtilios kreminio skonio užuominos.



VIŠTIENA ĮDARYTA RIKOTOS SŪRIŲ, KEPTA PAPRIKA IR ŠPINATAIS, SU ŠAFRANINIU RIZOTU

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

VIŠTIENA:

Vištienos krūtinėlė 1,300 kg
KNORR Professional Marinatas paukštienai 0,015 kg

ĮDARAS:

RAMA Culinesse Profi Kepimui
Švogūnai (kubeliais) 0,030 kg
Česnakai (smulkinti) 0,005 kg
Šaldyti špinatų lapai (išspausti) 0,120 kg
Druska, juodieji pipirai Pagal skonį
Rikotos sūris 0,100 kg
KNORR Griliuje keptos paprikos 0,150 kg
RAMA Combi Profi Kepimui

ŠAFRANINIS RIZOTAS:

Alyvuogių aliejus Kepimui
Askaloniniai svogūnai (smulkiais kubeliais) 0,060 kg
Česnakai (griežinėliais) 0,010 kg
Arborio ryžiai (rizotui) 0,400 kg
Baltasis sausas vinas 0,050 l
KNORR Vištienos sultinys 0,020 kg
KNORR Prieskoninė pasta su šafranais Pagal skonį
Vanduo 1,000 l
Parmezanas (smulkiai tarkuotas) 0,040 kg

PETRAŽOLIŲ ALIEJUS:

Petražolių šakelės 0,025 kg
Alyvuogių aliejus 0,100 l

PARUOŠIMAS

VIŠTIENA:

- Vištienos krūtinėlę įpjaukite, geriausia viršutinėje dalyje, pagardinkite marinatu paukštienai.

ĮDARAS:

- Ant Culinesse pakepinkite svogūnus ir česnakus. Pridėkite išspaustus supjaustytus špinatus, pagardinkite druska ir pipirais.
- Atvėsusius keptus ingredientus sumaišykite su rikotos sūriu ir ant grotelių kepta paprika, supjaustyta kubeliais.
- Paruošta mase įdarykite vištienos krūtinėlę.
- Kepkite konvekciniame krosnyje su Combi Profi.

RIZOTAS:

- Alyvuogių aliejuje apkepkite askaloninius svogūnus ir česnakus, pridėkite ryžius ir pakepkite žemoje temperatūroje, kol ryžiai taps skaidrūs. Įpilkite vyno.
- Vištienos sultinį sumaišykite su vandeniu ir užvirkite. Supilkite į ryžius ir pridėkite prieskonių pastos su šafranu.
- Viską uždenkite ir kepkite orkaitėje 18 minucijų 185°C temperatūroje. Apibarstykite tarkuotu parmezanu.

PETRAŽOLIŲ ALIEJUS:

- Alyvuogių aliejų įkaitinkite iki 40°C temperatūros, pridėkite petražolių kartu su stiebeliais, viską sutrinkite ir perkoškite per smulkų sietelį

PATIEKIMAS:

- Iškeptą krūtinėlę perpjaukite taip, kad būtų matomas įdaras. Vištinę patiekite su paruoštu rizotu apibarstytu parmezanu, petražolių aliejumi ir spalvotais keptais vyšniniais pomidorais.

* Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



KNORR PROFESSIONAL MARINATAS PAUKŠTIENAI 0,7 KG

Paukštienai marinuoti ar pagardinti prieš apdorojimą – tinka vištienai, perlinių vištų mėsei, putpelių mėsei ar antienai. Užtikrina visada vienodai aukštą marinavimo kokybę, suteikdamas puikų, gerai subalansuotą skonį ir aromatą. Gali būti autorinių marinatų sudedamoji dalis. Sudėtyje yra, aukščiausios kokybės kruopščiai atrinktų žolelių ir prieskonių dideliais gabaliukais: raudonųjų paprikų, rozmarino, kalendros, ciberžolės, jūros druskos.

GRILYJE KEPTA NUGARINĖ SU KAULU PIPIRŲ PADAŽE SU VOVERAITĖMIS

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

MĖSA:

Nugarinė su kaulu 1,300 kg

MARINATAS:

KNORR Professional 0,020 kg

Marinatas kiaulienai

Švieži česnakai 5 skiltelės

KNORR Professional 0,015 kg

Primerba Čiobrelių pasta

Aliejus 0,050 l

PADAŽAS:

KNORR Padažas su 0,070 kg

žaliaisiais pipirais

Vanduo 0,500 l

RAMA Cremefine Profi 15 % 0,030 l

Voveraitės (šaldytos) 0,200 kg

RAMA Culinesse Profi

Gastrique Kepimui Pagal skonį

KEPTI PASTARNOKAI:

Pastarnokai 0,500 kg

Česnakas 6 skiltelės

Aliejus 0,030 l

Jūros druska Pagal skonį

KARAMELIZUOTOS

MORKOS:

Morkos 0,400 kg

Medus 0,050 kg

Sidras 0,070 l

LAPINIŲ KOPŪSTŲ

TRAŠKUČIAI:

Lapiniai kopūstai 0,500 kg

Jūros druska Pagal skonį

Juodieji pipirai Pagal skonį

Citrina Kepimui

RAMA Culinesse Profi

PARUOŠIMAS

MĖSA:

- Išpjaukite iš nugarinės vieną kaulą, o kitą palikite. Padalykite lygiomis porcijomis.
- Marinatą kiaulienai sumaišykite su smulkintais česnakais, Primerba čiobrelių pasta ir aliejumi. Įtrinkite mėsą ir palikite marinuotis.
- Nugarinę iškepkite grilyje ar konvekciniame krosnyje.

PIPIRŲ PADAŽAS SU VOVERAITĖMIS:

- Voveraites atšildykite ir apkepkite ant Culinesse Profi.
- Padažą su žaliaisiais pipirais sumaišykite su vandeniu ir užvirkite. Sumaišykite su keptomis voveraitėmis.
- Užpilkite Cremefine Profi 15 % ir pagardinkite pagal skonį.

KEPTI PASTARNOKAI:

- Pastarnokus nuskusite, supjaustykite ilgais, storais šiaudeliais ir iškepkite su neluotomis česnako skiltelėmis. Apšlakstykite aliejumi ir pagardinkite druska.

KARAMELIZUOTOS MORKOS:

- Morkas supjaustykite taip pat, kaip pastarnokus, apvirkite ir karamelizuokite meduje, užpilkite sidru.

KEPTI LAPINIAI KOPŪSTAI:

- Lapinius kopūstus nuvalykite ir padalykite į dvi dalis: vieną pakepkite ant Culinesse Profi, pagardinkite druska, pipirais ir citrina, o iš kitos dalies paruoškite traškučius.

LAPINIŲ KOPŪSTŲ TRAŠKUČIAI:

- Lapinius kopūstus išdėliokite ant kepimo popieriaus, pabarstykite jūros druska ir džiovinkite konvekciniame krosnyje maždaug 170°C temperatūroje kelias minutes, kol kraštai švelniai paruduos ir kopūstai bus traškūs.

PATIEKIMAS:

- Grilyje keptą nugarinę patiekite su keptais pastarnokais, karamelizuotomis morkomis ir keptais lapiniais kopūstais bei lapinių kopūstų traškučiais.

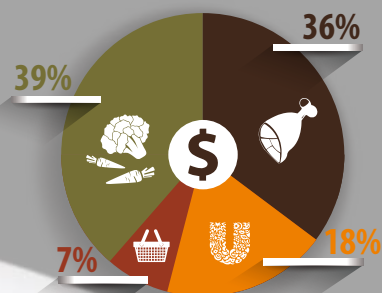
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

KNORR PADAŽAS SU ŽALIAISIAIS PIPIRAIS 0,85 KG

Klasikinis aromatingų žaliųjų pipirų skonio padažas. Skirtas kepsniams ir keptai mėsai.

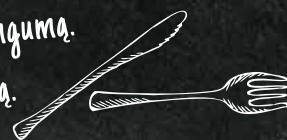


PAGRINDINIAI PATIEKALAI

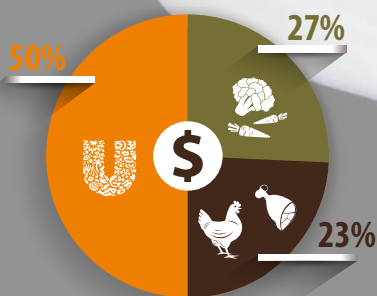


Pravartu žinoti

Nugarinę marinuokite aromatingame alyvuogių aliejuje su Primerba prieskonių pasta su čiobreliais. Kepkite ją trumpai, bet aukštoje temperatūroje. Atminkite, kad prieš patiekiant mėsa turėtų „pailsėti“ – tai padės išlaikyti jos sultingumą. Lapinių kopūstų traškučiai pavairins patiekalą.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Pravartu žinoti

Patiekalo grybų skoni sustiprinsite Voveraičių kremine sriuba. Jei norite pateikti šį patiekalą didesnio renginio metu, tai prieš jį šildant išmaišykite išvirtus šaltus al dente makaronus su šaltu padažu – makaronai sugers mažiau padažo ir nebus sausi.



