



# GRUPIMENÜÜ

Tellitud ürituste, Rootsi laua või banketi korraldamine ilma mingite saladusteta!



Unilever  
Food  
Solutions



# Grupimenüü koostamine on tõeline väljakutse – nii kulinaarses kui ka organisatsioonilises mõttes.

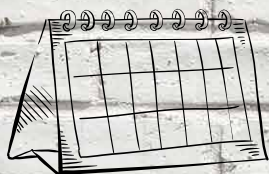
Seepärast palusime oma meisterkokkasid, kes on mitmeid kordi valmistanud toitu väga suurtele rühmadele ja teinud seda ka ekstreemtingimustes, jagada meiega oma kogemusi.

## TULEMUSED ON KOONDATUD KÄESOLEVASSE VÄLJAANDESSE.

Siit leiate ka tellitud üritustel hästi müüdavate roogade retsepte: maitsevaid suppe, põhiroogasid (nende hulgas ka taimetoitlastele mõeldud road), makarone ja magustoite, mida võib kiiresti valmistada kergesti kättesaadavatest ja soodsahinnalistest toodetest.

Muutsime need road mitmekesisemateks, et nad vastaksid uusimatele kulinaariatrendidele. Roogade maitse toovad esile Unilever Food Solutionsi poolt pakutavad tooted.

See annab võimaluse ka aega kokku hoida. Meie väljaandest leiate veel teisigi erinevaid viise ja võimalusi, mis aitavad kiiresti ja tõhusalt tegutseda. Lisaks sellele saate teada, kuidas roogade kulu ja hindasid arvutada nii, et Teie pakkumine oleks kliendile huvitav ja Teile kasumlik.



620 tk



380 tk







## SISUKORD

### SISSEJUHATUS

..... 2

### PEAROAD



Veiselihapuljong Grandine makaronide ja köögivilja-brunoisega	..... 4
Safranirisoto ricotta, praetud paprika ja spinatiga täidetud kanalihaga	..... 7
Grillis küpsetatud kondiga seljatiikk kukeseene-piprakastmes	..... 8
Farfalle kanalihaga ja kukeseentega, suitsuribi ja kreemja kastmega	..... 11
Glasuuritud Yakitori-kana küpsetatud köögiviljadega	..... 12
Kröbe ameerikapärane sealihaga barbecue-kastme ja glasuuritud maisiga	..... 15
Veiselihateriyaki värske köögivilja ja kookosjasmiiinriisiga	..... 16
Moussaka	..... 19
Brie juust kartulite, suitsuribi ja päklikastmes salatiga	..... 20
Kartulikuues koha, magusa kapsa, roheliste herneste ja porganditega	..... 23
Tursk kreemjas kastmes porrulaugu ja valge veiniga, serveeritud kartulipiiree ja köögiviljadega	..... 24
Suitsuribisse keeratud ja köögiviljaga täidetud meriforell sametpuravike kastmes	..... 27
Penned rohelise köögivilja ja mustade läätsedega oliivipesto-kastmes	..... 28
Tume läätseguljass	..... 31
Roheliste ubade karri kikerherneste ja kookospiimaga	..... 32
Kartulikroketid Tatari kastmes	..... 35

### MAGUSTOIDUD



Sokolaadi fondant	..... 36
Porgandi panna cotta apelsinimooisiga	..... 39

### SOOVITUSED

..... 40

### TOOTED

..... 42

350 tk  
160 tk



790 tk



## VEISELIHAPULJONG GRANDINE PASTA JA KÖÖGIVILJA-BRUNOISE'GA

### KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

#### PULJONG:

Vesi	3,000 l
Veisekondid	0,750 kg
Porgand (kooritud)	0,200 kg
Sellerijuur (kooritud)	0,050 kg
Petersell (kooritud)	0,150 kg
Porrulauk, valge osa	0,050 kg
Sibul (rõstitud, koorimata)	0,100 kg
Sellerivarred, koorimata	0,090 kg
Loorberleht	2 tk
Must pipar, jahvatatud	5 tera
Sool	Maitse järgi
KNORR Veiselihapuljong	0,050 kg

#### PASTA:

KNORR Grandine pasta	0,120 kg
----------------------	----------

#### SERVEERIMINE:

Petersellivarred	0,010 kg
------------------	----------

### VALMISTAMINE

#### SELGE PULJONG:

- Peske veisekondid ja ajage keema, loputage külma veega üle.
- Seejärel valage kontidele külma vett ja ajage keema, lisage lahtilõikamata köögivilja ja maitseained.
- Keetke madalal temperatuuril umbes tundi aega, siis lisage veiselihapuljongit ja keetke veel 20 minutit.
- Hõõruge läbi marli ja maitsestage soovi kohaselt.
- Lõigake puljongist võetud porgand, petersell ja seller brunoise kuubikuteks.

#### PASTA:

- Keetke pasta ja loputage neid hoolikalt külma veega.

#### SERVEERIMINE:

- Tõstke puljongitassi pasta, lõigatud köögivilja ja valage puljongiga üle.
- Puistake peale peterselli.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## KNORR VEISELIHAPULJONG 0,9 KG

Rõhutab veiseliha naturaalselt maitset ja aroomi. Saate eriti selge puljongi, sobib ideaalselt mitmesuguste roogade - supptide, kastmete, hautiste - maitsestamiseks.





## PEAROAD



### Tasub teada

Pasta Grandine sobib oma kuju tõttu ideaalselt suppidesse ja pearoogadesse, kus seda võib kasutada riisi ja teiste kruupide asendajana.





## PEAROAD



### Tasub teada

Ricotta sobib väga hästi hapukoore  
asendajaks hakklihas, muudab hakkliha paksemaks  
ja annab meeldivalt kreemja maitсениansi.





# SAFRANIRISOTO RICOTTA, PRAETUD PAPRIKA JA SPINATIGA TÄIDETUD KANALIHAGA

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

### KANALIHA:

Kanarind	1,300 kg
KNORR Professional Marinaad linnulihale	0,015 kg

### TÄIDIS:

RAMA Culinesse Profi	Praadimiseks
Sibul (kuubikuteks lõigatud)	0,030 kg
Küüslauk (peenestatud)	0,005 kg
Külmutatud spinatilehed (vesi välja pressitud)	0,120 kg
Sool, must pipar	Maitse järgi
Ricotta	0,100 kg
KNORR Grillitud paprikad	0,150 kg
RAMA Combi Profi	Praadimiseks

### SAFRANIRISOTO:

Oliivõli	Praadimiseks
Šalottsibul (väikesteks kuubikuteks lõigatud)	0,060 kg
Küüslauk (viilutatud)	0,010 kg
Arborio riis (risoto jaoks)	0,400 kg
Valge kuiv vein	0,050 l
KNORR Kanapuljong	0,020 kg
KNORR Zafferano Safranipasta	Maitse järgi
Vesi	1,000 l
Parmesan (peeneks riivitud)	0,040 kg

### PETERSELLIÖLI:

Petersellioksake	0,025 kg
Oliivõli	0,100 l

## VALMISTAMINE

### KANALIHA:

- Tehke kanarinnale sisselõige, kõige parem ülemises osas ja maitsestage linnulihamarinaadiga.

### TÄIDIS:

- Praadige sibul ja küüslauk rasvaines Culinesse. Lisage hakitud spinat, sool ja pipar.
- Segage jahtunud pruunistatud koostisosad ricotta ja kuubikuteks lõigatud grillitud paprikaga.
- Täitke saadud massiga kanarind.
- Küpsetage konveksioonahjus kasutades Rama Combi Profit.

### RISOTO:

- Pruunistage šalottsibul ja küüslauk oliivõlis, lisage riis ja praadige madalal temperatuuril kuni riis on läbipaistev. Lisage vein.
- Segage kanapuljong veega ja ajage keema. Valage puljong riisile ja lisage safraniga maitseainepasta.
- Katke kinni ja küpsetage 180-kraadises ahjus 18 minutit.

