

PUTNU GAĻAS, ĒDIENI

ATKLĀJIET JAUNAS RECEPTES
UN GARŠU KOMBINĒŠANAS METODES



Unilever
Food
Solutions

Klientu viegli pārsteigt ar dārgu ēdienu. Taču īsta māksla ir veicināt viņa mīlestību pret parastām, zināmām sastāvdaļām, kuru garšu kombinācija un pareiza apstrāde liktu viesim ar nepacietību gaidīt nākamo apmeklējumu. Pieņemot šo izaicinājumu, mūsu šefpavāri meklēja latviešu iecienītāko sastāvdaļu, kas būtu ne tikai sātīga, bet kurai būtu raksturīgs arī vēl ne līdz galam atklāts garšas potenciāls.

TIKA IZVĒLĒTA PUTNU GAĻA.

To var atrast jebkuros platuma grādos, jebkurā valstī un jebkurā reliģijā. Tā var būt cepta pannā vai krāsnī, vārīta, grilēta un sautēta. Putnu gaļa ir viegli pieejama, nemaksā daudz naudas, un to var ātri pagatavot. Baltā cāļa, vistas un tītara gaļa, sarkanās zoss un pīles gaļa atšķiras ar savām īpašībām un ar tām saistītajām tradīcijām un ieražām. Izvēloties piemērotu tehniku un gudri kombinējot sastāvdaļas, putnu gaļas ēdieni var kļūt par vērtīgākajām pozīcijām ēdienkartē. Ikdienas darbā izmantojot brošūrā iekļautās „Unilever Food Solutions” šefpavāru gudrības un daloties savā pieredzē, viņi Jūs aicinās doties garšu, kombinācijas metodes, dažādu tehniku un iedvesmojošu recepšu ceļojumā.



SATURS

Izvēloties piemērotu tehniku un gudri kombinējot sastāvdaļas, putnu gaļas ēdieni var kļūt par interesantākajām ēdienkartes pozīcijām.

KĀDĒĻ PUTNU GAĻA?	4
SALĀTI AR KRAUKŠKĪGĀM VISTAS GAĻAS KROKETĒM UN KLASISKO DĀRZA SALĀTU MĒRCI	6
RAVIOLI AR PĪLES GAĻU, SVIESTA MĒRCI, PARMEZĀNA SIERU UN CITRONIEM	8
SALĀTI AR CEPTU VISTU, ĀBOLIEM UN FENHELI	10
VISTAS GABALIŅI AR MEDU UZ RESTĒM CEPTĀ TORTILĀ	12
PUTNU GAĻAS BULJONS AR KŪPINĀTU ŠKIŅKI, CEPTIEM ĶIPLOKIEM UN DĀRZENIEM	14
CITRONĀ MARINĒTA VISTA AR GRILĒTU POLENTU UN SPINĀTU SALĀTIEM	16
VISTA KĀRTAINAJĀ MĪKLĀ AR PIKANTO TOMĀTU UN PAPRIKAS MĒRCI	18
KRAUKŠKĪGĀ VISTA AR TARTARA, BBQ, MEDUS UN SINEPJU MĒRCĒM.	20
CONFIT PĪLE AR KLIMPĀM	22
VISTA CORDON BLEU	24
RISOTTO ALLA MILANESE AR BBQ VISTU	26
TĪTARA ESKALOPS AR PERSIKU ČATNIJU UN CUKINI	28
VĪNĀ SUTINĀTA VISTA AR VĪNOGĀM	30
UNGĀRU PIKANTAIS VISTAS SAUTĒJUMS AR TAGLIATELLE	32
CEPTA TĪTARA KRŪTIŅA AR RĪSU SALĀTIEM	34
KĀ PIELĀGOT KULINĀRIJAS TEHNIKAS DAŽĀDIEM PUTNU GAĻAS VEIDIEM.	36
VAI IR VĒRTS IZMANTOT SUBPRODUKTUS?	40
KĀ IZVĒLĒTIES LABAS KVALITĀTES PUTNU GAĻU?	41
PPROFESIONĀLIE PRODUKTI	42

KAS TAD IR GARŠA?

Vai pastāv vispārīgas shēmas, pēc kurām pagatavojot ēdienu, tas garšotu teju visiem? Meklējot zinātnisku atbildi uz šo jautājumu, Hestons Blumentāls atklāja, cik lielisks ir baltās šokolādes un ikru salikums. Noskaidrojās, ka tā nav nejaušība: sastāvdaļas, kas sader pēc garšas, savu līdzību atklāj arī atomu (molekulārā) līmenī. Tā kulinārijā sāka izmantot Foodpairing metodi, kas, pamatojoties uz molekulāro analīzi, norāda kompozīcijas, kuras sniedz patīkamas garšas sajūtu. Ja, veidojot savas oriģinālreceptes, vēlaties ietaupīt laiku, izmantojiet šo sistēmu. Noskaidrojiet, kādas sastāvdaļas vislabāk sader ar vistas, tītara vai pīles gaļu. Tā uzzināsīt, kādas garšvielas, garšaugus, dārzeņus un augļus pieskaņot konkrētajai gaļai.

KAS PIEMĒROTS VISTAS GAĻAI?



Vista lieliski uzsūc spēcīgas garšvielas, tādēļ tā nemēdz būt bezgaršīga. Tomēr vajadzētu būt uzmanīgiem, lai garšvielas nenomāktu maigo gaļu. Ja vēlaties piešķirt vistas gaļai maigu garšu, izmantojiet Latvijas virtuvei raksturīgu kompozīciju – krējumu, sēnes un sīpolus, kuru asā un spēcīgā garša ideāli saskan ar biezām mērcēm, kas lieliski papildina gaļas garšu. Gatavojot Vidusjūras reģiona stilā, izvēlieties kapātu timiānu, kura saldenā garša piešķirs aromātisku garšvielu akcentu, savukārt citrona miziņa un sula palīdzēs atbrīvot aromātu buķeti. Aziātiskā vistas gaļas versijā neaizstājami ir asie pipari un citronzāle, ko var pasniegt ar jasmīnu rīsiem. Citrona aromāta svaigā garšviela ar piparmētras-ingvera akcentu un pikantā, izteiksmīgā asā paprika piešķirs gaļai vēlamo garšu un svaigumu.