FARFALLE MAKARONAI SU VIŠTIENA IR VOVERAITĖMIS, ŠONINE IR KREMINIU PADAŽU

SUDĖTIS IO PORCIJŲ:

VIŠTIENA:

Vištienos flė	0,700 kg
KNORR Delikat Prieskoniai paukštienai	0,025 kg
RAMA Culinesse Profi	0,025 l

PADAŽAS:

KNORR Kreminė voveraičių sriuba	0,050 kg
Vanduo	0,300 l
Maži svogūnėliai (su laiškais)	0,100 kg
Česnakas (smulkintas)	3 skiltelės
Voveraitės atšildytos (apvirtos vandenyje su pienu)	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	0,030 l
RAMA Cremefine 31 % Profi	1,000 l
Švieži špinatai	0,050 kg
Druska	Pagal skonį
Rūkyta šoninė griežinėliais	0,150 kg

MAKARONAI:

Farfalle makaronai	0,800 kg
--------------------	----------

PARUOŠIMAS

VIŠTIENA:

- Vištieną supjaustykite trumpomis juostelėmis, sumaišykite su Delikat ir Culinesse Profi, sudėkite į indą ir kepkite 190 °C temperatūroje maždaug 6–8 minutes.

PADAŽAS:

- Kreminę voveraičių sriubą išmaišykite su šiltu vandeniu ir užvirkite.
- Baltąją mažų svogūnėlių dalį supjaustykite plunksnelėmis ir apkepkite su česnakų, pridėkite apvirtas supjaustytas voveraites ir trumpai pakepkite.
- Tuomet įpilkite Cremefine Profi 31 % ir trumpai pavirkite. Pridėkite anksčiau paruoštą voveraičių sriubą, apkeptą mėsą ir špinatų lapelius. Viską užvirkite ir pagardinkite pagal skonį.
- Šoninę perpjaukite perpus ir pakepkite orkaitėje.

MAKARONAI:

- Makaronus išvirkite al dente ir perskalaukite šaltu vandeniu.

PATIEKIMAS:

- Makaronus išmaišykite su padažu, perdėkite į indą ir pabarstykite supjaustytais mažųjų svogūnų laiškais.

*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



RAMA CREMEFINE PROFI 31% I L

Unikalus grietinėlės skonis ir daug kitų privalumų profesionalams. Puikiai tinka tiek sūriams, tiek saldiems patiekalams.

YAKITORI VIŠTIENA – GLAZŪRUOTA, SU KEPTOMIS DARŽOVĖMIS

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

VIŠTIENA :

Vištienos blauzdelės be odos

1,500 kg

MARINATAS:

KNORR Pang Gang Aštrus padažas su

0,200 l

aitriosiomis paprikomis ir pomidorais

KNORR Ketjap Manis Saldus sojų padažas

0,050 l

Česnakas

3 skiltelės

Imbieras (trintas)

0,035 kg

Cukrus

0,040 kg

DARŽOVĖS:

Morkos (nuluptos)

0,400 kg

Cukinija

0,300 kg

Askaloniniai svogūnai (nulupti, puselės)

0,150 kg

Ridikėliai

10 vnt.

Pekino kopūstai

0,250 kg

RAMA Culinresse Profi

0,050 l

KNORR Sunshine Chili Saldžiai-aštrus aitriųjų

0,100 l

paprikų padažas

RYŽIAI:

Jazminų ryžiai

0,500 kg

PARUOŠIMAS

BLAUZDELĖS:

- Blauzdeles supjaustykite į 30 gabaliukų.

MARINATAS:

- Sumaišykite marinato ingredientus.
- Įdėkite į jį vištieną ir palikite šaldytuve 12 valandų.

YAKITORI – ŠAŠLYKAS:

- Išimkite vištieną iš marinato ir užmaukite ant šašlykų iešmų.
- Kepkite 210°C temperatūroje maždaug 12 minučių. Praėjus pusei laiko, apipilkite mėsą likusiu marinatu.

DARŽOVĖS:

- Morkas ir cukiniją supjaustykite šiaudeliais, askaloninius svogūnus ir ridikėlius perpjaukite per pusę, o Pekino kopūstus supjaustykite gabaliukais.
- Daržoves apkepkite paeiliui keptuvėje. Tuomet įpilkite Sunshine chili padažo ir trumpai pašildykite. Pagardinkite druska.

RYŽIAI:

- Ryžius gerai nuskalaukite šaltu vandeniu, tuomet užpilkite šaltu vandeniu (centimetru virš ryžių).
- Garinkite 100°C temperatūroje 17 minučių.

PATIEKIMAS :

- Patiekite su ryžiais ir daržovėmis.

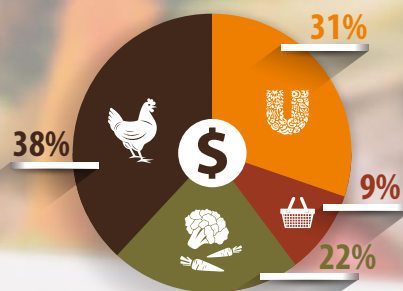
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

KNORR PANG GANG AŠTRUS PADAŽAS SU AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS IR POMIDORAIS 1 L

Paruoštas azijos virtuvės padažas, naudojamas, visų pirma, mėsai marinuoti prieš kepat ar grilijuojant. Suteikia patiekalams aitrumo su pomidorų užuomina.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

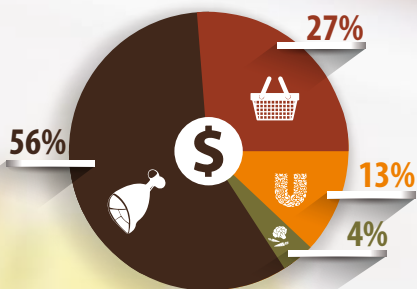


Pravartu žinoti

„Yakitori“ – tai tradicinis japonų patiekalas, kurio pažodinis vertimas yra „griliuota vištiena“. Patiekalo sėkmės paslaptis yra geras marinatas. Jam paruošti naudokite Pang Gang padažą, su kuriuo mėsa bus sultinga. Traškios daržovės papildys patiekalą.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Pravartu žinoti

Išmėginkite mūsų autorinį BBQ stiliaus padažą.
Knorr ir klasikinio BBQ padažų derinys leidžia išgauti tamsų, intensyvaus
keptos mėsos skonio padažą su rūkytos mėsos aromatu.



TRAŠKI KIAULIENA AMERIKIETIŠKAI, BARBEKIU PADAŽE SU GLAZŪRUOTAIS KUKURŪZAIS

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

MĖSA:

Kiaulienos mentė	3,000 kg
Druska	0,045 kg
Druska sūdymui	0,045 kg
Cukrus	0,040 kg
Obuolių actas	0,100 l
Vanduo	4,000 l
RAMA Combi Profi	0,040 l

MARINATAS:

KNORR Delikat Prieskoniai mėsai	0,040 kg
Rudasis cukrus	0,012 kg
Pipirai	0,005 kg
Kuminas	0,003 kg
Džiovinți česnakai	0,002 kg

PADAŽAS:

Vanduo	1,000 l
KNORR Gravy padažas	0,100 kg
BBQ padažas	0,200 kg
Obuolių actas	0,040 l

DARŽOVĖS:

Šaldyti kukurūzai	1,500 kg
Sviestas	0,075 kg
Keptos bulvės	10 vnt.

PARUOŠIMAS

MĖSA:

- Paruoškite sūrymą ir įdėkite į jį mentę 24 valandoms.
- Mėsą išimkite, nuplaukite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. Pabarstykite paruoštu pabarstu iš visų pusių.
- Mentę apipurškite su Combi Profi ir kepkite 230°C temperatūroje 15 minučių, kad mėsa gerai susikaramelizuotų, o tuomet sumažinkite temperatūrą iki 120°C ir kepkite, kol mėsa suminkštės.

PADAŽAS:

- Į skardą nuo mėsos kepimo įpilkite 1 litrą vandens, užvirkite ir perpilkite į puodą. Pridėkite likusius padažo ingredientus ir virkite žemoje temperatūroje iki norimos konsistencijos.

