



GRUPU ĒDIENKARTE

Grupu ēdināšana, zviēdru galda vai banketa
sagatavošana bez noslēpumiem!



Unilever
Food
Solutions

Grupu ēdienkartes izveide ir īsts izaicinājums – gan kulinārs, gan organizatorisks.

Tāpēc lūdzām šefpavārus, kas ne reizi vien ir gatavojuši ēdienu ļoti lielām grupām, kā arī ekstremālos apstākļos, dalīties savā pieredzē.

REZULTĀTUS ATRADĪSIET ŠAJĀ IZDEVUMĀ.

Šeit ir vislabāk pārdoto pasūtījuma pasākumu ēdienu receptes – garšas zupas, pamatēdieni (ieskaitot veģetāros), makaroni un deserti, kas ir ātri pagatavojami no viegli pieejamiem un ne pārāk dārgiem produktiem.

Šos ēdienus esam dažādojuši, lai atbilstu jaunākajām kulinārijas tendencēm. Ēdienu garšu izcels „Unilever Food Solutions” piedāvātie produkti.

Tie ļaus arī ietaupīt laiku Mūsu izdevumā atradīsiet arī citus veidus un viltības, kas palīdz darboties ātri un efektīvi.

Uzzināsiet arī, kā aprēķināt ēdienu izmaksas un cenu, lai Jūsu piedāvājums būtu pievilcīgs klientam un ienesīgs Jums.

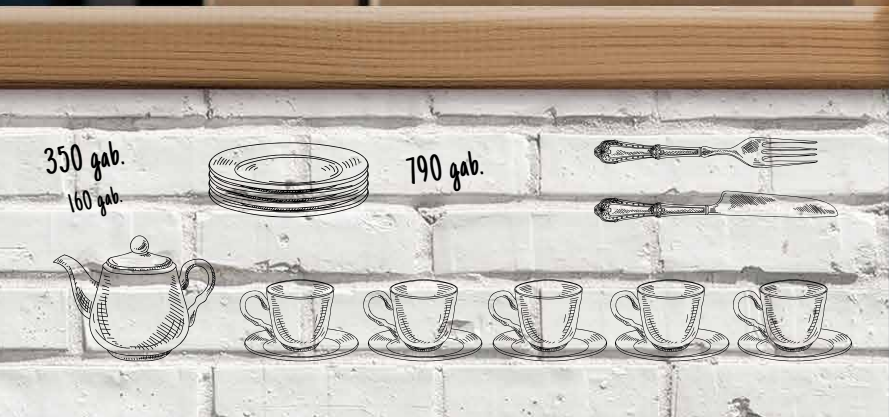


620 gab.



380 gab.





SATURS

IEVADS

..... 2

PAMATĒDIENI



Liellopa buljons ar grandine makaroniem un dārzeņiem	 4
Ar rikotas sieru, ceptu papriku un spinātiem pildīta vista ar safrāna risoto	 7
Uz grila cepta karbonāde ar kaulu, piparu mērcē ar gailenēm	 8
Farfalle makaroni ar vistas gaļu un gailenēm, bekonu un krējuma mērci	 11
Yakitori vista – glazēta, ar ceptiem dārzeņiem	 12
Kraukšķīgā cūkgaļa amerikāņu gaumei barbekjū mērcē ar glazētu kukurūzu	 15
Liellopa terijaki ar zālajiem dārzeņiem un kokosriekstu jasmīnu risiem	 16
Musaka	 19
Bri siers ar kartupeļiem, bekonu un salātiem ar riekstu mērci	 20
Zandarts kartupeļu apvalkā, pasniegts uz saldiem kāpostiem ar zālajiem zirnīšiem un burkāniem	 23
Menca krējuma mērcē ar puraviem un baltvīnu, ar kartupeļu biezeni un dārzeņiem	 24
Ar dārzeņiem pildīta forele ar kūpinātu bekonu laču samtbeku mērcē	 27
Penne makaroni ar zālajiem dārzeņiem un melnajām iecām olīvu pesto mērcē	 28
Tumšais tēcu gulašs	 31
Zaļo pupiņu karijs ar turku zirnīšiem un kokosriekstu pienu	 32
Kartupeļu kroketes ar tartara mērci	 35

DESERTI



Šokolādes fondants	 36
Burkānu panna cotta ar apelsīnu ievārījumu	 39

IETEIKUMI	 40
KNORR PRODUKTI	 42

LIELLOPA BULJONS AR GRANDINE MAKARONIEM UN DĀRŽEŅIEM

10 PORCIJĀM:

BULJONS:

Liellopa kauli	0,750 kg
Ūdens	3,000 l
Burkāni (notīrīti)	0,200 kg
Selerijas saknes (notīrītas)	0,050 kg
Pētersīļi sakne (notīrīti)	0,150 kg
Puravi, baltā daļa	0,050 kg
Sīpoli (apcepti, nemizoti)	0,100 kg
Seleriju kāti, nomizoti	0,090 kg
Lauru lapas	2 gab.
Melnie pipari, malti	5 graudiņi
KNORR Liellopa buljons	0,050 kg
Sāls	Pēc garšas

MAKARONI :

KNORR Makaroni Grandine	0,120 kg
-------------------------	----------

PASNIEGŠANA:

Pētersīļi	0,010 kg
-----------	----------

GATAVOŠANA

DZIDRAIS BULJONS:

- Kaulus nomazgājiet un apvāriet, noskalojiet ar aukstu ūdeni.
- Tad pārlejiet ar aukstu ūdeni un uzvāriet, pievienojiet nesagrieztus dārzeņus un garšvielas.
- Vāriet zemā temperatūrā apmēram stundu, tad pievienojiet liellopa buljonu un vāriet zemā temperatūrā vēl apmēram 20 minūtes.
- Izkāsiet caur marli un pievienojiet garšvielas pēc garšas.
- Burkānus, pētersīļus un selerijas no buljona sagriežiet mazos kubiņos – ar brunoise metodi.

MAKARONI:

- Makaronus izvāriet un labi noskalojiet aukstā ūdenī.

PASNIEGŠANA:

- Buljona katlā lieciet makaronus, sagrieztos dārzeņus, pārlejiet ar buljonu.
- Apkaisiet ar pētersīļiem.

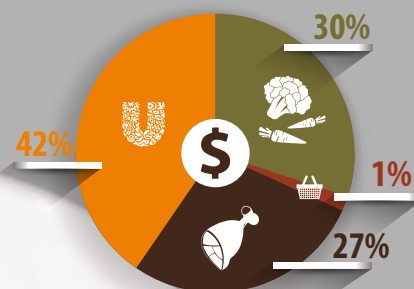
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.

KNORR LIELLOPA BULJONS 0,9 KG

Izceļ dabīgo liellopa gaļas garšu un aromātu. Īpaši caurspīdīgs, ideāli piemērots dažādiem ēdieniem – zupām, mērcēm, sautējumiem.



PAMATĒDIENI

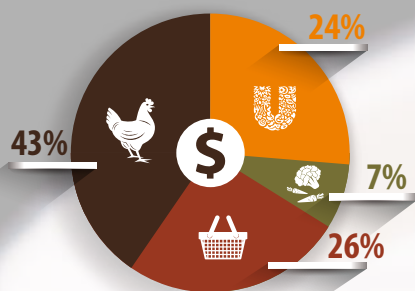


Derīgi zināt

Makaroni Grandine formas dēļ ir īpaši piemēroti zupām un pamatēdieniem, kuros tie var aizstāt risus vai citus putraimus.



PAMATĒDIENI



Derīgi zināt

Rikotas siers lieliski aizstāj krējumu maltajā gaļā,
viegli iebiezina to un piešķir maigi krēmīgas garšas niansi.



AR RIKOTAS SIERU, CEPTU PAPRIKU UN SPINĀTIEM PILDĪTA VISTA AR SAFRĀNA RISOTO

10 PORCIJĀM:

VISTA:

Vistas krūtiņa
KNORR Professional Marināde putnu gaļai

1,300 kg
0,015 kg

PILDĪJUMS:

RAMA Culinesse Profi
Sīpoli (kubiņos)
Ķiploki (sasmalcināti)
Saldētas spinātu lapas (nospiestas)
Sāls, melnie pipari
Rikotas siers
KNORR grillēta paprika
RAMA Combi Profi

Cepšanai
0,030 kg
0,005 kg
0,120 kg
Pēc garšas
0,100 kg
0,150 kg
Cepšanai

SAFRĀNA RISOTO:

Olīveļļa
Šalotes sīpoli (mazos kubiņos)
Ķiploki (šķēlītēs)
Arborio rīsi (risoto)
Sausais baltvīns
KNORR Vistas buljons
KNORR Garšvielu pasta ar safrānu
Ūdens
Cietais siers (smalki sarīvēts)

Cepšanai
0,060 kg
0,010 kg
0,400 kg
0,050 l
0,020 kg
Pēc garšas
1,000 l
0,040 kg

PĒTERSĪLU EĻĻA:

Pētersīļi
Olīveļļa

0,025 kg
0,100 l

GATAVOŠANA

VISTA:

- Vistas krūtiņu iegrieziet, vislabāk virsējā daļā, ieziediet ar marinādi putnu gaļai.

PILDĪJUMS:

- Rama Culinesse apcepjiet sīpolus un ķiplokus. Pievienojiet nospiestus un sagrieztus spinātus, sāli un piparus.
- Atdzisušus ceptos produktus sajauciet ar rikotas sieru un kubiņos sagrieztu grillēto papriku.
- Ar sagatavoto masu pildiet vistas krūtiņu.
- Cepiet konvencijas krāsnī ar Rama Combi.

