

# PAUKŠTIENOS PATIEKALAI

ATRASKITE NAUJUS RECEPTUS  
IR SKONIŲ DERINIMO METODUS



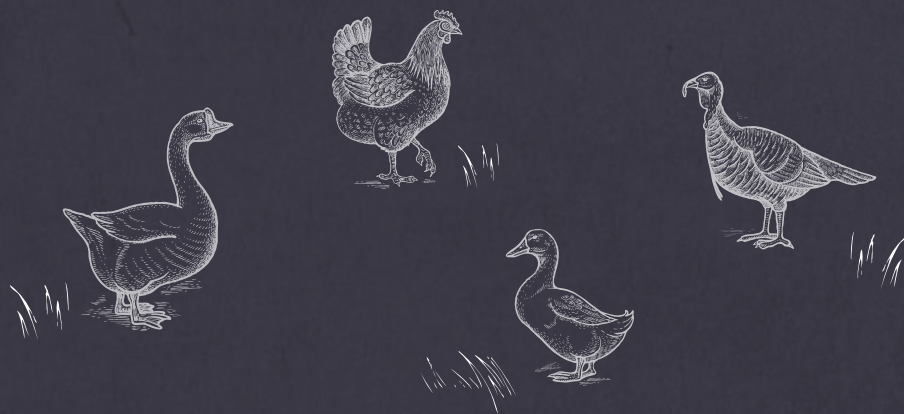
Unilever  
Food  
Solutions



Lengva nustebinti klientą prabangiu patiekalu. Visgi tikrasis menas yra pažadinti jo meilę paprastiems, žinomiems ingredientams, kurių skonio deriniai ir tinkamas paruošimas priverstų svečią nekantriai laukti kitų apsilankymų. Prisiimdami šį iššūkį, mūsų virtuvės šefai ieškojo lietuvių mėgstamo ingrediento, kuris būtų ne tik maistingas, bet ir turėtų neatskleistą skonio potencialą.

## PASIRINKOME PAUKŠTIENĄ.

Ją rasime bet kuriame regione, šalyje ir religijoje. Kepta keptuvėje ar orkaitėje, virta, grilinta, troškinta. Yra lengvai prieinama, nebrangi ir greitai paruošiama. Balta viščiukų, vištų ir kalakutų mėsa bei raudona žąsiena ir antiena skiriasi savo savybėmis bei su jų valgymu susijusiomis tradicijomis ir papročiais. Parinkus tinkamą techniką ir sumaniai suderinus ingredientus, paukštienos patiekalai gali tapti įdomiausiomis meniu pozicijomis. Savo kasdiniame darbe pasinaudokite brošiūroje pateikiama Unilever Food Solutions virtuvės šefų patirtimi. Jie pakvies Jus į skonių, *Foodpairing*, įvairių technikų ir įkvepiančių receptų kelionę.





# TURINYS

KODĖL PAUKŠTIENA?	4
SALOTOS SU TRAŠKIAIS PAUKŠTIENOS KROKETAIS IR KLASIKINIŲ DARŽŲ PRIESKONIŲ PADAŽU	6
RAVIOLI SU ANTIENA, SVIESTO PADAŽU, PARMEZANO SŪRIU IR CITRINOMIS	8
SALOTOS SU KEPTA VIŠTIENA, OBUOLIAIS IR PANKOLIAIS	10
VIŠTIENOS GABALIUKAI SU MEDUMI ANT GROTELIŲ KEPTOJE TORTILIOJE	12
PAUKŠTIENOS SULTINYS SU RŪKYTU KUMPIU, KEPTAIS ČESNAKAIŠ IR DARŽOVĖMIS	14
VIŠTIENOS FILĖ, MARINUOTA CITRINOSE SU ANT GROTELIŲ KEPTA KUKURŪZŲ KOŠE IR ŠPINATŲ SALOTOMIS	16
VIŠTIENA SLUOKSNIUOTOJE TEŠLOJE SU PIKANTIŠKU POMIDORŲ IR PAPRIKŲ PADAŽU	18
TRAŠKI VIŠTIENA SU PADAŽAIS: TARTARO, BBQ, MEDAUS IR GARSTYČIŲ.	20
CONFIT ANTIENA SU KUKULIAIS	22
VIŠTIENA CORDON BLEU	24
RISOTTO ALLA MILANESE SU BBQ VIŠTIENA	26
KALAKUTIENOS ESKALOPAS SU PERSIKŲ ČATNIU IR CUKINIJOMIS	28
VYNE TROŠKINTA VIŠTIENA SU VYNUOGĖMIS	30
VENGRIŠKAS VIŠTIENOS PAPRIKAŠAS SU TAGLIATELLE MAKARONAIŠ	32
KEPTA KALAKUTO KRŪTINĖLĖ SU RYŽIŲ SALOTOMIS	34
KAIP PRITAIKYTI KULINARINES TECHNIKAS ĮVAIRIOMS PAUKŠTIENOS RŪŠIMS.	36
AR VERTA NAUDOTI SUBPRODUKTUS?	40
KAIP PASIRINKTI GEROS KOKYBĖS PAUKŠTIENĄ?	41
PROFESIONALŪS PRODUKTAI PAUKŠTIENOS PATIEKALŲ PARUOŠIMUI	42

Pasirinkus tinkamą techniką ir sumaniai derinant ingredientus, paukštienos patiekalai gali tapti įdomiausiomis meniu pozicijomis.



# Kodėl paukštiena?

## KAS TAI YRA SKONIS?

Ar yra bendrųjų schemų, dėl kurių patiekalas būtų skanus bemaž visiems? Ieškodamas mokslinio atsakymo į šį klausimą, Hestonas Blumenthalis atrado, koks tobulas yra baltojo šokolado ir ikrų derinys. Paaiškėjo, kad tai nebuvo atsitiktinumas: skonių derantys ingredientai savo panašumą atskleidė atomų (molekulių) lygmenyje. Taip kulinarijoje buvo pradėtas naudoti *Foodpairing* metodas – metodas, kuris nurodo malonių skonio pojūčių suteikiančias kompozicijas molekulinės analizės pagrindu. Jei norite sutaupyti laiko, kurdami originalius patiekalus, pasinaudokite šia taisykle. Išsiaiškinkite, kurie ingredientai geriausiai komponuojami su vištiena, kalakutiena ir antiena. Tokiu būdu sužinosite, kokius prieskonius, žoleles, daržoves ir vaisius derinti su konkrečia mėsos rūšimi.

## KAS TINKA VIŠTIENAI?



Vištiena puikiai sugeria ryškius skonus, dėl kurių nebūna beskonė. Visgi reikėtų būti atsargiems, kad prieskoniai neužgožtų švelnios mėsos. Jei norite suteikti vištienai miško skonių natą, pasinaudokite Lietuvos virtuvei būdingu deriniu – grietinės, grybų ir svogūnų, kurių šiurkštus ir stiprus skonis idealiai komponuojasi su tirštais padažais, puikiai praturtinančiais mėsos skonį. Gamindami Viduržemio jūros regiono stiliumi, rinkitės kapotus čiobrelius, kurių saldžiai kartus skonis suteiks aromatingą žolelių uožuominą, bei citrinų žievelę ir sultis, kurios padės išlaisvinti aromatų gausą. Azijietiškosose viščiuko versijose nepakeičiamas yra aitriųjų pipirų ir citrinžolės derinys, kurį galima patiekti su jazminų ryžiais. Citrininis, gaivaus aromato žolės skonis su mėtų-imbierų uožuomina ir pikantiškos, išraiškingos aitriosios paprikos suteikia mėsai norimo skonio ir šviežumo.

## KAS TINKA KALAKUTIENAI?



Švelnus kalakutienos skonis yra kaip chameleonas, kuris, sumaniai poruojant jį su kitais ingredientais, gali tapti įvairiausių skonių atspalviu. Kaip pagrindą naudokite druską, pipirus ir česnakus, kurie suteiks mėsai švelnaus skonio ir sultingumo. Jei norite išgauti žvėrienos skonį, prie šlaunelių pridėkite laurų lapų ir kadagio. Išskirtinį skonį užtikrins paprikų (aštrių ir saldžių) bei maltų kmynų derinys. O jei norite sukurti prabangesnį patiekalą, kuris pabrėžtų puikų mėsos skonį, sumaišykite medų, citrinos sultis, smulkintą imbierą ir indiškų prieskonių mišinį (karis madras, tikka masala). Gaminant kalakutieną, taip pat verta prisiminti šalaviją, kuris, kartu su svogūnais, suteiks mėsai išraiškingo, šiurkštoko skonio. Be to, kalakutiena puikiai dera žolelių ir vaisių draugijoje. Tobulu deriniu bus kreminis, saldus džiovintų abrikosų aromatas su pikantiškomis aitriosiomis paprikomis arba apelsinai su čiobreliais, kurie suteiks mėsai išskirtinio šviežumo ir skonio.



## FOODPAIRING, ARBA KAIP RASTI IDEALIAUS PAUKŠTIENOS PATIEKALO FORMULĖ.

### KAS TINKA ANTIENAI?



Antiena yra stipraus aromato, todėl ją galima derinti su stipraus skonio sūriais ir saldžiais skoniais, ypač su vaisiais. Prie ančių krūtinėlių puikiai derės apelsinų sulčių, spanguolių, šilauogių ir kitų rūgščių vaisių padažas. Jei Jums artima Azijos virtuvė, išbandykite salotose antienos ir raudonojo bei didžiojo *Pomelo* greipfruto derinį – jis sujungs vaisių charakterį su išraiškinga žolelių nata ir subalansuos antienos skonį. Siekdami pabrėžti citrusinį skonį, pridėkite kvapiųjų mandarinų ir papildykite viską medumi.

### DARŽOVĖS.



Ieškodami daržovių, kurios komponuotųsi su paukštiena, rinkitės tas, kurios yra švelnaus skonio. Idealus pasirinkimas bus bulvės, špinatai, brokoliai, žiediniai kopūstai, Briuselio kopūstai, šparagai ar pupelės. Kurdami patiekalą, atkreipkite dėmesį į gaminimo techniką. Jei norite patiekti keptą viščiuką, jam puikiai tiktų traškių salotų draugija. Tam, kad mėsa būtų sultinga ir atitinkamai aštri, nepamirškite česnako. Jei norite išgauti švelnesnį jo aromatą, įmeskite jį trumpam į karštą aliejų, (tačiau stebėkite, kad nesusikaramelizuotų, nes taps pernelyg kartus). Jei norite, kad kepta mėsa pereitų skonių metamorfozę, Provanso pavyzdžiu pridėkite prie jos 40 nenuluptų česnako skiltelių. Jei norite išspausti iš česnako maksimalų skonio kiekį, supjaustykite jį ir išspauskite. Idealiai komponuojasi su čiobreliais, bazilikais, svogūnais ar rozmariniais.

*Foodpairing* metodas naudojamas visur, įvairiuose skirtinguose lygmenyse. Ruošdami dešrainį, vištieną galite jungti su moliūgais, obuoliais, pomidorais ir kariu, taip išgaudami švelnaus saldumo, subtilaus pikantiškumo bei skonio gelmės fuziją, kurią padės išgauti pomidoruose esanti glutamino rūgštis. *Foodpairing* metodas gali būti naudojamas ieškant ingredientų pakaitalų, ypač sezoninių. Pavyzdžiui, kai kurie virtuvės šefai naudoja pakaitomis braškes ir pomidorus, nes ir vienu, ir kitų sudėtyje yra furanolio, atsakingo už braškių skonį.