DARŽOVĖS:

- Kukurūzus išvirkite ir apkepkite su sviestu.

PATIEKIMAS:

- Traškią kiaulieną barbekiu padaže patiekite su glazūruotais kukurūzais ir kepta bulve.

*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



KNORR GRAVY MĖSOS PADAŽAS 1,4 KG

Greitas ir paprastas būdas išraiškingo keptos mėsos skonio ir spalvos padažui ruošti. Leidžia išgauti tiek stipraus padažo, kiek Jums reikia. Puikiai tinka su įvairiomis mėsos rūšimis – nuo jautienos ir kiaulienos, iki antienos, vištienos ir žvėrienos.

JAUTIENOS TERIJAKIS SU ŽALIOMIS DARŽOVĖMIS IR KOKOSINIAIS JAZMINŲ RYZIAIS

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

MĖSA:

Jautienos kumpis 1,200 kg

MARINATAS:

Obuolių actas 0,080 l

KNORR Ketjap Manis Sal-

dus sojų padažas 0,160 l

Bulvių krakmolos 0,080 kg

NUOVIRAS:

KNORR Professional 2,000 l

Jautienos sultinio esencija

Bulvių krakmolos 0,040 kg

Vanduo 0,050 kg

JAZMINŲ RYZIAI SU

KOKOSO PIENU:

Jazminų ryžiai 0,300 kg

Vanduo 0,300 l

Kokosų pienas 0,100 l

Druska Pagal skonį

TERIJAKIO PADAŽAS:

KNORR Ketjap Manis 0,300 l

Saldus sojų padažas 0,100 l

Ryžių vynas – mirinas 0,040 l

Ryžių actas 0,060 kg

Cukrus

DARŽOVĖS

Šparaginės pupelės 0,400 kg

Cukriniai žirniai 0,200 kg

Cukinija 0,600 kg

Aliejus Kepimui

Sezamo aliejus Kepimui

PAPUOŠIMUI:

Svogūnų laiškai Papuošimui

Kepinti sezamai Papuošimui

PARUOŠIMAS

MĖSA:

- Jautienos kumpį supjaustykite plonais griežinėliais.

MARINATAS:

- Obuolių actą sumaišykite su Ketjap Manis padažu ir bulvių krakmolu, pridėkite supjaustytą mėsą. Palikite marinuotis apie 2–3 valandas.
- Užvirkite vandenį su jautienos sultinio esencija. Nedideliame vandens kiekyje išmaišykite bulvių krakmolą, įpilkite vandens.
- Kumpį meskite porcijomis keletui sekundžių taip, kad susitrauktų baltymai ir ant mėsos susidarytų plona plėvelė.
- Mėsą kepkite aliejuje, įpylę papildomai šiek tiek sezamo aliejaus. Pridėkite daržoves ir terijakio padažą.

TERIJAKIO PADAŽAS:

- Sudėkite į puodą terijakio padažo ingredientus ir trumpai pavirkite žemoje temperatūroje.

DARŽOVĖS:

- Daržoves nuvalykite, cukiniją supjaustykite šiaudeliais, viską apkepkite.

JAZMINŲ RYZIAI SU KOKOSŲ PIENU:

- Jazminų ryžius sudėkite į puodą, užpilkite vandeniu, pridėkite kokoso pieno ir druskos. Virkite konvekciniame krosnyje apie 15–20 minučių. Virimo metu ryžius išmaišykite.
- Išėmę iš krosnies uždenkite ir palikite kelioms minutėms.

PATIEKIMAS:

- Patiekite su virtais ryžiais. Pabarstykite stambiai pjaustytais svogūnų laiškais ir kepintais sezamais.

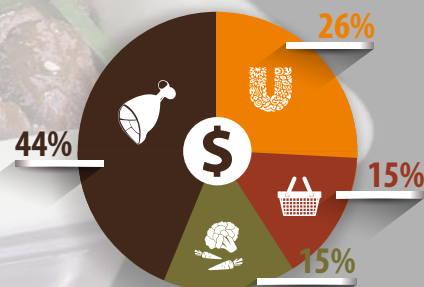
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

KNORR KETJAP MANIS SALDUS SOJŲ PADAŽAS 1 L

Paruoštas azijos virtuvės padažas. Saldesnis ir šiek tiek tirštesnis, nei klasikinis sojų padažas. Suteikia patiekalams tamsiai auksinės spalvos ir gylį skonį. Puikiai tiks šiltiems ir šaltiems padažams ruošti ir mėsai marinuoti.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

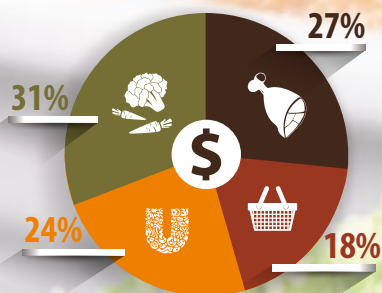


Pravartu žinoti

Stir fry patiekalai nebūtinai turi būti gaminami iš brangių mėsos elementų, kaip pvz., nugarinė ar rostbifas, mat svarbiausias šiuo atveju yra marinatas, suteikiantis mėsai traškumo ir išskirtinio skonio. Marinatą paruoškite saldaus sojų padažo ir acto pagrindu, o gautas rezultatas tikrai nustebins svečius.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Pravartu žinoti

Sužinokite graikiško apkepo receptą. Atminkite, kad prieš supjaustant apkepą porcijomis, reiktu jį apkepti ir atvėsinti. Jei norite, kad patiekalas išlaikytų kremingą konsistenciją, patiekite jį iš karto išėmę iš orkaitės.



MUSAKA

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

BAKLAŽANAI:

Baklažanai

4 vnt. dideli
apibarstymui

Druska

PADAŽAS:

Svogūnai

0,150 kg

Alyvuogių aliejus

0,050 l

Malta jautienos mentės mėsa

1,600 kg

Saldi raudonoji paprika

0,020 kg

Aštri raudonoji paprika

Pagal skonį

Druska, malti juodieji pipirai

Pagal skonį

Maltas cinamonas

Pagal skonį

Raudonėliai

Pagal skonį

Česnako skiltelės (sutrintos)

4 vnt.

Raudonasis sausas vynas

0,300 l

KNORR Demi-Glace padažas

0,020 kg

Vanduo

0,500 l

KNORR kubeliais supjaustyti pomidorai

1,000 kg

RAMA Culinesse Profi

G/N skardai ištepti

Malti džiovėsėliai

Pabarstymui

KOŠĖ:

KNORR Bulvių košė su pienu

0,440 kg

Vanduo

2,000 l

BEŠAMELIO PADAŽAS:

KNORR Baltasis padažas

0,120 kg

Pienas

1,000 l

Muskatas

Pagal skonį

Mocarela sūris

0,200 kg

PARUOŠIMAS

BAKLAŽANAI:

- Baklažanus nuplaukite ir supjaustykite griežinėliais ne storesniais kaip 1 cm. Apibarstykite druska ir palikite valandai.
- Tuomet nuskalaukite ir nušluostykite popieriniu rankšluosčiu. Pakepkite grilyje.
- Svogūnus susmulkinkite ir pakepkite alyvuogių aliejuje. Įdėkite mėsą ir apkepkite. Įberkite prieskonių ir įpilkite vyno.
- Demi-Glace padažą sumaišykite su vandeniu, įpilkite prie mėsos ir išmaišykite.
- Troškinkite viską, kol mėsa suminkštės.

KOŠĖ:

- Užvirinkite 2 litrus vandens, nuimkite nuo viryklės, atvėsinkite iki 80–85 °C temperatūros.
- Įberkite bulvių košę, išmaišykite ir palikite 2–3 minutėms, tuomet dar kartą trumpai pamaišykite.

BEŠAMELIO PADAŽAS:

- Baltąjį padažą sumaišykite su pienu, užvirkite, pridėkite muskato ir palikite.
- G/N kepimo skardą ištepkit riebalais ir pabarstykite maltais džiovėsėliais.
- Tuomet sudėkite produktus tokiais sluoksniais: bulvių košė, mėsa, pomidorai, baklažanai ir vėl bulvių košė.
- Ant viršaus užpilkite bešamelio padažą ir pabarstykite tarkuotu mocarelos sūriu.
- Kepkite 35–45 minučių iki 160°C temperatūros įkaitintoje orkaitėje.

*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



KNORR LUPTI IR PJAUSTYTI POMIDORAI SAVO SULTYSE 2,55 KG

Produktas gaminamas iš itališkų, atitinkamo kietumo ir mėsingumo pomidorų. Vienai pakuotei gaminti sunaudojama apie 3,3 kg šviežių, saulėje sunokusių pomidorų, kas užtikrina jų saldų skonį. Sudėtyje yra 70% kubeliais supjaustytų pomidorų ir 30% koncentruotų pomidorų sulčių.