RISOTO:

- Olīveļļā maigi apcepjiet šalotes sīpolus un ķiplokus, pievienojiet rīsus un cepiet zemā temperatūrā, kamēr rīsi kļuvuši caurspīdīgi. Pielejiet vīnu.
- Vistas buljonu sajauciet ar ūdeni un uzvāriet. Lejiet rīsos.
- Uzlieciet vāku un cepiet cepeškrāsnī 185°C temperatūrā 18 minūtes.

PĒTERSĪLU EĻĻA:

- Olīveļļu uzkarsējiet līdz 40°C temperatūrai, pielieciet pētersīļus ar visām lapiņām, visu sablenderējiet un izkāšiet caur smalku sietiņu.

PASNIEGŠANA:

- Izcepto krūtiņu pārgrieziet tā, lai būtu redzams pildījums. Vistu pasniedziet ar risoto, pētersīļu eļļu un ceptiem krāsainiem ķiršu tomātiņiem.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



KNORR PROFESSIONAL MARINĀDE PUTNA GAĻAI 0,7 KG

Putna gaļas marinēšanai vai garšas papildināšanai pirms apstrādes – piemērota vistas gaļai, pērļu vistas gaļai, paipalas gaļai vai pīles gaļai. Nodrošina vienmēr vienādi augstu marinādes kvalitāti, piešķirot lielisku, labi sabalansētu garšu un aromātu. Var būt autormarināžu sastāvā. Sastāvā ir rūpīgi atlasīti augstākās kvalitātes garšaugi un garšvielas lielos gabalos: sarkanā paprika, rozmarīns, koriandrs, kurkuma, jūras sāls.

UZ GRILA CEPTA KARBONĀDE AR KAULU, PIPARU MĒRCĒ AR GAILENĒM

10 PORCIJĀM:

GALA:

Cūkgaļas karbonāde ar kaulu 1,300 kg

MARINĀDE:

KNORR Professional 0,020 kg

Marināde cūkgaļai

Svaigi ķiploki

KNORR Professional Primerba 0,015 kg

Garšvielu pasta ar timiānu

Eļļa

MĒRCĒ:

KNORR Mērce ar zaļajiem 0,070 kg

pipariem

Udens

RAMA Cremefine Profi 15 % 0,500 l

0,030 l

Gailenes (saldētas)

RAMA Culinesse Profi 0,200 kg

Cepšanai

Gastrique

Pēc garšas

CEPTI PASTINAKI:

Pastinaki

Ķiploks

Eļļa

Jūras sāls

KARAMELIZĒTI

BURKĀNI:

Burkāni

Medus

Sidrs

KEILA KĀPOSTI ČIPSI:

Lapu kāposti

Jūras sāls

Melnie pipari

Citrons

RAMA Culinesse Profi

0,500 kg

6 daiviņas

0,030 l

Pēc garšas

0,400 kg

0,050 kg

0,070 l

0,500 kg

Pēc garšas

Pēc garšas

Pēc garšas

Cepšanai

GATAVOŠANA

GALA:

- Izgrieziet no muguras karbonādes vienu kaulu, otru atstājiet. Sadaliet līdzīgās porcijās. Marinādi cūkgaļai sajauciet ar ķiplokiem, ar Primerba garšvielu pastu ar timiānu un eļļu. Ieziediet ar to gaļu un atstājiet marinēties.
- Karbonādi izcepiet grill pannā vai konvekcijas tvaika krāsnī.

PIPARU MĒRCĒ AR GAILENĒM:

- Gailenes atsaldējiet un apcepiet Rama Culinesse.
- Mērci ar zaļajiem pipariem sajauciet ar ūdeni un uzvāriet. Sajauciet ar apceptajām gailenēm.
- Pievienojiet Rama Cremefine 15 % un garšvielas pēc garšas.

CEPTI PASTINAKI:

- Pastinakus nomizojiet, sagrieziet garos, biezos salmiņos un izcepiet kopā ar nemizotām ķiploka daiviņām. Apslakiet ar eļļu un apkaisiet ar sāli.

KARAMELIZĒTI BURKĀNI:

- Burkānus sagrieziet tāpat kā pastinakus, apvāriet un karamelizējiet medū, pārlejiet ar sidru.

CEPTI KEILA KĀPOSTI:

- Keila kāpostus iztīriet un sadaliet divās daļās: vienu apcepiet ar Rama Culinesse, pievienojiet sāli, piparus un citronu, bet no otras daļas pagatavojiet čipsus.

KEILA KĀPOSTU ČIPSI:

- Keila kāpostus izkārtojiet uz cepamā papīra, apkaisiet ar jūras sāli un dažas minūtes kaltējiet apmēram 170°C temperatūrā, līdz maliņas ir maigi brūnas un visi kāposti ir kraukšķīgi.

PASNIEGŠANA:

- Grilā cepto karbonādi pasniedziet ar ceptiem pastinakiem, karamelizētiem burkāniem, ceptiem keila kāpostiem un ar kāpostu čipsiem.

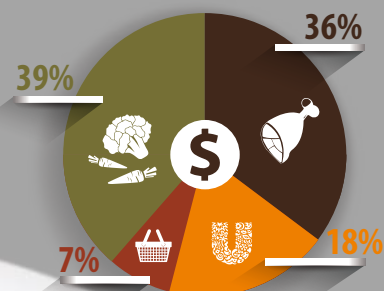
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



KNORR MĒRCĒ AR ZAĻAJIEM PIPARIEM 0,85 KG

Klasiska mērce ar aromātisko zaļo piparu garšu. Paredzēts cepešiem un ceptai gaļai.

PAMATĒDIENI

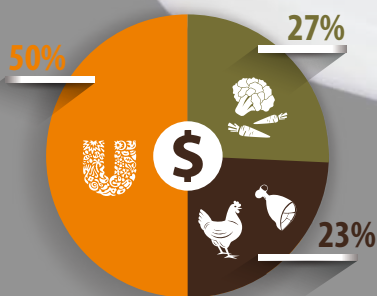


Dertīgi zināt

Gaļu marinējiet aromātiskajā olīvēlļā ar Primerba garšvielu pastu ar timiānu. Cepiet to īsu brīdi, bet augstā temperatūrā. Atcerieties, ka pirms pasniegšanas gaļai būtu „jāatpūšas” – tas palīdzēs saglabāt gaļas sulīgumu. Ēdienu dažādos lapu kāpostu čipsi.



PAMATĒDIENI



Derīgi zināt

Ēdiena sēņu garšu pastiprinās gaiļu krēmzupa. Ja vēlaties pasniegt šo ēdienu lielā pasākumā, pirms tā sildīšanas sajauciet aukstos, al dente vārītos makaronus ar aukstu mērci. Tad makaroni uzsūks mazāk mērces un nebūs sausi.



FARFALLE MAKARONI AR VISTAS GAĻU UN GAILENĒM, BEKONU UN KRĒJUMA MĒRCI

10 PORCIJĀM:

VISTA:

Vistas fileja	0,700 kg
KNORR Delikat Garšviela vistas gaļai	0,025 kg
RAMA Culinesse Profi	0,025 l

MĒRCE:

KNORR Gaiļu krēmzupa	0,050 kg
Ūdens	0,300 l
Mazi sīpoliņi (ar lokiem)	0,100 kg
Čiploks (sasmalcināts)	3 daiviņas
Atkausētas gailenes (apvārītas ūdenī ar pienu)	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	0,030 l
RAMA Cremefine 31 % Profi	1,000 l
Svaigi spināti	0,050 kg
Sāls	Pēc garšas
Kūpināts bekons šķēlītēs	0,150 kg

MAKARONI:

Makaroni Farfalle	0,800 kg
-------------------	----------

GATAVOŠANA

VISTA:

- Vistas gaļu sagrieziet īsās strēmelītēs, sajauciet ar Delikat un Rama Culinesse, lieciet traukā un cepiet 190°C temperatūrā apmēram 6–8 minūtes.

MĒRCE:

- Gaiļu krēmzupu sajauciet ar siltu ūdeni un uzvāriet.
- Mazo sīpoliņu balto daļu sagrieziet strēmelītēs un apcepjiet kopā ar čiploku, pielieciet apvārītās gailenes un mazliet pacepiet.
- Tad pielejiet Rama 31 % un mazliet pavāriet. Pievienojiet iepriekš pagatavoto gaiļu krēmu, apcepto gaļu un spinātu lapiņas. Visu uzvāriet, pievienojiet garšvielas pēc garšas.
- Bekonu pārgrieziet uz pusēm un apcepjiet cepeškrāsnī.

MAKARONI:

- Makaronus izvāriet al dente un noskalojiet ar aukstu ūdeni.

PASNIEGŠANA:

- Makaronus sajauciet ar mērci, pārliciet traukā un apkaisiet ar sagrieztām lociņiem.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



RAMA CREMEFINE PROFI 31% I L

Unikāla saldā krējuma garša un daudz citu priekšrocību profesionāļiem.

Lieliski piemērots gan sāļajiem, gan saldajiem ēdieniem.