### PETERSELLIÖLI:

- Kuumutage oliivõli kuni 40-kraadini, lisage peterselliõli koos vartega, peenestage ja hõõruge läbi peene sõela.

### SERVEERIMINE:

- Lõigake küpsetatud kanarind pooleks nii, et täidis oleks näha. Serveerige parmesaniga ülepüstitatud risoto, peterselliõli ja värviliste küpsetatud kirsstomatitega.

\* Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



## KNORR PROFESSIONAL LINNULIHAMARINAAD 0,7 KG

Linnuliha marineerimiseks või maitsestamiseks enne töötlemist – sobib kana-, pärlkana-, vuti- ja pardiliha maitsestamiseks. Tagab alati marineerimise kõrge kvaliteedi, andes roale võrratult hea, hästi tasakaalustatud maitse ja aroomi. Sobib eksklusiivsete marinaadide koostisosaks. Sisaldab jämedalt hakitud ja hoolikalt valitud kvaliteetseid ürte ja maitseaineid: punast paprikat, rosmariini, koriandrit, kollajuurt, meresoola.



# GRILLIS KÜPSETATUD KONDIGA SELJATÜKK KUKESEENE-PIPRAKASTMES

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

<b>LIHA:</b>		<b>KÜPSETATUD PASTINAAK:</b>	
Kondiga seljatükk	1,300 kg	Pastinaak	0,500 kg
<b>MARINAAD:</b>		Küüslauk	6 küünt
KNORR Professional	0,020 kg	Õli	0,030 l
Sealihamarinaad		Meresool	Maitse järgi
Värske küüslauk	5 küünt	<b>KARAMELLISEERITUD PORGANDID:</b>	
KNORR Professional	0,015 kg	Porgand	0,400 kg
Primerba Tüümianipasta		Mesi	0,050 kg
Õli	0,050 l	Siider	0,070 l
<b>KASTE:</b>		<b>KAPSALEHE KRÖPSUD:</b>	
KNORR Rohelise Pipra Kaste	0,070 kg	Lehtkapsas	0,500 kg
Vesi	0,500 l	Meresool	Maitse järgi
KNORR köögikoor 15%	0,030 l	Must pipar	Maitse järgi
Kukeseened (külmutatud)	0,200 kg	Sidrun	Maitse järgi
RAMA Culinesse Profi	Praadimiseks	RAMA Culinesse Profi	Praadimiseks
Gastrique	Maitse järgi		

## VALMISTAMINE

### LIHA:

- Lõigake seljatükist üks kont välja ja jätke teine alles. Jagage tükk võrdseteks portsjoniteks. Segage sealihamarinaad peenestatud küüslaugu, Primerba tüümianipasta ja õliga. Hõõruge liha marinaadiga kokku ja jätke maitsestuma.
- Küpsetage sealiha seljatükki kas grillides või konvektsioonahjus.

### PIPRAKASTE KUKESEENTEGA:

- Sulatage kukeseened üles ja pruunistage rasvaines Culinesse Profi.
- Segage Rohelise Pipra Kaste veega ja ajage keema. Segage praetud kukeseentega.
- Lisage KNORR köögikoor 15% ja maitsestage soovi kohaselt.

### KÜPSETATUD PASTINAAK:

- Koorige pastinaak ja lõigake pikkadeks, jämedateks ribadeks ning praadige koos koorimata küüslauguküüntega. Pritsige neile õli ja maitsestage soolaga.

### KARAMELLISEERITUD PORGANDID:

- Lõigake porgandid ribadeks nagu pastinaak, keetke läbi ja karamellistage mees. Valage peale siidrit.

### KÜPSETATUD LEHTKAPSAS:

- Puhastage lehtkapsas ja jaotage kahte ossa: praadige ühte osa rasvaines Culinesse Profi, maitsestage soola, pipra ja sidruniga ning valmistage teisest osast kapsakrõpsud.

### LEHTKAPSAKRÕPSUD:

- Laotage lehtkapsas küpsetuspaberile, puistake peale meresoola ja kuivatage umbes 170-kraadises konvektsioonahjus mõni minut, kuni kapsalehtede servad on kergelt kuldpruunid ja kapsas krõbe.

### SERVEERIMINE:

- Serveerige grillitud sealiha seljatükk küpsetatud pastinaagi, karamellistatud porgandite ja küpsetatud lehtkapsa ning kapsakrõpsudega.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## KNORR ROHELISE PIPRA KASTE 0,85 KG

Klassikaline aromaadne rohelise pipra kaste. Praadide ja küpsetatud liha maitsestamiseks.



## PEAROAD



### Tasub teada

Marineerige seljatiükki Primerba tüümianiga maitsestatud maitseseguga aromaatses oliivõlis. Küpsetage lühikest aega, aga kõrgel kuumusel. Pidage meeles, et enne serveerimist peab lihal „puhata“ laskma, et liha jääks mahlane. Lehtkapsakröpsud elavdavad rooga.







## PEAROAD

### Tasub teada

Roa seenemaitset tugevdab Kukeseenesupp. Kui soovite seda rooga suuremal üritusel serveerida, segage al dente keedetud makaronid enne nende soojendamist külma kastmega. Niiviisi imevad makaronid endasse vähem kastet ja ei tundu kuivadena.



## FARFALLE KANALIHA JA KUKESEENTEGA, SUITSURIBI JA KREEMJA KASTMEGA

### KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

#### KANALIHA:

Kanafilee	0,700 kg
KNORR Delikat Linnuliha maitseaine	0,025 kg
RAMA Culinesse Profi	0,025 l

#### KASTE:

KNORR Kreemjas kukeseenesupp	0,050 kg
Vesi	0,300 l
Väikesed sibulad (koos sibulapealsetega)	0,100 kg
RAMA Culinesse Profi	0,030 l
Küüslauk (peenestatud)	3 küünt
Kukeseened sulatatud (keedetud vee ja piima segus)	0,300 kg
Knorr Vispy 31%	1,000 l
Värske spinat	0,050 kg
Sool	Maitse järgi
Suitsuribi viiludeks	0,150 kg

#### PASTA :

Farfalle pasta	0,800 kg
----------------	----------

### VALMISTAMINE

#### KANALIHA:

- Lõigake kanaliha lühikesteks ribadeks, segage maitseainega Delikat ja rasvaineaga Culinesse Profi, asetage küpsetusnõusse ja küpsetage 190-kraadises ahjus umbes 6–8 minutit

#### KASTE:

- Segage kreemjas kukeseenesupp sooja veega ja ajage keema.
- Lõigake väikeste sibulate valge osa viiludeks ja praadige koos küüslauguga, lisage läbikeedetud tükeldatud kukeseened ja küpsetage veidi.
- Seejärel lisage KORR Vispy 31% ja keetke lühikest aega. Lisage eelnevalt valmistatud kukeseenekreem, pruunistatud liha ja spinatlehed. Ajage kõik keema ja maitsestage soovi kohaselt.
- Lõigake suitsuribi pooleks ja küpsetage praeahjus.

#### PASTA:

- Keetke, kuni pasta on al dente ja loputage neid seejärel külma veega.

#### SERVEERIMINE:

- Segage farfalle kastmega, tõstke kaussi ümber ja puistake üle hakitud rohelise sibulaga.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



### KNORR VISPY 31% | L

Unikaalne vahukoore maitse ja palju muid eeliseid professionaalidele. Sobib nii soolaste kui ka magusate toitide valmistamiseks.



# GLASUURITUD YAKITORI-KANA KÜPSETATUD KÖÖGIVILJADEGA

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

### KANALIHA :

Kanakoivad ilma nahata 1,500 kg

### MARINAAD:

KNORR Pang Gang Teravamaitseline kaste 0,200 l

tšillipipra ja tomatiga

KNORR Ketjap Manis Magus sojakaste 0,050 l

Küüslauk 3 küünt

Ingver (peenestatud) 0,035 kg

Suhkur 0,040 kg

### KÖÖGIVILI:

Porgand (kooritud) 0,400 kg

Suvikõrvits 0,300 kg

Šalottsibul (kooritud, poolitatud) 0,150 kg

Redis 10 tk

Hiina kapsas 0,250 kg

RAMA Culinesse Profi 0,050 l

KNORR Sunshine Chili magus-vürtsikas 0,100 l

tšillikaste

### RIIS:

Jasmiinriis 0,500 kg

## VALMISTAMINE

### KANAKOIVAD:

- Lõigake kanakoivad 30 tükiks.