KAS IR PIEMĒROTS TĪTARA GAĻAI?



Maigā tītara gaļas garša ir kā hamleons, kas, prasmīgi savietots ar citām sastāvdaļām, var iegūt dažādu garšu nokrāsu. Pamatā izmantojiet sāli, piparus un ķiplokus, kas piešķirs gaļai maigu garšu un sulīgumu. Ja vēlaties iegūt meža zvēra gaļas garšu, stilbiņiem pievienojiet lauru lapas un kadiķi. Īpašu garšu piešķirs paprikas (asās vai saldās) un malta kumīna apvienojums. Savukārt, ja vēlaties radīt bagātīgāku ēdienu, kas izceļ lielisko gaļas garšu, sajauciet to ar medu, citronu sulu, sasmalcinātu ingveru un Indijas garšvielu maisījumu (karijs madra, masala). Gatavojot tītara gaļu, vērts atcerēties arī par salviju, kura kopā ar sīpoliem piešķirs gaļai izteiksmīgu un asu garšu. Tītara gaļa arī lieliski sader ar dažādiem garšaugiem un augļiem. Lieliska kombinācija būs krēmīgs, salds žāvētu aprikožu aromāts ar pikantu aso papriku vai apelsīni ar timiānu, kas piešķirs gaļai īpašu svaigumu un garšu.

**FOODPAIRING, JEB,
KĀ ATRAST IDEĀLO
PUTNU GAĻAS ĒDIENA
RECEPTI.**

KAS IR PIEMĒROTS PĪLES GAĻAI?

Pīles gaļai ir spēcīgs aromāts, tādēļ to ir iespējams kombinēt gan ar spēcīgas garšas sieriem, gan saldām garšām, īpaši ar augļiem. Pīles krūtiņa lieliski saderēs ar apelsīnu sulu, dzērveņu, brūkleņu un citu skābenu augļu mērci. Ja jums tuvāka ir Āzijas virtuve, pamēģiniet salātus ar sarkanā greipfrūta un pomelo kombināciju. Tā savienos augļu īpašības ar izteiksmīgo garšvielu buķeti un sabalansēs pīles garšu. Lai izceltu citrusa garšu, pievienojiet aromātisko mandarīnu un papildiniet visu ar medu.

DĀRZENĪ.

Meklējot pīles gaļai pieskaņojamus dārzeņus, kas saderētu ar vistas gaļu, izvēlieties tādus, kam ir maigāka garša. Ideāla izvēle būs, piemēram, kartupeļi, spināti, brokoļi, puķkāposti, Briseles kāposti, spargeļi vai pupiņas. Gatavojot ēdienu, pievērsiet uzmanību pagatavošanas tehnikai. Ja vēlaties pasniegt, piemēram, cāļa gaļu, tai lieliski pieskaņosies kraukšķīgie salāti. Lai gaļa būtu sulīga un pietiekami asa, neaizmirstiet ķiploku. Ja vēlaties iegūt maigāku aromātu, iemetiet to uz īsu brīdi karstā eļļā (taču uzmaniet, lai tas nekaramelizētos, jo tad tas būs pārāk rūgts). Ja vēlaties, lai cepta gaļa pārtaptu garšas metamorfozē, pēc Provansas parauga pievienojiet tai 40 nenolobītas ķiploka daiviņas. Ja vēlaties no ķiploka iegūt maksimālu garšu, sagrieziet to un saspaidiet. Ideālai kombinācijai derēs timiāns, baziliks, sīpols un rozmarīns.

Foodpairing metodi var izmantot visur, dažādos līmeņos. Gatavojot hamburgeru, vistas gaļu varat sajaukt ar ķirbi, ābolu, tomātu un kariju, tā iegūstot viegli saldenas un maigi pikantas garšas sajaukumu, ko izcelt palīdzēs tomātos esošā glutamīnskābe. *Foodpairing* metodi var izmantot, meklējot sastāvdaļu aizstājējus, jo īpaši sezonālās sastāvdaļas. Piemērs: daži pavāri pārmaiņus izmanto zemenes un tomātus, jo gan vieni, gan otri satur furnolu, kas rada zemeņu garšu.

Uzkodas

Sastāvdaļas 10 porcijām

KROKETES:

Vārīta vista	0,750 kg
Kausēts sviests	0,150 kg
Olas dzeltenumi	2 gab.
KNORR Professional vistas buljona esence	pēc garšas
Olas	3 gab.
Panko rīvmaize	0,150 kg
Eļļa	cepšanai

MĒRCE:

KNORR Dārza salātu mērce	0,030 kg
Ūdens	0,230 l
Olīveļļa	0,100 l

SALĀTI:

Salātu izlase	0,800 kg
KNORR kaltēti tomāti	0,250 kg
Burkāni, blanšēti	0,300 kg
Spargeļi	0,100 kg
Cukurzirnīši	0,200 kg

Pagatavošana

KROKETES:

- Sablenderēt gaļu ar izkausētu sviestu un olu dzeltenumiem, pievienojot vistas buljona esenci pēc garšas. Ļaut gaļai pilnībā atdzist ledusskapī un pēc tam veido kroketes.
- Krokete apvilā sakultās olās un panko rīvmaizē.
- Fritēt brūnas 170°C temperatūrā taukvāres katlā.

MĒRCE:

- Salātu mērci sajauc ar ūdeni un olīveļļu un samaisa. Atstāt maisījumu uz 10 minūtēm un pēc tam vēlreiz samaisa.