YAKITORI VISTA – GLAZĒTA, AR CEPTIEM DĀRŽEŅIEM

10 PORCIJĀM:

VISTA:

Vistas stilbiņi bez ādas

1,500 kg

MARINĀDE:

KNORR Pang Gang mērce

0,200 l

KNORR Ketjap Manis Saldā sojas mērce

0,050 l

Ķiploks

3 daiviņas

Ingvers (rīvēts)

0,035 kg

Cukurs

0,040 kg

DĀRŽEŅI:

Burkāni (notīrīti)

0,400 kg

Cukīni

0,300 kg

Šalotes sīpoli (nomizoti, pusītes)

0,150 kg

Redīsi

10 gab.

Ķīnas kāposti

0,250 kg

RAMA Culinesse Profi

0,050 l

KNORR Sunshine Chili Saldā-pikantā čili mērce

0,100 l

RĪSI:

Jasmīnu rīsi

0,500 kg

GATAVOŠANA

STILBIŅI:

- Stilbiņus sagriežiet 30 gabaliņos.

MARINĀDE:

- Sajauciet marinādes sastāvdaļas.
- Lieciet tajā vistas gaļu un atstājiet ledusskapī uz 12 stundām.

YAKITORI – IESMIŅI:

- Izņemiet vistu no marinādes un uzdurieliet uz iesmiem pa 30 gab.
- Cepiet 210°C temperatūrā apmēram 12 minūtes. Kad puse laika pagājusi, aplejiet gaļu ar atlikušo marinādi.

DĀRŽEŅI:

- Burkānus un cukīni sagriežiet salmiņos, Šalotes sīpolus un redīsus pārgriežiet uz pusēm, bet Ķīnas kāpostus sagriežiet gabaliņos.
- Dārzeņus pēc kārtas apcepjiet pannā. Tad pielejiet Sunshine chili mērci un īsu brīdi karsējiet. Pievienojiet sāli.

RĪSI:

- Rīsus labi noskalojiet aukstā ūdenī, tad pārlejiet ar aukstu ūdeni (centimetru virs rīsiem).
- Tvaicējiet 100°C temperatūrā 17 minūtes.

PASNIEGŠANA:

- Pasniedziet ar rīsiem un dārzeņiem.

IETEIKUMS:

- Šašliki no vistas stilbiņiem noteikti pārsteigs viesus. Šī gaļa ir sulīgāka par cūkgaļu, no kuras tradicionāli tiek gatavoti šašliki.

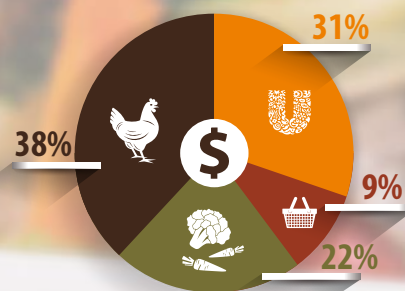
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



KNORR PANG GANG PIKANTĀ MĒRCE AR ČILI UN TOMĀTIEM 1 L

Gatava Āzijas virtuves mērce, izmantojama galvenokārt gaļas marinēšanai pirms cepšanas vai grilēšanas. Piešķir ēdieniem pikantumu ar tomātu garšas niansi.

PAMATĒDIENI

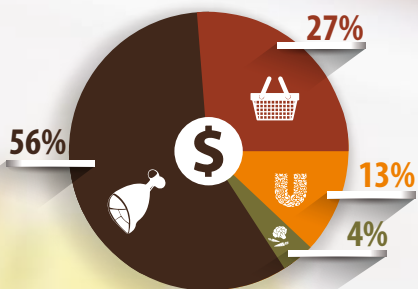


Derīgi zināt

„Yakitori” – tradicionāls japāņu ēdiens, nosaukuma burtiskais tulkojums ir „grilēta vista”. Ēdiena veiksmes noslēpums ir laba marināde. Tās pagatavošanai izmantojiet Pang Gang mērci, pateicoties tai, gaļa būs sulīga. Ēdienu papildina kraukšķīgie dārzeņi.



PAMATĒDIENI



Derīgi zināt

Izmēģiniet mūsu BBQ mērci. Knorr un klasiskās BBQ mērces apvienojums ļauj iegūt tumšu, intensīvas ceptas gaļas garšas mērci ar kūpinātas gaļas aromātu.



KRAUKŠKĪGĀ CŪKGAĻA AMERIKĀŅU GAUMĒ BARBEKJŪ MĒRCĒ AR GLAZĒTU KUKURŪZU

10 PORCIJĀM:

CŪKGAĻA:

Ūdens	4,000 l
Sāls	0,045 kg
Sāls sāļšanai	0,045 kg
Cukurs	0,040 kg
Ābolu etiķis	0,100 l
Cūkas lāpstiņa	3,000 kg
RAMA Combi Profi	0,040 l

APKAISĪŠANAI:

KNORR Delikat Garšviela gaļai	0,040 kg
Brūnais cukurs	0,012 kg
Pipari	0,005 kg
Kumins	0,003 kg
Kaltēti ķiploki	0,002 kg

MĒRCĒ:

Ūdens	1,000 l
KNORR Gaļas mērce	0,100 kg
BBQ mērce	0,200 kg
Ābolu etiķis	0,040 l

DĀRZENĪ:

Saldēta kukurūza	1,500 kg
Sviesta	0,075 kg
Cepti kartupeļi	10 gab.

GATAVOŠANA

GAĻA:

- Pagatavojiet sāļījumu un lieciet tajā lāpstiņu uz 24 stundām.
- Gaļu izņemiet, nomazgājiet un nosusiniet papīra dvielī. No visām pusēm apkaisiet ar sagatavoto apkaisīšanai paredzēto maisījumu.
- Lāpstiņu apsmidziniet ar Rama Combi un cepiet 230°C temperatūrā 15 minūtes, lai gaļa labi karamelizētos, tad samaziniet temperatūru līdz 120°C un cepiet, kamēr gaļa ir mīksta.

MĒRCĒ:

- G/N, kur cepās gaļa, pielejiet 1 litru ūdens un izmaisiet, tad pārlejšiet katlā un uzvāriet. Pievienojiet atlikušās mērces sastāvdaļas un vāriet zemā temperatūrā līdz vēlamajai konsistencei.

KUKURŪZA:

- Kukurūzu izvēriet un apcepst sviestā.

PASNIEGŠANA:

- Kraukšķīgo cūkgaļu barbekjū mērcē pasniedziet ar glazētu kukurūzu un ceptu kartupeli.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



KNORR GRAVY GAĻAS MĒRCĒ 1,4 KG

Ātrs un vienkāršs veids, kā pagatavot mērci ar izteiksmīgu ceptas gaļas garšu un krāsu. Ļauj iegūt tik stipru mērci, cik Jums vajadzīgs. Lieliski piemērota dažādu veidu gaļai – no liellopa un cūkas līdz pūlei, vistai un medījuma.

LIELLOPA TERIJAKI AR ZAĻAJIEM DĀRŽENIEM UN KOKOSRIEKSTU JASMĪNU RĪSIEM

10 PORCIJĀM:

GAĻA:

Liellopa šķiņķis 1,200 kg

MARINĀDE:

Ābolu etiķis 0,080 l

KNORR Ketjap Manis 0,160 l

Saldā sojas mērce

Kartupeļu ciete 0,080 kg

NOVĀRĪJUMS:

KNORR Professional 2,000 l

Liellopa buljona esence

Kartupeļu ciete 0,040 kg

Ūdens 0,050 kg

RĪSI:

Jasmīnu rīsi 0,300 kg

Ūdens 0,300 l

Kokosriekstu piens 0,100 l

Sāls

Pēc garšas

TERIJAKI MĒRCE:

KNORR Ketjap Manis 0,300 l

Saldā sojas mērce

Rīsu vīns – mirins 0,100 l

Rīsu etiķis 0,040 l

Cukurs 0,060 kg

DĀRŽENI

Pākšu pupiņas 0,400 kg

Cukurzirņi 0,200 kg

Cukīni 0,600 kg

Eļļa Cepšanai

Sezama eļļa Cepšanai

DEKORĒŠANAI:

Sīpolloki Dekorēšanai

Cepts sezams Dekorēšanai

GATAVOŠANA

GAĻA:

- Liellopa šķiņķi sagrieziet plānās šķēlītēs.

MARINĀDE:

- Ābolu etiķi sajauciet ar Ketjap Manis mērci un kartupeļu miltiem, pievienojiet sagrieztu gaļu. Atstādiet marinēties uz 2–3 stundām.
- Uzvāriet ūdeni ar liellopa buljona esenci. Nelielā ūdens daudzumā iemaisiet kartupeļu miltus, pielejiet ūdeni.
- Iemetiet tajā šķiņķi uz dažām sekundēm tā, lai olbaltumvielas sarautos un uz gaļas veidotos plāna plēvīte

TERIJAKI MĒRCE:

- Kaltā lieciet terijaki mērces sastāvdaļas un mazliet pavāriet zemā temperatūrā.

DĀRŽENI:

- Dārzeņus iztīriet, cukīni sagrieziet salmiņos, visu apvāriet.

JASMĪNU RĪSI AR KOKOSRIEKSTU PIENU:

- Jasmīnu rīsus lieciet katlā, pielejiet ūdeni, kokosriekstu pienu un pieberiet sāli. Vāriet konvekcijas krāsnī apmēram 15–20 minūtes. Vārīšanas laikā samaisiet rīsus. Izņemiet no konvekcijas krāsns, uzlieciet vāku un atstādiet uz dažām minūtēm.
- Gaļu cepiet eļļā, papildus pielejiet nedaudz sezama eļļas. Pievienojiet dārzeņus un terijaki mērci.

PASNIEGŠANA:

- Pasniedziet ar vārītiem rīsiem. Apkaisiet ar rupji sagrieztiem sīpollokiem un apceptu sezamu.