### MARINAAD:

- Segage kokku marinaadi koostisosad.
- Pange kanaliha marinaadi ja jätke 12-tunniks külmkappi maitsestuma.

### YAKITORI – ŠAŠLÖKK:

- Võtke kanaliha marinaadist ja torgake šašlökivarrastele.
- Küpsetage 210 kraadi juures umbes 12 minutit. Kui pool aega läbi saab, valage lihale ülejäänud marinaad.

### KÖÖGIVILI:

- Lõigake porgand ja suvikõrvits ribadeks, šalottsibulad ja redised pooleks ning Hiina kapsas tükkideks.
- Praadige köögivilju üksteise järel pannil. Seejärel lisage Sunshine tšillikaste ja soojendage veidi. Maitsestage soolaga.

### RIIS:

- Peske riis hoolikalt külma veega, tõstke potti ja valage seejärel riisile külma vett nii palju, et see ulatuks sentimeetri jagu üle riisi.
- Aurutage 100 kraadi juures 17 minutit .

### SERVEERIMINE:

- Serveerige riisi ja köögiviljaga.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## KNORR PANG GANG VÜRSTIKAS KASTE TŠILLI JA TOMATIGA 1 L

Aasia köögi valmiskaste, mis sobib esmajoones liha marineerimiseks enne praadimist või grillimist. Annab toidule vürtsika maitse koos tomatise nüansiga.



## PEAROAD



### Tasub teada

Yakitori on traditsionaalne Jaapani roog, mille sõnasõnaline tõlge on „grillitud“ kanaliha. Roa edu saladuseks on hea marinaad. Selle valmistamiseks kasutage kastet Pang Gang, mis muudab liha mahlakaks. Kröbe aedvili on roale täienduseks.





## PEAROAD



### Tasub teada

Proovige meie BBQ stiilis firmakastet. Knorri ja klassikalise BBQ kastmete kombinatsiooniga valmistate tumeda, intensiivse küpsetatud liha maitsega kastme, millel on suitsuliha aroom.



# KRÖBE AMEERIKAPÄRANE SEALIHA BARBECUE-KASTME JA GLASUURITUD MAISIGA

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

### SEALIHA:

Sea tagaosa	3,000 kg
Sool	0,045 kg
Sool soolamiseks	0,045 kg
Suhkur	0,040 kg
Õunaädikas	0,100 l
Vesi	4,000 l
RAMA Combi Profi	0,040 l

### PUISTE:

KNORR Delikat Lihamaitseaine	0,040 kg
Pruun suhkur	0,012 kg
Pipar	0,005 kg
Vürtsköömen	0,003 kg
Kuivatatud küüslauk	0,002 kg

### KASTE:

Vesi	1,000 l
KNORR Gravy kaste	0,100 kg
BBQ kaste	0,200 kg
Õunaädikas	0,040 l

### KÖÖGIVILI:

Külmutatud mais	1,500 kg
Või	0,075 kg
Ahjukartulid	10 tk

## VALMISTAMINE

### LIHA:

- Valmistage soolvesi ja asetage sea tagaosa 24 tunniks maitsestuma.
- Võtke liha soolveest, peske ja kuivatage pabersalvrätiga. Raputage valmistehtud puistega igalt poolt üle.
- Pritsige lihale rasvaint Combi Profi ja küpsetage 230-kraadises ahjus 15 minutit, et liha kaunilt karamellistuks, seejärel vähendage temperatuuri kuni 120-kraadini ja küpsetage, kuni liha on pehme.

### KASTE:

- Valage küpsetusvormi, kust liha on välja võetud, 1 liiter vett, ajage keema ja valage potti ümber. Lisage ülejäänud kastme koostisosad ja keetke madalal kuumusel kuni soovitud konsistentsini.

### MAIS:

- Keetke mais pehmeks ja praadige võis.

### SERVEERIMINE:

- Serveerige kröbedat sealiha barbecue-kastme, glasuuritud maisi ja ahjukartuliga.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



## KNORR GRAVY LIHAKASTE 1,4 KG

Kiire ja lihtne viis valmistada küpsetatud liha väljendusriikka maitse ja värviga kaste. Võimaldab teha nii intensiivse kastme kui soovite. Sobib ideaalselt erinevatest lihasortidest – veise- ja sealihast kuni pardi-, kana- ja metsloomalihast tehtud roogade valmistamiseks.



# VEISELIHA-TERIYAKI VÄRSKE KÖÖGIVILJA JA KOOKOSPIIMA JASMIINRIISIGA

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

### LIHA:

Veiseliha 1,200 kg

### MARINAAD:

Õunaäädikas 0,080 l

KNORR Ketjap Manis 0,160 l

Magus sojakaste

Tärklis 0,080 kg

### KEETMINE:

Vesi 2,000 l

KNORR Professional

Veiselihapuljongi essents 0,040 kg

Tärklis 0,050 kg

### JASMIINRIIS

### KOOKOSPIIMAGA:

Jasmiinriis 0,300 kg

Vesi 0,300 l

Kookospiim 0,100 l

Sool Maitse järgi

### TERIYAKI-KASTE:

KNORR Ketjap Manis 0,300 l

Magus sojakaste

Riisivein – mirin 0,100 l

Riisiäädikas 0,040 l

Suhkur 0,060 kg

### KÖÖGIVILJAD

Aedoad 0,400 kg

Suhkruhned 0,200 kg

Suvikõrvits 0,600 kg

Õli Praadimiseks

Seesamiõli Praadimiseks

### DEKOREERIMISEKS:

Roheline sibul Kaunistuseks

Rõstitud Kaunistuseks

seesamiseemned

## VALMISTAMINE

### LIHA:

- Lõigake veiseliha õhukesteks viiludeks.

### MARINAAD:

- Segage õunaäädikas Ketjap Manis kastme ja tärklisega, lisage viilutatud liha. Jätke 2–3 tunniks maitsestuma.
- Ajage vesi koos veiselihapuljongiessentsiga keema. Segage väheses koguses vees tärklis, lisage ülejäänud vesi.
- Keetke liha portsjonite kaupa mõni sekund, et lihavalgud kokku tõmbuksid ja lihale õhuke koorik tekiks.
- Küpsetage liha õlis, lisades täiendavalt veidi seesamiõli. Lisage köögivilja ja teriyaki-kaste.

### TERIYAKI-KASTE:

- Pange potti teriyaki-kastme koostisained ja keetke lühikest aega madalal temperatuuril.

### KÖÖGIVILI:

- Puhastage köögivilja, lõigake suvikõrvits ribadeks ja keetke lühikest aega.

### JASMIINRIIS KOOKOSPIIMAS:

- Asetage jasmiinriisi potti, lisage vesi, kookospiim ja sool. Keetke konvektsoonahjus umbes 15–20 minutit. Ärge unustage keetmise ajal riisi segamast.
- Pärast ahjust võtmist katke riis kinni ja jätke mõneks minutiks seisma.

### SERVEERIMINE:

- Serveerige keedetud riisiga. Puistake üle jämedalt lõigatud roheline sibula ja rõstitud seesamiseemnetega.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## KNORR KETJAP MANIS MAGUS SOJAKASTE 1 L

Aasia köögi valmiskaste. Magusam ja veidi paksem kui klassikaline sojakaste. Annab roogadele tumekuldse värvi ja sügava maitse. Sobib ideaalselt soojade ja külmade kastmete valmistamiseks ja liha marineerimiseks.