PASNIEGŠANA:

- Uzlikt uz šķīvja salātus, dārzeņus, kroketes un pārliet ar sagatavoto mērci.



KNORR DĀRZA SALĀTU MĒRCE, 0,7 KG

Svaiga zaļumu un citronu garšas mērce. Ideāla kā klasiskā vinaigrette salātu mērce vai pamats daudzām salātu autormērcēm. Nenoslāņojas, saglabā svaigu izskatu ilgāku laiku.

SALĀTI

AR KRAUKŠKĪGĀM VISTAS GAĻAS KROKETĒM
UN KLASISKO DĀRZA SALĀTU MĒRCI

IETEIKUMS

Krokete var pagatavot no jebkādas gaļas vai zivs. Nedrīkst aizmirst vienmēr pievienot sviestu, jo tas padara kroketes īpaši sulīgas.

Uzkodas

Sastāvdaļas 10 porcijām

PILDĪJUMS:

Pīles stilbiņa gaļas konfits	0,500 kg
Rikota	0,500 kg
Kausēts sviests	0,200 kg
Sīkos gabaliņos sasmalcināti Šalotes sīpoli	0,080 kg
Sasmalcināti svaigi pētersīļi	0,006 kg

RAVIOLI:

Semolina milti	0,250 kg
Olas dzeltenumi	0,190 kg
Olīveļļa	0,010 l
Rīvēti mārutki	0,025 kg

SVIESTA MĒRCE AR PARMEZĀNA SIERU UN CITRONIEM:

Kausēts sviests	0,200 kg
Rīvēts parmezāna siers	0,060 kg
Citrona miziņa un sula	½ gab.
KNORR Professional vistas buljona esence	0,040 l

Pagatavošana

PILDĪJUMS:

- Saplucināt gaļu, samaisīt ar rikotu un kausēto sviestu.
- Masai pievienot šalotes sīpolus, pētersīļus un garšvielas pēc vajadzības.
- Pildījumu atdzesē un veido vienāda izmēra bumbiņas.

RAVIOLI:

- No sagatavotajām sastāvdaļām samaisīt mīklu, beigās pievienojot eļļu.
- Atstāt mīklu ledusskapī ne mazāk kā 3 stundas.
- Pirms mīklas rullēšanas tai jābūt istabas temperatūrā.
- Izrullē plānā kārtā mīklu, uzlikt porcijās sadalītu malto gaļu un izveidot ravioli.
- Izvārīt ūdenī, kam pievienota sāls, sadalīt porcijas, pārliet ar mērci un pārbērt ar svaigi sarīvētiem mārutkiem.

SVIESTA MĒRCE AR PARMEZĀNA SIERU UN CITRONIEM:

- Izkausēt sviestu, pievienot parmezāna sieru un karamelizēt. Nobeigumā pievienot citrona miziņu un esenci.



KNORR VISTAS BULJONA ESENCE, 1,0 L

Neaizstājama ēdienu piedeva, izceļ putnu gaļas garšu un aromātu. Plaši izmantojama gan karstajos, gan aukstajos ēdienos: zupās, mērcēs, sautējumos, pie makaroniem, pildījumos. Bagātīgajā sastāvā ir 52 % koncentrēta vistas buljona, vistas tauki, puravu, burkānu un sīpolu sulas koncentrāts, melnie pipari, kurkuma.

RAVIOLI AR PĪLES GAĻU,

SVIESTA MĒRCI, PARMEZĀNA SIERU UN CITRONIEM

IETEIKUMS

Šī maltā gaļa lieliski piemērota arī klasiskajiem pelmeņiem, kurus tāpat var pasniegt itāļu stilā.

Salāti

Sastāvdaļas 10 porcijām, 1 porcija - 160 g

SALĀTI:

Vārīta vai cepta vistas gaļa	1,200 kg
Fenhelis	0,260 kg
Āboli	0,600 kg
Citronu sula	2 gab.
Sarkanie sīpoli	0,160 kg
Svaigi pētersīļi	0,020 kg
Valrieksti vai pekanrieksti	0,040 kg

MĒRCE:

HELLMANN'S majonēze 78%	0,150 kg
RAMA Cremefine Fraiche 24%	0,200 l
KNORR Primerba dārza zaļumu pasta	0,020 kg
Kļavu sīrups	0,010 l
Sāls, melnie pipari	pēc garšas

Pagatavošana

SALĀTI:

- Atkaulot vistas gaļu, noņemt ādu un gaļu sīki sasmalcināt.
- Fenheli un ābolus sagriezt plānās šķēlītēs. Šķēlītes iemērkāt ūdenī ar citronu sulu.
- Sagriezt sīpolus sīkos gareniskos gabaliņos un sadalīt pa lapiņām pētersīļus.
- Samaisīt visas sastāvdaļas kopā ar riekstiem.

MĒRCE:

- Visas mērces sastāvdaļas samaisīt un pievienot garšvielas pēc garšas.

PASNIEGŠANA:

- Salātu sastāvdaļas samaisīt ar mērci un pasniegt.



HELLMANN'S MAJONĒZE, 78 %, 3,0 L

Lieliska sabalansēta garša, kas bagātinās Jūsu ēdienus. Sastāvā ir 78 % tauku un 6 % vistu olu dzeltenumu, tāpēc tai ir īpaši bieža konsistencei – ideāli piemērota dekorēšanai. Saglabā stabilu formu un krāsu ilgāku laiku – nedzeltē. Lieliski piemērota salātiem – neizdala ūdeni.

SALĀTI

AR CEPTU VISTU,
ĀBOLIEM UN FENHELI

IETEIKUMS

Salāti ir interesants veids, kā
restorānā izmantot vistas gaļu.