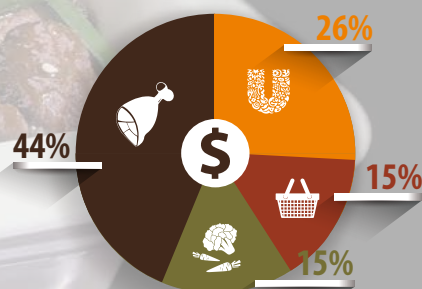
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.

KNORR KETJAP MANIS SALDĀ SOJAS MĒRCE 1 L

Gatava Āzijas virtuves mērce. Saldāka un mazliet biezāka nekā klasiskā sojas mērce. Piešķir ēdieniem tumši zeltainu krāsu un dziļu garšu. Lieliski piemērota silto un auksto mērču gatavošanai un gaļas marinēšanai.



PAMATĒDIENI

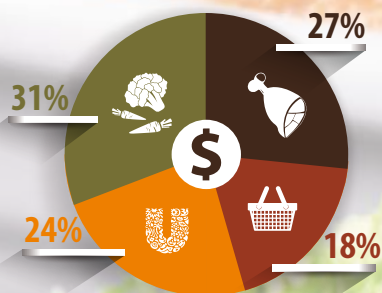


Derīgi zināt

Stir fry ēdieniem nav noteikti jābūt pagatavotiem no dārgas gaļas, piem., filejas vai steika, jo šajā gadījumā svarīgākais ir marināde, kas piešķir gaļai kraukšķīgumu un izcilo garšu. Marinādi gatavojiet uz saldās sojas mērces un etiķa pamata, iegūtais rezultāts patiesi pārsteigs viesus.

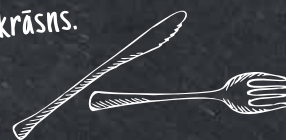


PAMATĒDIENI



Derīgi zināt

Uzziniet grieķu sacepuma recepti. Atcerieties, ka pirms sacepuma sagriešanas porcijās to vajadzētu izcept un atdzesēt. Ja vēlaties, lai ēdiens saglabā krēmīgo konsistenci, pasniedziet to uzreiz pēc izņemšanas no cepeškrāsns.



MUSAKA

10 PORCIJĀM:

BAKLAŽĀNI:

Baklažāni
Sāls

4 gab. lieli
Apkaisīšanai

MĒRCE:

Sīpoli
Olīveļļa
Malta liellopa lāpstiņas gaļa
Sarkana saldā paprika
Sarkans čili pipars,
Malti melnie pipari
Malts kanēlis
Raudene
Kiploka daiveiņas (rīvētas)
Šausais sarkanvīns
KNORR Gaļas mērce
Ūdens
KNORR Mizoti tomāti kubiņos
RAMA Culinesse Profi
Rīvmaize

0,150 kg
0,050 l
1,600 kg
0,020 kg
Pēc garšas
Pēc garšas
Pēc garšas
Pēc garšas
4 gab.
0,300 l
0,020 kg
0,500 l
1,000 kg
GN plāts ieziešanai
Apkaisīšanai

BIEZENIS:

KNORR Kartupeļu biezenis ar pienu
Ūdens

0,440 kg
2,000 l

BEŠAMELA MĒRCE:

KNORR Baltā mērce
Piens
Muskatrieksts
Mocarella

0,120 kg
1,000 l
Pēc garšas
0,200 kg

GATAVOŠANA

BAKLAŽĀNI:

- Baklažānus nomazgājiet un sagrieziet šķēlītēs – ne biezākās par 1 cm. Viegli apkaisiet ar sāli un atstājiet ūdenī.
- Tad noskalojiet un nosusiniet papīra dvieļī. Apcepiet grilā.

MĒRCE:

- Sīpolus sasmalciniet un apcepiet olīveļļā. Pielieciet gaļu un apcepiet. Pieberiet garšvielas un pielejiet vīnu.
- Gaļas mērci sajauciet ar ūdeni, pielejiet pie gaļas un samaisiet.
- Sautējiet visu zemā temperatūrā, līdz gaļa mīksta.

BIEZENIS:

- Uzvāriet 2 litrus ūdens, noņemiet no plīts, atdzesējiet līdz 80–85°C temperatūrai.
- Pieberiet kartupeļu biezeni, samaisiet un atstājiet uz 2–3 minūtēm, tad vēlreiz mazliet samaisiet.

BEŠAMELA MĒRCE:

- Balto mērci sajauciet ar pienu, uzvāriet, pielieciet muskatriekstu un atstājiet.
- GN cepešpannu ieziediet ar taukiem un apkaisiet ar rīvmaizi.
- Tad lieciet produktus šādās kārtās: kartupeļu biezenis, gaļa, tomāti, baklažāni, atkal kartupeļu biezenis.
- Viršū lejiet bešamela mērci un apkaisiet ar rīvētu mocarellas sieru.
- Cepiet 35–45 minūtes līdz 160°C temperatūrai uzkarstētā cepeškrāsnī.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



KNORR MIZOTI, GRIEZTI TOMĀTI SAVĀ SULĀ 2,55 KG

Produkts gatavots no piemērotas cietības un galīguma Itālijas tomātiem. Vienas paciņas pagatavošanai tiek izmantoti 3,3 kg svaigu saulē nobriedušu tomātu, kas nodrošina tomātu saldo garšu. Sastāvā ir 70% kubiņos sagrieztu tomātu un 30% koncentrētas tomātu sulas.

BRĪ SIERS AR KARTUPEĻIEM, BEKONU UN SALĀTIEM AR RIEKSTU MĒRCI

10 PORCIJĀM:

SACEPUMS:

Kartupeļi	2,000 kg
Sāls, pipari, muskatrieksts	Pēc garšas
Sīpoli (strēmelītēs)	0,200 kg
Kūpināts bekonš (julienne)	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	Cepšanai

MĒRCE:

KNORR Baltā mērce	0,050 kg
Ūdens	0,400 l
RAMA Cremefine Profi 15 %	0,050 l
Sāls	Pēc garšas
Brī siers	1,000 kg

RIEKSTU SALĀTU MĒRCE:

Lazdu rieksti (sasmalcināti)	0,050 kg
Olīveļļa	0,050 l
KNORR Dārza Salātu mērce	0,050 kg
Ūdens	0,250 l
Eļļa	0,050 l
Balzamiko etiķis	0,015 kg
Riekstu sīrups	0,100 l

DEKORĒŠANAI:

Salātu maisījums	0,500 kg
------------------	----------

GATAVOŠANA

SACEPUMS:

- Kartupeļus sagriežiet šķēlītēs, pievienojiet garšvielas pēc garšas un lieciet cepeškrāsnī apmēram uz 20 min.
- Atsevišķi apcepjiet bekonu un sīpolus.
- Apceptās sastāvdaļas sajauciet ar kartupeļiem un lieciet porcelāna veidnītēs.

MĒRCE:

- Balto mērci sajauciet ar ūdeni un uzvāriet, pielejiet Rama Cremefine Profi 15 %, pievienojiet sāli pēc garšas. Apslakiet sacepumu ar mērci, virsū lieciet šķērsām sagrieztu brī sieru tā, lai siera ādiņa atrastos uz apceptajiem produktiem.
- Visu apcepjiet cepeškrāsnī.

RIEKSTU SALĀTU MĒRCE:

- 30 g riekstu sajauciet ar olīveļļu.
- Salātu mērci sajauciet ar ūdeni, etiķi, eļļu un sīrupu. Pievienojiet riekstus eļļā un atkal visu sajauciet.

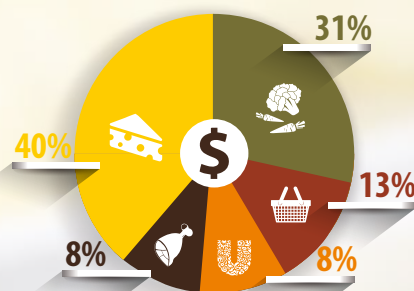
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.

KNORR BALTĀ MĒRCE 0,95 KG

Klasiska mērce ar ideālu garšu un konsistenci.
Neaizstājama, gatavojot sautējumus un krēmveida mērces,
līdzīgi kā siers vai sinepes.

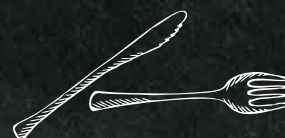


PAMATĒDIENI

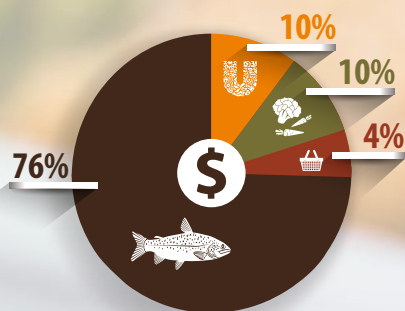


Derīgi zināt

Interesanta klasiskā kartupeļu sacepuma alternatīva.
Ēdienu iedvesmojusi Savoijas reģiona virtuve Francijas Alpos.
Šim ēdienam oriģināli tiek lietots Reblochon siers.



PAMATĒDIENI



Derīgi zināt

Panējumam var izmantot arī sauso Knorr kartupeļu biezeni ar pienu – ar to pagatavotā zivs būs ar izcilu garšu un vajadzīgo kraukšķīgumu.