## PEAROAD



### Tasub teada

Stir fry roogasid ei pea ilmtingimata valmistama kallihinnalistest lihaelementidest, nagu nt seljatükist või rostiifist, kuna kõige tähtsam on tegelikult marinaad, mis annab lihale krõbedust ja ainulaadse maitse. Valmistage magusa sojakastme ja äädikapõhine marinaad ning tulemus üllatab külalisi kindlasti.





## PEAROAD



### Tasub teada

Tutvuge Kreeka vormiroa retseptiga. Pidage meeles, et enne vormiroa portsjoniteks lõikamist, peab selle küpsetama ja jahutama. Kui soovite, et roog säilitaks oma kreemja konsistentsi, serveerige viivitamatult pärast ahjust võtmist.





## MOUSSAKA

### KOOSTIS IO PORTSJONIT:

#### BAKLAŽAAN:

Baklažaan

Sool

#### KASTE:

Sibul

Oliivõli

Veise abatüki hakkliha

Magus punane paprika

Tšillipipar

Sool, jahvatatud must pipar

Jahvatatud kaneel

Pune

Küüslauguküüned (riivitud)

Punane kuiv vein

KNORR Demi-Glace kaste

Vesi

KNORR kuubikuteks lõigatud tomatid

RAMA Culinesse Profi

Kuivikupuru

#### PUDER:

KNORR Kartulipuder piimaga

Vesj

#### BEŠAMELLKASTE:

KNORR Valge kaste

Piim

Muskaat

Mozzarella

4 suurt  
liha katmiseks

0,150 kg

0,050 l

1,600 kg

0,020 kg

Maitse järgi

Maitse järgi

Maitse järgi

Maitse järgi

4 tk

0,300 l

0,020 kg

0,500 l

1,000 kg

G/N küpsetusplaadi  
määrimiseks

Peale puistamiseks

0,440 kg

2,000 l

0,120 kg

1,000 l

Maitse järgi

0,200 kg

### VALMISTAMINE

#### BAKLAŽAAN:

- Peske baklažaanid ja lõigake maksimaalselt 1cm laiusteks viiludeks. Riputage neile soola ja jätke tunniks ajaks maitsestuma.
- Seejärel loputage ja kuivatage pabersalvrätiga. Küpsetage grillis.
- Hakkige sibulad ja pruunistage oliivõlis. Lisage liha ja pruunistage. Lisage maitseained ja vein.
- Segage Demi-Glace kaste veega, lisage lihale ja segage.
- Hautage, kuni liha on pehme.

#### PUDER:

- Ajage 2 liitrit vett keema, tõstke tulelt ja jahutage 80–85 kraadini.
- Lisage kartulipuder, segage ja jätke 2–3 minutiks seisma, seejärel segage veel kord kergelt.

#### BEŠAMELLKASTE:

- Segage Valge kaste piimaga, ajage keema, lisage muskaati ja jätke seisma.
- Määrige G/N küpsetusplaat rasvaga ja riputage üle kuivikupuruga.
- Seejärel laduge koostisosad järgmiselt: kartulipuder, liha, tomatid, baklažaanid ja jälle kartulipuder.
- Valage peale bešamellkastet ja riputage peale riivitud mozzarella't.
- Küpsetage 160-kraadises ahjus 35–45 minutit.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



### KNORR KOORITUD JA TÜKELDATUD TOMATID OMAS MAHLAS 2,55 KG

Toode on valmistatud Itaalia sobivalt tugevast ja lihakast tomatisordist. Ühe pakendi valmistamisel on kasutatud 3,3 kg värskeid päikese käes küpsenud tomateid, mis tagab nende magusa maitse. Sisaldab 70 protsenti tükeldatud tomateid ja 30 protsenti kontsentreeritud tomatimahla.



# BRIE JUUST KARTULITE, SUITSURIBI JA PÄHKLIKASTMES SALATIGA

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

### AHJUROOG:

Kartulid	2,000 kg
Sool, pipar, muskaat	Maitse järgi
Sibul (õhukeste viiludena)	0,200 kg
Suitsuribi (julienne)	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	Praadimiseks

### KASTE:

KNORR Valge kaste	0,050 kg
Vesi	0,400 l
KNORR köögikoor 15 %	0,050 l
Sool	Maitse järgi
Brie juust	1,000 kg

### PÄHKLIKASTE SALATILE:

Sarapuupähklid (hakitud)	0,050 kg
Oliivõli	0,050 l
KNORR Aiasalati kaste	0,050 kg
Vesi	0,250 l
Õli	0,050 l
Palsamiädikas	0,015 kg
Pähklisiirup	0,100 l

### SERVEERIMISEKS:

Salatisegu	0,500 kg
------------	----------

## VALMISTAMINE

### AHJUROOG:

- Lõigake kartulid viiludeks, maitsestage soovi kohaselt ja pange umbes 20 min ahju küpsema.
- Praadige suitsuribi ja sibul eraldi.
- Segage praetud koostisosad kartulitega ja asetage portselanist vormidesse.

### KASTE:

- Segage Valge kaste veega ja ajage keema, lisage KNORR köögikoor 15 % ja maitse järgi soola. Valage kastmega üle ja asetage kõige peale ristipidi poolekslõigatud Brie juust nii, et juustu koorik oleks vastu praetud koostisosasid.
- Küpsetage praeahjus.

### PÄHKLIKASTE SALATILE:

- Segage 30 g pähkleid oliivõliga.
- Segage salatikaste vee, äädika, õli ja siirupiga. Lisage õlis segatud pähklid ja segage kõik omavahel ära.

### SERVEERIMINE:

- Serveerige Brie juustu küpsetatud kartulite ja pähklikastmes salatiseguga.
- Riputage roale kaunistuseks ülejäänud hakitud pähklid.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## KNORR VALGE KASTE 0,95 KG

Klassikaline ideaalse maitse ja konsistentsiga valge kaste. Asendamatu hautiste ja kreemjate kastmete nagu nt juustu- või sinepikastme valmistamisel.

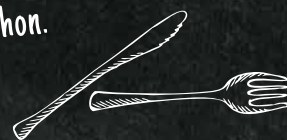


## PEAROAD



### Tasub teada

Huvitav klassikalise kartulivormi alternatiiv. Roa valmistamisel on inspiratsiooni saadud Savoia regiooni köögist Prantsuse Alpides. Originaalroa valmistamiseks kasutatakse juustu Reblochon.





## PEAROAD



### Tasub teada

Paneerimispuuru valmistamiseks võite kasutada ka kuiva KNORRI kartuliputru piimaga – selles paneeritud kala on võrratu maitsega ja meeldivalt krõbe.



# KARTULIKUUES KOHA, MAGUSA KAPSA, ROHELISTE HERNESTE JA PORGANDITEGA

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

### KALA

Koha (filee)	1,600 kg
KNORR Delikat Kalamaitseaine	Maitse järgi

### PANEERIMISEKS:

Muna	5 tk
Sooda	0,003 kg
Nisujahu	0,060 kg
KNORR Kartulipuder piimaga	0,200 kg
Nisujahu	0,100 kg

### KRÕBE KÖÖGIVILI:

Valge peakapsas	1,400 kg
Roheline hernes	0,600 kg
Porgand	0,300 kg
Till	1 kimp
RAMA Culinesse Profi	Praadimiseks
Sool, suhkur	Maitse järgi

### SERVEERIMINE:

Päevalille idud	Kaunistuseks
-----------------	--------------

## VALMISTAMINE

### KALA:

- Puhastage koha, lõigake tükkideks ja maitsestage maitseainega Delikat ning jätke 20 minutiks maitsestuma.

### VEERETAMISEKS:

- Valmistage munadest, jahust ja soodast tainas.
- Valmistage pudrust ja jahust paneerimisseguga.
- Paneerige kala kuivseguga, seejärel kastke taignasse ja paneerige veel kord kuivseguga.
- Küpsetage sügavalt õlisse kastetuna 160-kraadises ahjus.

### KRÕBE KÖÖGIVILI:

- Pruunistage suurteks kuubikuteks lõigatud kapsas rasvaines Culinesse Profi. Seejärel lisage viilutatud porgand ning maitsestage soola ja suhkruga. Lõpuks lisage hernerid ja till.