BRI SŪRIS SU BULVĖMIS, ŠONINE IR SALOTOMIS SU RIEŠUTŲ UŽPILU

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

APKEPAS:

Bulvės	2,000 kg
Druska, pipirai, muskatas	Pagal skonį
Svogūnai (plunksnelėmis)	0,200 kg
Rūkyta šoninė (julienne)	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	Kepimui

PADAŽAS:

KNORR Baltasis padažas	0,050 kg
Vanduo	0,400 l
RAMA Cremefine Profi 15 %	0,050 l
Druska	Pagal skonį
Bri sūris	1,000 kg

RIEŠUTŲ UŽPILAS SALOTOMS:

Lazdynų riešutai (sutrinti)	0,050 kg
Alyvuogių aliejus	0,050 l
KNORR Salotų užpilas Garden	0,050 kg
Vanduo	0,250 l
Aliejus	0,050 l
Balzaminis actas	0,015 kg
Riešutų sirupas	0,100 l

PATIEKIMAS:

Salotų mišinys	0,500 kg
----------------	----------

PARUOŠIMAS

APKEPAS:

- Bulves supjaustykite griežinėliais, pagardinkite pagal skonį ir įdėkite į orkaitę maždaug 20 min.
- Atskirai pakepkite šoninę ir svogūnus.
- Pakeptus ingredientus išmaišykite su bulvėmis ir įdėkite į porcelianines formeles.

PADAŽAS:

- Baltąjį padažą sumaišykite su vandeniu ir užvirkite, įpilkite Cremefine Profi 15%, pasūdykite pagal skonį. Apšlakstykite padažu apkepą, ant viršaus uždėkite skersai perpjauto bri sūrio taip, kad sūrio odelė gulėtų ant keptų ingredientų.
- Viską kepkite orkaitėje.

RIEŠUTŲ UŽPILAS SALOTOMS:

- 30 g riešutų sumaišykite su alyvuogių aliejumi.
- Salotų užpilą išmaišykite su vandeniu, actu, aliejumi ir sirupu. Pridėkite riešutų aliejuje ir vėl viską išmaišykite.

PATIEKIMAS:

- Apkeptas bulves su bri sūriu patiekite su salotų mišiniu ir riešutų užpilu.
- Patiekalui papuošti pabarstykite jį likusiais trintais riešutais

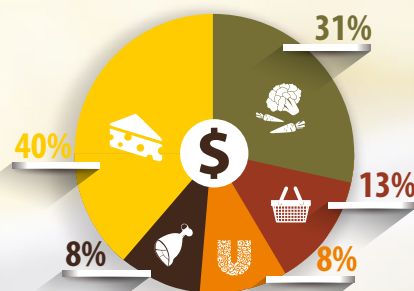
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

KNORR BALTASIS PADAŽAS 0,95 KG

Klasikinis idealaus skonio ir konsistencijos baltasis padažas. Nepakeičiamas gaminant troškinius ir kreminius padažus, kaip antai sūrio ar garstyčių.

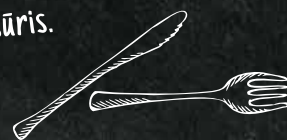


PAGRINDINIAI PATIEKALAI

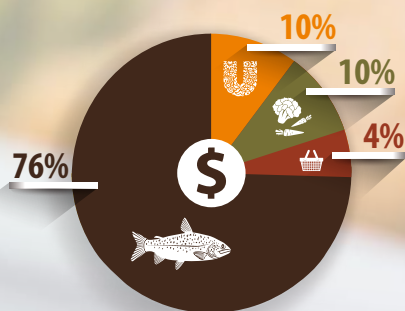


Pravartu žinoti

Įdomi klasikinio bulvių apkepo alternatyva.
Patiekalas inspiruotas Savoijos regiono virtuvės Prancūzijos Alpėse.
Originaliai šiam patiekalui yra naudojamas Reblochon sūris.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Pravartu žinoti

Paniruotei galite taip pat naudoti sausą Knorr bulvių košę su pienu – su ja paruošta žuvis bus išskirtinio skonio ir norimo traškumo.



STARKIS BULVIŲ APVALKALE, PATIEKIAMAS ANT SALDŽIŲ KOPŪSTŲ SU ŽALIAISIAIS ŽIRNELIAIS IR MORKOMIS

SUDĖTIS IO PORCIJŲ:

ŽUVIS

Starkis (filė)	1,600 kg
KNORR Delikat Prieskoniai žuviai	Pagal skonį

APVOLIOJIMUI:

Kiaušiniai	5 vnt.
Soda	0,003 kg
Kvietiniai miltai	0,060 kg
KNORR Bulvių košė su pienu	0,200 kg
Kvietiniai miltai	0,100 kg

TRAŠKIOS DARŽOVĖS:

Baltagūžiai kopūstai	1,400 kg
Žalieji žirneliai	0,600 kg
Morkos	0,300 kg
Krapai	1 ryšulėlis
RAMA Culinesse Profi	Kepimui
Druska, cukrus	Pagal skonį

DEKORACIJAI:

Saulėgrąžų daigai	Papuošimui
-------------------	------------

PARUOŠIMAS

ŽUVIS:

- Starkį nuvalykite, supjaustykite, pagardinkite prieskoniais Delikat ir palikite 20 minučių.

APVOLIOJIMUI:

- Iš kiaušinių, miltų ir sodos paruoškite tešlą.
- Iš košės ir miltų paruoškite sausą mišinį apvoliojimui.
- Žuvį apvoliokite sausame mišinyje, tuomet panardinkite į tešlą ir vėl apvoliokite sausame mišinyje.
- Kepkite giliai panardinę aliejuje 160°C temperatūroje.

TRAŠKIOS DARŽOVĖS:

- Dideliais kubeliais supjaustytus kopūstus apkepkite ant Culinesse Profi. Tuomet pridėkite griežinėliais supjaustytas morkas, pagardinkite druska ir cukrumi. Pabaigoje suberkite žirnelius ir krapus.

PATIEKIMAS:

- Starkį bulvių apvalkale patiekite ant traškių daržovių, papuošdami patiekalą citrina ir saulėgrąžų daigais.

*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



KNORR BULVIŲ KOŠĖ SU PIENU 4 KG

Nuostabaus skonio, spalvos ir konsistencijos piurė vos per kelias minutes.

Pagaminta iš aukštos kokybės rinktinių bulvių. Puikiai papildo bulvių patiekalus (kukuliai, koldūnai, apkepail), taip pat tinka sriuboms ir padažams tirštinti.

MENKĖ KREMINIAME PADAŽE SU PORAIS IR BALTUOJU VYNU, SU BULVIŲ PIURĖ IR DARŽOVĖMIS

SUDĖTIS IO PORCIJŲ:

SŪRYMAS ŽUVIMS:

Menkės filė	1,400 kg
Vanduo	2,000 l
Druska	0,060 kg

KEPIMUI:

RAMA Combi Profi	0,050 l
------------------	---------

PADAŽAS:

Vanduo	0,400 l
KNORR Baltasis padažas	0,050 kg
Šviestas	0,050 kg
Česnakas (smulkiais kubeliais)	2 skiltelės
Porai (baltoji dalis)	0,100 kg
Baltasis sausas vynas	0,100 l
KNORR Professional Daržovių sultinio esencija	0,020 l
Citrinos sultys	0,020 l
RAMA Cremefine Profi 31 %	0,200 l
Druska	Pagal skonį

DARŽOVĖS:

Morkos (nuluptos)	0,400 kg
Petražolės	0,400 kg
(šaknys, nuluptos)	
KNORR Aroma mix	0,030 kg
Prieskonių mišinys	
Šviežios pupos (atšildytos)	0,200 kg
Cukinija	0,200 kg

BULVIŲ PIURĖ:

KNORR Bulvių košė su pienu	0,260 kg
Vanduo	1,300 l
Petražolių šakelės (smulkintos)	0,010 kg

PARUOŠIMAS

SŪRYMAS:

- Supjaustykite menkę į 100 gramų gabaliukus.
- Vandeni sumaišykite su druska, įdėkite supjaustytą menkę ir palikite valandai.
- Tuomet išimkite žuvį iš sūrymo, nuskalaukite ir nusausinkite.

KEPIMAS:

- Indą išpurkškite Combi Profi, sudėkite menkės gabaliukus ir juos apipurkškite iš viršaus.
- Kepkite 190 °C temperatūroje maždaug 6 minutes.