# Užkandžiai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### KROKETAI:

Virta paukštiena	0,750 kg
Išlydytas sviestas	0,150 kg
Tryniai	2 vnt.
KNORR Professional Vištienos sultinio esencija	pagal skonį
Kiaušiniai	3 vnt.
Panko džiūvesėliai	0,150 kg
Riebalai	kepimui

### PADAŽAS:

KNORR Garden užpilas salotoms	0,030 kg
Vanduo	0,230 l
Alyvuogių aliejus	0,100 l

### SALOTOS:

Salotų rinkinys	0,800 kg
KNORR Džiovinti pomidorai	0,250 kg
Apvirtos morkos	0,300 kg
Smidrai	0,100 kg
Cukriniai žirniai	0,200 kg

## Paruošimas

### KROKETAI:

- Sumaišyti mėsą su išlydytu sviestu ir tryniais, pagardinti pagal skonį vištienos sultinio esencija. Masę gerai atšaldyti šaldytuve, po to suformuoti krocketus.
- Krocketus apvolioti išplaktuose kiaušiniuose ir panko džiūvesėliuose.
- Skrudinti gruzdintuvėje 170°C temperatūroje.

### PADAŽAS:

- Salotų padažą sumaišyti su vandeniu ir alyvuogių aliejumi, palikti 10 minučių ir dar kartą išmaišyti.

### PATEIKIMAS:

- Lėkštėje patiekti salotas, daržoves, krocketus ir pašlakstyti paruoštu padažu.



### KNORR SALOTŲ UŽPILAS GARDEN, 0.7 KG

Gaivus žolelių-citrinų skonio užpilas. Puikus kaip klasikinis vinaigrette salotų užpilas ar pagrindas daugeliui autorinių salotų padažų. Nesisluoksniuoja, išsaugo šviežią išvaizdą ilgesnį laiką.



# SALOTOS

SU TRAŠKIAIS PAUKŠTIENOS KROKETAIS IR  
KLASIKINIU DARŽO PRIESKONIŲ PADAŽU

## PATARIMAS

Kroketus galima gaminti iš bet kokios mėsos arba žuvies. Reikia nepamiršti visuomet pridėti sviesto – jis suteikia ypatingo sultingumo.



# Užkandžiai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### FARŠAS:

Konfituota anties šlaunies mėsa	0,500 kg
Rikota	0,500 kg
Lydytas sviestas	0,200 kg
Askaloninio česnako svogūnėliai smulkiais gabaliukais	0,080 kg
Supjaustytos žaliosios petražolės	0,006 kg

### RAVIOLI:

Manų kruopos	0,250 kg
Tryniai	0,190 kg
Alyvuogių aliejus	0,010 l
Tarkuoti krienai	0,025 kg

### SVIESTO PADAŽAS SU PARMEZANO SŪRIU IR CITRINOMIS:

Lydytas sviestas	0,200 kg
Tarkuotas parmezano sūris	0,060 kg
Citrinų žievelės ir sultys	½ vnt.
KNORR Professional Vištienos sultinio esencija	0,040 l

## Paruošimas

### FARŠAS:

- Mėsą suplėšyti smulkiais skaidulomis, sumaišyti su rikota ir lydytu sviestu.
- Į masę įdėti askaloninio česnako svogūnėlių, petražolių ir pagardinti pagal skonį.
- Suformuoti porcijomis vienodus kukulius.

### RAVIOLI:

- Iš paruoštų sudedamųjų dalių išmaišyti tešlą, pabaigoje įpilti aliejaus.
- Tešlą ne trumpiau nei 3 valandoms palikti šaldytuve.
- Prieš kočiojant tešla turi būti kambario temperatūros.
- Tešlą plonai iškočioti, uždėti porcijomis suskirstytą faršą ir suformuoti ravioli.
- Išvirti pasūdytame vandenyje, padalinti porcijomis, pašlakstyti padažu ir pabarstyti šviežiais tarkuotais krienais.

### SVIESTO PADAŽAS SU PARMEZANO SŪRIU IR CITRINOMIS:

- Sviestą išlydyti, pridėti parmezano sūrio ir karamelizuoti. Pabaigoje įtarkuoti citrinos žievelę ir įpilti esencijos.



### KNORR PAUKŠTIENOS SULTINIO ESENCIJA, 1.0 L

Nepakeičiamas gardinant patiekalus, paryškina paukštienos skonį ir aromatą. Plačiai naudojamas tiek karšties, tiek šalties patiekalams gardinti: sriuboms, padažams, troškiniams, makaronams, įdarams. Turtingoje sudėtyje yra 52 proc. koncentruoto paukštienos sultinio, vištienos riebalų, porų, morkų ir svogūnų sulčių koncentratų, juodųjų pipirų, ciberžolių.



# RAVIOLI SU ANTIENA,

SVIESTO PADAŽU, PARMEZANO SŪRIU IR CITRINOMIS

## PATARIMAS

Šis įdaras idealiai tinka ir klasikiniams virtiniams, kuriuos taip galima patiekti itališku stiliumi.



# Salotos

## Sudedamosios dalys 10 porcijų po 160 g

### SALOTOS:

Virta ar kepta vištiena	1,200 kg
Pankoliai	0,260 kg
Obuoliai	0,600 kg
Citrinų sultys	2 vnt.
Raudonieji svogūnai	0,160 kg
Šviežios petražolės	0,020 kg
Graikiniai ar pekano riešutai	0,040 kg

### PADAŽAS:

HELLMANN'S Majonezas Dekoravimui 78%	0,150 kg
RAMA Cremefine Fraiche 24 %	0,200 l
KNORR Primerba tradicinių žolelių pasta	0,020 kg
Klevų sirupas	0,010 l
Druska, juodieji pipirai	pagal skonį

## Paruošimas

### SALOTOS:

- Pašalinti vištienos odą ir kaulus, mėsą susmulkinti.
- Pankolius ir obuolius pjaustomąja mašina supjaustyti griežinėliais, sudėti į vandenį su citrinų sultimis.
- Svogūnus smulkiai supjaustyti išilgai, petražoles padalyti lapeliais.
- Visas sudedamąsias dalis sumaišyti kartu su riešutais.

### PADAŽAS:

- Visas padažo sudedamąsias dalis išmaišyti ir pagardinti pagal skonį.

### PATIEKIMAS:

- Salotų sudedamąsias dalis sumaišyti su padažu ir patiekti.



### HELLMANN'S MAJONEZAS, 78%, 3.0 L

Puikus subalansuotas skonis, kuris praturtins Jūsų patiekalus. Sudėtyje yra 80 proc. riebalų bei 6 proc. vištų kiaušinių trynių, todėl yra išskirtinai tirštos konsistencijos – idealiai tinka dekoravimui. Išlaiko stabilią formą bei spalvą ilgesnį laiką – negelsta. Puikiai tinka salotoms – neišskiria vandens.

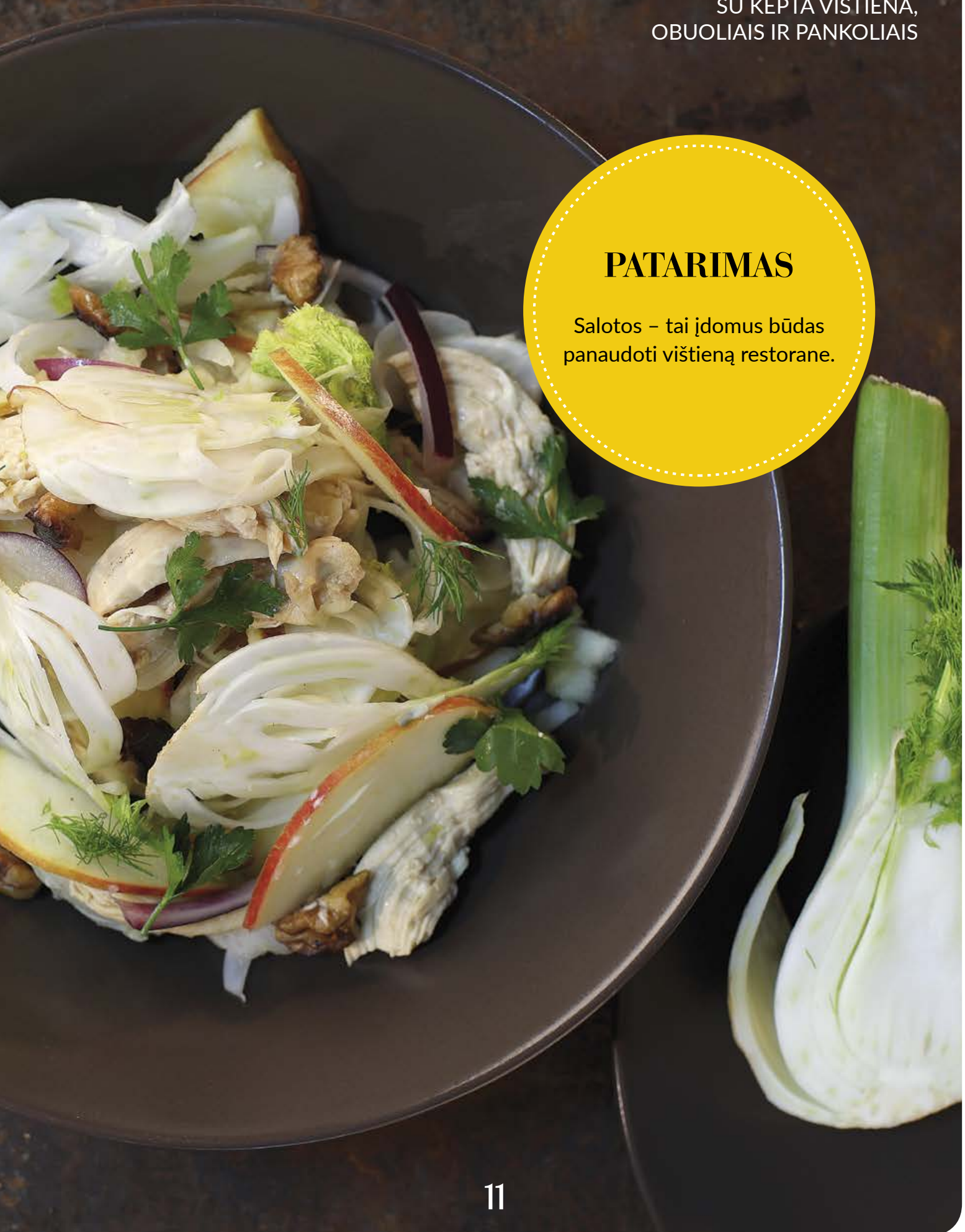


# SALOTOS

SU KEPTA VIŠTIENA,  
OBUOLIAIS IR PANKOLIAIS

## PATARIMAS

Salotos – tai įdomus būdas  
panaudoti vištieną restorane.