### SERVEERIMINE:

- Serveerige kartulikuues koha krõbedatel köögiviljadel, kaunistades rooga sidruni ja päevalilleidudega.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



## KNORR KARTULIPUDER PIIMAGA 4 KG

Imehea maitse, värvi ja konsistentsiga püree vaevalt mõne minutiga.

Valmistatud kvaliteetsetest valitud kartulitest. Täiendab ideaalselt kartuliroogasid (kartulipalle, pelmeene, kartulivorme), sobib ka suppide ja kastmete paksendamiseks.



# TURSK KREEMJAS KASTMES PORRULAUGU JA VALGE VEINIGA, SERVEERITUD KARTULIPÜREE JA KÖÖGIVILJADEGA

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

### SOOLVESI KALA JAOKS:

Tursafilee	1,400 kg
Vesi	2,000 l
Sool	0,060 kg

### KASTE:

Vesi	0,400 l
KNORR Valge kaste	0,050 kg
Või	0,050 kg
Küüslauk (väikesteks kuubikuteks lõigatud)	2 küünt

Porrulauk (valge osa)	0,100 kg
Valge kuiv vein	0,100 l
KNORR Professional	0,020 l
Aedviljapuljongi essents	
Sidrunimahl	0,020 l
KNORR Vispy vahukoor 31 %i	0,200 l
Sool	Maitse järgi

### KÖÖGIVILI:

Porgand (kooritud)	0,400 kg
Petersell	
(juur, kooritud)	0,400 kg
KNORR Aroma mix	0,030 kg
Maitseainesegu	
Värsked oad	0,200 kg
(sulatatud)	
Suvikõrvits	0,200 kg

### KARTULIPÜREE:

KNORR kartulipuder piimaga	0,260 kg
Vesi	1,300 l
Petersellipealsed	0,010 kg
(peenestatud)	

### KÜPSETAMISEKS:

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

## VALMISTAMINE

### SOOLVESI:

- Lõigake tursk 100 grammisteks tükkideks.
- Lisage veele sool ja tükkideks lõigatud tursk ning jätke tunniks maitsestuma.
- Tõstke tursk soolveest välja, loputage ja kuivatage.

### PRAADIMINE:

- Pihustage küpsetusnõusse rasvaint Combi Profi, tõstke nõusse tursatükid ja pihustage neile täiendavalt rasvaint.
- Küpsetage 190 kraadi juures umbes 6 minutit.

### KASTE:

- Segage kuuma vee hulka Valge kaste, ajage keema, tõstke tulelt ja katke kinni.
- Praadige küüslauk ja porgandi-julienne võiga, lisage vein ja keetke veidi, et liigne vedelik aurustuks.
- Asetage ülejäänud koostisosad juba valmistehtud Valgesse kastmesse.
- Laske keema tõusta ja maitsestage soovi kohaselt.

### KÖÖGIVILI:

- Lõigake porgand ja petersell ristipidi viiludeks, pange potti ja puistake peale maitseainet Aroma mix. Aurutage 100 kraadi juures.
- 5 minuti pärast lisage oad ja ribadeks lõigatud suvikõrvits ning segage kõik omavahel läbi. Aurutage veel 2 minutit.

### PÜREE:

- Ajage vesi keema, tõstke pott tulelt ja oodake, kuni vesi on jahtunud 80-kraadini. Lisage puder ja segage hästi. Ühe minuti pärast lisage petersell ja segage veel kord kõik omavahel läbi.

### SERVEERIMINE :

- Serveerige tursk koos kartulipüree, kreemja kastme ning köögiviljaga.

### AJALUGU:

- Selle roa valmistamisel on inspiratsiooni saadud Prantsuse köögist. Soolvesi sobib väga hästi kala maitsestamiseks..

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuse vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## KNORR PROFESSIONAL KALAPULJONGI ESSENTS 1 L

Rõhutab kalaroogade maitset ja aroomi. Kerge konsistentsi tõttu on seda lihtne annustada, lahustub roas kohe ja seguneb väga hästi teiste koostisosadega. Laialt kasutatav kuumade ja külmade roogade, nagu näiteks fondüü, suppide, kastmete, hautiste, pasta, jogurtikastmete, marinaadide, süldi või lõhetartari valmistamiseks. Sisaldab 64% kontsentreeritud kalapuljongit, sibulat, loorberlehti, tüümiani, musta pipart ja hariliku apteegitilli seemneid.



## PEAROAD



### Tasub teada

Tursk, mis iseenesest on kuiva struktuuriga kala, sobib väga hästi soolvees marineerimiseks. Sobib ideaalselt koorekastmetega. Käesoleval juhul soovitame meie erireseptiga valmistatud porrukastet valge veiniga.





## PEAROAD



### Tasub teada

Meriforell on habras ja delikaatne kala, aga kui mähite ta suitsuribisse, siis säilitab kalarull oma kuju ja maitse täienduseks on suitsulõhn.



## SUITSURIBISSE KEERATUD JA KÖÖGIVILJAGA TÄIDETUD MERIFORELL SAMETPURAVIKE KASTMES

### KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

<b>KALA:</b>	
Meriforell	3,000 kg (10 tk)
KNORR Delikat Kalamaitseaine	0,015 kg
Tüümiani	10 oksakest
<b>RULL:</b>	
Apteegitill	0,300 kg
Seller	0,250 kg
Porgand	0,200 kg
Suitsupeekon (viilutatud)	0,300 kg
RAMA Combi Profi	0,050 l
<b>SEENEKASTE:</b>	
KNORR Šampinjoni-puravikukaste	0,100 kg
Vesi	0,600 kg
RAMA Culinesse Profi	Praadimiseks
Sametpuravikud (kuubikuteks lõigatud)	0,100 kg
Sibul (kuubikuteks lõigatud)	0,300 kg
KNORR köögikoor 15 %	0,080 l
<b>KARTULIPÜREE SUITSUJUUSTUGA:</b>	
KNORR kartulipuder piimaga	0,200 kg
Sulatatud suitsujuust	0,250 kg
Vesi	1,000 kg

### VALMISTAMINE

#### KALA:

- Peske ja puhastage kala, maitsestage kalamaitseaine ja tüümianiga.

#### RULL:

- Puhastage apteegitill, seller ja porgandid, lõigake pikkadeks ribadeks, keetke läbi ja asetage köögivilj forellifilee peale. Keerake filee koos köögiviljaga rulli ja mähkige iga portsjon eraldi suitsuribi viilu.
- Küpsetage 170-kraadises ahjus umbes 12 minutit kasutage Rama Combi Profit.

#### SEENEKASTE:

- Segage šampinjoni-puravikukaste veega ja ajage keema. Praadige sibul ja sametpuravikud, segage valmistatud kastmega, lisage KNORR köögikoor 15 % ja keetke lühikest aega.

#### KARTULIPUDER SUITSUUUSTUGA:

- Tehke kartulipuder: ajage vesi keema, tõstke tulelt, lisage sulatatud suitsujuust ja kartulipuder. Segage hästi läbi. Vajaduse korral lisage veidi soola.

#### SERVEERIMINE:

- Serveerige meriforellid kastme ja sulatatud suitsujuustu kartulipudruga.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



### KNORR ŠAMPINJONI-PURAVIKUKASTE 1 KG

Intensiivse seene maitse ja lõhnaga kaste. Kreemja konsistentsi tõttu sobib kasutamiseks liha, makaronide ja teiste tärklis sisaldavate toiduainete valmistamisel. Sobib ideaalselt värskete, kuivatatud või külmutatud seentega.