PADAŽAS:

- Išmaišykite karštame vandenyje baltąjį padažą, užvirkite, nuimkite nuo viryklės ir uždenkite.
- Apkepkite su sviestu česnaką ir julienne metodu supjaustytus porus, įpilkite vyno ir trumpai pavirkite, išgarindami skysčio perteklių.
- Sudėkite likusius ingredientus ir anksčiau paruoštą baltąjį padažą.
- Viską užvirkinkite ir pagardinkite pagal skonį.

DARŽOVĖS:

- Morkas ir petražoles supjaustykite įstrižai griežinėliais, sudėkite į indą ir pabarstykite prieskoniais Aroma mix. Garinkite 100 °C temperatūroje.
- Po 5 minučių įdėkite pupas ir šiaudeliais supjaustytą cukiniją, viską išmaišykite. Garinkite dar 2 minutes.

PIURĖ:

- Užvirkite vandenį ir nuėmę nuo viryklės palaukite, kol pasieks 80 °C temperatūrą. Pridėkite košę ir gerai išmaišykite. Po minutės pridėkite petražoles ir dar kartą išmaišykite viską mentele.

PATIEKIMAS:

- Menkę patiekite ant bulvių piurės su kreminiu padažu ir daržovėmis.

ISTORIJA:

- Patiekalas įkvėptas prancūzų virtuvės. Sūrymas puikiai pagardins žuvį.

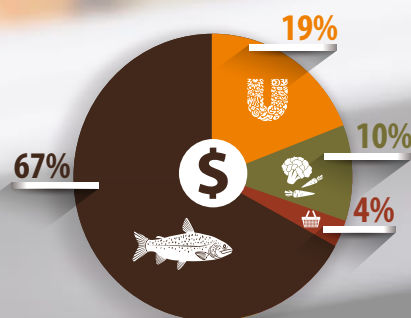
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

KNORR PROFESSIONAL ŽUVIES SULTINIO ESENCIJA 1 L

Paryškina žuvies patiekalų skonį ir aromatą. Dėl savo skystos konsistencijos lengvai dozuojama, akimirksniu pasiskirsto patiekale ir puikiai maišosi su kitais ingredientais. Plačiai naudojama gaminant karštus ir šaltus patiekalus, tokius kaip: fondiu, sriubos, padažai, troškiniai, makaronai, jogurto padažai, marinatai, drebučiai ar lašišos tartaras. Gausioje sudėtyje yra taip pat 64% koncentruoto žuvies sultinio, svogūnų, laurų lapų, čiobrelių, juodųjų pipirų ir pankolio sėklų.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

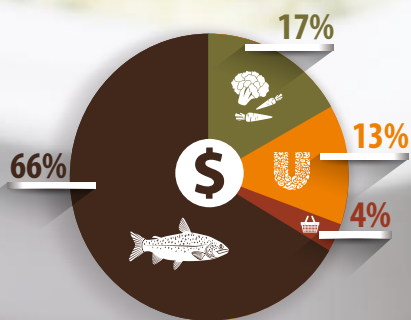


Pravartu žinoti

Menkė, kuri savaime yra sausos struktūros žuvis, gali būti puikiausiai marinuojama sūryme. Puikiai dera su grietinėlės padažais. Šiuo atveju rekomenduojame mūsų autorinį porų padažą su baltuoju vynu.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI



60 min.



Pravartu žinoti

Upėtakis yra trapi ir delikati žuvis,
bet jei apgausite ją šonine, suktinukas išlaikys savo formą,
o rūkytas aromatas papildys patiekalo skonį.



DARŽOVĖMIS ĮDARYTAS UPĖTAKIS SU RŪKYTA ŠONINE AKSOMBARAVYKIŲ PADAŽE

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

ŽUVIS:

Upėtakis (10 vnt.)	3,000 kg (10 vnt.)
KNORR Delikat Prieskoniai žuviai	0,015 kg
Čiobreliai	10 šakelių

SUKTINUKAMS:

Pankoliai	0,300 kg
Salierai	0,250 kg
Morkos	0,200 kg
Rūkyta šoninė (griežinėliais)	0,300 kg
RAMA Combi Profi	0,050 l

GRYBŲ PADAŽAS:

KNORR Pievagrybių-baravykų padažas	0,100 kg
Vanduo	0,600 kg
RAMA Culinesse Profi	Kepimui
Aksombaravykiai (kubeliais)	0,100 kg
Svogūnai (kubeliais)	0,300 kg
RAMA Cremefine Profi 15 %	0,080 l

BULVIŲ KOŠĖ SU VARŠKĖS SŪRIU:

KNORR Bulvių košė su pienu	0,200 kg
Rūkytas varškės sūris	0,250 kg
Vanduo	1,000 kg

PARUOŠIMAS

ŽUVIS:

- Upėtakius nuvalykite, paruoškite filė, pagardinkite prieskoniais žuviai ir čiobreliais.

SUKTINUKAI:

- Pankolius, salierus ir morkas nuvalykite, supjaustykite ilgais šiaudeliais, apvirinkite ir sudėkite daržoves ant upėtakių filė. Suvyniokite viską į ritinėlį, o kiekvieną porciją apvyniokite papildomai šoninės griežinėliu.
- Kepkite apie 12 min. 170 °C temperatūroje su Combi Profi.

GRYBŲ PADAŽAS:

- Pievagrybių-baravykų padažą sumaišykite su vandeniu ir užvirkite. Svogūnus apkepkite su aksombaravykiais, sumaišykite su paruoštu padažu, įpilkite Cremefine Profi 15 % ir trumpai pavirkite.

BULVIŲ KOŠĖ SU VARŠKĖS SŪRIU:

- Paruoškite bulvių košę: užvirkite vandenį, nuimkite nuo viryklės, pridėkite trupinto varškės sūrio ir bulvių košę. Visą gerai išmaišykite. Jei reikia, įberkite šiek tiek druskos.

PATEIKIMAS:

- Upėtakius patiekite su paruoštu padažu ir bulvių koše su rūkytu varškės sūriu.

*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



KNORR PIEVAGRYBIŲ-BARAVYKŲ PADAŽAS 1 KG

Intensyvaus grybų skonio ir aromato padažas. Dėl savo kreminės konsistencijos tinka mėsei ir makaronams bei produktams, kuriuose yra krakmolo. Puikiai dera su šviežiais, džiovintais ar šaldytais grybais.

PENNE MAKARONAI SU ŽALIOMIS DARŽOVĖMIS IR JUODAISIAIS LĘŠIAIS ALYVUOGIŲ PESTO PADAŽE

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

MAKARONAI:

KNORR Makaronai Penne	0,700 kg
Juodieji lęšiai	0,200 kg
Cukinija	0,500 kg
Cukriniai žirniai	0,250 kg
Brokoliai	0,500 kg
Svogūnai	0,150 kg
Česnakas	0,020 kg
Alyvuogių aliejus	0,100 l
Juodieji pipirai	Pagal skonį
Petražolės	1 ryšulėlis
KNORR Professional Primerba pesto	0,050 kg

PATEIKIMUI:

Parmezaną	0,100 kg
Pomidoro odelę	Papuošimui

PARUOŠIMAS

MAKARONAI:

- Makaronus išvirkite sūdytame vandenyje al dente.
- Juoduosius lęšius išvirkite atskirai.
- Cukiniją nuvalykite ir supjaustykite stambiais kubeliais.
- Žirnius ir brokolius nuvalykite, padalykite į mažesnes dalis ir apvirkinkite.
- Svogūnus supjaustykite storomis plunksnelėmis, pakepinkite kartu su česnako griežinėliais alyvuogių aliejuje, pridėkite cukiniją, o vėliau žirnius ir brokolius. Pakepintus ingredientus sumaišykite su lęšiais ir makaronais.
- Viską pagardinkite pipirais ir trintomis petražolėmis su Primerba pesto ir likusia alyvuogių aliejaus dalimi.

PATIEKIMAS:

- Makaronų porcijas pabarstykite tarkuotu parmezanu.
- Papuoškite pomidoro odele.

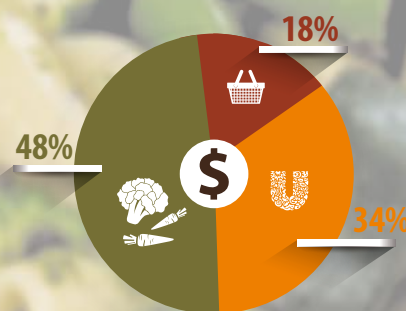
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA PESTO 0,34 KG

Kvapni prieskoninė pasta, kurios pagrindą sudaro švieži bazilikai, česnakai ir augaliniuose aliejuose su druska konservuoti pinijų riešutai. Užtikrins turtingą, koncentruotą skonį ir šviežių prieskoninių žolelių ir daržovių aromatą ištisus metus. Rekomenduojama įvairiems karštiems (sriuboms, padažams, žuviai ir jūros gėrybėms, mėsai, daržovėms, makaronams) ir šaltiems patiekalams (salotoms, padažams, užpilams).