ZANDARTS KARTUPEĻU APVALKĀ, PASNIEGTS UZ SALDIEM KĀPOSTIEM AR ZAĻAJIEM ZIRNĪSIEM UN BURKĀNIEM

10 PORCIJĀM:

ZIVS

Zandarts (fileja)
KNORR Delikat aršviela zivīm

1,600 kg
Pēc garšas

APVIĻĀŠANAI:

Olas
Soda
Kviešu milti
KNORR Kartupeļu biezenis ar pienu
Kviešu milti

5 gab.
0,003 kg
0,060 kg
0,200 kg
0,100 kg

KRAUKŠĶĪGIE DĀRZEŅI:

Baltie galviņkāposti
Zaļie zirnīši
Burkāni
Dilles
RAMA Culinesse Profi
Sāls, cukurs

1,400 kg
0,600 kg
0,300 kg
1 saišķītis
Cepšanai
Pēc garšas

DEKORĒŠANAI:

Saulespuķu dīgsti

Dekorēšanai

GATAVOŠANA

ZIVS:

- Zandartu iztīriet, sagrieziet, pievienojiet garšvielu Delikat un atstāijiet uz 20 minūtēm.

APVIĻĀŠANAI:

- No olām, miltiem un sodas pagatavojiet maigu mīklu.
- No biezeņa un miltiem pagatavojiet sauso maisījumu apviļāšanai.
- Apviļājiet zivi sausajā maisījumā, tad iemērciet mīklā un atkal apviļājiet sausajā maisījumā.
- Cepiet fritēri 160°C temperatūrā.

KRAUKŠĶĪGIE DĀRZEŅI:

- Lielos kubiņos sagrieztus kāpostus apcepjiet ar Rama. Tad pielieciet šķēlītēs sagrieztus burkānus, pievienojiet sāli un cukuru. Beigās pieberiet zirnīšus un dilles.

PASNIEGŠANA:

- Zandartu kartupeļu apvalkā pasniedziet uz kraukšķīgajiem dārzeņiem, dekorējiet ēdienu ar citronu un saulespuķu dīgšiem.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



KNORR KARTUPEĻU BIEZENIS AR PIENU 4 KG

Brīnišķīgas garšas, krāsas un konsistences biezenis tikai daļās minūtēs. Pagatavots no atlasītiem augstākās kvalitātes kartupeļiem. Lieliski papildina kartupeļu ēdienus (klimpas, pelmeņi, sacepumil), piemērots arī zupu un mērču biezināšanai.

MENCA KRĒJUMA MĒRCĒ AR PURAVIEM UN BALTVĪNU, AR KARTUPEĻU BIEZENI UN DĀRZENIEM

10 PORCIJĀM:

SĀLĪJUMS ZIVĪM:

Mencas fileja	1,400 kg
Ūdens	2,000 l
Sāls	0,060 kg

CEPŠANAI:

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

MĒRCĒ:

Ūdens	0,400 l
KNORR Baltā mērce	0,050 kg
Sviests	0,050 kg
Ķiploks (mazos kubiņos)	2 daiviņas
Puravi (baltā daļa)	0,100 kg
Sausais baltvīns	0,100 l
KNORR Professional Dārzeņu buljona esence	0,020 l
Citronu sula	0,020 l
RAMA Cremefine 31 % Profi	0,200 l
Sāls	Pēc garšas

DĀRZENI:

Burkāni (notīrīti)	0,400 kg
Pētersīļi (saknes, notīrīti)	0,400 kg
KNORR Aroma mix	0,030 kg
Garšvielu maisījums	
Svaigas pupas (atsaldētas)	0,200 kg
Cukīni	0,200 kg

KARTUPEĻU BIEZENIS:

KNORR Kartupeļu biezenis ar pienu	0,260 kg
Ūdens	1,300 l
Pētersīļi (saknes, notīrīti)	0,010 kg

GATAVOŠANA

SĀLĪJUMS:

- Sagrieziet mencu 100 gramu gabaliņos.
- Ūdeni sajauciet ar sāli, lieciet tajā sagrieztu mencu un atstājiel uz stundu.
- Tad izņemiet zivi no sāļuma, noskalojiet un nosusiniet.

CEPŠANA:

- Trauku plānā kārtiņā apsmidziniet ar Rama Combi, lieciet tajā mencas gabaliņus un arī tos no augšas apsmidziniet.
- Cepiet 190 °C temperatūrā apmēram 6 minūtes

MĒRCĒ:

- Balto mērci iemaisiet karstā ūdenī, uzvāriet, noņemiet no plīts un uzlieciet vāku.
- Apcepiet sviestā ķiploku un ar julienne metodi sagrieztus puravus, pielejiet vīnu un brīdi pavāriet, lai iztvaiko liekais šķidrums.
- Pielieciet atlikušās sastāvdaļas un iepriekš pagatavoto balto mērci.
- Visu uzvāriet, pievienojiet garšvielas pēc garšas.

DĀRZENI:

- Burkānus un pētersīļus sagrieziet slīpās šķēlītēs, lieciet traukā un apkaisiet ar garšvielām Amora mix. Tvaicējiet 100 °C temperatūrā.
- Pēc 5 minūtēm pielieciet pupas un salmiņos sagrieztu cukīni, visu samaisiet. Tvaicējiet vēl 2 minūtes.

BIEZENIS:

- Uzvāriet ūdeni, noņemiet no plīts un pagaidiet, līdz tas sasniedzis 80 °C temperatūru. Pievienojiet biezeni un mazliet pamaisiet.

PASNIEGŠANA:

- Mencu pasniedziet uz kartupeļu biezeņu ar krējuma mērci un dārzeņiem.

STĀSTS:

- Ēdienu iedvesmojusi franču virtuve. Sālījums piešķir zivij lielisku garšu.

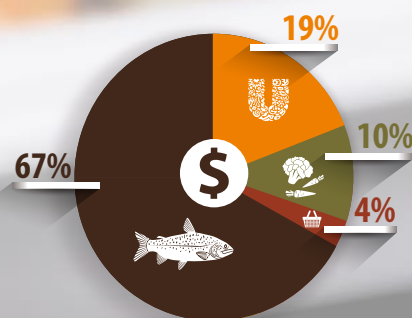
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.

KNORR PROFESSIONAL ZIVJU BULJONA ESENCE 1 L

Izceļ dabīgo zivju ēdienu garšu un aromātu. Šķidrās konsistences dēļ viegli dozējama, acumirkļi sadalās ēdiena un lieliski sajaucas ar citām sastāvdaļām. Plaši izmantojama, gatavojot karstos un aukstos ēdienus, piemēram, fondī, zupas, mērces, sautējumus, makaronus, jogurta mērces, marinādes, želejas vai laša tartaru. Bagātīgajā sastāvā ir arī 64 % koncentrēta zivju buljona, sīpoli, lauru lapas, tīmiāns, melnie pipari un fenheļa sēklas.

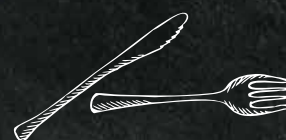


PAMATĒDIENI

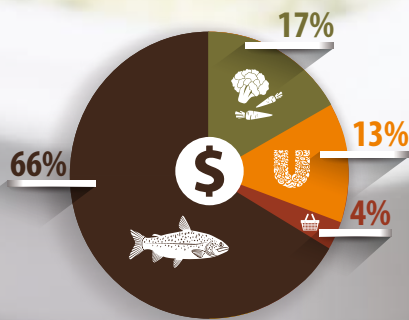


Derīgi zināt

Menca, kas pati par sevi ir sausas struktūras zivs, lieliski var tikt marinēta sāļumā. Labi sader ar krējuma mērcēm. Šajā gadījumā iesakām mūsu puravu autormērci ar baltvīnu.



PAMATĒDIENI



60 min.



Derīgi zināt

Forele ir trausla un smalka zivs, bet, ja tās krūšu daļu ietīsiet, veltnītis saglabās formu, bet kūpinājuma aromāts papildinās ēdiena garšu.



AR DĀRZENIEM PILDĪTA FORELE AR KŪPINĀTU BEKONU LĀČU SAMTBĒKU MĒRCĒ

10 PORCIJĀM:

ZIVS:

Vesela forele (10 gab.)	3,000 kg (10 gab.)
KNORR Delikat Garšviela zivīm	0,015 kg
Timiāns	10 zariņi

ROLLS:

Fenhelis	0,300 kg
Selerija	0,250 kg
Burkāni	0,200 kg
Kūpināts bekons (šķēlītēs)	0,300 kg
RAMA Combi Profi	0,050 l

SĒŅU MĒRCĒ:

KNORR Sēņu mērce	0,100 kg
Ūdens	0,600 kg
RAMA Culinesse Profi	Cepšanai
Baravikas (kubiņos)	0,100 kg
Sīpoli (kubiņos)	0,300 kg
RAMA Cremefine Profi 15 %	0,080 l

KARTUPEĻU BIEZENIS AR SIERU:

KNORR Kartupeļu biezenis ar pienu	0,200 kg
Kūpināts biezpiena siers	0,250 kg
Ūdens	1,000 kg

GATAVOŠANA

ZIVS:

- Foreles iztīriet, sagatavojiet filejas, pievienojiet Delikat garšvielu zivīm un timiānu.

ROLLS:

- Fenhelus, selerijas un burkānus notīriet, sagrieziet garos salmiņos, apvāriet un lieciet uz foreļu filejām. Satiniet visu veltnīti, katru porciju papildus aptiniet ar bekona šķēlīti.
- Cepiet apmēram 12 min. 170 °C temperatūrā ar Rama Combi.