Sastāvdaļas 10 porcijām

GLAZĒTA VISTA:

Notīrīta vistas fileja	1,500 kg
KNORR Delikat garšvielas putnu gaļai	0,020 kg
Medus	0,080 kg
RAMA Combi Profi	0,050 l

TORTIĻAS PILDĪJUMS:

HELLMANN'S majonēze, 78%	0,450 kg
RAMA Cremefine Fraiche 24%	0,150 l
KNORR Primerba sarkanais pesto	0,035 kg
KNORR grilēta paprika	0,600 kg
Sāls, pipari	pēc garšas
Tortiļas	10 gab.

SALĀTI:

Kokteiļu tomāti	0,250 kg
Sarkanie sīpoli	0,050 kg
Rukola	0,250 kg
Oliveļļa	0,100 l

Pagatavošana

GLAZĒTA VISTA:

- Sagriezt vistas fileju rupjos gabalos, samaisīt ar Delikat garšvielām un medu.
- Atstāt uz 30 minūtēm.
- Apsmidzināt gaļu ar Combi Profi un cept 210°C temperatūrā, līdz vistas gabaliņi gatavi.

TORTIĻAS PILDĪJUMS:

- Samaisīt majonēzi ar Cremefine Fraiche 24%, Primerba un sagrieztas paprikas gabaliņiem. Pievienot garšvielas pēc garšas.
- Apcep pietortiļu.
- 5 tortiļas apsmērēt ar sagatavoto pildījumu un uzlikt pārējām tortiļām.
- Tā sagatavotās tortiļas sagriezt.

SALĀTI:

- Tomātiņus pārgriezt uz pusēm, sīpolus sagriezt gareniski un samaisīt ar rukolu.
- Pagatavot mērci, samaisot eļļu ar citrona sulu un garšvielām.

PASNIEGŠANA:

- Salikt salātus šķīvī, pārliet ar mērci un pievienot vistas gabaliņus un tortiļas.



KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA SARKANAIS PESTO, 0,34 KG

Aromātiska pasta ēdienu garšas papildināšanai, kuras pamatā ir svaigs baziliks, kaltēti tomāti, ķiploki un ciedru rieksti, kas konservēti augu eļļās ar sāli. Nodrošina bagātīgu, koncentrētu garšu un svaigu garšaugu un dārzeņu garšu un smaržu visa gada garumā. Ieteicama dažādiem karstajiem ēdieniem (zupām, mērcēm, zivīm un jūras produktiem, gaļai, dārzeņiem, makaroniem) un aukstajiem ēdieniem (salātiem, jogurta mērcēm, vinaigrette mērcēm, marinādēm un pildījumiem).

VISTAS GABALIŅI

AR MEDU UZ RESTĒM CEPTĀ TORTIĻĀ

IETEIKUMS

Salātus apslacīt ar mērci tieši pirms pasniegšanas, lai tie izskatītos svaigi un rosinātu apetīti.

Zupa

Sastāvdaļas 10 porcijām

BULJONS:

Vistas gaļa	0,350 kg
Ūdens	3,500 l
Kūpināts šķiņķis	0,280 kg
Kaltētas sēnes	5 gab.
Laurlapas	6 gab.
Smaržīgie pipari	10 graudiņi
Sāls, pipari	pēc garšas
KNORR vistas buljons	0,030 kg
Puravi	0,100 kg
Pētersīļi	0,200 kg
Burkāni	0,500 kg
Kartupeļi	5 gab.
Cepti ķiploki (175°C temperatūrā, 15 minūtes)	3 gab.

Pagatavošana

BULJONS:

- Pagatavot buljonu no vistas gaļas, šķiņķa, sēnēm, garšvielām, pievienojot vistas buljonu.
- Pēc vārīšanas pievienot nomizotus un sagrieztus dārzeņus un vārīt zemā temperatūrā, līdz tie kļūst mīksti.
- Tā sagatavotu buljonu pasniegt ar vārītiem kartupeļiem, ceptiem nenomizotiem ķiplokiem un citām sastāvdaļām.



KNORR VISTAS BULJONS, 0,9 KG

Ideāla vistas garša un aromāts, kas papildināts ar sīpolu, burkānu, pētersīļu un seleriju sēklu garšas niansēm. Lieliski izceļ tradicionālā vistas buljona garšu, kā arī ir piemērots zupu, mērču un sautējumu garšas papildināšanai.



PUTNU GAĻAS BULJONS

AR KŪPINĀTU ŠKIŅKI, CEPTIEM
ĶIPLOKIEM UN DĀRŽENIEM

IETEIKUMS

Ja vēlaties buljonam piešķirt īpašu garšu, pievienojiet iepriekš apceptus nenomizotus dārzeņus. Tie pastiprinās buljona aromātu un nomāks salduma piegaršu. Garšu pastiprina arī kaltētas sēnes.

Pamatēdieni

Sastāvdaļas 10 porcijām

VISTAS GAĻA:

Vistas fileja, 10 gab.	1,400 kg
KNORR Professional putnu gaļas marināde	0,040 kg
Timiāns	0,006 kg
Citronu sula	3 gab.
Olīveļļa	0,050 l
Plaucēts citrons	20 šķēlītes
Cūkas krūtiņa šķēlītēs	0,250 kg

POLENTA:

Ūdens	1,300 l
RAMA Cremefine Profi 15%	0,400 l
Sāls	pēc garšas
Kukurūzas putraimi	0,450 kg

SALĀTI:

Mazi spināti	0,150 kg
Ķiršu tomātiņi	0,600 kg

MĒRCE:

Olīveļļa	0,150 l
Balzametiķis	0,075 l
Jūras sāls	pēc garšas

Pagatavošana

VISTAS GAĻA:

- Iemarinēt fileju timiāna, citronu sulas un olīveļļas marinādē. Ielikt ledusskapī uz vismaz 2 stundām.
- Uz filejas uzlikt citriona šķēlītes un aptīt ar bekona šķēlīti.
- Cept konvekcijas krāsnī 180°C temperatūrā.