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

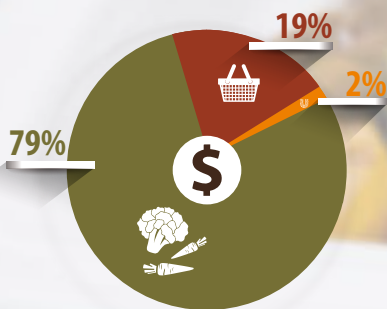


Pravartu žinoti

Juodieji lęšiai puikiai atskleis patiekalo žalumą ir praturtins jį ne tik skoniu, bet ir išvaizda. Šis patiekalas idealiai tiks švediškam stalui ir taps vertingu pasiūlymu vegetarams bei sveiką virtuvę vertinantiems klientams.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Pravartu žinoti

Atminkite, kad prieš gaminant patiekalą, lęšius reiktų pamirkyti. Virkite juos žemoje temperatūroje, uždengę švari rankšluosčiu. Tokiu būdu apsaugosite grūdus nuo skaidymosi. Neišpilkite vandens po virimo – jis yra turtingo skonio ir aukštos maistinės vertės. Galite jį panaudoti troškiniui, kad šis nebūtų sausas.



TAMSUS LĘŠIŲ GULIAŠAS

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

GULIAŠAS:

Žalieji lęšiai	0,500 kg
Baltieji svogūnai	0,200 kg
Česnakas	0,020 kg
Alyvuogių aliejus	0,070 l
Sojų-grybų padažas	0,060 kg
Pievagrybiai	1,000 kg
Šviežia paprika (kubeliais)	0,400 kg
Vanduo	1,500 l
KNORR Daržovių sultinys	0,015 kg
Kmynai	Pagal skonį
Druska, pipirai	Pagal skonį
KNORR Tirštiklis ROUX tamsus	Konsistencijai

PATEIKIMUI:

Svogūnų laiškai	Papuošimui
-----------------	------------

PARUOŠIMAS

GULIAŠAS:

- Lęšius užmirkykite, palikite kelioms valandoms, o vėliau išvirkite su daržovių sultiniu. Nuo lęšių virimo likusį vandenį palikite guliašui.
- Svogūnus ir česnakus supjaustykite kubeliais ir pakepkite su pievagrybiais alyvuogių aliejuje. Pagardinkite sojų padažu ir druska pagal skonį.
- Pakeptus ingredientus sumaišykite su lęšiais ir troškinkite, kol suminkštės kaip guliašas. Pabaigoje pridėkite kubeliais supjaustytą papriką.

PATEIKIMAS:

- Patiekite su grietine ir svogūnų laiškais.

*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



KNORR DARŽOVIŲ SULTINYS 1 KG

Gausus daržovių gabaliukų – sudėtyje yra morkų, svogūnų, porų, salierų sėklų ir petražolių. Gali būti naudojamas kaip pagrindas daugeliui patiekalų, pvz.: padažams, sriuboms, sultiniams, paštetams ar faršams, taip pat vegetariškiems patiekalams.

ŽALIŲJŲ PUPELIŲ KARIS SU AVINŽIRNIAIS IR KOKOSŲ PIENU

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

PADAŽAS:

RAMA Profi universalūs riebalai 1 kg
Svogūnai (plunksnelėmis)
Česnakas (griežinėliais)
Žemės riešutai
Kario milteliai
Citrinžolė (traiškyta)
Trintas imbieras
RAMA Cremefine Profi 15 %
Kokosų pienas
KNORR Professional Daržovių sultinio esencija

0,040 kg
0,150 kg
3 žąbki
0,100 kg
0,008 kg
1 vnt.
0,020
0,600 l
0,400 l
0,030 l

DARŽOVĖS:

Žaliosios šparaginės pupelės (atšildytos)
Konservuoti avinžirniai (be skysčio)

1,200 kg
0,400 kg

PARUOŠIMAS

PADAŽAS:

- Pakepkite svogūnus, česnakus ir riešutus ant Rama Profi, pridėkite kario, citrinžolės ir imbiero.
- Įpilkite Cremefine Profi 15 % ir kokosų pieno, virkite keletą minučių žemoje temperatūroje.

DARŽOVĖS:

- Pridėkite pupeles ir avinžirnius, viską troškinkite kelias minutes, pagardinkite pagal skonį.

ISTORIJA:

- Tipinis vegetariškas ir net veganiškas patiekalas. Didelės maistinės vertės.

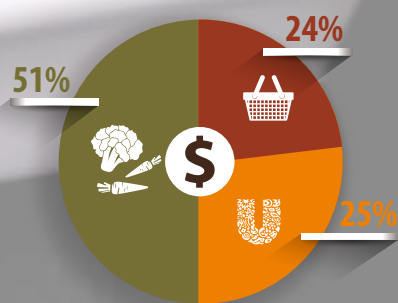
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

RAMA CREMEFINE PROFI SRIUBOMS IR PADAŽAMS 15% I L

Unikalūs grietinėlės skonis ir profesionalūs privalumai, garantuojantys tobulus rezultatus. Tai produktas, kuris atitinka visus virėjų keliamus reikalavimus: šildomas nesiskaido ir puikiai dera su kitais ingredientais (įskaitant rūgščius).



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

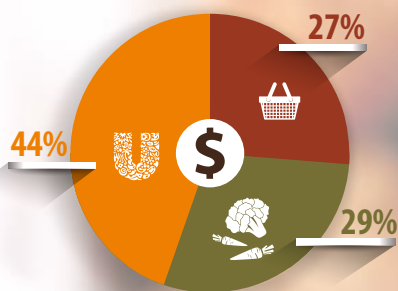


Pravartu žinoti

Kreminio kario derinys su daržovėmis yra puiki alternatyva mėsos patiekalams. Šparaginių pupelių nevirkite pernelyg ilgai, o avinžirnius pridėkite tik pabaigoje. Kari patiekite su makaronais ar ryžiais.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Pravartu žinoti

Bulvių kroketus galite idaryti norimais priedais ar patiekti be idaro. Kartu su tartaro padažu jie visada būna itin skanūs. Gali būti pagrindiniu patiekalu ar priedu, pakeisiančiu ant švediško stalo klasikines gruzdintas bulvytes.



BULVIŲ KROKETAI SU TARTARO PADAŽU

SUDĖTIS IO PORCIJŲ:

KROKETAI:

KNORR Bulvių košė su pienu	0,570 kg
Stambiai malti miltai	0,350 kg
Vanduo	1,000 l
Kiaušiniai	5 vnt.
Geltonasis sūris (juostelėmis)	0,300 kg
Panko džiovėsėliai	0,200 kg

TARTARO PADAŽAS:

HELLMANN'S Majonezas 78%	0,600 kg
Konservuoti agurkai	0,100 kg
Konservuoti pievagrybiai (smulkiais kubeliais)	0,100 kg
Krapai	0,005 kg
Juodieji pipirai, druska	Pagal skonį
Trinti krienai	Pagal skonį

PAPUOŠIMUI:

Salotų mišinys	0,300 kg
Ridikėliai	1 ryšulėlis

PARUOŠIMAS

KROKETAI:

- Bulvių košę sumaišykite su miltais, užpilkite šiltu vandeniu, išmaišykite ir palikite atvėsti.
- Įmuškite 3 kiaušinius, išminkykite tešlą ir formuokite sūriu įdarytus kroketus.
- Apvoliojė kroketus kiaušinyje ir panko džiovėsėliuose, kepkite juos gruzdintuvėje 150°C temperatūroje.

TARTARO PADAŽAS:

- Visus padažo ingredientus supjaustykite smulkiais kubeliais, susmulkinkite krapus. Išmaišykite viską su majonezu ir pagardinkite pagal skonį.

PATIEKIMAS:

- Kroketus patiekite su salotų puokšte ir padažo porcija.

*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



HELLMANN'S MAJONEZAS 3 L

Tobulo, subalansuoto skonio, kuris tikrai praturtins Jūsų patiekalus. Sudėtyje yra 78% riebalų ir 6% laisvėje augintų vištos kiaušinių trynių, todėl majonezas yra išskirtinai tirštos konsistencijos – idealiai tinka dekoravimui. Išlaiko stabilią formą ir spalvą ilgą laiką – nepagelsta. Tobulai tinka salotoms, užkandžiams, sumuštiniams.