SĒŅU MĒRCĒ:

- Sēņu mērci sajauciet ar ūdeni un uzvāriet. Sīpolus apcepjiet kopā ar samtbekām, sajauciet ar izvārīto mērci, pievienojiet Rama 15 % un mazliet pavāriet.

KARTUPEĻU BIEZENIS AR BIEZPIENA SIERU:

- Pagatavojiet kartupeļu biežputru: uzvāriet ūdeni, noņemiet no plīts, baravikām sadrupinātu biezpiena sieru, tad kartupeļu biezeni. Visu labi samaisiet. Ja vajag, pievienojiet vēl mazliet sāls.

PASNIEGŠANA:

- Foreles pasniedziet ar pagatavoto mērci un kartupeļu biezeni ar kūpinātu biezpiena sieru.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



KNORR ŠAMPINJONU-BARAVIKU MĒRCĒ 1 KG

Mērce ar intensīvu sēņu garšu un aromātu. Krēmveida konsistences dēļ piemērota gaļai un makaroniem, kā arī produktiem, kuros ir ciete. Lieliski sader ar svaigām, kaltētām vai saldētām sēnēm.

PENNE MAKARONI AR ZAĻAJIEM DĀRŽENIEM UN MELNAJĀM LĒCĀM OLĪVU PESTO MĒRCĒ

10 PORCIJĀM:

MAKARONI:

KNORR Makaroni Penne	0,700 kg
Melnās lēcas	0,200 kg
Cukīni	0,500 kg
Cukurzirņi	0,250 kg
Brokoļi	0,500 kg
Sīpoli	0,150 kg
Ķiploks	0,020 kg
Olīveļļa	0,100 l
Melnie pipari	Pēc garšas
Pētersīļi	1 saišķītis
KNORR Professional Primerba pesto	0,050 kg

DEKORĒŠANAI:

Cietais siers	0,100 kg
Tomāta miziņa	Dekorēšanai

GATAVOŠANA

MAKARONI:

- Makaronus sālsūdenī izvēriet al dente.
- Melnās lēcas izvēriet atsevišķi.
- Cukīni iztīriet un sagrieziet lielos kubiņos.
- Zirņus un brokoļus notīriet, sadaliet mazākos gabalos un apvāriet.
- Sīpolus sagrieziet biežās strēmelēs, apcepjiet olīveļļā kopā ar ķiploka šķēlītēm, pielieciet cukīni, vēlāk – zirņus un brokoļus. Apceptos produktus sajauciet ar lēcām un makaroniem.
- Visam pievienojiet piparus un sasmalcinātus pētersīļus ar Primerba pesto un atlikušo olīveļļu.

PASNIEGŠANA:

- Makaronu porcijas apkaisiet ar rīvētu parmežānu.
- Dekorējiet ar tomāta miziņu.

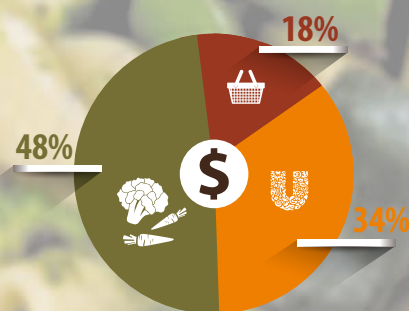
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.

KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA PESTO 0,34 KG

Smaržīga garšvielu pasta, kuras pamatu veido svaigs baziliks, ķiploki un augu eļļā ar sāli konservēti ciedru rieksti. Nodrošina bagātīgu, koncentrētu garšu un svaigu garšaugu un dārzeņu aromātu visu gadu. Ieteicama dažādos karstajos (zupas, mērces, zivis un jūras veltes, gaļa, dārzeņi, makaroni) un aukstajos (salāti, mērces) ēdienos.



PAMATĒDIENI

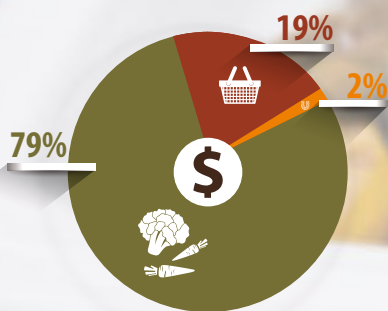


Dertīgi zināt

Melnās lēcas lieliski atklāj ēdiena zaļo krāsu un bagātina ne vien tā garšu, bet arī izskatu. Šis ēdiens ir ideāli piemērots zviedru galdam un kļūs par vērtīgu piedāvājumu veģetāriešiem, kā arī klientiem, kas novērtē veselīgu virtuvi.



PAMATĒDIENI



Derīgi zināt

Atcerieties, ka pirms ēdiena gatavošanas lēcas jāizmērcē. Vāriet tās zemā temperatūrā, pārklātas ar tiru dvieli. Tā pasargāsiet tās no izjukšanas. Ūdeni pēc vārīšanas neizlejiet – tam ir bagāta garša un augsta uzturvērtība. Varat izmantot to sautējumā, lai tas nebūtu sauss.



TUMŠAIS LĒCU GULAŠS

10 PORCIJĀM:

GULAŠS:

Zaļās lēcas	0,500 kg
Ūdens	1,500 l
KNORR Dārzeņu buljons	0,015 kg
Baltie sīpoli	0,200 kg
Ķiploks	0,020 kg
Olīveļļa	0,070 l
Sojas sēņu mērce	0,060 kg
Svaiga paprika (kubiņos)	0,400 kg
Ķīmenes, sāls, pipari	Pēc garšas
KNORR Roux brūnais	Konsekvences

DEKORĒŠANAI:

Sīpolloki	Dekorēšanai
-----------	-------------

GATAVOŠANA

GULAŠS:

- Lēcas iemērciet, atstājiet uz vairākām stundām, pēc tam izvēriet kopā ar dārzeņu buljonu. No lēcu vārīšanas atlikušo ūdeni atstājiet gulašam.
- Sīpolus un ķiplokus sagriežiet kubiņos un apcepjiet olīveļļā kopā ar šampinjiem. Pievienojiet sojas mērci un sāli pēc garšas.
- Apceptās sastāvdaļas samaisiet ar lēcām un sautējiet, līdz mīksts kā gulašs. Beigās pielieciet kubiņos sagrieztu papriku.

PASNIEGŠANA:

- Pasniedziet ar skābo krējumu un sīpollokiem.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



KNORR DĀRZEŅU BULJONS 1 KG

Bagāts ar dārzeņu gabaliņiem – sastāvā ir burkāni, sīpoli, puravi, selerijas sēklas un pētersīļi. Var izmantot par pamatu daudziem ēdieniem, piem.: mērcēm, zupām, buljoniem, pastētēm vai maltajām gaļām, kā arī veģetāriem ēdieniem.

ZAĻO PUPIŅU KARIJS AR TURKU ZIRŅIEM UN KOKOSRIEKSTU PIENU

10 PORCIJĀM:

MĒRCE:

RAMA Profi universālais margarīns 1 kg
Sīpoli (strēmelītēs)
Ķiploks (šķēlītēs)
Zemesrieksti
Karija pulveris
Citronzāle (sasmalcināta)
Rīvets ingvers
RAMA Cremefine 15 % Profi
Kokosriekstu piens
KNORR Professional Dārzeņu buljona esence

0,040 l
0,150 kg
3 daiviņas
0,100 kg
0,008 kg
1 gab.
0,020 kg
0,600 l
0,400 l
0,030 l

DĀRZENI:

Zaļās pākšu pupiņas (atsaldētas)
Konservēti turku zirņi (bez šķidrums)

1,200 kg
0,400 kg

GATAVOŠANA

MĒRCE:

- Apcepjiet ar Rama sīpolu, ķiplokus u riekstus, pievienojiet kariju, citronzāli un ingveru.
- Pielejiet Rama Cremefine 15 % un kokosriekstu pienu, dažas minūtes vāriet zemā temperatūrā.

DĀRZENI:

- Pievienojiet pupiņas un turku zirņus, dažas minūtes visu sautējiet, pievienojiet garšvielas pēc garšas.

STĀSTS:

- Tipisks veģetārs. Liela uzturvērtība.

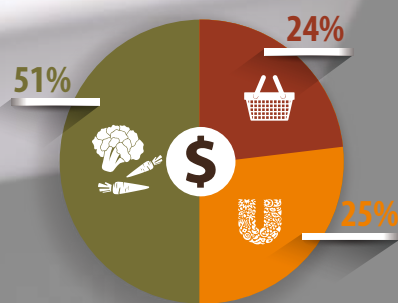
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.

RAMA CREMEFINE PROFI ZUPĀM UN MĒRCĒM 15% I L

Unikāla saldā krējuma garša un profesionālas priekšrocības, kas garantē lieliskus rezultātus. Produkts, kas atbilst visām pavāru izvirzītajām prasībām: sildot nesadalās un lieliski sader ar citām sastāvdaļām (ieskaitot skābās).



PAMATĒDIENI

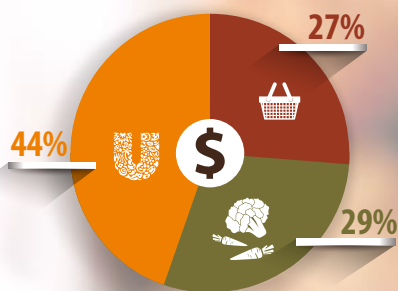


Derīgi zināt

Krēmīgais karijs kopā ar dārzeņiem ir lieliska alternatīva gaļas ēdieniem.
Pākšu pupiņas nevāriet pārāk ilgi, bet turku zirņus pievienojiet tikai beigās.
Kariju pasniedziet ar makaroniem vai rīsiem.