# Salotos

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### GLAZŪRUOTA VIŠTIENA:

Nuvalyta vištienos filė	1,500 kg
KNORR Delikat Prieskoniai paukštienai	0,020 kg
Medus	0,080 kg
RAMA Combi Profi	0,050 l

### TORTILIJOS ĮDARAS:

HELLMANN'S Majonezas, 78%	0,450 kg
RAMA Cremefine Fraiche 24 %	0,150 l
KNORR Primerba Raudonasis Pesto	0,035 kg
KNORR Griliuje keptos paprikos	0,600 kg
Druska, pipirai	pagal skonį
Tortilija	10 vnt.

### SALOTOS:

Kokteiliniai pomidorai	0,250 kg
Raudonieji svogūnai	0,050 kg
Gražgarstės	0,250 kg
Alyvuogių aliejus	0,100 l
Citrinų sultys	0,040 l
Druska, pipirai	pagal skonį

## Paruošimas

### GLAZŪRUOTA VIŠTIENA:

- Vištienos filė supjaustyti stambiais gabalais, sumaišyti su Delikat prieskoniais ir medumi.
- Palikti 30 minučių.
- Mėsą apipurkšti Combi Profi riebalais ir kepti 210°C temperatūroje, kad vištienos gabaliukai taptų sultingi.

### TORTILIJOS ĮDARAS:

- Majonezą sumaišyti su Cremefine Fraiche 24 %, Primerba ir gabaliukais supjaustytomis paprikomis. Pagardinti pagal skonį.
- Tortilijas apkepti.
- 5 tortilijas patepti paruoštu įdaru ir uždengti likusiomis tortilijomis.
- Taip paruoštas tortilijas supjaustyti.

### SALOTOS:

- Pomidoriukus perpjauti pusiau, svogūnus supjaustyti išilgai ir sumaišyti su gražgarstėmis.
- Paruošti padažą sumaišant aliejų su citrinų sultimis ir prieskoniais.

### PATIEKIMAS:

- Sudėti salotas lėkštėje, apšlakstyti padažu ir sudėti vištienos gabaliukus ir tortilijas.



### KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA RAUDONASIS PESTO, 0.34 KG

Aromatinga pasta patiekalams gardinti, kurios pagrindą sudaro švieži bazilikai, džiovinti pomidorai, česnakai ir kedrinės pinijos, konservuotos augaliniuose aliejuose su druska. Užtikrina turtingą, koncentruotą skonį ir šviežių žolelių bei daržovių skonį ir aromatą ištisus metus. Rekomenduojama įvairiems karšties patiekalams (sriuboms, padažams, žuvims ir jūros gėrybėms, mėsai, daržovėms, makaronams) ir šaltiems patiekalams (salotoms, jogurtiniams padažams, vinaigrette padažams, marinatams ir įdarams).



# VIŠTIENOS GABALIUKAI

SU MEDUMI ANT GROTELIŲ  
KEPTOJE TORTILIOJE

## PATARIMAS

Salotas pašlakstyti padažu prieš pat patiekiant kad atrodytų šviežiai ir sužadintų apetitą.



# Sriubos

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### SULTINYS:

Vištiena	0,350 kg
Vanduo	3,500 l
Rūkytas kumpis	0,280 kg
Džiovinți grybai	5 vnt.
Lauro lapeliai	6 vnt.
Kvapieji pipirai (pimentai)	10 grūdelių
Druska, pipirai	pagal skonį
KNORR Vištienos sultinys	0,030 kg
Porai	0,100 kg
Petražolės	0,200 kg
Morkos	0,500 kg
Bulvės	5 vnt.
Kepti česnakai (175 °C temperatūroje, 15 minučių)	3 galvutės

## Paruošimas

### SULTINYS:

- Paruošti sultinį iš vištienos, kumpio, grybų, prieskonių, pridėdant vištienos sultinio.
- Baigiant virti sudėti nuskustas ir supjaustytas daržoves ir virti žemoje temperatūroje, kol taps minkštos.
- Taip paruoštą sultinį patiekti su virtomis bulvėmis, keptais nenuluptais česnakais ir kitomis sudedamosiomis dalimis.



### KNORR VIŠTIENOS SULTINYS, 0.9 KG

Tobulas vištienos skonis ir aromatas, papildytas svogūnų, morkų, petražolių ir salierų sėklų natomis. Puikiai pabrėžia tradicinio vištienos sultinio skonį, taip pat tinka sriuboms, padažams ir troškiniams pagardinti.





# PAUKŠTIENOS SULTINYS

SU RŪKYTU KUMPIU, KEPTAIS  
ČESNAKAIŠ IR DARŽOVĖMIS

## PATARIMAS

Jeigu norite ypatingo skonio sultinio, pridėkite anksčiau pakeptų neskustų daržovių. Tai sustiprins jo aromatą ir neliks saldumo. Skonį taip pat sustiprina džiovinti grybai.



# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### VIŠTIENA:

Vištienos filė, 10 vnt.	1,400 kg
KNORR Professional Paukštienos marinatas	0,040 kg
Čiobreliai	0,006 kg
Citrinų sultys	3 vnt.
Alyvuogių aliejus	0,050 l
Plikytos citrinos	20 griežinių
Kiaulienos šoninė griežinėliais	0,250 kg

### KUKURŪZŲ KOŠĖ:

Vanduo	1,300 l
RAMA Cremefine Profi 15%	0,400 l
Druska	pagal skonį
Kukurūzų kruopos	0,450 kg

### SALOTOS:

Maži špinatai	0,150 kg
Vyšniniai pomidorai	0,600 kg

### PADAŽAS:

Alyvuogių aliejus	0,150 l
Balzaminis actas	0,075 l
Jūros druska	pagal skonį

## Paruošimas

### VIŠTIENA:

- Filė užmarinuoti marinata iš čiobrelių, citrinų sulčių ir alyvuogių aliejaus. Palikite šaldytuve ne trumpiau nei 2 valandoms.
- Ant filė uždėti citrinos griežinėlius ir apvynioti šonine.
- Kepti konvekciniėje krosnyje 180°C temperatūroje.

### KUKURŪZŲ KOŠĖ:

- Užvirti vandenį su Cremefine Profi 15 %, įberti druskos ir palaipsniui berti kukurūzų kruopas, nuolatos maišant, kad neprisviltų.
- Virti 3 minutes.
- Nukelti nuo viryklės, perdėti į maisto folija išklotą indą ir palikti, kad atvėstų.
- Atvėsusią kukurūzų košę pakepti ant grotelių.

### SALOTOS:

- Nuvalytus špinatus ir pomidorus sumaišyti su padažu.



### KNORR PROFESSIONAL MARINATAS PAUKŠTIENAI, 0,7 KG

Paukštienai marinuoti ar gardinti iškart prieš terminį apdorojimą; tinka vištienai, perlinių vištų, putpelių mėsai ar antienai. Užtikrina visada vienodą marinavimo kokybę, suteikdamas patiekalams puikų, gerai subalansuotą skonį ir aromatą. Gali būti autorinių marinatų sudedamoji dalis. Sudėtyje, be kitų ingredientų, yra aukščiausios kokybės, kruopščiai atrinktų žolelių ir prieskonių dideliais gabaliukais: raudonųjų paprikų, rozmarino, kalendros, ciberžolės, jūros druskos.





# VIŠTIENOS FILE, CITRINŲ MARINATE SU ANT GROTELIŲ KEPTA KUKURŪZŲ KOŠE IR ŠPINATŲ SALOTOMIS

## PATARIMAS

Citrina Viduržemio jūros virtuvėje pridedama marinuojant mėsą – ji leidžia mėsai išlaikyti sultingumą ir purumą. Jeigu norite, galite naudoti bet kurios rūšies citrusinius vaisius.



# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### VIŠTIENA:

Cukinija	1 vnt.
Vištienos filė po 250 g	1,300 kg
KNORR Professional Marinatas paukštienai	0,020 kg
RAMA Culinesse Profi	0,030 l
Brandintas kumpis	10 griežinių
Sluoksniuota tešla po 350 g	3 pakuotės
Kiaušinis	1 vnt.

### PATIEKIMAS:

Prieskoninių žolelių mišinys

### PADAŽAS:

Alyvuogių aliejus	0,030 l
Svogūnai smulkiais gabaliukais	0,080 kg
Susmulkinti česnakai	2 skiltelės
Raudonosios paprikos gabaliukais	0,070 kg
Geltonosios paprikos gabaliukais	0,070 kg
Baltasis sausas vynas	0,070 l
Vanduo	0,400 l
KNORR Napoli padažas	0,060 kg
KNORR Tomato Pronto trintų pomidorų padažas	0,400 kg
Čaparėliai	0,020 kg
Šviežios aitriosios (chili) paprikos smulkiais gabaliukais	1 vnt.

### DARŽOVĖS:

Žalios šparaginės pupelės	0,500 kg
Cukriniai žirniai	0,200 kg
Gūžiniai kopūstai	0,150 kg
Pusiau perpjauti askaloninio česnako svogūnėliai	0,200 kg
KNORR Aroma Mix prieskonių mišinys	0,030 kg

## Paruošimas

### VIŠTIENA:

- Cukiniją, supjaustytą į 30 įstrižų griežinėlių, trumpai pakepti ant grotelių, sudėti ant popierinių rankšluosčių.
- Filė nuvalyti, pagardinti paukštienai skirtu marinatu. Paskrudinti iš abiejų pusių ant Rama Culinesse.
- Ant mėsos išdėlioti cukinijos griežinius ir apvynioti kumpiu.
- Tešlą supjaustyti stačiakampiais.
- Mėsą suvynioti į tešlą ir patepti išplaktu kiaušiniu.
- Kepti 200°C temperatūroje nustačius zondą 67°C temperatūrai.

### PADAŽAS:

- Aliejuje pakepinti svogūnus su česnakais ir paprikomis. Įpilti vyno ir redukuoti.
- Įpilti vandens, Napoli padažo, išmaišyti ir užvirti.
- Į verdantį padažą sudėti likusias sudedamąsias dalis ir pagardinti pagal skonį.

### DARŽOVĖS:

- Visas daržoves pabarstyti Aroma Mix ir paruošti konvekciniėje krosnyje garuose.

### PATIEKIMAS:

- Patiekalą išdėliokite lėkštėje ir papuošti šviežiomis prieskoninėmis žolelėmis.



### KNORR NAPOLI PADAŽAS, 0.9 KG

Puikus pomidorų padažas su bazilikų ir raudonėlių natomis. Idealiai tinka makaronams, picoms, ryžiams, žuviai, paukštienai, mėsai, daržovėms bei apkepams.





# VIŠTIENA

SLUOKSNIUOTOJE TEŠLOJE SU PIKANTIŠKU  
POMIDORŲ IR PAPRIKŲ PADAŽU

## PATARIMAS

Apskrudinus filė prieš  
suvyniojant, mėsa būna  
sultinga, o tešla traški.





# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### VIŠČIUKŲ BLAUZDELĖS IR SPARNELIAI:

Blauzdelės	1,000 kg
Petukai	10 vnt.
KNORR Delikat paukštienos prieskoniai	0,020 kg

### SAUSA PANIRUOTĖ:

Kukurūzų miltai	0,150 kg
Kvietiniai miltai	0,150 kg
Rūkytos saldžiosios paprikos	0,003 kg

### PANIRUOTĖ:

Gazuotas vanduo	0,300 l
Kvietiniai miltai	0,150 kg
Bulvių krakmolos	0,080 kg
Kepimo milteliai	0,010 kg
Kiaušiniai	2 vnt.
Sausas, maltas imbieras	0,002 kg
Malti kalendrų grūdėliai	0,002 kg
Maltos aitriosios (chili) paprikos, druska, pipirai	pagal skonį

### BBQ PADAŽAS:

HELLMANN'S BBQ padažas	0,300 kg
------------------------	----------

### TARTARO PADAŽAS:

HELLMANN'S majonezas, 78%	0,200 l
RAMA Cremefine Profi 31 %	0,050 l
Konservuoti agurkai, supjaustyti smulkiais gabaliukais	0,040 kg
Konservuoti pievagrybiai, supjaustyti smulkiais gabaliukais	0,040 kg
Susmulkinti laiškinių česnakai	0,010 kg
Druska, juodieji pipirai	pagal skonį

### MEDAUS IR GARSTYČIŲ PADAŽAS:

Skystas medus	0,080 kg
Česnakas	1 skiltelė
Vanduo	0,100 l
Citrinų sultys	0,020 l
Aliejus	0,080 l
Tirštos prancūziškos garstyčios	0,050 kg
Garstyčios	0,020 kg
Druska, juodieji pipirai	pagal skonį

### PATIEKIMAS:

Gruzdintos bulvytės	1,200 kg
---------------------	----------

## Paruošimas

### BLAUZDELĖS IR SPARNELIAI:

- Sparnelius perpjaukite į 2 dalis.
- Pagardinkite vištieną „Delikat“ prieskoniais.

### SAUSA PANIRUOTĖ:

- Miltus sumaišyti su paprikomis.

### PANIRUOTĖ:

- Gerai išmaišyti visas sudėtines dalis.

### VIŠTIENA:

- Vištienos gabaliukus apvolioti sausoje paniruotėje, po to pamerkti į kitą paruoštą paniruotę ir apvolioti dar kartą sausoje paniruotėje.
- Paskrudinti gruzdintuvėje 150°C temperatūroje, kol įgaus aukso spalvą, 12–15 minučių.

### TOTORIŠKAS PADAŽAS:

- Sumaišyti visas sudėtines padažo dalis ir pagardinti pagal skonį.

### MEDAUS IR GARSTYČIŲ PADAŽAS:

- Medų, česnaką, vandenį ir citrinų sultis sumaišyti, suberti likusias sudėtines dalis, gerai išmaišyti ir pagardinti pagal skonį.

### PATIEKIMAS:

- Vištiena patiekama su trimis padažais ir gruzdintomis bulvytėmis.



### KNORR DELIKAT PRIESKONIAI PAUKŠTIENAI, 0.6 KG

Krupščiai atrinkta žolelių ir prieskonių kompozicija, kuri puikiai pabrėžia paukštienos skonį. Idealiai tinka paukštienai ir daržovėms pagardinti tiesiai prieš kepat jās keptuvėje ar ant grotelių, taip pat marinavimui. Dėl optimaliai parinkto ingredientų dydžio, prieskoniai nepridega terminio apdorojimo metu.



# TRAŠKI VIŠTIENA

SU TARTARO, BBQ,  
MEDAUS IR GARSTYČIŲ PADAŽAIS

## PATARIMAS

Tam, kad paniruotės sluoksnis  
būtų traškus, po antro  
apvoliojimo jų nereikėtų suspausti.



# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### ANTIENA:

Anties šlaunelės 10 vnt.	2,500 kg
KNORR Delikat Prieskoniai paukštienai	0,030 kg
Riebalai konfitavimui tiek, kad pridengtų antiena	

### PATIEKIMAS:

Mėlynieji kopūstai 1 kg

### KUKULIAI:

Kiaušiniai	6 vnt.
Kvietinės bandelės, 20 vnt.	1,200 kg
Pienas	0,500 l
Petražolių lapeliai	1 ryšulėlis
KNORR Delikat Universalūs prieskoniai	pagal skonį

### OBUOLIŲ PADAŽAS:

KNORR Gravy Mėsos padažas	0,050 kg
Obuolių sultys	0,300 l
Vanduo	0,200 l
Cukranendrių cukrus	0,015 kg
Marinuoti perliniai svogūnai	0,100 kg
Džiovinti obuoliai	0,025 kg
Obuolių actas	pagal skonį

## Paruošimas

### ANTIENA:

- Ančių šlauneles pagardinti Delikat paukštienos prieskoniais ir palikti 12 valandų.
- Antiengą virti riebaluose 90°C temperatūroje 5 valandas.

### KUKULIAI:

- Atskirti trynius nuo baltymų. Baltymus išplakti iki standžių putų.
- Kvietines bandeles supjaustyti stambiais gabalais.
- Pieną sumaišyti su tryniais ir sukauptais petražolių lapeliais, pagardinti Universaliais prieskoniais ir išmaišyti su supjaustytomis bandelėmis.
- Kad masė būtų puri – atsargiai įmaišyti išplaktus baltymus.
- Masę perdėti ant maisto folijos, suformuoti maždaug 5–6 cm ritinėlius. Sandariai suvynioti į foliją ir maždaug 20 minučių virti konvekciniame krosnyje 90°C temperatūroje. Verdant reikia atkreipti dėmesį, kad G/N kepimo skarda būtų perforuota.

### OBUOLIŲ PADAŽAS:

- Gravy padažą sumaišyti su obuolių sultimis ir užvirti.
- Cukrų karamelizuoti, pridėti apvirtų perlinių svogūnų, išvirto padažo ir supjaustytų obuolių. Pavirti žemoje temperatūroje. Padažą parūgštinti obuolių actu.

### PATIEKIMAS:

- Prieš patiekiant šlauneles paskrudinti keptuvėje. Patiekti su griežiniais supjaustytais kukuliais ir obuolių padažu.
- Garnyrui puikiai tinka mėlynieji kopūstai.



### KNORR DELIKAT PRIESKONIAI PAUKŠTIENAI, 0.6 KG

Kruopščiai atrinkta žolelių ir prieskonių kompozicija, kuri puikiai pabrėžia paukštienos skonį. Idealiai tinka paukštienai ir daržovėms pagardinti tiesiai prieš kepant jas keptuvėje ar ant grotelių, taip pat marinavimui. Dėl optimaliai parinkto ingredientų dydžio, prieskoniai nepridega terminio apdorojimo metu.



# CONFIT ANTIENA

SU KUKULIAIS

## PATARIMAS

Šie kukuliai yra įdomi alternatyva klasikiniams kukuliams, patiekiamiems su antiena. Norint papildomai paryškinti jų skonį prieš patiekiant apkepkite svieste.



# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### VIŠTIENA:

Vištienos filė	1,500 kg (10 vnt.)
KNORR Primerba tradicinių prieskoninių žolelių pasta	0,040 kg
Geltonasis sūris	0,200 kg
Virtas kumpis	0,300 kg

### PANIRUOTĖ:

Kiaušiniai	6 vnt.
Vanduo	0,100 l
Kvietiniai miltai	0,080 kg
Druska	pagal skonį
Malti duonos džiovėsiai	0,400 kg
RAMA Combi Profi	0,080 l

### KEPTOS PUPELĖS:

Žalios šparaginės pupelės	1,000 kg
KNORR Aroma Mix prieskoninių mišinys	0,035 kg

### PATIEKIMAS:

Gruzdintos bulvytės	1,200 kg
Builiai	papuošimui

## Paruošimas

### VIŠTIENA:

- Filė gabaliukus nuvalyti, įpjauti, lengvai išmušti.
- Patepti Primerba, įdėti sūrio ir kumpio griežinėlius. Vištieną susukti taip, kad įdaras būtų viduje.

### PANIRAVIMAS:

- Sumaišyti kiaušinius su vandeniu, miltais ir druska. Viską gerai išplakti.
- Vištieną apvolioti trupiniuose, po to paruoštoje paniruotėje ir vėl džiovėsių trupiniuose.
- Plokščią G/N kepimo skardą apipurkšti Combi Profi riebalais, išdėlioti paniruotus vištienos gabaliukus, apipurkšti juos Combi Profi riebalais ir kepti 10 minučių 190°C temperatūroje.

### KEPTOS PUPELĖS:

- Išvirtas pupeles sumaišyti su Aroma Mix, įdėti 2–3 minutėms į konvekcinę krosnį ir pagarinti.

### PATIEKIMAS:

- Vištieną Cordon Blue patiekti su paruoštomis šparaginėmis pupelėmis ir gruzdintomis bulvytėmis. Papuošti builių lapeliais.



### KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA TRADICINIŲ ŽOLELIŲ PASTA, 0.34 KG

Aromatinga pasta patiekalams gardinti, kurios pagrindą sudaro šviežios žolelės ir daržovės, konservuotos augaliniuose aliejuose su druska. Užtikrina turtingą, koncentruotą skonį ir šviežių žolelių bei daržovių skonį ir aromatą ištisu metus. Rekomenduojama įvairiems karšties patiekalams (sriuboms, padažams, žuvims ir jūros gėrybėms, mėsai, daržovėms, makaronams) ir šaltiems patiekalams (salotoms, jogurtiniams padažams, vinaigrette padažams, marinatams ir įdarams).



# VIŠTIENA CORDON BLEU

## PATARIMAS

Išmušant mėsą naudokite maisto plėvelę. Taip išvengiama skylių filė ir palaikoma švara virtuvėje. Vištienos kraštus reikėtų išmušti plonai, kad gerai suliptų.



# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

10 vnt supjaustytų vištienos filė gabaliukų 1,000 kg

### SŪRYMAS:

Vanduo 2,000 l  
Druska 0,080 kg  
Cukrus 0,020 kg

### PADAŽAS TERMINIAM APDOROJIMUI:

RAMA Combi Profi 0,050 l  
KNORR BBQ padažas 0,100 kg

### RISOTTO:

Vanduo 2,000 l  
KNORR šafrano pasta 0,040 kg  
Alyvuogių aliejus 0,040 l  
Sviestas 0,020 kg  
Svogūnai smulkiais gabaliukais 0,100 kg  
Česnakai smulkiais gabaliukais 2 skiltelės  
Arborio ryžiai 0,600 kg  
Baltasis sausas vynas 0,100 l  
Sutrintas čederio sūris 0,150 kg  
Sviestas 0,100 kg  
Druska, baltieji pipirai pagal skonį

### PATIEKIMAS:

Kale kopūstai skrudinti gruzdintuvėje 0,100 kg

## Paruošimas

### SŪRYMAS:

- Sūrymo sudedamąsias dalis išmaišyti, įdėti filė ir palikti maždaug 6 valandoms. Išimti iš sūrymo nuplauti ir nusausinti.

### TERMINIS APDOROJIMAS:

- G/N kepimo skardą apipurkšti Combi Profi riebalais, sudėti filė ir iš viršaus apipurkšti riebalais.
- Kepti 190°C temperatūroje 7 minutes, patepti BBQ padažu ir kepti dar 5 minutes.

### RISOTTO:

- Karštame vandenyje išmaišyti šafrano pastą.
- Ant aliejaus su sviestu apkepti svogūnus su česnakais, sudėti ryžius ir pakepti.
- Įpilti vyno, išmaišyti ir užpilti dalį šafrano nuoviro.
- Virti žemoje temperatūroje, supilant partijomis likusį šafrano nuovirą.
- Rizoto konsistencija turėtų priminti lavą.
- Pabaigoje įdėti tarkuoto čederio sūrio ir sviesto. Maišyti, kol ištirps, pagardinti druska ir pipirais.