# PENNED ROHELISE KÖÖGIVILJA JA MUSTADE LÄÄTSEDEGA OLIIVIPESTO-KASTMES

## KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

### PASTA:

KNORR Penne pasta	0,700 kg
Mustad läätsed	0,200 kg
Suvikõrvits	0,500 kg
Suhkruherned	0,250 kg
Brokkoli	0,500 kg
Sibul	0,150 kg
Küüslauk	0,020 kg
Oliivõli	0,100 l
Must pipar	Maitse järgi
Petersell	1 kimp
KNORR Professional Primerba pesto	0,050 kg

### SERVEERIMISEKS:

Parmesan	0,100 kg
Tomatikoor	Kaunistuseks

## VALMISTAMINE

### PASTA:

- Keetke penne soolavees al dente.
- Keetke mustad läätsed eraldi.
- Puhastage suvikõrvits ja lõigake suurtes kuubikuteks.
- Puhastage herned ja brokkoli, jagage väiksemateks osadeks ja keetke.
- Lõigake sibul jämedateks ribadeks, praadige koos küüslauguviiludega oliivõlis, lisage suvikõrvits, hiljem herned ja brokkoli. Segage läbipraetud koostisosad läätsede ja pennedega.
- Maitsestage pipra, ja peenestatud peterselli, ning Primerba pestoga ning ülejäänud oliivõliga.

### SERVEERIMISEKS:

- Puistake penneportsjonitele riivitud parmesani.
- Kaunistage tomatikoortega.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA PESTO 0,34 KG

Lõhnav maitseainepasta, mille põhja moodustavad värsked basiilik, küüslauk ja taimsetes õlides soolaga konserveeritud piiniaseemned. Tagab aasta läbi rikkaliku ning kontsentreeritud maitse ja värskete maitseürtide ning aedvilja lõhna. Soovitame mitmesuguste kuumade roogade (suppide, kastmete, kala- ja mereandide, liha, aedvilja, makaronide) ja külmade roogade (salatite ja kastmete) valmistamiseks



## PEAROAD



### Tasub teada

Mustad läätsed toovad roa värskuse suurepäraselt esile ja rikastavad rooga mitte ainult maitse, vaid ka välimuse poolest. See roog sobib ideaalselt Rootsi lauale ja on väärtuslik menüüvalik taimetoitlastele ja tervislikku kööki hindavatele klientidele.







## PEAROAD

### Tasub teada

Pidage meeles, et läätsi peab enne kasutamist leotama. Keetke neid nõrgal kuumusel puhta rätikuga kinni kaetult. Niiviisi ei lagune läätsed keetes laiali. Ärge valage keeduvett pärast keetmist minema: sellel on rikkalik maitse ja kõrge toiteväärtus. See sobib kasutamiseks hautises, vältimaks selle kuivaksjäämist.



## TUME LÄÄTSEGULJAŠŠ

### KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

#### GULJAŠŠ:

Rohelised läätsed	0,500 kg
Valge sibul	0,200 kg
Küüslauk	0,020 kg
Oliivõli	0,070 l
Soja-seenekaste	0,060 kg
Šampinjonid	1,000 kg
Värske paprika (kuubikuteks lõigatud)	0,400 kg
Vesi	1,500 l
KNORR Aedviljapuljong	0,015 kg
Köömned	Maitse järgi
Sool, pipar	Maitse järgi
KNORR Roux tume	Kastmete paksendamiseks

#### SERVEERIMISEKS:

Roheline sibul	Kaunistuseks
----------------	--------------

### VALMISTAMINE

#### GULJAŠŠ:

- Pange läätsed mitmeks tunniks likku ja keetke need hiljem aedviljapuljongis pehmeks. Jätke läätsedekeeduvesi alles guljašši tarbeks.
- Lõigake sibul ja küüslauk kuubikuteks ja pruunistage koos šampinjonidega oliivõlis. Lisage maitse järgi sojakastet ja soola.
- Segage pruunistatud koostisosad läätsedega ja hautage kuni guljašš on pehme. Lõpuks lisage kuubikuteks lõigatud paprika.

#### SERVEERIMISEKS:

- Serveerige koos hapukoore ja roheline sibulaga.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



### KNORR AEDVILJAPULJONG 1 KG

Paljude aedviljatükikestega – sisaldab porgandit, sibulat, porrulauku, selleriseemneid ja peterselli. Sobib kasutamiseks paljude roogade põhjana, nagu nt kastmete, suppide, puljongite, pasteedide ja hakkliha ning taimetoitlaste roogade valmistamisel.



## ROHELISTE UBADE KARRI KIKERHERNESTE JA KOOKOSPIIMAGA

### KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

#### KASTE:

RAMA Profi universaalne rasv 1 kg	0,040 l
Sibul (viilutatud)	0,150 kg
Küüslauk (viilutatud)	3 küünt
Maapähklid	0,100 kg
Karripulber	0,008 kg
Sidrunhein (peenestatud)	1 tk
Riivitud ingver	0,020 kg
KNORR köögikoor 15 %	0,600 l
Kookospiim	0,400 l
KNORR Professional Aedviljapuljongi essents	0,030 l

#### KÖÖGIVILI:

Rohelised aedoad (sulatatud)	1,200 kg
Konserveeritud kikerhersed (ilma vedelikuta)	0,400 kg

### VALMISTAMINE

#### KASTE:

- Pruunistage sibul, küüslauk ja pähklid rasvaines Rama Profi, lisage karrit, sidrunheina ja ingverit.
- Segage KNORR köögikoorele juurde kookospiim ning keetke mõni minut madalal kuumusel.

#### KÖÖGIVILI:

- Lisage oad ja kikerhersed ning hautage mõni minut, maitsestage soovi kohaselt.

#### AJALUGU:

- Tüüpiline taimetoitlaste ja isegi veganite roog. Suure toiteväärtusega.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## KNORR KÖÖGIKOOR SUPPIDESSE JA KASTMETESSE 15% I L

Koore unikaalne maitse ja professionaalse toote eelised, mis tagavad täiusliku tulemuse. See on toode, mis vastab kõigile nõuetele: ei lahustu kuumutamisel ja sobib ideaalselt teiste koostisainetega (kaasa arvatud happelised toidud).



## PEAROAD



### Tasub teada

Kreemjas karrikombinatsioon aedviljaga on suurepärase alternatiiv liharoogadele. Ärge keetke aedubasid liiga kaua ning lisage kikerherned alles lõpupoole. Serveerige karri pasta või riisiga.



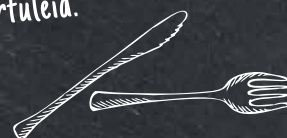


## PEAROAD



### Tasub teada

Kartulikroketeid võib täita soovitud lisanditega või serveerida ilma lisandita. Koos Tatari kastmega on need alati ülimaltsvad. Sobivad serveerimiseks nii pearoana kui ka lisandina, mis asendab Rootsi laual klassikalisi friikartuleid.



## KARTULIKROKETID TATARI KASTMES

### KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

#### KROKETID :

KNORR Kartulipuder piimaga	0,570 kg
Jämedalt jahvatatud jahu	0,350 kg
Vesi	1,000 l
Muna	5 tk
Juust (ribadena)	0,300 kg
Panko paneerimispuru	0,200 kg

#### TATARI KASTE:

HELLMANN'S Majonees 78%	0,600 kg
Konserveeritud kurk	0,100 kg
Konserveeritud šampinjonid (väikesteks kuubikuteks lõigatud)	0,100 kg
Till	0,005 kg
Must pipar, sool	Maitse järgi
Mädarõigas	Maitse järgi

#### KAUNISTUSEKS:

Salatisegu	0,300 kg
Redis	1 kimp

### VALMISTAMINE

#### KROKETID:

- Segage kartulipuder jahuga, lisage sooja vett, segage ja jätke jahtuma.
- Lööge segu hulka 3 muna, sõtkuge tainas ja vormige juustuga täidetud kroketid.
- Veeritage krokette munas ja panko paneerimispurus ning küpsetage röstris 150 kraadi juures.

#### TATARI KASTE:

- Lõigake kõik kastme koostisosad väikesteks kuubikuteks, hakkige till peeneks. Segage kõik majoneesiga ja maitsestage soovi kohaselt.