PAMATĒDIENI



Derīgi zināt

Kartupeļu kroketes var pildīt ar vēlamajām piedevām vai pasniegt bez pildījuma. Kopā ar tartara mērci tās vienmēr būs ļoti garšīgas. Tās var būt pamatēdiens vai piedeva, kas uz zviedru galda aizstāj klasiskos fri kartupeļus.



KARTUPEĻU KROKETES AR TARTARA MĒRCI

10 PORCIJĀM:

KROKETES :

KNORR Kartupeļu biezenis ar pienu	0,570 kg
Rupja maluma milti	0,350 kg
Ūdens	1,000 l
Olas	5 gab.
Holandes siers (strēmelītēs)	0,300 kg
Panko rīvmaize	0,200 kg

TARTARA MĒRCE:

HELLMANN'S Majonēze dekorēšanai	0,600 kg
Konservēti gurķi	0,100 kg
Konservēti šampinjoni (mazos kubiņos)	0,100 kg
Dilles	0,005 kg
Melnie pipari, sāls	Pēc garšas
Rīvēti mārrutki	Pēc garšas

DEKORĒŠANAI:

Salātu maisījums	0,300 kg
Redīsi	1 saišķītis

GATAVOŠANA

KROKETES:

- Kartupeļu biezeni sajauciet ar miltiem, pārlejiet ar siltu ūdeni, samaisiet un atstājat atdzist.
- Iemīciet mīklā 3 olas un veidojiet ar sieru pildītas kroketes.
- Apviļājiet kroketes olā un panko rīvmaizē, cepiet eļļā taukvāres katlā 150°C temperatūrā.

TARTARA MĒRCE:

- Visas mērces sastāvdaļas sagrieziet mazos kubiņos, sasmalciniet dilles. Visu samaisiet ar majonēzi, pievienojiet garšvielas pēc garšas.

PASNIEGŠANA:

- Krokete pasniedziet ar salātu pušķi un mērces porciju.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



HELLMANN'S MAJONĒZE 78% 3 L

Ideāla, sabalansēta garša, kas noteikti bagātinās Jūsu ēdienus. Sastāvā ir 78 % tauku un 6 % brīvībā audzētu vistu olu dzeltenumu, tāpēc majonēze ir īpaši biezas konsistences – ideāli piemērota dekorēšanai. Saglabā stabilu formu un krāsu ilgu laiku – neklūst dzeltena. Lieliski piemērota salātiem, uzkodām, sviestmaizēm.

ŠOKOLĀDES FONDANTS

10 PORCIJĀM:

FONDANTS:

RAMA Profi 1 kg (formu ieziešanai)	0,040 kg
Kakao (veidnīšu apkaisīšanai)	0,020 kg
RAMA Profi 1 kg	0,200 kg
Rūgtā šokolāde 60–70 %	0,200 kg
Olu dzeltenumi	4 gab.
Olas	4 gab.
Cukurs	0,200 kg
Kviešu milti	0,200 kg

DEKORĒŠANAI:

Avenes	0,150 kg
Zemenes	0,150 kg
Krūmmellenes	0,150 kg

GATAVOŠANA

FONDANTS:

- Formiņas ieziediet ar Rama un apkaisiet ar kakao.
- Sasmalcinātu šokolādi un Rama lieciet bļodā un izkausējiet karsta ūdens peldē.
- Atstājiet uz brīdi atdzist.
- Olu dzeltenumus un olas sakuliet ar cukuru līdz gaisīgai masai.
- Pieberiet miltus un samaisiet.
- Maisot pielejiet šķidro šokolādi ar sviestu, tiks iegūta viendabīga masa.
- Šokolādes masu leļiet sagatavotajās veidnītēs un cepiet 180°C temperatūrā 10 minūtes.
- Izņemiet no cepeškrāsns un atstājiet apmēram uz 2 minūtēm.

PASNIEGŠANA:

- Tad izņemiet no veidnītēm un pasniedziet siltas ar augļiem un saldējumu.

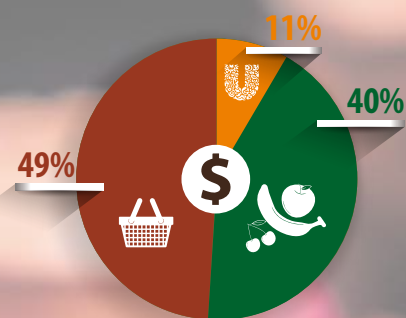
*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.

RAMA PROFI UNIVERSĀLIE AUGU TAUKI 75% | KG

Universāli tauki cepšanai un ziešanai. Sviesta īpašības par pieejamu cenu. Neaizstājami katrā profesionālā virtuvē.



DESERTI

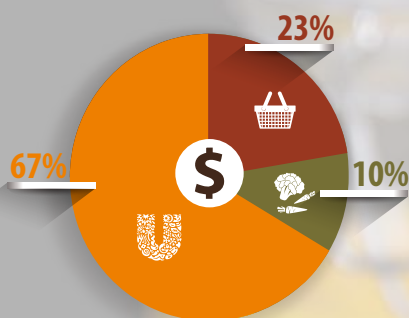


Derīgi zināt

Ja vēlaties pasniegt desertu lielam viesu skaitam, masu pagatavojiet iepriekš, pārlejiet to veidnītēs un sasaldējiet. Pirms ievietošanas cepeškrāsnī masa nav jāatsaldē, tikai atcerieties, ka cepšanas laiks jāpagarina par 3 minūtēm. Ideāli pagatavotam fondantam vidū jābūt šķidram.



DESERTI



Derīgi zināt

Ja vēlaties, lai Jūsu Panna Cotta būtu īpaša, piena vietā var izmantot iemīļoto augļu sulu. Pasniedziet ar skābu ievārījumu vai augliem. Sagriezta gabaliņos ir lieliski piemērota pie augļu salātiem un porciju desertiem.



BURKĀNU PANNA COTTA AR APELSĪNU IEVĀRĪJUMU

10 PORCIJĀM:

PANNA COTTA:

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

IEVĀRĪJUMS:

Apelsīni (kubiņos)	0,500 kg
Apelsīnu sula	0,200 l
Apelsīnu liķieris	0,030 l
KNORR Želatīns	0,005 kg
Kartupeļu ciete	0,020 kg

BURKĀNU SIENS:

Burkāni	0,300 kg
---------	----------

GATAVOŠANA

PANNA COTTA:

- Burkānu sulu uzvāriet, pielieciet Panna Cotta maisījumu un samaisiet. Sajauciet ar Rama Cremefine un pārlejiet veidnītēs. Lieciet ledusskapī apmēram uz 4 stundām.

IEVĀRĪJUMS:

- Uzvāriet apelsīnu sulu kopā ar atlikušajām sastāvdaļām. Beigās pieberiet apelsīnus.
- Visu pārklāji ar cepamo papīru un sautējiet zemā temperatūrā līdz vēlamajai konsistencei.

BURKĀNU SIENS:

- Burkānus notīriet un sagrieziet ļoti plānās strēmelītēs, nosusiniet papīra dvieļī un lieciet starp divām GN plātīm (perforētām), kas izplātas ar cepamo papīru.
- Kaltējiet konvekcijas krāsnī 120 °C temperatūrā, reizi pa reizei apmaisot.

PASNIEGŠANA:

- Panna cotta izņemiet no veidnītēm un lieciet uz šķīvjiem ar nelielu daudzumu ievārījuma. Pasniedziet ar sagatavoto burkānu sienu.

*Ēdienu pagatavošanas izmaksas tika aprēķinātas pēc orientējošām tirgus cenām un attiecas uz visa ēdiena pagatavošanu, izmantojot sastāvdaļu sarakstu.



CARTE D'OR PANNA COTTA 0,52 KG

Efektīvs un vienkāršs itāliešu Panna Cotta deserta pagatavošanas veids. Lieliska garša un maigi zīdaina konsistence.

IETEIKUMI

KĀ SARĪKOT LIELU BALLI, PĀRSTEIGT VIESUS UN AR TO VĒL NOPELNĪT

Ēdienu gatavošana lielam viesu skaitam tādos sarīkojumos kā kāzas, banketi, kokteiļu ballītes vai konferences ir īsts stratēģisks izaicinājums, kas prasa arī radošumu un diplomātiju.



VĒLATIES TO PAVEIKT?
IZMANTOJIET ŠOS IETEIKUMUS.



LABA SARUNA AR KLIENTU IR VEIKSMES PAMATS

Esiet sagatavojies sarunai. Ņemiet līdzi jautājumu sarakstu, lai neko neaizmirstu. Galvenā informācija, kas jāsaņem, ir šāda: viesu skaits, viņu dzimums un vecums, sarīkojuma veids, vieta, ilgums un, protams, budžets. Pajautājiet klientam, vai viņš kaut ko zina par iespējamām klientu alerģijām vai pārtikas nepanesībām. Ja šādas informācijas nav, pārinterēsieties, vai klients nevēlotos, lai tomēr tiktu sagatavoti daži veģetāri ēdieni vai ēdieni bez glutēna.