### PATIEKIMAS:

- Gilioje lėkštėje pateikti rizotą su supjaustyta vištiena ir skrudintais kale kopūstais.



### HELLMANN'S BARBECUE PADAŽAS, 4,8 KG

Išskirtinio dūmo skonio Hellmann's BBQ padažas idealiai tinka mėsai marinuoti, glazūruoti bei kaip paruoštas padažas patiekalams. Idealiai tinka mėsainiams ir šonkauliukams.



# RISOTTO ALLA MILANESE

SU BBQ VIŠTIENA

## PATARIMAS

Kad galėtumėte sklandžiai patiekti rizotą pietų metu, išvirkite jį al dente, o prieš patiekdami užpilkite nuoviru ir išvirkite iki galo.





# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### MĖSA:

Kalakutienos filė	1,500 kg
KNORR Professional Vištienos sultinio esencija	0,030 l
RAMA Culinesse Profi	0,120 l
Čederio sūris	0,300 kg
Prosciutto kumpis	0,200 kg

### PERSIKŲ ČATNIS:

Svogūnai gabaliukais	0,060 kg
RAMA Culinesse Profi	0,100 l
Lapiniai salierai gabaliukais	0,300 kg
Imbieras	0,050 kg
Aitriosios (Chili) paprikos smulkiais gabaliukais	0,010 kg
Vanduo	0,050 l
Baltasis vyno actas	0,150 kg
Persikai gabaliukais	0,500 kg
KNORR Primerba čiobrelių pasta	0,020 kg
Maltas cinamonas	0,003 kg
Cukranendrių cukrus	0,100 kg
Druska, juodieji pipirai	pagal skonį

### CUKINIJOS:

Cukinijos	1,500 kg
KNORR Aroma Mix prieskonių mišinys	0,030 kg

## Paruošimas

### MĖSA:

- Kalakutienos filė nuplauti, nuvalyti, supjaustyti porcijomis, užmarinuoti vištienos sultinio esencijoje ir įdėti į šaldytuvą.
- Mėsą paskrudinti ant Culinesse Profi riebalų, ant kiekvieno gabaliuko užberti tarkuoto čederio sūrio bei uždėti prosciutto griežinėlius ir kepti konvekciniėje krosnyje 160°C temperatūroje.

### PERSIKŲ ČATNIS:

- Svogūnus apkepti ant Culinesse Profi, pridėti salierų, imbiero ir aitriųjų (chili) paprikų ir apkepti.
- Pašlakstyti vandeniu ir patroškinti, įpilti acto, pridėti persikų, čiobrelių Primerba, cinamono ir cukraus.
- Redukuoti iki pageidaujamos konsistencijos. Pagardinti pagal skonį.

### CUKINIJOS:

- Cukinijas supjaustyti griežiniais, apibarstyti Aroma Mix ir garinti krosnyje.

### PATIEKIMAS:

- Eskalopus išdėstyti lėkštėje kartu su persikų čatniu ir griežiniais supjaustytomis cukinijomis.



### KNORR PAUKŠTIENOS SULTINIO ESENCIJA, 1.0 L

Nepakeičiamas gardinant patiekalus, paryškina paukštienos skonį ir aromatą. Plačiai naudojamas tiek karštiesiems, tiek šaltiems patiekalams gardinti: sriuboms, padažams, troškiniams, makaronams, įdarams. Turtingoje sudėtyje yra 52 proc. koncentruoto paukštienos sultinio, vištienos riebalų, porų, morkų ir svogūnų sulčių koncentratų, juodųjų pipirų, ciberžolių.



# KALAKUTIENOS ESKALOPAS

SU PERSIKŲ ČATNIU IR CUKINIJOMIS





# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### VIŠTIENA VYNE:

Viščiukų šlaunelės (10 vnt.)	3,000 kg
Raudonasis vynas	1,400 l
Lauro lapeliai	5 vnt.
Kvapieji pipirai (pimentai)	10 vnt.
Rozmarinai	2 šakelės
Česnakai	5 skiltelės
Miltai	apibarstymui
Aliejus	kepimui
Morkos	0,300 kg
Petražolės	0,200 kg
Svogūnai	0,250 kg
KNORR Gravy Mėsos padažas	0,080 kg
Vanduo	1,000 l
Vynuogės	0,400 kg
Druska, pipirai	pagal skonį

### TRINTI BATATAI IR BULVĖS:

RAMA Cremefine Profi 31 %	0,150 l
RAMA Cremefine Fraiche 24 %	0,150 l
Muskato riešutai	pagal skonį
Druska, pipirai	pagal skonį
Nuskustos bulvės	0,500 kg
Nuskusti batatai	0,700 kg
Svogūnai	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	kepimui
Malti duonos džiovėsiai	0,050 kg

### PATIEKIMAS:

Švieži mairūnai	pagal skonį
-----------------	-------------

## Paruošimas

### VIŠTIENA VYNE:

- Viščiukų šlauneles padalinti kartu su kaulu į tris dalis.
- Užpilti vynu, užberti susmulkintais lauro lapeliais, trintais kvapiaisiais pipirais (pimentais), rozmarino šakelėmis ir supjaustytomis česnako skiltelėmis.
- Vištieną marinuoti ne trumpiau nei 12 valandų, nusausinti ant popierinių rankšluosčių, pabarstyti miltais ir paskrudinti, kol taps aukso spalvos. Tuose pačiuose riebaluose pakepinti gabaliukais supjaustytas daržoves ir svogūnus.
- Gravy mėsos padažą sumaišyti su vandeniu ir užvirti. Užpilti vynu likusiu nuo marinavimo ir redukuoti.
- Apskrudintas sudedamąsias dalis užpilti redukuotu vynu ir mėsos padažu, troškinti uždengtus maždaug 15 minučių, sudėti vynuoges ir troškinti dar 15 minučių.
- Paskaninti pagal skonį druska ir pipirais.

### TRINTI BATATAI IR BULVĖS:

- Cremefine Profi 31 % sumaišyti su Cremefine Fraiche 24 % ir muskato riešutais, pagardinti druska ir pipirais.
- Bulves ir batatus supjaustyti smulkiais griežinėliais, neskalausti.
- Svogūnus supjaustyti išilgai ir pakepinti.
- Bulves ir svogūnus išmaišyti su likusiomis sudedamosiomis dalimis.
- 6 cm aukščio GN ½ kepimo skardą patepti Culinesse Profi riebalais, pabarstyti džiovėsių trupiniais ar iškloti kepimo popieriumi, įdėti bulvių masę.
- Kepti 150°C temperatūroje maždaug 45 minutes.

### PATIEKIMAS:

- Pateikti tris vištienos šlaunelės dalis drauge su padažu ir daržovėmis, trintais batatais ir bulvėmis, papuoštus šviežio mairūno lapeliais.



### RAMA CREMEFINE PROFI, 31%, 1.0 L

Unikalus grietinėlės skonis ir funkcionalūs privalumai, garantuojantys tobulus rezultatus profesionalioje virtuvėje. Tai produktas, kuris atitinka visus virėjų keliamus reikalavimus: nesiskaido kaitinamas ar šaldomas, išlieka stabilus maišant su rūgščiais ingredientais ar alkoholiu.



# VYNE TROŠKINTA VIŠTIENA

SU VYNUOGĖMIS

## PATARIMAS

Ruošiant gratiną bulvių nereikia papildomai plauti. Pamerkus į vandenį neliks krakmolo, kuris jas kepat papildomai sujungia.



# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### VIŠTIENA:

Viščiųų šlaunelės (10 vnt.)	2,000 kg
Morkos, salierai, petražolės	0,300 kg
Druska	pagal skonį
Pipirai grūdėliais, lauro lapeliai, kvapieji pipirai (pimentai)	0,003 kg
KNORR Professional Vištienos sultinio esencija	0,030 l

### PADAŽAS:

Svogūnai	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	0,100 l
Saldžiosios paprikos	0,040 kg
Pipirai, druska	pagal skonį
KNORR Roux baltas mišinys padažų tirštinimui	0,040 kg
RAMA Cremefine Profi 15 %	0,600 l
RAMA Cremefine Fraiche 24 %	0,200 l
Citrinų sultys	pagal skonį
KNORR Peperonata Paprikos pomidorų padaže	0,200 kg

### ŠAFRANINIAI TAGLIATELLE MAKARONAI (PLOKŠČIOS JUOSTELĖS):

KNORR šafrano pasta	0,020 kg
Vanduo	4,000 l
Druska	pagal skonį
KNORR Makaronai Tagliatelle	0,600 kg

## Paruošimas

### VIŠTIENA:

- Viščiųų šlauneles nuvalyti, sudėti į platų puodą, užpilti šaltu vandeniu (kad mėsa būtų apsemta). Sudėti nuvalytas ir supjaustytas daržoves, druską, prieskonius ir įpilti vištienos sultinio esencijos.
- Virti žemoje temperatūroje, kol mėsa taps minkšta ir ją bus galima lengvai atskirti nuo kaulų.
- Palikti šlauneles atvėsti sultinyje.
- Nuimti odelę nuo atvėsusios vištienos šlaunelių.

### PADAŽAS:

- Svogūnus supjaustyti gabaliukais ir kepti 5 minutes ant Culinesse Profi. Įberti saldžiųjų paprikų, pipirų ir pakepinti. Pridėti viščiųų šlauneles, sultinio ir druskos. Troškinti uždengus 10 minučių.
- Mėsą išimti, padažą redukuoti ir sutirštinti Roux.
- Įpilti Cremefine Fraiche 24 %, išmaišyti, pašlakstyti citrinų sultimis, pridėti Peperonata paprikas pomidorų padaže ir gerai sumaišyti. Į padažą įdėti vištieną.

### ŠAFRANINIAI TAGLIATELLE MAKARONAI:

- Ištirpdyti šafrano pastą karštame vandenyje, įberti druskos ir užvirti. Sudėti tagliatelle makaronus į verdantį vandenį ir išvirti al dente. Makaronus atvėsinti.



### RAMA CREMEFINE PROFI, 15%, 1.0 L

Unikalus grietinės skonis ir funkcionalūs privalumai, garantuojantys tobulus rezultatus profesionalioje virtuvėje. Tai produktas, kuris atitinka visus virėjų keliamus reikalavimus: nesiskaido kaitinamas ar šaldomas, išlieka stabilus maišant su rūgščiais ingredientais ar alkoholiu.



# VENGRIŠKAS VIŠTIENOS PAPRIKAŠAS

SU TAGLIATELLE MAKARONAIS

## PATARIMAS

Vandenį su šafrano pasta galima naudoti virimui keletą kartų.



# Pagrindiniai patiekalai

## Sudedamosios dalys 10 porcijų

### KALAKUTIENA:

Kalakutienos filė	1,300 kg
KNORR Delikat Prieskoniai mėšai	0,020 kg
Rūkytos paprikos	pagal skonį
Vorčesterio padažas	pagal skonį

### RYŽIŲ SALOTOS:

KNORR Ryžiai	0,600 kg
Druska	pagal skonį
Salierai, nuskusti	0,200 kg
Raudonosios paprikos	0,200 kg
Raudonieji svogūnai	0,070 kg
Ananasai	0,500 kg
KNORR Geltonojo kario pasta	0,050 kg
Citrinų sultys, ananasų sultys	pagal skonį
HELLMANN'S Yofresh majonezas	0,300 kg

### PATIEKIMAS:

Gražgarstės	0,150 kg
-------------	----------

## Paruošimas

### KALAKUTIENA:

- Kalakutieną pagardinti Delikat prieskoniais mėšai, rūkytomis paprikomis ir Vorčesterio padažu.
- Kepti konvekciniėje krosnyje 85°C temperatūroje zondą nustačius 68°C temperatūrai.