#### SERVEERIMINE:

- Serveerige krokette salatikimbu ja kastmega.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



### HELLMANN'S MAONEES 78%, 3 L

Täiuslikult tasakaalustatud maitsega majonees, mis vaieldamatult roale iseloomu annab. Sisaldab 78% rasvu ja 6% vabalt peetavate kanade munakollaseid, seepärast on eriliselt paksu konsistentsiga ja sobib ideaalselt toidu dekoreerimiseks. Säilitab stabiilse kuju ja värvi kaua aega – ei muutu kollaseks. Sobib ideaalselt salatitesse, suupistetele ja võileibadele.



## ŠOKOLAADI-FONDANT – ŠOKOLAADIKOOK JÄÄTISEGA

### KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

#### FONDANT:

RAMA Profi universaalne rasv, 1 kg (vormide määrimiseks)	0,040 kg
Kakao (vormidesse puistamiseks)	0,020 kg
RAMA Profi universaalne rasv, 1 kg	0,200 kg
Tume šokolaad 60–70 %	0,200 kg
Munakollane	4 tk
Muna	4 tk
Suhkur	0,200 kg
Nisujahu	0,200 kg

#### SERVEERIMISEKS:

Vaarikad	0,150 kg
Maasikad	0,150 kg
Mustikad	0,150 kg

### VALMISTAMINE

#### FONDANT:

- Määrige vormid rasvainege Rama Profi ja puistake kakaopulbriga üle.
- Pange tükeldatud šokolaad ja rasvaine Rama kaussi ja sulatage kuumaveevannil.
- Jätke veidikeseks jahtuma.
- Kloppige munakollased ja munad suhkruga kohevaks.
- Lisage jahu ja segage.
- Lisage pidevalt segades sulatatud rasvaine ja šokolaadi segu, kuni saadud mass on ühtlane.
- Valage šokolaadimass valmis pandud küpsetusvormidesse ja küpsetage 180-kraadises ahjus 10 minutit.
- Pärast ahjust võtmist jätke umbes 2 minutiks tahtenema.

#### SERVEERIMISEKS:

- Seejärel kummutage vormidest välja ja serveerige soojalt puuvilja ja jäätisega.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.

## RAMA PROFI UNIVERSAALNE TAIMERASV 75% | KG

Universaalne rasv küpsetamiseks, praadimiseks ja määrimiseks. Või maitseomadused taskukohase hinnaga. Asendamatu igas profiköögis.





## MAGUSTOIDUD



### Tasub teada

Kui soovite serveerida magustoitu suuremale hulgale külalistele, valmistage segu eelnevalt valmis, valage see väikestesse vormidesse ümber ja külmutage. Enne küpsetusjahu panemist ei ole segu vaja üles sulatada, aga pidage meeles, et küpsetusaeg pikeneb sellisel juhul 3 minutit. Ideaalselt tehtud fondant peaks seest vedel olema.





## MAGUSTOIDUD



### Tasub teada

Kui soovite, et teie panna cotta oleks ainulaadne, kasutage piima asemel oma lemmikmahla. Serveerige hapu moosi või puuviljadega. Kuubikuteks lõigatuna sobib ideaalselt puuviljasalatite ja portsjonites serveeritavate magustoitude kõrvale.



## PORGANDI PANNA COTTA APELSINIMOOSIGA

### KOOSTIS 10 PORTSJONIT:

#### PANNA COTTA:

CARTE D'OR Panna Cotta	0,150 kg
Porgandimahl	0,600 l
KNORR Vispy 31 %	0,400 l

#### MOOS:

Apelsinid (kuubikuteks lõigatud)	0,500 kg
Apelsinimahl	0,200 l
Apelsiniliköör	0,030 l
KNORR Želatiin	0,005 kg
Kartulitärklis	0,020 kg

#### PORGANDIHEIN:

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

### VALMISTAMINE

#### PANNA COTTA:

- Ajage porgandimahl keema. Lisage Panna Cotta segu ja segage. Lisage KNORR Vispy ja valage ümber vormidesse. Pange vähemalt 4-ks tunniks külmikusse.

#### MOOS:

- Ajage apelsinimahl koos teiste koostisosadega keema. Viimasena lisage apelsinid.
- Katke küpsetuspaberiga kinni ja hautage madalal kuumusel kuni soovitud konsistentsini.

#### PORGANDIHEIN:

- Koorige porgandid ja lõigake väga õhukesteks ribadeks, kuivatage pabersalvrätiga ja pange kahe küpsetuspaberiga kaetud G/N küpsetusplaadi (perforeeritud) vahele.
- Kuivatage 120-kraadises konveksioonahjus, vahetevahel segades.

#### SERVEERIMINE:

- Kummutage panna cotta vormidest ja asetage taldrikutele koos vähese moosiga. Serveerige koos porgandiheinaga.

\*Roogade toidukulude maksumuse välja arvutamisel on aluseks võetud orienteeruvad turuhinnad. Toidukulude maksumus on välja arvatud kogu roa ulatuses vastavalt selle koostisosade nimekirjale.



### CARTE D'OR PANNA COTTA 0,52 KG

Tõhus ja lihtne viis Itaalia magustoidu panna cotta valmistamiseks. Võrratu maitse ja õrna sametise konsistentsiga.



## SOOVITUSED

### KUIDAS KORRALDADA SUUR PIDU, ÜLLATADA KÜLALISI JA LISAKS VEEL KASUMIT TEENIDA

Roogade valmistamine suurele hulgale külalistele sellistel üritustel nagu näiteks pulmad, banketid, kokteiliõhtud ja konverentsid on tõeline strateegiline väljakutse, mis nõuab korraldajalt nii loominguoskust kui ka diplomaatiat.



TAHATE SELLE VÄLJAKUTSE VASTU VÖTTA?

JÄRGIGE NEID SOOVITUSI.

### EDU PANDIKS ON ÖNNESTUNUD INTERVJUU KLIENDIGA

Olge kokkusaamiseks valmis. Võtke kaasa küsimuste nimikiri, et Te midagi ära ei unustaks. Kõige tähtsam info, mida vajate on järgmine: külaliste arv, nende sugu ja vanus, ürituse iseloom, paik, kestvus ja loomulikult ka eelarve. Küsige kliendi käest ka seda, kas tal on teavet külaliste võimalike allergiate või toidutalumatuse kohta. Kui ta seda ei tea, uurige, kas ta ei sooviks siiski igaks juhuks lisada menüüsse ka mõne taimetoitlastele sobiva või gluteenivaba roa.

## ESITAGE MENÜÜ NUTIKALT



Kui Te soovite, et Teie menüü meeldiks kliendile ja tema külalistele ning tooks Teile ka kasumit, peaks menüü lisaks huvitavatele – järelkult ka kalimatele – toodetele sisaldama ka odavamaid roogasid, millest võib rohkem kasumit saada. Seepärast esitage alati 10–15 umbes samasuguste hindadega menüüpakumist. Ärge laske kliendil valida eraldi roogade hulgast. Kui klient soovib mõnda konkreetset rooga, näidake talle menüüpakumist, mis seda rooga sisaldab. Nii viisi on võimalik küllaltki lühikese aja jooksul saavutada mõlemaid osapooli rahuldav valik.

Kui mõistate, et kliendi ootusi ei ole võimalik rahuldada lähtudes eelarvest, mille suhtes te eelnevalt kokku olete leppinud, ärge öelge talle „see on liiga kallis“. Pakkuge talle teisi – kallimaid menüüpakumisi, mis vastavad rohkem tema soovidele. Menüüd luues ärge unustage ka seda, et mitte kõik road ei sobi ükskõik mis tüüpi üritusele. Eriti palju ebamugavusi tekitab Rootsi laud, kuna pastat peaks alati serveerima al dente, aga marmiidis on need jätkuvalt kuumtöötlemisel.