PIEDĀVĀJIET ĒDIENKARTI SAPRĀTĪGI



Ja vēlaties, lai Jūsu ēdienkarte patiktu klientam un viņa viesiem, bet Jums nestu pienācīgu peļņu, tajā būtu jāiekļauj ēdieni ne tikai no interesantiem – tālād parasti arī dārgākiem – produktiem, bet arī lētāki ēdieni, ar kuriem var nopelnīt vairāk. Tāpēc vienmēr piedāvājiet 10–15 sagatavotus ēdienu komplektu piedāvājumus par līdzigām cenām. Neļaujiet klientam izvēlēties atsevišķus ēdienus. Ja viņš vēlas kādu konkrētu ēdienu, parādiet viņam komplektu, kurā šis ēdiens ir iekļauts. Tikai tā ir iespēja pietiekami ātri pieņemt abām pusēm izdevīgu lēmumu.

Ja saprotat, ka nespēsiet apmierināt klienta vēlmes, iekļaujoties budžetā, par ko esat vienojušies, nesakiet viņam „tas būs par dārgu”. Piedāvājiet citus – dārgākus – komplektus, kas būs tuvāki viņa vēlmēm. Veidojot ēdienkarti, atcerieties arī to, ka ne visi ēdieni ir piemēroti jebkura tipa sarīkojumam. Neērtības īpaši rada zviedru galds, jo, piemēram, makaroni būtu jāpasniedz al dente, bet apsildāmā traukā to termiskā apstrāde turpinās.

UZ GATAVOŠANOS PASĀKUMAM SKATĪETIES STRATĒGISKI



Garam sarīkojumam būtu jā sākas ar aperitīvu un amuse-bouche. Ja gatavojat kāzas, kurās oficiants ēdienu atnesīs un novietos uz zviedru galda, piedāvājiēt klientam vispirms pasniegt viesiem ēdienus šķīvjos, īpaši tad, ja nav pārāk daudz pavāru. Mainot secību un vispirms atnesot zviedru galda ēdienus, ir risks, ka izsalkušie viesi ļoti ātri zviedru galdu iztukšos, bet Jūs nepaspēsiet to atjaunot. Stratēģiski labi ir arī svētku sākumā atnest visiem viesiem vienādu ēdienu. Oficiantam, atnesot ēdienu, uzreiz būtu jāaicina viesi izvēlēties arī citus ēdienus no ēdienkartes. Pēc iespējas ātrāk taču jāuzzina, cik cilvēku vēlāk ēdīs, piem., zivi, bet cik – gaļu.



Atcerieties, ka gan viesiem dodamajā ēdienkartē iekļautajiem ēdieniem, gan zviedru galda ēdieniem vienmēr jābūt aprakstītiem visiem saprotamā veidā. Poētiski izteikumi kā „krusas padebeši ar rietošās saules stariem” ir pretenciozi un nemoderni. Daudz labāk ir uzrakstīt, piem., „uz grila cepts argentīniešu liellopa gaļas cepetis, pasniegts ar spargēliem, Holandes mērci un ceptiem kartupeļiem”. Šefpavārs arī aicina sarīkojuma sākumā pastāstīt viesiem, kas viņiem pagatavots.



Ja Jums nav pietiekami daudz trauku, padomājiēt par to nomu. Tas ir labs risinājums, ja lielus svētkus nerīkojat bieži. Laba izeja būs arī dažādu ēdienu, piem., uzkodu un desertu, pasniegšana viena un tā paša tipa šķīvjos (to izmazgāšanai laika būs pietiekami).



IETEIKUMI

NEAIZMIRSTIET PAR DROŠĪBAS PRASĪBĀM

Nepiekrīti, ka ēdienkarte tiks iekļauti klienti atnesti ēdieni, piem., kāzu torte. Atcerieties, ka tikko pagatavotie ēdieni pēc iespējas ātrāk jāatdzesē, jāietin plēvē, lai neizzūtu, jānovieto aukstā vietā un jāglabā tur 3°C temperatūrā, kas aizsargā pret baktēriju izplatšanos. Ēdieni jāizņem tikai tad, kad jāuzsilda pirms pasniegšanas. Zviedru galdam paredzētie ēdieni būtu jāievieto konvekcijas krāsnī speciālajos gastronomijas traukos. Piebraukt pie tā var arī ar speciāliem ratiņiem, uz kuriem novietoti ēdieni šķīvjos. Abi risinājumi ir ļoti ērti. Bez konvekcijas krāsns un ātrās atdzesēšanas aparāta gatavot liela apjoma pasākumus un ļoti grūti un riskanti. Protams, ne visus ēdienus var pagatavot iepriekš, piem., zivis un jūras veltes vajadzētu gatavot tieši pirms pasniegšanas. Savukārt salātus nedrīkst par āgru sajaukt ar mērci. Arī gaļu jāpārlej ar mērci tikai pirms pasniegšanas.

PRODUKTI

PROFESIONĀLIE PRODUKTI, KAS ATVIEGLO ĒDIENU GATAVOŠANU GRUPU PASĀKUMIEM

MĒRCES



KNORR
GAĻAS MĒRCE GRAVY
Neto masa: 1,4 kg



KNORR MĒRCE AR
ZAĻAJIEM PIPARIEM
Neto masa: 0,85 kg



KNORR BALTĀ
MĒRCE
Neto masa: 0,95 kg



KNORR ŠAMPINJONU-
BARAVIKU MĒRCE
Neto masa: 1 kg



KNORR NEAPOLES
SPAGETI MĒRCE
Neto masa: 0,9 kg



KNORR KETJAP MANIS –
SALDĀ SOJAS MĒRCE
Tilpums: 1 l



KNORR PANG
GANG – PIKANTĀ
MĒRCE AR ČILI UN
TOMATIEM
Tilpums: 1 l



KNORR PROFESIOANĻ
PRIMERBA BAZILIKS
Neto masa: 0,34 kg

GARŠVIELU MAISIJUMI UN MARINĀDES



KNORR DELIKAT
GARŠVIELA GAĻAI
Neto masa: 0,6 kg



KNORR DELIKAT
VISTAS GAĻAI
Neto masa: 0,6 kg



KNORR PROFESSIONAL
MARINĀDE PUTNA
GAĻAI
Neto masa: 0,7 kg



KNORR PROFESSIONAL
MARINĀDE CŪKGAĻAI
Neto masa: 0,75kg



KNORR ŽELATĪNS
Neto masa: 0,8 kg



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



KNORR KARTUPEĻU
BIEZENIS AR PIENU
Neto masa: 4 kg

CĒRAM, KA TAGAD AR MŪSU STRATĒGIJU KATRS,
PAT VISLIELĀKAIS, PASĀKUMS JUMS KĻŪS PAR
KULINĀRIJAS IZAICINĀJUMU, AR KO BEZ PRO-
BLĒMĀM TIKSIET GALĀ.



RŪPĒJĪETIES PAR SAVU PERSONĀLU

Vadot personālu un plānojot darbu virtuvē, vērts atcerēties arī Ogista Eskofjē formulētos noteikumus. Šis slavenais pavārs, sadalot darbiniekus dažādās sekcijās, kurās tiek gatavoti noteikta veida ēdieni, veiksmīgi palielināja virtuves darba efektivitāti. Nemiet piemēru no viņa. Izvēloties pavārus, kas ir atbildīgi par karstajiem un aukstajiem ēdieniem vai desertiem, vienmēr ņemiet vērā viņu spējas un vēlmes. Centieties gūt labāko no viņiem. Ēdieniem tas noteikti nāks par labu. Tikai kritiskos gadījumos varat pārcelt pavārus no vienas zonas uz citu. Neaizmirstiet arī izvēlēties personu, kas sadarbojas ar oficiantiem un koordinē ēdiena izsniegšanu. Lai arī kāda stresa situācija būtu radusies, centieties neizrādīt savu neapmierinātību un nekad nepaceliet balsi. Klusums un savaldība krīzes brīdī ir labākā izeja. Pavāru vērtējumu paturiet pie sevis līdz pasākuma beigām. Atcerieties noteikumu: kritizēt klusām aci pret aci, bet slavēt skaļi visu klātbūtnē.

PRIMERBA PASTAS



**KNORR P
ROFESSIONAL
PRIMERBA
SARKANAIS PESTO**
Neto masa: 0,34 kg

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

**KNORR
PROFESSIONAL
ZIVJU BULJONA
ESENCĒ**
Tilpums: 1 l

**KNORR VISTAS
BULJONS**
Neto masa: 0,9 kg

**KNORR LIELLOPA
BULJONS**
Neto masa: 0,9 kg

**KNORR DĀRZENU
BULJONS**
Neto masa: 1 kg

**KNORR SĒNU
BULJONS**
Neto masa: 1 kg

**KNORR TOSKĀNAS
ZUPA**
Neto masa: 1,2 kg

BULJONU ESENCES, BULJONI UN ZUPAS



CITI



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

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

**RAMA PROFI
AUGU TĀUKU
PASTA 75%**
Neto masa: 1 kg

**RAMA CREMEFINE
PROFI 31%
SALDAIS KRĒJUMS**
Tilpums: 1 l

**RAMA CREMEFINE
PROFI 15%
KULINĀRIJAI**
Tilpums: 1 l

**RAMA CREMEFINE
FRAICHE 24% AUKSTA-
JĒM, KARSTĀJĒM
ĒDIENIEM UN DESER-
TIEM** Tilpums: 1 l

**HELLMANN'S
MAJONEZE 78%**
Tilpums: 3 l

**KNORR MIZOTI, GRIEZTI
TOMĀTI SAVĀ SULĀ**
Neto masa: 2,55 kg





GRUPU ĒDIENKARTE

Atklājiet daudz
iedvesmojošas receptes!
www.ufs.com