ŠOKOLADINIS FONDANTAS – ŠOKOLADINIS PYRAGĖLIS SU LEDAIS

SUDĖTIS 10 PORCIJŲ:

FONDANTAS:

RAMA Profi universalūs riebalai, (formelėms ištepti)	0,040 kg
Kakava (formelėms apibarstyti)	0,020 kg
RAMA Profi universalūs riebalai,	0,200 kg
Juodasis šokoladas 60–70 %	0,200 kg
Tryniai	4 vnt.
Kiaušiniai	4 vnt.
Cukrus	0,200 kg
Kvietiniai miltai	0,200 kg

PATEIKIMUI:

Avietės	0,150 kg
Braškės	0,150 kg
Šilauogės	0,150 kg

PARUOŠIMAS

FONDANTAS:

- Formeles ištepkitė Rama Profi riebalais ir pabarstykite kakava.
- Smulkintą šokoladą ir Rama riebalus sudėkite į dubenį ir ištirpinkite karštame vandenyje.
- Palikite trumpam atvėsti.
- Kiaušinių trynius ir kiaušinius suplakite su cukrumi iki purios masės.
- Įberkite miltų ir išmaišykite.
- Nuolat maišydam, pilkite skystą šokoladą su sviestu, kol gausite vientisą masę.
- Šokolado masę supilkite į paruoštas formeles ir kepkite 180°C temperatūroje 10 minučių.
- Išėmę iš orkaitės palikite kepinus maždaug 2 minutėms.

PATIEKIMAS:

- Tuomet išimkite iš formelių ir patiekite šiltus pyragėlius su vaisiais ir ledais.

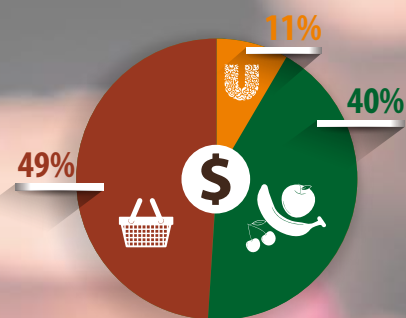
*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.

RAMA PROFI UNIVERSALŲS AUGALINIAI RIEBALAI 75% | KG

Universalūs riebalai kepimui, kepinimui ir tepimui. Sviesto savybės už prieinamą kainą. Nepakeičiami kiekvienoje profesionalioje virtuvėje.



DESSERTAI

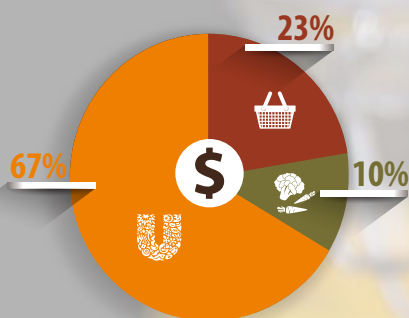


Pravartu žinoti

Jei norite patiekti desertą dideliam skaičiui svečių, masę paruoškite anksčiau, perpilkite ją į formeles ir užšaldykite. Prieš dedant į orkaitę masės nereikia atšildyti, tačiau atminkite, kad reiktų atitinkamai pratęsti kepimą 3 minutėmis. Idealiai paruoštas fondantas viduje dar turėtų būti skystas.



DESERTAI



Pravartu žinoti

Jei norite, kad Jūsų Panna Cotta būtų išskirtinė, vietoj pieno galite įpilti savo mėgstamų vaisių sulčių. Patiekite su rūgščia uogiene ar vaisiais. Supjaustyta kubeliais idealiai tinka prie vaisių salotų ir prie desertų porcijomis.



MORKŲ PANNA COTTA SU APELSINŲ UOGIENE

SUDĖTIS IO PORCIJŲ:

PANNA COTTA:

CARTE D'OR Panna Cotta	0,150 kg
Morkų sultys	0,600 l
RAMA Cremefine Profi 31 %	0,400 l

UOGIENĖ:

Apelsinai (kubeliais)	0,500 kg
Apelsinų sultys	0,200 l
Apelsinų likeris	0,030 l
KNORR Želatina	0,005 kg
Bulvių krakmolos	0,020 kg

MORKŲ ŠIENELIS:

Morkos	0,300 kg
--------	----------

PARUOŠIMAS

PANNA COTTA:

- Morkų sultis užvirkite, pridėkite Panna Cotta mišinio ir išmaišykite. Supilkite su Cremefine Profi ir perpilkite į formeles. Įdėkite į šaldytuvą mažiausiai 4 valandoms.

UOGIENĖ:

- Užvirkite apelsinų sultis su likusiais ingredientais. Pabaigoje suberkite apelsinus.
- Viską uždenkite kepimo popieriumi ir troškinkite žemoje temperatūroje iki norimos konsistencijos.

MORKŲ ŠIENELIS:

- Morkas nulupkite ir supjaustykite labai plonomis juostelėmis, nusauskite popieriniu rankšluosčiu ir sudėkite tarp dviejų G/N skardų (perforuotų), išklotų kepimo popieriumi.
- Džiovinkite konvekciniame krosnelėje 120°C temperatūroje, retkarčiais pamaišydami.

PATIEKIMAS:

- Panna Cotta išimkite iš formelių ir dėkite į lėkštes su trupučiu uogienės. Patiekite su paruoštu morkų šieneliu.

*Patiekalų paruošimo kaštai buvo apskaičiuoti remiantis orientacinėmis rinkos kainomis ir liečia viso patiekalo paruošimą pagal sudedamųjų dalių sąrašą.



CARTE D'OR PANNA COTTA 0,52 KG

Efektyvus ir paprastas būdas itališkam Panna Cotta desertui paruošti. Nuostabaus skonio ir švelnios aksominės konsistencijos.

PATARIMAI

KAIP IŠKELTI DIDELĘ PUOTĄ, NUSTEBINTI SVEČIUS IR DAR IŠ TO UŽSIDIRBTI

Patiekalų ruošimas dideliam skaičiui svečių per tokius renginius, kaip vestuvės, banketai, kokteilių vakarėliai ar konferencijos, yra tikras strateginis iššūkis, reikalaujantis taip pat kūrybiškumo ir diplomatiškumo.



**NORITE JĮ ĮVEIKTI?
PASINAUDOKITE ŠIAIS PATARIMAIS.**



GERAS INTERVIU SU KLIENTU YRA SĖKMĖS PAGRINDAS

Būkite pasirengęs susitikimui. Turėkite su savimi klausimų sąrašą, kad nieko nepamirštumėte. Pagrindinė informacija, kurią turite gauti, tai: svečių skaičius, jų lytis ir amžius, renginio pobūdis, vieta, trukmė ir, žinoma, biudžetas. Taip pat pasiteiraukite kliento, ar jis žino ką nors apie galimas svečių alergijas ar maisto netoleravimus. Jei šis tokios informacijos neturės, pasidomėkite, ar nenorėtų, kad dėl viso pikto būtų paruošti keli vegetariški patiekalai ar patiekalai be glitimo..

SUMANIAI PRISTATYKITE MENIU



Jei siekiate, kad Jūsų meniu patiktų klientui ir jo svečiams, o Jums atneštų atitinkamą pelną, jį turėtų būti įtraukti ne tik patiekalai iš idomių – taigi, paprastai ir brangesnių – produktų, bet ir pigesni patiekalai, iš kurių galite užsidirbti daugiau. Dėl to visada pateikite 10–15 paruoštų rinkinių panašiomis kainomis pasiūlymų. Neleiskite klientui rinktis iš atskirų patiekalų. Jei šis norėtų kažkokio konkretaus patiekalo, parodykite jam rinkinį, į kurį šis patiekalas yra įtrauktas. Tik tokiu būdu turite galimybę gana greitai priimti abiem šalims naudingą sprendimą.

Jei suprasite, kad nepajėgsite patenkinti kliento lūkesčių su tuo biudžetu, kurį esate aptarę anksčiau, nesakykite jam „tai bus per brangu“. Pasiūlykite kitus – brangesnius rinkinius, kurie bus artimesni jo norams. Kurdami meniu taip pat atminkite, kad ne visi patiekalai tinka bet kokio tipo renginiui. Nepatogumų ypač kelia švediškasis stalas, nes, pvz., makaronai turėtų būti patiekiami al dente, o palikus juos šildymo inde, jie ir toliau bus termiškai apdorojami.