POLENTA:

- Uzvārit ūdeni ar Cremefine Profi 15%, pievienot sāli un pakāpeniski iebērt kukurūzas putraimus, nepārtraukti maisot, lai tie nepiedegtu.
- Vārit 3 minūtes.
- Noņemt no plīts, pārlikt ar pārtikas foliju izklātā traukā un atstāt atdzist.
- Atdzisušo polentu apcept uz grila.

SALĀTI:

- Nomazgātus spinātus un tomātus samaisīt ar mērci.

KNORR PROFESSIONAL MARINĀDE PUTNU GAĻAI, 0,7 KG



Putnu gaļas marinēšanai vai garšas papildināšanai tieši pirms termiskās apstrādes: piemērota vistas, pērļu vistiņu, paipalu un pīles gaļai. Nodrošina vienmēr vienādu marinēšanas kvalitāti, piešķirot ēdieniem lielisku, labi sabalansētu garšu un aromātu. Var būt autormarināžu sastāvdaļa. Sastāvā cita starpā ir rūpīgi atlasīti augstākās kvalitātes garšaugi un garšvielas lielos gabalos: sarkanā paprika, rozmarīns, koriandrs, kurkuma, jūras sāls.

CITRONĀ MARINĒTA VISTA

AR GRILĒTU POLENTU
UN SPINĀTU SALĀTIEM

IETEIKUMS

Citronu Vidusjūras virtuvē pievieno, marinējot gaļu – tas ļauj ilgāk saglabāt sulīgumu un mīkstumu. Ja vēlaties, varat izmantot jebkura veida citrusaugļus.

Sastāvdaļas 10 porcijām

VISTAS GAĻA:

Cukini	1 gab.
Vistas fileja pa 250 g	1,300 kg
KNORR Professional marināde putnu gaļai	0,020 kg
RAMA Culinesse Profi	0,030 l
Žāvēts šķiņķis	10 šķēlītes
Kārtainā mīkla pa 350 g.	3 iepakojumi
Ola	1 gab.

PASNIEGŠANA:

Garšvielu maisījums

MĒRCE:

Olīveļļa	0,030 l
Smalkos gabaliņos sagriezti sīpoli	0,080 kg
Sasmalcināti ķiploki	2 daiviņas
Sarkanās paprikas gabaliņi	0,070 kg
Dzeltenās paprikas gabaliņi	0,070 kg
Sauss baltvīns	0,070 l
Ūdens	0,400 l
KNORR Napoli mērce	0,060 kg
KNORR Tomato Pronto saberztu tomātu mērce	0,400 kg
Kaperi	0,020 kg
Smalkos gabaliņos čili	1 gab.

DĀRZENI:

Zaļās pākšu pupiņas	0,500 kg
Cukurzirņi	0,200 kg
Keila kāposta	0,150 kg
Uz pusēm pārgrieztu šalotes sīpoli	0,200 kg
KNORR Aroma Mix garšvielu maisījums	0,030 kg

Pagatavošana

VISTAS GAĻA:

- 30 garenās šķēlēs sagrieztos cukini, kas mazliet apcepti uz grilla, salikt uz papīra dvieļiem.
- Nomazgāt fileju un pievienot putnu gaļas marinādi. Apgraudzēt no abām pusēm ar Rama Culinesse.
- Uz gaļas salikt cukini šķēles un aptīt ar šķiņķi.
- Sagriezt mīklu četrstūrīšos.
- Ietīt gaļu mīklā un apsmērēt ar sakultu olu.
- Cept 200°C temperatūrā, iestatot zondi uz 67°C temperatūru.

MĒRCE:

- Apcep eļļā sīpolus ar ķiplokiem un papriku. Pievienot vīnu un vārīt uz lēnas uguns.
- Pieliet ūdeni, Napoli mērci, samaisīt un uzvārīt.
- Vārošai mērcei pievienot pārējās sastāvdaļas un garšvielas pēc garšas.

DĀRZENI:

- Visus dārzeņus pārkaisīt ar Aroma Mix un iztvaicēt konvekcijas krāsnī.

PASNIEGŠANA:

- Savietojiet ēdienu uz šķīvja un izdekorējiet ar svaigām garšvielām.



KNORR NAPOLI MĒRCE, 0,9 KG

Ideāla tomātu mērce ar bazilika un raudēnu garšas niansēm. Ideāli piemērota makaroniem, picām, rīsiem, zivīm, putnu gaļai, dārzeņiem un sacepumiem.



KĀRTAINAJĀ MĪKLĀ AR PIKANTO
TOMĀTU UN PAPRIKAS MĒRCI

IETEIKUMS

Pirms ietīšanas gaļu apcept,
tad tā būs sulīgāka,
bet mīkla top kraukšķīgāka.



Pamatēdieni

Sastāvdaļas 10 porcijām

VISTU STILBIŅI UN SPĀRNIŅI:

Atkauloti vistu stilbiņi	1,000 kg
Spārniņi	10 gab.
KNORR Delikat garšvielas putnu gaļai	0,020 kg

SAUSAIS PANĒJUMS:

Kukurūzas milti	0,150 kg
Kviešu milti	0,150 kg
Kūpināta saldā paprika	0,003 kg

PANĒJUMS:

Gāzēts ūdens	0,300 l
Kviešu milti	0,150 kg
Kartupeļu ciete	0,080 kg
Cepampulveris	0,010 kg
Olas	2 gab.
Sauss, malts ingvers	0,002 kg
Malta koriandra sēklas	0,002 kg
Malta asā (čili) paprika, sāls, pipari	pēc garšas

BBQ MĒRCE:

HELLMANN'S Barbecue mērce	0,300 kg
---------------------------	----------

TARTAR MĒRCE:

HELLMANN'S majonēze, 78%	0,200 l
RAMA Cremefine Profi 31%	0,050 l
Sīkos gabaliņos sagrieztā marinēti gurķi	0,040 kg
Sīkos gabaliņos sagrieztas marinētas sēnes	0,040 kg
Sasmalcināti maurlociņi	0,010 kg
Sāls, melnie pipari	pēc garšas

MEDUS UN SINEPJU MĒRCE:

Šķidr medus	0,080 kg
Ķiploks	1 daiviņa
Ūdens	0,100 l
Citronu sula	0,020 l
Eļļa	0,080 l
Biezas sinepes franču gaumē	0,050 kg
Sinepes	0,020 kg
Sāls, melnie pipari	pēc garšas

PASNIEGŠANA:

Fritēti kartupeļi	1,200 kg
-------------------	----------

Pagatavošana

STILBIŅI UN SPĀRNIŅI:

- Spārniņus sagriežiet 2 daļās.
- Papildiniet gaļu ar „Delikat” garšvielām.

SAUSAIS PANĒJUMS:

- Samaisīt miltus ar papriku.

PANĒJUMS:

- Rūpīgi samaisīt visas sastāvdaļas.

VISTAS GAĻA:

- Vistas gabaliņus apviļāt sausajā panējumā, pēc tam iemērcot otrā sagatavotajā panējumā un pēc tam vēlreiz apviļāt sausajā panējumā.
- Fritēt fritēri 150°C temperatūrā, līdz iegūta zeltaina nokrāsa, aptuveni 12 līdz 15 minūtes.

TARTAR MĒRCE:

- Samaisīt visas mērces sastāvdaļas un pievienot garšvielas pēc garšas.

MEDUS UN SINEPJU MĒRCE:

- Samaisīt medu, ķiploku un citronu sulu, pievienot pārējās sastāvdaļas un rūpīgi izmaisīt. Pievienot garšvielas pēc garšas.

PASNIEGŠANA:

- Apviļāto vistu pasniedz ar trīs mērcēm un fritētiem kartupeļiem.



KNORR DELIKAT GARŠVIELAS VISTAS GAĻAI, 0,6 KG

Rūpīgi atlasītu garšaugu un garšvielu kombinācija, kas lieliski izceļ putnu gaļas garšu. Ideāli piemērotas putnu gaļas un dārzeņu garšas papildināšanas tieši pirms cepšanas pannā vai grīlā, kā arī marinēšanai. Pateicoties optimāli izvēlētajam sastāvdaļu lielumam, garšvielas nepiedeg termiskās apstrādes laikā.

KRAUKŠKĪGĀ VISTA

AR TARTAR, BBQ, MEDUS
UN SINEPJU MĒRCĒM.

IETEIKUMS

Lai panējuma kārtiņa būtu
kraukšķīga, pēc otrās apviļāšanas
to vajadzētu saspiest.

Pamatēdieni

Sastāvdaļas 10 porcijām

PĪLE:

Pīles stilbiņi 10 gab.	2,500 kg
KNORR Delikat garšvielas putnu gaļai	0,030 kg
Tauki konfitēšanai, tā, lai pārklātu pīli	

PASNIEGŠANA:

Sarkanie kāposti	1 kg
------------------	------

MAIZES KLIMPAS:

Olas	6 gab.
Kviešu maizītes, 20 gab.	1,200 kg
Piens	0,500 l
Pētersīļu lapiņas	1 saišķītis
KNORR Delikat Universālās garšvielas	pēc garšas

ĀBOLU MĒRCE:

KNORR Gravy gaļas mērce	0,050 kg
Ābolu sula	0,300 l
Ūdens	0,200 l
Cukurniedru cukurs	0,015 kg
Marinēti pārļu sīpoliņi	0,100 kg
Kaltēti āboli	0,025 kg
Ābolu etiķis	pēc garšas

Pagatavošana

PĪLE:

- Pīles stilbiņiem pievienot Delikat garšvielas pīles gaļai un atstāt uz 12 stundām.
- Vārīt pīli taukos 90°C temperatūrā 5 stundas.

MAIZES KLIMPAS:

- Atdalīt olas dzeltenumus no baltumiem. Baltumus saputot.
- Kviešu maizītes sagriezt rupjos gabalos.
- Samaisīt pienu ar olas dzeltenumiem un sakapātām pētersīļu lapiņām. Pievienot Universālās garšvielas un sajaukt ar sagrieztajām maizītēm.
- Pievienot sakulto olas baltumu un uzmanīgi samaisīt.
- Ietīt masu pārtikas plēvē, izveidojot aptuveni 5–6 cm rulliņus. Cieši satīt plēvi un aptuveni 20 minūtes vārīt konvekcijas krāsnī 90°C temperatūrā. Vārot jāpievērš uzmanība, lai G/N cepešpanna būt perforēta.

ĀBOLU MĒRCE:

- Gravy mērci samaisīt ar ābolu sulu un uzvārīt.
- Karamelizēt cukuru, tam pievienojot apvārtus pārļu sīpoliņus, izvārīto mērci un sagrieztos ābolus. Vārīt zemā temperatūrā. Mērcei pievienot ābolu etiķi.

PASNIEGŠANA:

- Pirms pasniegšanas stilbiņus apcept krāsnī. Pasniegt ar šķēlītēs sagrieztām klimpām un ābolu mērci.
- Kā dārzeņu piedeva lieliski derēs sarkanie kāposti.



KNORR DELIKAT GARŠVIELAS VISTAS GAĻAI, 0,6 KG

Rūpīgi atlasītu garšaugu un garšvielu kombinācija, kas lieliski izceļ putnu gaļas garšu. Ideāli piemērotas putnu gaļas un dārzeņu garšas papildināšanas tieši pirms cepšanas pannā vai grilā, kā arī marinēšanai. Pateicoties optimāli izvēlētajam sastāvdaļu lielumam, garšvielas nepiedeg termiskās apstrādes laikā.