# SUHTUGE ÜRITUSE ETTEVALMISTAMISESSE STRATEEGILISELT



Pikk koosviibimine peaks algama aperitiivi ja amuse-bouche'iga. Kui tegemist on pulmadega, mille käigus ettekandjad kannavad toidu saali ja serveerivad selle Rootsi lauale, pakkuge kliendile välja võimalus serveerida külalistele esiteks road taldrikutel, eriti kui Teil ei ole eriti palju kokkasid. Kui seda mitte teha ja tuua esmalt road Rootsi lauale, tekib oht, et näljased külalised teevad laua liiga kiiresti tühjaks ja Te ei jõua seda piisavalt kiiresti uute roogadega täita. Strateegiliselt on hea mõte tuua peo alguses kõigile külalistele ühesugused road. Rooga serveeriv ettekandja peaks kohe paluma külalistel välja valida ka teised menüüs olevad road. Teil on ilmtingimata vaja nii kiiresti kui võimalik saada ülevaade sellest, kui mitu külalist sööb hiljem nt kala ja kui mitu liha.



Pidage meeles, et nii külaliste peolauamenüüs olevad road kui ka Rootsi laua road peavad alati olema kirjeldatud kõigile mõistetaval viisil. Poetilised nimetused, nagu nt „loojuva päikese kiirtest lummatud rahepilv“ on pretensioonikad ja moest läinud. Palju parem on kirjutada lihtsalt näiteks nii „argentiinapärane grillitud veiselihapraad, mida serveeritakse aedubade, hollandi kastme ja küpsekartulitega“. Peakokk võib ürituse alguses külalistele ka jutustada, mida ta neile valmistanud on.



Kui Teil ei ole piisavalt nõusid, võiks mõelda nõude laenutusele. See on hea lahendus, kui korraldate suurüritusi harva. Pole paha väljapääs serveerida erinevaid roogasid, nt suupisteid ja magustoite samatüüpi taldrikutel (nende pesemiseks on vahepeal aega piisavalt palju).





## SOOVITUSED

### ÄRGE UNUSTAGE TURVANÕUDEID

Ärge nõustuge sellega, et menüüsse kaasatakse ka kliendi kaasatoodud road, nagu nt pulmatort. Jätke meelde, et äsja valmistatud road peab nii kiiresti kui võimalik maha jahutama, kuivamise vältimiseks kilesse mähkima ja külma panema ning säilitama temperatuuril +3 kraadi, et takistada bakterite levikut. Road võetakse välja alles siis, kui kätte on jõudnud aeg nende kuumutamiseks otse enne serveerimist. Rootsi laua jaoks mõeldud road peab panema konveksioonahju spetsiaalsetes gastronoomilistes nõudes. Rootsi lauani võib sõita ka spetsiaalse vankriga, millel on taldrikutele tõstetud road. Mõlemad lahendused on väga mugavad. Ilma konveksioonahju ja kiire jahutusseadmeta on suuremõtmelisi üritusi väga raske ja riskantne korraldada. Loomulikult ei saa kõiki roogasid eelnevalt valmis teha, nt kala ja mereandide valmistamine peaks toimuma just enne nende serveerimist. Salateid aga ei tohiks liiga vara kastmega segada. Ka lihale valatakse kaste alles enne serveerimist.

## TOOTED

PROFESSIONAALSED TOOTED, MIS KERGENDAVAD ROOGADE VALMISTAMIST SUURTE ÜRITUSTE AJAL

### KASTMED



KNORR  
LIHAKASTE GRAVY  
Netomass: 1,4 kg



KNORR ROHELISE  
PIPRA KASTE  
Netomass: 0,85 kg



KNORR VALGE  
KASTE  
Netomass: 0,95 kg



KNORR ŠAMPINJONI-  
PURAVIKUKASTE  
Netomass: 1 kg



KNORR NAPOLI KASTE  
SPAGETTIDELE  
Netomass: 0,9 kg



KNORR KETJAP MANIS –  
MAGUS SOJAKASTE  
Maht: 1 l



KNORR PANG GANG –  
VÜRTSIKAS KASTE  
TŠILLI JA TOMATIGA  
Maht: 1 l



KNORR PROFESSIONAL  
PRIMERBA  
BASILIKUGA  
Netomass: 0,34 kg

### MAITSEAINESGUD JA MARINAADID



KNORR DELIKAT  
LIHAMAITSEAINE  
Netomass: 0,6 kg



KNORR DELIKAT LINNU-  
LIHAMAITSEAINE  
Netomass: 0,6 kg



KNORR PROFESSIONAL  
LINNULIHAMARINAAD  
Netomass: 0,7 kg



KNORR PROFESSIONAL  
SEALIHAMARINAAD  
Netomass: 0,75kg



KNORR ŽELATIIN  
Netomass: 0,8 kg



CARTE D'OR PANNA  
COTTA  
Netomass: 0,52 kg



KNORR  
KARTULIPUDER  
PIIMAGA  
Netomass: 4 kg



LOODAME, ET MEIE STRATEEGIAT KASUTADES ON NÜÜDEST KA KÕIGE SUUREM ÜRITUS TEIE JAOKS KULINAARNE VÄLJAKUTSE, MILLEST TE PROBLEEMITULT JAGU SAATE.



## HOOLITSEGE OMA PERSONALI EEST

Personali juhtimisel ja köögitöö planeerimisel tasub meelde tuletada juba Auguste Escoffieri loodud reegleid. See kuulus peakokk suurendas märkimisväärselt köögitöö tõhusust, määrides töötajad vastavalt valmistatavatele roogadele tööle erinevatesse sektsioonidesse. Võtke temast eeskju. Kui Te määrate tööle kuumade ja külmade roogade või magustoitude eest vastutavad kokad, siis arvestage alati nende võimeid ja soove. Las nad annavad endast parima. Roogadele tuleb see kindlasti kasuks. Ainult kriitilistel juhtudel võite kokkaid ühest sektsioonist teise ümber jaotada. Ärge unustage määramast ka isikut, kes teeb koostööd ettekandjatega ja koordineerib toidu väljaandmist. Sõltumata sellest, kui suurt stressi olukord ka ei tekitaks, katsuge mitte välja näidata oma ärritust ja ärge tõstke häält. Parim, mida me kriisisituatsioonis teha saame, on ennast valitseda ja vaikselt asju ajada. Oodake koka hindamisega kuni ürituse lõpuni. Juhinduge reeglilt: kritiseeri vaikselt ja silmast silma ning kiida kõva häälega ja kõigi kuules.

## PRIMERBA PASTAD



KNORR PROFESSIONAL  
PRIMERBA PUNANE  
PESTO  
Netomass: 0,34 kg

KNORR PROFESSIONAL  
PRIMERBA  
PESTO  
Netomass: 0,34 kg

KNORR  
PROFESSIONAL  
KALAPULJONGI  
ESSENTS  
Maht: 1 l

## PULJONGIESSENTSID, PULJONGID JA SUPID



KNORR  
KANAPULJONG  
Netomass: 0,9 kg

KNORR  
VEISELIHAPULJONG  
Netomass: 0,9 kg

KNORR  
AEDVILJAPULJONG  
Netomass: 1 kg

KNORR  
SEENEPULJONG  
Netomass: 1 kg

KNORR  
TOSCANA SUPP  
Netomass: 1,2 kg

## TEISED



RAMA COMBI  
PROFI  
Maht: 3,7 l

RAMA CULINESSE  
PROFI  
Maht: 0,9 l

RAMA PROFI  
MARGARIIN 75 %  
Netomass: 1 kg

KNORR VISPY 31%  
VAHUKOOR  
Maht: 1 l

KNORR  
KÖÖGIKOOR 15%  
KULINAARSEKS  
KASUTAMISEKS  
Maht: 1 l

RAMA CREMEFINE  
FRAICHE 24% KÜLMADELE  
JA KUUMADELE ROOGADE-  
LE JA MAGUSTOITUDELE  
Maht: 1 l

HELLMANN'S  
MAJONEES 78%  
Maht: 3 l

KNORR KOORITUD JA  
TÜKELDATUD TOMATID OMAS  
MAHLAS  
Netomass: 2,55 kg





# GRUPIMENÜÜ

Rohkem infot meie  
kodulehelt  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