Į PASIRUOŠIMĄ RENGINIUI PAŽIŪRĖKITE STRATEGIŠKAI



Ilgas pobūvis turėtų prasidėti nuo aperityvo ir amuse-bouche. Jei ruošiate vestuves, kurių metu maistas bus atnešamas padavėjų ir patiekiamas ant švediško stalo, pasiūlykite klientui pirmiausia pateikti svečiams patiekalus lėkštėse, ypač jei neturite pernelyg daug virėjų. Keičiant tvarką ir pirmiau atnešant švediško stalo patiekalus, atsiranda rizika, kad alkani svečiai labai greitai jį ištuštins, o Jūs nespėsite jo atstatyti. Strategiškai gerai taip pat yra šventės pradžioje atnešti visiems svečiams vienodus patiekalus. Padavėjas, atnešęs patiekalą, turėtų iš karto paprašyti svečių rinktis ir kitus patiekalus iš meniu. Juk privalote kuo greičiau sužinoti, kiek žmonių vėliau valgys, pvz., žuvį, o kiek – mėsą.



Atminkite, kad tiek į svečiams pateikiamą meniu įtraukti patiekalai, tiek ir švediško stalo patiekalai visada turi būti aprašyti visiems suprantamu būdu. Poetiniai išsireiškimai, tokio tipo kaip „krušos debesis, pavergtas besileidžiančios saulės spindulių“, yra pretenzingi ir nemadingi. Daug geriau yra parašyti pvz., „grilyje keptas argentinietiškas jautienos kepsnys, patiekiamas su šparagais, olandišku padažu ir keptomis bulvėmis“. Virtuvės šefas gali taip pat renginio pradžioje papasakoti svečiams, ką yra jiems paruošęs.



Jei neturite pakankamai daug indų, pagalvokite apie jų nuomą. Tai geras sprendimas, jei didelės šventės rengiate nedažnai. Nebloga išeitis bus ir skirtingų patiekalų, pvz., užkandžių ir desertų, patiekimas to paties tipo lėkštelėse (joms išplauti bus pakankamai laiko).



PATARIMAI

NEPAMIRŠKITE SAUGOS REIKALAVIMŲ

Nesitikite su tuo, kad į meniu būtų įtraukti kliento atsinešti valgiai, pvz., vestuvinis tortas. Atminkite, kad ką tik paruošti patiekalai turi būti kuo greičiau atvėsunami, suvyniojami į plėvelę, kad neišdžiūtų, padedami į šaltą vietą ir laikomi ten 3 °C temperatūroje, kas apsaugo nuo bakterijų plitimo. Patiekalai išimami tik tuomet, kai norima juos pašildyti prieš pat patiekimą. Švediškam stalui skirti patiekalai turėtų būti įdedami į konvekcinę krosnelę specialiuose gastronominiuose induose. Atvažiuoti iki jo galima ir su specialiu vežimėliu, ant kurio sudedami patiekalai lėkštėse. Abu sprendimai yra labai patogūs. Be konvekcinės krosnelės ir greito atvėsavimo aparato ruošti didelio masto renginius yra labai sunku ir rizikinga. Žinoma, ne visi patiekalai gali būti paruošiami iš anksto, pvz., žuvies ir jūros gėrybių paruošimu turėtume užsiimti tik prieš pat jų patiekimą. Salotos, savo ruožtu, negali būti pernelyg anksti maišomos su padažu. Mėsą taip pat užpilame padažu tik prieš pat jos patiekimą.

PRODUKTAI

PROFESIONALŲS PRODUKTAI, PALENGVINANTYS PATIEKALŲ PARUOŠIMĄ GRUPINIAMS RENGINIAMS

PADAŽAI



**KNORR MĖSOS
PADAŽAS GRAVY**
Neto masė: 1,4 kg



**KNORR PADAŽAS SU
ŽALIAISIAIS PIPIRAIS**
Neto masė: 0,85 kg



**KNORR BALTASIS
PADAŽAS**
Neto masė: 0,95 kg



**KNORR PIEVAGRYBIŲ
BARAVYKŲ PADAŽAS**
Neto masė: 1 kg



**KNORR NEAPOLIO
PADAŽAS SPAGEČIAMS**
Neto masė: 0,9 kg



**KNORR KETJAP MANIS –
SALDUS SOJŲ PADAŽAS**
Talpa: 1 l



**KNORR PANG GANG –
AŠTRUS PADAŽAS SU
AITRIOSIOMIS PAPRI-
KOMIS IR POMIDORAIS**
Talpa: 1 l



**KNORR PROFESSIONAL
PRIMERBA SU
BAZILIKAIS**
Neto masė: 0,34 kg

PRIESKONIŲ MIŠINIAI IR MARINATAI



**KNORR DELIKAT
PRIESKONIAI
MĖSAI**
Neto masė: 0,6 kg



**KNORR DELIKAT
PRIESKONIAI
PAUKŠTIENAI**
Neto masė: 0,6 kg



**KNORR PROFESSIONAL
MARINATAS
PAUKŠTIENAI**
Neto masė: 0,7 kg



**KNORR PROFESSIONAL
MARINATAS
KIAULIENAI**
Neto masė: 0,75kg



KNORR ŽELATINA
Neto masė: 0,8 kg



**CARTE D'OR PANNA
COTTA**
Neto masė: 0,52 kg



**KNORR BULVIŲ
KOŠĖ SU PIENU**
Neto masė: 4 kg

TIKIMĖS, KAD DABAR, SU MŪSŲ STRATEGIJA,
KIEKVIENAS, NET DIDŽIAUSIAS RENGINYS,
TAPS JUMS KULINARINIŲ IŠŠŪKIŲ,
KURĮ BE PROBLEMŲ ĮVEIKSITE.



RŪPINKITĖS SAVO PERSONALŲ

Valdant personalą ir planuojant darbą virtuvėje, vertėtų atminti dar Augustéo Escoffiero suformuluotas taisykles. Šis garsus virėjas, priskirdamas darbuotojus prie skirtingų sekcijų, kuriose gaminami tam tikro tipo patiekalai, reikšmingai padidino darbo virtuvėje efektyvumą. Imkite iš jo pavyzdį. Paskirdami virėjus, atsakingus už karštus ir šaltus patiekalus ar desertus, visada atkreipkite dėmesį į jų sugebėjimus ir pageidavimus. Stenkitės išgauti iš jų tai, kas geriausia. Patiekalams tai tikrai bus į nauda. Tik kritiniais atvejais galite perkelti virėjus iš vienos zonos į kitą. Nepamirškite taip pat paskirti asmens, bendradarbiausiančio su padavėjais ir koordinuosiančio maisto išdavimą. Nepriklausomai nuo to, kokia stresinė situacija bebūtų, stenkitės nerodyti susierzinimo ir niekada nekelkite balso. Tyla ir susitvarkymas krizės akimirka yra geriausia išeitis. Su virėjų vertinimu susilaikykite iki renginio pabaigos. Prisiminkite taisyklę: kritikuoti tyliai ir akis į aki, bet girti garsiai ir prie visų.

PRIMERBA PASTOS

SULTINIŲ ESENCIJOS, SULTINIAI IR SRIUBOS



**KNORR PROFESSIONAL
PRIMERBA
RAUDONASIS PESTO**
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR
PROFESSIONAL
PRIMERBA PESTO**
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR
PROFESSIONAL
ŽUVIES SULTINIO
ESENCIJA**
Talpa: 1 l



**KNORR VIŠTIENOS
SULTINYS**
Neto masė: 0,9 kg



**KNORR JAUTIENOS
SULTINYS**
Neto masė: 0,9 kg



**KNORR DARŽOVIŲ
SULTINYS**
Neto masė: 1 kg



**KNORR GRYBŲ
SULTINYS**
Neto masė: 1 kg



**KNORR TOSKANOS
SRIUBA**
Neto masė: 1,2 kg

KITI



**RAMA COMBI
PROFI**
Talpa: 3,7 l



**RAMA CULINESSE
PROFI**
Talpa: 0,9 l



**RAMA PROFI TEPAMI
AUGALINIAI
RIEBALAI 75%**
Neto masė: 1 kg



**RAMA CREMEFINE
PROFI 31% PLAKAMOJI
GRIETINĖ**
Talpa: 1 l



**RAMA CREMEFINE
PROFI 15%
KULINARIJAI**
Talpa: 1 l



**RAMA CREMEFINE
FRAICHE 24% ŠALTIEMS,
KARŠTIEMS PATIEKALAMS
IR DESERTAMS**
Talpa: 1 l



**HELLMANN'S
MAJONEZAS 78%**
Talpa: 3 l



**KNORR LUPTI IR PJAUSTYTI
POMIDORAI SAVO SULTYSE**
Neto masė: 2,55 kg



GRUPINIS MENIU

Atraskite daugiau
įkvepiančių receptų
www.ufs.com