### RYŽIŲ SALOTOS:

- Ryžius išvirti pasūdytame vandenyje.
- Daržoves ir ananasus supjaustyti ir sumaišyti su ryžiais.
- Pagal skonį pagardinti geltonojo kario pasta ir sultimis.
- Majonezą galima patiekti atskirai arba sumaišyti su salotų sudedamosiomis dalimis.

### PATIEKIMAS:

- Kalakutieną padalinti porcijomis, patiekti su ryžių salotomis ir papuošti gražgarsčių lapeliais.



### KNORR DELIKAT PRIESKONIAI MĖSAI, 0.6 KG

Kruopščiai atrinkta žolelių ir prieskonių kompozicija, kuri puikiai pabrėžia mėsos skonį. Idealiai tinka mėšai pagardinti prieš kepant keptuvėje ar ant grotelių, taip pat marinavimui. Dėl optimaliai parinkto ingredientų dydžio, prieskoniai nepridega terminio apdorojimo metu.

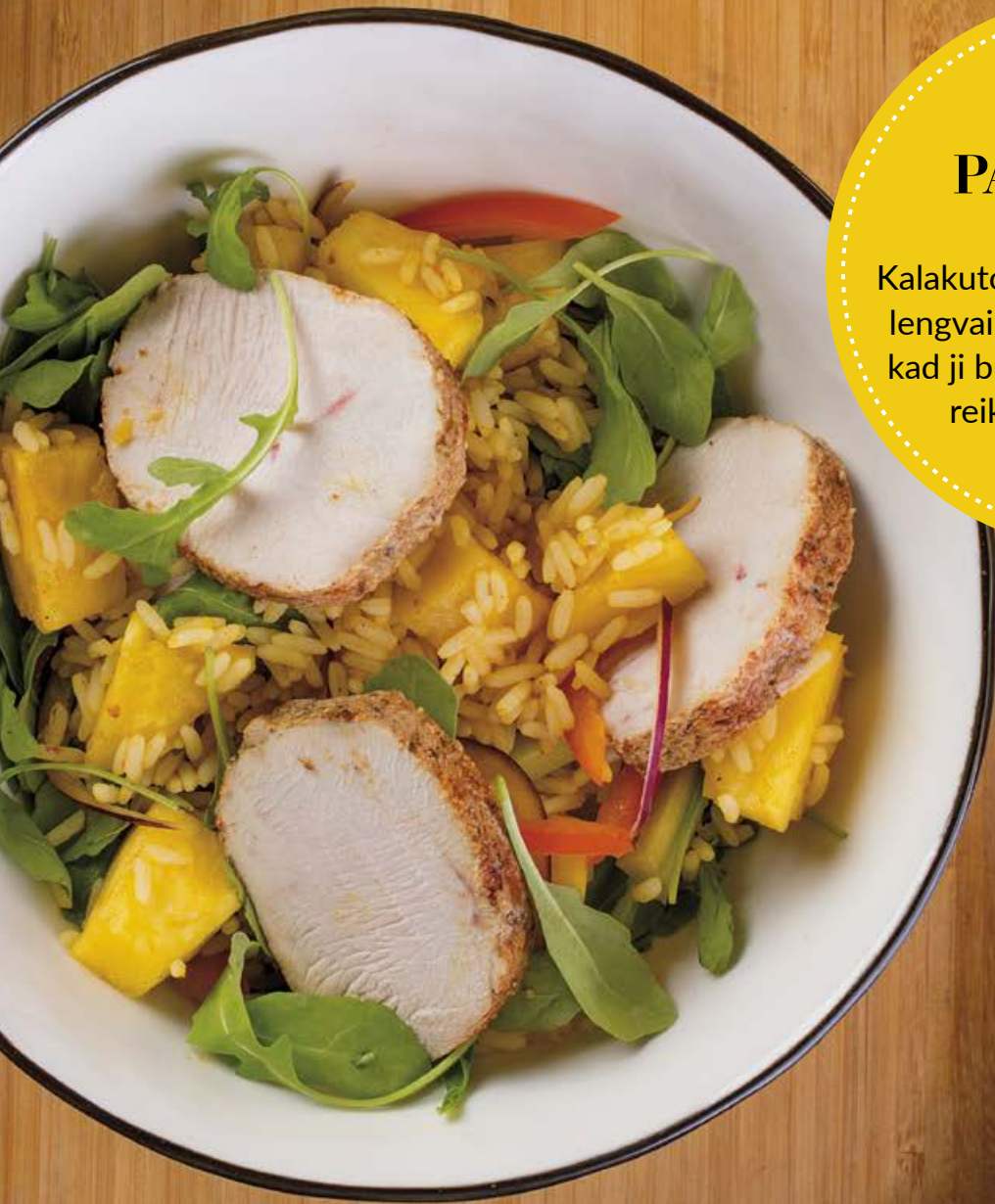


# KEPTA KALAKUTO KRŪTINĖLĖ

SU RYŽIŲ SALOTOMIS


## PATARIMAS

Kalakuto krūtinėlę galima labai lengvai išdžiovinti, todėl, tam kad ji būtų sultinga, visuomet reikia naudoti zondą.







# Kaip pritaikyti kulinarines technikas įvairioms paukštienos rūšims


**GAMINIMAS**  tai gebėjimas ruošti patiekalus, kuris sujungia į nedalią visumą ingredientus, naudojant tam tikrą apdorojimo techniką, tradiciją bei pateikimo kompoziciją. Prieš kuriant paukštienos patiekalą, verta pasidomėti, kokią įtaką gaminimo technikos turi skirtingoms paukštienos rūšims, išgaunant iš jų tai, kas geriausia. Sužinokite, kaip parinkti tinkamą kulinarinę techniką konkrečiai mėsos rūšiai. Pažinkite svarbiausius virtų, troškintų, skrudintų ir keptų patiekalų paruošimo parametrus, ypatingą dėmesį skiriant marinavimui, kuris yra esminė dalis ruošiant paukštieną.

Visos paukštienos rūšys – tiek mėsa, tiek subproduktai – gali būti verdamos ar troškinamos. Virimo atveju pirmiausia reiktų atminti, kad virimo būdas priklauso nuo galutinio patiekalo. Jei norite gauti skanią, sultingą mėsa, įdėkite ją į verdantį vandenį. Jei norite, kad mėsa atiduotų savo skonį, nes ruošite stiprų nuovirą – įdėkite mėsa į šaltą vandenį. O štai troškimo esmė yra virimas nedideliame vandens kiekyje su riebalais, kurie yra skonio nešėjai. Dėl aukštesnės temperatūros lyginant su virimu, troškinti galima net sunkiau apdorojamas dalis. Troškimas idealiai tinka toms mėsos dalims, kurios yra stipraus, subrendusio skonio, nes subalansuoja jį su iš padažo išgaunamais aromatais. Kuo mažesni gabalai, tuo greičiau mėsa yra termiškai apdorojama. Didžiausias troškimo privalumas yra ankstesnis patiekalo paruošimas, kuris su laiku tampa vis skanesnis, todėl sutaupysite laiko pateikimo metu.

Kalbant apie **KEPIMĄ** keptuvėje,  geriausiai tinka marinuoti mėsos gabalai (krūtinėlė, kulšėlės, sparneliai, subproduktai). Ši technika leidžia išgauti sultingą, aromatingą mėsa traškioje plutelėje. Tam, kad mėsa nebūtų pernelyg sausa, išlaikykite trumpą kepimo laiką (kol baltymai susitrauks) bei tinkamą mėsos storį, kad gabaliukai nebūtų pernelyg ploni. Išplautą, nusausintą ir prieskoniais pagardintą mėsa galima iškart kepti bet kokiame aliejuje, arba pavolioti prieš tai kiaušiniuose ir džiovėsieliuose arba miltuose. Temperatūra viduje pakyla iki 77 °C ir jokių būdu negali peržengti 80°C.

**KEPIMUI** orkaitėje  idealiai tinka jaunų paukščių mėsa. Paukštiena kepama palyginus ilgai, norint paspartinti šį procesą, reikia patepti ją riebalais ir uždengti kepimo inde. Jei norite, kad mėsa būtų sultinga, naudokite kepimo foliją. Jei paukštiena buvo farširuota, kepimo laikas pailgės 1/3. Mėsa būna iškepta, kai ją įsmeigus išbėga skaidrios sultys. Riebiems paukščiams – tokiems, kaip antys – nereikia papildomų riebalų. Tereikia aplieti mėsa vandeniu, kad išgaravus viskas iškeptų savo riebaluose.



Pagrindinis **GRILINIMO**  (kepimo ant grotelių) pranašumas yra tas, kad mėsa ruošama be aliejaus, o terminio apdorojimo metu iš jos išsilydo net iki 20 proc. daugiau riebalų. Kepimui ant grotelių tinka liesa mėsa, tarp paukštienos karaliauja vištiena. Mėsa negali būti grilinama pernelyg ilgai, nes taps pernelyg sausa. Temperatūra storiausioje jos vietoje (neliečiant kaulų) turi būti 75°C–80°C.

**SOUS-VIDE**  
TECHNIKOS ESMĖ YRA  
SANDARIAI UŽDARYTAME  
MAIŠELYJE ESANČIO PRODUKTO  
„VIRIMAS“ KARŠTO VANDENS  
VONELĖJE, LABAI PRECIZIŠKAI  
NUSTATYTOJE  
TEMPERATŪROJE.