CONFIT PĪLE

AR KLIMPĀM

IETEIKUMS

Šīs klimpas ir lieliska alternatīva klasiskajām klimpām, ko pasniedz ar pīles gaļu. Lai papildus izceltu klimpu garšas īpašības, pirms pasniegšanas tās var apcept sviestā.

Pamatēdieni

Sastāvdaļas 10 porcijām

VISTAS GAĻA:

Vistas fileja	1,500 kg (10 gab.)
KNORR Primerba dārza zaļumi	0,040 kg
Siers	0,200 kg
Vārīts šķiņķis	0,300 kg

PANĒJUMS:

Olas	6 gab.
Ūdens	0,100 l
Kviešu milti	0,080 kg
Sāls	pēc garšas
Rīvmaize	0,400 kg
RAMA Combi Profi	0,080 l

CEPTAS PUPIŅAS:

Zaļās pākšu pupiņas	1,000 kg
KNORR Aroma Mix garšvielu maisījums	0,035 kg

PASNIEGŠANA:

Fritēti kartupeļi	1,200 kg
Kārvele	dekorešanai

Pagatavošana

VISTAS GAĻA:

- Fileju notīra un iegriež tā lai varētu atvērt kā grāmatu un viegli izklapē.
- Apsmērēt ar Primerba, pievienot siera un šķiņķa šķēlītes. Pārklāt vistu tā, lai pildījums būtu iekšpusē.

PANĒŠANA:

- Samaisīt olas ar ūdeni, miltiem un sāli. Visu rūpīgi sakult.
- Vistu apviļāt rīvmaizē, pēc tam sagatavotajā panējumā un vēlreiz rīvmaizē.
- Lēzenu G/N cepešpannu Combi Profi apsmidzināt ar taukiem, izvietot uz tās apviļātus vistas gabaliņus, tos apsmidzinot ar Combi Profi taukiem un cept 10 minūtes 190°C temperatūrā.

CEPTAS PUPIŅAS:

- Izvārītas pupiņas samaisīt ar Aroma Mix, ielikt uz 2–3 minūtēm konvekcijas krāsnī un pievienot garšvielas.

PASNIEGŠANA:

- Vistu Cordon Blue pasniegt ar pagatavotām pākšu pupiņām un fritētiem kartupeļiem. Dekorēt ar kārveles lapiņām.



KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA TRADICIONĀLO GARŠAUGU PASTA, 0,34 KG

Aromātiska pasta ēdienu garšas papildināšanai, kuras pamatā ir svaigi garšaugi un dārzeņi, kas konservēti augu eļļās ar sāli. Nodrošina bagātīgu, koncentrētu garšu un svaigu garšaugu un dārzeņu garšu un smaržu visa gada garumā. Ieteicama dažādiem karstajiem ēdieniem (zupām, mērcēm, zivīm un jūras produktiem, gaļai, dārzeņiem, makaroniem) un aukstajiem ēdieniem (salātiem, jogurta mērcēm, vinaigrette mērcēm, marinādēm un pildījumiem).

VISTA CORDON BLEU

IETEIKUMS

Klapējot gaļu, izmantojiet pārtikas plēvi. Tā var izvairīties no caurumiem filejā un uzturēt virtuvi tīru. Vistas maliņas vajadzētu izklapēt plānākas, lai tās labāk saliptu.



Sastāvdaļas 10 porcijām

10 gabaliņos sagriezta vistas fileja

1,000 kg

SĀLĪJUMS:

Ūdens

2,000 l

Sāls

0,080 kg

Cukurs

0,020 kg

MĒRCE TERMISKAI APSTRĀDEI:

RAMA Combi Profi

0,050 l

KNORR BBQ mērce

0,100 kg

RISOTO:

Ūdens

2,000 l

KNORR safrāna pasta

0,040 kg

Oļīveļļa

0,040 l

Sviests

0,020 kg

Smalkos gabaliņos sagriezti sīpoli

0,100 kg

Smalkos gabaliņos sagriezti ķiploki

2 daiviņas

Arborio rīsi

0,600 kg

Sauss baltvīns

0,100 l

Sarīvēts Čedaras siers

0,150 kg

Sviests

0,100 kg

Sāls, batie pipari

pēc garšas

PASNIEGŠANA:

Friterī apcepti keils

0,100 kg

Pagatavošana

SĀLĪJUMS:

- Sālījuma sastāvdaļas izmaisīt, ielikt fileju un atstāt uz vismaz 6 stundām. Izņemt no sālījuma, noskalot un nosusināt.

TERMISKĀ APSTRĀDE:

- G/N cepešpannā apsmidzināt ar Combi Profi, salikt fileju un arī no augšpusē pārsmidzina.
- Cept 190°C temperatūrā 7 minūtes, apsmērēt ar BBQ mērci un cept vēl 5 minūtes.

RISOTO:

- Karstā ūdenī izšķīdināt safrāna pastu.
- Elļā ar sviestu apcept sīpolus ar ķiplokiem, pievienot rīsus un nedaudz apcept.
- Pēc tam pievienot vīnu, samaisīt un pieliet daļu safrāna novārījuma.
- Vārīt zemā temperatūrā, pa daļām pielejot atlikušo safrāna novārījumu.
- Risoto konsistencei būtu jāatgādina lava.
- Beigās pievienot rīvētu Čedaras sieru un sviestu. Maisīt, līdz siers izkūst, un pievienot sāli un piparus.

PASNIEGŠANA:

- Dziļā šķīvī ielikt risoto ar sagrieztu vistu un fritētiem lapu kāpostiem.