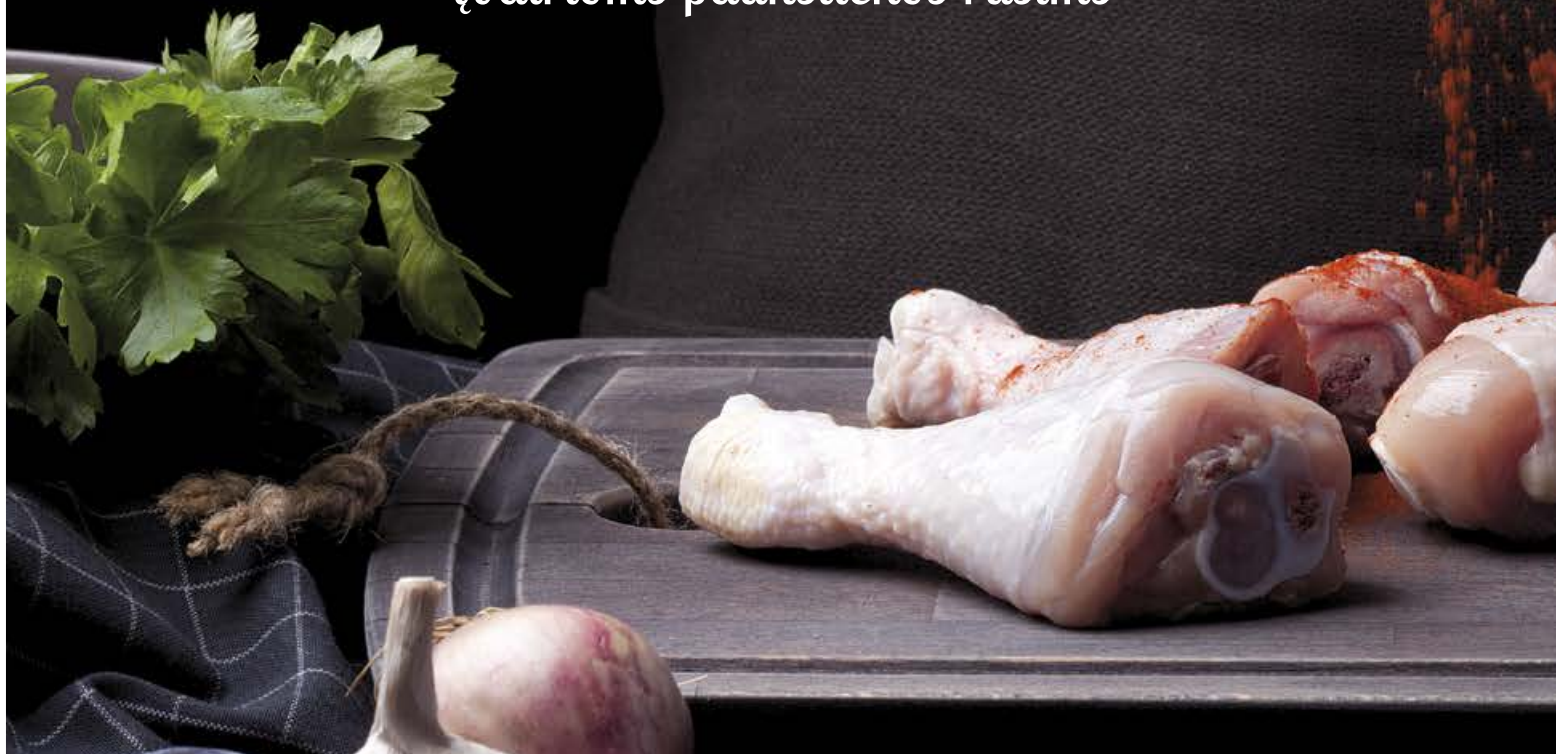
**SOUS-VIDE** mėsa yra paruošiama tolygiai, išsaugo maistines medžiagas, taip pat, praranda mažiau mėsės, lyginant su kitais terminio apdorojimo būdais. Paukštiena verdama 65-71°C temperatūroje, nuo 30 minučių iki maždaug 8 valandų.

Technika, kurią galima naudoti kartu su kitomis, ir kuri praturtina paukštienos skonį, suteikdama patiekalams trapumo, sultingumo ir minkštumo – tai **MARINAVIMAS**, kuris taip pat apsaugo mėsą ir pasižymi baktericidinėmis savybėmis. Šlapi marinatai gaminami maistinių rūgščių pagrindu – vyno, aliejaus ir rūgpienio. Rūgštūs ingredientai minkština mėsą (citrina, actas, pasukos), aliejus sujungia marinato komponentus, o cukraus ar medaus priedas užtikrina gražią, rusvą mėsos spalvą terminio apdorojimo metu. Daržovės ir žolelės suteikia skonio ir aromato. Jei norite užtikrinti visada vienodą marinavimo kokybę, išbandykite Knorr Paukštienos marinatą, kurio sudėtyje yra specialiai atrinkta žolelių ir daržovių kompozicija bei alyvuogių aliejaus granulių.


Atminkite, kad nereiktų marinuoti šaldytos mėsos, nes ji praskies marinatą. Užliedami mėsą marinatu atkreipkite dėmesį, kad ji būtų visiškai uždengta. Sūrymą laikykite žemoje temperatūroje, geriausia šaldytuve, kartais pamaišydami turinį. Jei mėsa yra su oda, reikėtų ją praskalauti, kad marinatas galėtų patekti į vidų. Visą uždenkite maistine plėvele, kad nepraeitų kvapai. Jaunų paukščių mėsą nebūtina marinuoti.



## ..... Kaip pritaikyti kulinarines technikas ..... įvairioms paukštienos rūšims




**VERDANT** ar **KEPANT** paukštieną, kaip marinatą galima panaudoti sūrymą. Prieš terminį apdorojimą įdėkite mėsą į vandenį su druska, pridėdami šiek tiek cukraus bei žolelių ir prieskonių, kurie suteiks jai skonio. Apdorojant tam tikras dalis, galite marinatu patepti mėsos porciją. Ruošiant vištienos filė, puikus skonis bus išgautas sumaišius alyvuogių aliejų su citrinų sultimis, kurių skonį galite praturtinti Primerba prieskonine pasta su bazilikais. Tokiu būdu gautu marinatu įtrinkite filė, o tada įdėkite mėsą į šaldytuvą pusvalandžiui. Niekas taip pat nedraudžia sumaišyti marinato su padažu. Tokia fuzija puikiai tiks gaminant amerikietišką skanėstą – sparnelius Barbekiu padaže. Sparnelius pamirkykite naktį marinate iš medaus, acto, sojų padažo, česnakų, pipirų ir paprikų, o tada patepkite juos marinatu, tokiu būdu sukurdami spindinčią glazūrą, kurios skonis tirpsta akimirksniu. Marinatai taip pat puikiai tinka kepsniams. Keptai kalakutienos file tai gali būti sojų padažo, medaus, vyno acto ir slyvų (ar kitų vaisių) uogienės marinas. Anties krūtinėlė puikiai pasirodys rytietiškoje versijoje – česnakų, imbiero, anyžių, medaus ir sojų padažo marinate. Marinuodami atminkite, kad mėsa bus tokio skonio, koku ją pagardinsite, todėl ingredientus rinkitės itin atidžiai.


Gaminant **ANTIENĄ**  reikia atminti, kad joje yra daugiau riebalų ir ji nėra tokia švelni, kaip viščiukų ir kalakutų mėsa. Tinka keptiems, troškintiems ir virtiems patiekalams. Anties krūtinėlė dedama ant šaltos, sausos keptuvės oda į apačią, kad iš jos būtų ištirpinti riebalai ir gautųsi traški plutelė. Kepama apie 15 minučių, kita pusė dar 10 minučių, galima taip pat patroškinti 30 minučių. Anties krūtinėlės filė kepama 15 minučių vidutinėje temperatūroje, įpilant į keptuvę 2 šaukštus aliejaus kiekvienam filė gabaliukui, galima taip pat patroškinti 10 minučių. Anties kulšėlė kepama vidutinėje temperatūroje apie 35–40 minučių, po 15–20 minučių kiekvienai pusei. Galima taip pat apkepti jas iš abiejų pusių, o tada troškinti uždengus su daržovėmis apie 40 minučių. Anties sparneliai kepami vidutinėje temperatūroje apie 15 minučių, o tuomet troškinami apie 10 minučių. 1,5 kg svorio antį reikia kepti 30 minučių 220°C temperatūroje ir užbaigimui 60 minučių 170°C temperatūroje. Antieną, esančią klasikine prancūzų virtuvės dalimi, galite taip pat paruošti confit būdu, lėtai virdami ją uždengę žąsų ar ančių riebaluose minimalioje temperatūroje apie 2–3 valandas, arba kepdami ją 4 valandas 120°C temperatūroje.





**KIEKVIENĄ MĒSOS  
RŪŠĮ GALIMA  
APDOROTI ĮVAIRIOMIS  
TECHNIKOMIS.**

O jei norėsite paruošti **KALAKUTIENĄ**,  tai, nors paprasčiausia yra paruošti keptą kalakutą, turite stebėti, kad jis nesudžiūtų. Siekiant išvengti šios klaidos, kalakutą reikia prieš tai užmarinuoti ir nepamiršti pasirinkti reikiamos temperatūros. Būtent dėl marinato ir žemos 160–180°C temperatūros kepsnys nebus sausas. Kalakutas kepamas tiek valandų, kiek sveria, o kiekvienas mėsos kilogramas kepamas 40 minučių, nebent mėsa yra farširuota – tuomet kepama apie 60 minučių kilogramui. Kepimo laikas priklauso nuo ruošiamos porcijos dydžio. Trumpiausiai kepami kalakutienos filė gabaliukai, o ilgiausiai – blauzdelės. Kepant kalakutieną ant grotelių, reikia išlaikyti tolygią temperatūrą nuo 175°C iki 230°C. Mėsa bus paruošta tada, kai temperatūra storiausioje kulšelės vietoje prie kaulo (termometras neturi liesti kaulų) pasieks 75°C.

Kalbant apie **VIŠČIUKĄ**,  skaniausia būna paskrudusi, traški plutelė. Siekiant ją išgauti, reikia apkepti porcijas aukštoje temperatūroje. Konkrečių vietų paruošimo laikas priklauso nuo mėsos dydžio ir rūšies. Kubeliais supjaustyta vištienos krūtinėlės filė kepama neuždengta apie 20 minučių vidutinėje temperatūroje. Vištienos krūtinėlės filė maltiniai kepami apie 7–10 minučių iš abiejų pusių. Viščiukų šlaunelės – apie 10 minučių neuždengus, iš abiejų pusių. Galite tai pat sumažinti temperatūrą ir kepti 10 minučių uždengę ir dažnai apversdami mėsą, arba įpilti kelis šaukštus nuoviro ar daug pomidorų sulčių, uždengti ir troškinti bent 10 minučių, priklausomai nuo porcijos dydžio. Viščiuko sparnelius reikia kepti apie 30 minučių vidutinėje temperatūroje, apverčiant juos kas 5 minutes. 2 kg svorio viščiukus turi būti kepamas rankovėje apie 200°C temperatūroje 1,5 valandos, o tada dar 15 minučių be rankovės. Apie 0,5 kg mėsos porcija turi būti kepama apie 180°C temperatūroje 45 minutes kepant šlauneles, 45 minutes kepant vištienos krūtinėlę, bei 50 minučių ir 190°C temperatūroje kepant farširuotą viščiuką. Kepimui ant grotelių labiausiai tinka sparneliai, mėsa su kaulu bei viršutinė ir apatinė šlaunelių dalys, kurios ne taip džiūsta. Visas viščiukas laikomas uždengtas ant grotelių 200°C temperatūroje apie 1,5 val., mažus gabaliukus galima grilinti tiesiai virš žarijų apie 1–14 minučių.

Kaip matome, kiekvieną mėsos rūšį galima apdoroti įvairiais būdais. Svarbiausia yra sumaniai juos parinkti ir pasirūpinti elementais, nuo kurių priklauso patiekalo kokybė. Kaip žinoma, svarbiausia darbo virtuvėje dalis – detalės.



# Ar verta naudoti subproduktus?

## FOIE GRAS, KURIU GARSĖJA PRANCŪZŲ VIRTUVĖ, GAMINAMA IŠ RIEBIŲ ŽĄSŲ KEPENĖLIŲ.

Didžiausias subproduktų pranašumas ne kaina, bet, visų pirma, jų išskirtinis skonis. Ilgai buvę pamiršti subproduktai vis labiau populiarėja. Norint pritraukti naujų klientų bei nustebinti nuolatinius lankytojus, verta įtraukti juos į savo meniu. Visgi tam, kad iš jų būtų išgauta tai, kas geriausia, sužinokite, kokius subproduktus naudoti ir pažinkite svarbiausias jų apdorojimo technikas.

Maistingumo atžvilgiu vertingiausios yra kepenys, inkstai, liežuviai, širdys – gyvūninių baltymų, folio rūgšties, geležies, kalcio, cinko bei vitaminų šaltinis. Kepenėlės yra ypač vertingos dėl lengvai įsisavinamų vertingų baltymų bei daugybės vitaminų, todėl yra plačiai naudojamos virtuvėje. Gali būti patiekiamos žalios, iš dalies apdorotos, keptos ar troškintos. Inkstai taip pat yra vertingų baltymų šaltinis, tačiau juos ne taip lengvai įsisavinimu, kaip kepenėlių baltymus. Kadangi sudaro standžią struktūrą, jiems reikalingas ilgesnis terminis apdorojimas ir dažniausiai būna verdami bei troškinami. Panašiomis savybėmis pasižymi liežuviai ir širdys. Atminkite, kad subproduktai turi būti gaminami švieži, nes juose yra didelis kiekis skysčių.

Dažniausiai paukštienos subproduktai yra naudojami kaip salotų su padažu ingredientas arba kaip troškinys. Jie suteikia išskirtinį skonį, kurį būtų sunku išgauti iš kitų ingredientų. Verdami žemoje temperatūroje idealiai komponuojasi su svogūnais, pipirais, kvapiais pipirais, mairūnais ir laurų lapais. Juos taip pat galima apkepti, prieš tai, jei norima, pavoliojus paniruotėje, o tada troškinti, naudojant kaip daugelio padažų ir troškinių ingredientą. Kepimo laikas priklauso nuo dydžio ir tolesnio apdorojimo, gali svyruoti nuo maždaug 10 minučių (kepenėlės) iki maždaug 20 minučių (širdys ir skrandukai). Subproduktai taip pat – idealus paštetų ingredientas. Jei Jums vis dėlto labiau rūpi jų maistinė, o ne skonio vertė, galite juos naudoti kaip **faršo ingredientą** – kiaušiniui ar mėsos vyniotiniui, arba kaip padažo ingredientą. Jei anksčiau nenaudojote subproduktų, pradėkite nuo klasikinio patiekalo – kepenėlių su obuoliais. Jei ieškote kažko netradiciško, pabandykite apkeptas kepenėles panaudoti šašlykam, suteikdami joms skonį atitinkamu marinatu. Norėdami subalansuoti skonį, sūdytas kepenėles įdėkite likus 10 minučių iki virimo pabaigos, kad jos neužgožtų savo skoniu viso patiekalo ir kad mėsa netaptų karti ir per daug kieta.

Ingredientai, derantys prie subproduktų: česnakai, svogūnai, paprikos, morkos, salierai, grybai, krienai, česnakai, vaisiai (obuoliai, apelsinai) bei prieskoniai: pipirai, Provanso žolelės, petražolės, bazilikai, peletrūnas, kvapieji pipirai, karis, kalendros, mairūnas, laurų lapai, garstyčios.



## ..... Kaip pasirinkti geros kokybės paukštieną? .....

Galite turėti puikų receptą ir įgūdžius, tačiau pusė sėkmės priklauso nuo mėsos kokybės. Kaip atskirti gerą mėsą, kuri suteiktų kuo daugiau skonio ir maistinės vertės? Tai priklauso nuo dviejų dalykų – kilmės ir šviežumo.

Mėsos kilmė yra esminis aspektas, nes kiekvienas auginimo proceso elementas turi įtakos jo kokybei. Kai svarbi yra žema kaina, paprastai renkama pramoninę gyvulininkystę. Kaip pavyzdys – viščiukai broileriai, kurių masės prieaugis išgaunamas per labai trumpą laiką (apie 35–42 dienas). Jų auginimo sąlygos, kur karaliauja dirbtinis apšvietimas, susigrūdimas, pramoniniai pašarai, taip pat lauko aptvarų ir natūralios šviesos trūkumas lemia blogesnę mėsos kokybę. Kalbant apie pramoninį kalakutų auginimą, šios sąlygos paprastai būna geresnės. Jiems ne tik reikia daugiau laiko – apie 120 dienų, bet jie netoleruoja susigrūdimą, todėl turi daugiau vietos, negu viščiukai. Tuo atveju, jei svarbiau yra ne kaina, o kokybė, verta atsigręžti į draugiškesnius ūkius. Jiems priklauso aptvaruose ir laisvėje laikomi paukščiai. Aptvaruose laikomi viščiukai auginami mažiausiai 56 dienas: jie turi daugiau vietos, prieigą prie natūralios šviesos, lauko aptvaro ir gauna geresnį pašarą. Dar geresnėmis sąlygomis auginami laisvėje laikomi viščiukai. Visgi jų kaina yra aukščiausia, mat papildomai būna sertifikuojami.

Tiek aptvaruose, tiek laisvėje auginami viščiukai yra daug brangesni. Visgi, jei paukščiams yra užtikrinamas nuolatinis judėjimas, jie būna raumeningesni, turi mažiau riebalų, o jų mėsa yra sveikesnė, skanesnė ir yra vertingų maistinių medžiagų šaltinis. Mėsos skoniui svarbu ir tai, kuo šis viščiukas būna lesinamas. Dėl to, jei pažįstate savo tiekėją, paklauskite, ką lesa jo viščiukai. Jei galite, naudokitės patikimais šaltiniais, nes pakuotės ir pavadinimai kartais gali būti klaidinantys. Kokybės ženklas, į kurį verta atkreipti dėmesį, yra QAFP sistemos sertifikatas. Jis garantuoja, kad paukštiena atitinka pagrindinius gamybos proceso reikalavimus, kurie turi įtakos saugumui, auginimo sąlygoms ir mėsos kokybei.

Kitas svarbus veiksnys – šviežumas. Viščiukas turi būti šviesiai rožinės spalvos, kartais švelniai rusvai gelsvos, antys – rusvai gelsvos arba rudai rausvos spalvos. Nepirkite mėsos, kuri yra pernelyg tamsios spalvos ar su žalsvomis apnašomis, taip pat pernelyg šviesios, beveik baltos mėsos, nes tikėtina, kad ji buvo kelis kartus skalauta. Jūsų budrumą taip pat turėtų pažadinti geltona, sausa, sutrūkinėjusi oda. Jei renkatės viščiuką, atkreipkite dėmesį į baltas plėveles ir riebalų juostas, kurios gali byloti apie raumenų ligą. Mėsa turi būti standi ir lygi. Ir svarbiausia – pauostykite ją: jei kvepia nemaloniai, nepirkite. Pirkdami turguje ir net prekybos centruose, atkreipkite dėmesį į sanitarines sąlygas ir laikymo temperatūrą, kuri turėtų siekti apie 4 °C.

Kai jau išsirinksite šviežią, atitinkamos kokybės mėsą, kyla klausima: visa ar porcijomis? Supjaustyta skerdena tai neabejotinai laiko taupymas, kas yra aukso vertės. Kita vertus, pigiau yra pirkti kilogramais, negu gabalais. Įsigydami visą skerdeną, mokotės pjaustyti mėsą porcijomis, ją galite iškepti visą arba, sudarant meniu, panaudoti visas dalis, taip pat ir subproduktus. Priimant sprendimą, verta atkreipti dėmesį į maisto švaistymo klausimą, kuris yra vienas pagrindinių gastronomijoje. Jei pirkdami visą skerdeną pamatysite, kad dalis elementų keliauja į šiukšlių dėžę, geresnis pasirinkimas bus porcijomis supjaustyta mėsa.



# Profesionalūs produktai paukštienos patiekalų paruošimui:

## SULTINIAI



KNORR  
Professional  
Vištienos sultinio  
esencija  
Talpa: 1 l



KNORR  
Professional  
Jautienos sultinio  
esencija  
Talpa: 1 l



KNORR  
Professional  
Daržovių sultinio  
esencija  
Talpa: 1 l



KNORR  
Professional  
Žuvies sultinio  
esencija  
Talpa: 1 l



KNORR  
Vištienos sultinio  
pasta  
Masė: 1 kg



KNORR  
Jautienos sultinio  
pasta  
Masė: 1 kg



KNORR  
Jūros gėrybių  
sultinio pasta  
Masė: 1 kg



KNORR  
Vištienos sultinys  
Masė: 0,9 kg



KNORR  
Jautienos sultinys  
Masė: 0,9 kg



KNORR  
Daržovių sultinys  
Masė: 1 kg



KNORR  
Grybų sultinys  
Masė: 1 kg

## PADAŽAI



KNORR  
Baltasis padažas  
Masė: 0,95 kg



KNORR  
Demi Glace padažas  
Masė: 0,75 kg



KNORR  
Gravy padažo pasta  
Masė: 1,2 kg



KNORR  
Gravy padažas  
Masė: 1,4 kg



KNORR  
Olandiškas padažas  
Masė: 1 kg



KNORR  
Pievagrybių  
ir baravykų padažas  
Masė: 1 kg



KNORR  
Cafe de  
Paris padažas  
Masė: 0,8 kg



KNORR  
Citrinų  
sviesto padažas  
Masė: 0,8 kg



# Profesionalūs produktai paukštienos patiekalų paruošimui:

## PADAŽAI



KNORR Vengriškas padažas  
Masė: 1,2 kg



KNORR Žaliųjų pipirų padažas  
Masė: 0,85 kg



KNORR Keturių sūrių padažas  
Masė: 0,9 kg



KNORR Bolognese padažas  
Masė: 1 kg



KNORR Carbonara padažas  
Masė: 1 kg



KNORR Napoli padažas  
Masė: 0,9 kg



KNORR Professional Jautienos redukcija  
Masė: 0,8 kg

## AZIJOS VIRTUVĖS PADAŽAI



KNORR Saldžiai aitrus padažas  
Talpa: 1 l



KNORR Saldus sojų padažas  
Ketjap Manis  
Talpa: 1 l



KNORR Aitrus sojų padažas  
Sambal Manis  
Talpa: 1 l



KNORR Aitrus padažas  
Pang Gang  
Talpa: 1 l



KNORR Geltonojo kario pasta  
Masė: 0,8 kg



KNORR Raudonojo kario pasta  
Masė: 0,8 kg

## AZIJOS VIRTUVĖS PADAŽAI



KNORR Žaliojo kario pasta  
Masė: 0,8 kg



KNORR Kokoso pieno milteliai  
Masė: 1 kg



KNORR Professional Paukštienos marinas  
Masė: 0,7 kg



KNORR Professional Kiaulienos marinas  
Masė: 0,75 kg



KNORR Professional Jautienos marinas  
Masė: 0,75 kg



KNORR Professional Jūros gėrybių marinas  
Masė: 0,7 kg

## MARINATAI

## PRIESKONIŲ MIŠINIAI



KNORR Delikat Paukštienos prieskoniai  
Masė: 0,6 kg



KNORR Delikat Grilio prieskoniai  
Masė: 0,5 kg



KNORR Delikat Mėsos prieskoniai  
Masė: 0,6 kg



KNORR Delikat Žuvies prieskoniai  
Masė: 0,6 kg



Daugiau idėjų  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**Unilever  
Food  
Solutions**