HELLMANN'S BARBEKJŪ MĒRCE, 4,8 KG

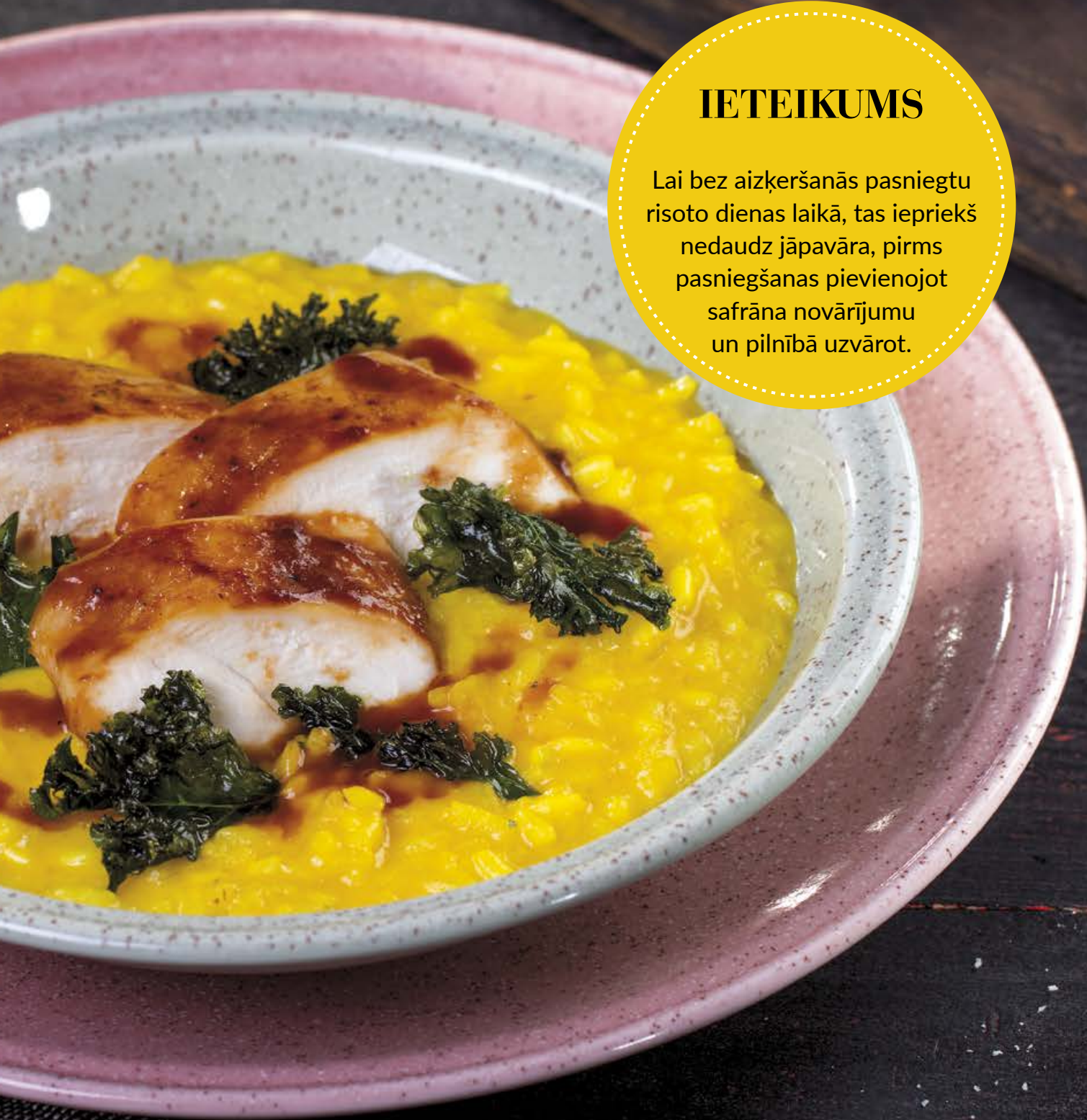
Hellmann's BBQ mērce ir izcilo dūmu garšu ir ideāli piemērota gaļas marinēšanai, glazēšanai un kā gatavā mērce pie ēdieniem. Ideāli piemērota hamburgeriem un ribiņām.

RISOTTO ALLA MILANESE

AR BBQ VISTU

IETEIKUMS

Lai bez aizķeršanās pasniegtu risoto dienas laikā, tas iepriekš nedaudz jāpavāra, pirms pasniegšanas pievienojot safrāna novārījumu un pilnībā uzvārot.



Pamatēdieni

Sastāvdaļas 10 porcijām

GAĻA:

Titara fileja	1,500 kg
KNORR Professional vistas buljona esence	0,030 l
RAMA Culinesse Profi	0,120 l
Čedaras siers	0,300 kg
Prošuto šķiņķis	0,200 kg

PERSIKU ČATNIJS:

Gabaliņos sagriezti sīpoli	0,060 kg
RAMA Culinesse Profi	0,100 l
Gabaliņos sagrieztas lapu selerijas	0,300 kg
Ingvers	0,050 kg
Smalkos gabaliņos sagriezta čili	0,010 kg
Ūdens	0,050 l
Baltvīna etiķis	0,150 kg
Gabaliņos sagriezti persiki	0,500 kg
KNORR Primerba timiāns	0,020 kg
Malts kanēlis	0,003 kg
Cukurniedru cukurs	0,100 kg
Sāls, melnie pipari	pēc garšas

CUKINI:

Cukini	1,500 kg
KNORR Aroma Mix garšvielu maisījums	0,030 kg

Pagatavošana

GAĻA:

- Titara fileju noskalot, notīrīt, sadalīt porcijās, iemarinēt vistas buljona esencē un ielikt ledusskapī.
- Gaļu apcept Culinesse Profi taukos, uz katra gabaliņa uzbērt sarīvēto Čedaras sieru, uzlikt prošuto un cept konvekcijas krāsnī 160°C temperatūrā.

PERSIKU ČATNIJS:

- Sīpolus apcept Culinesse Profi, pievienot selerijas, ingveru un čili papriku un apcept.
- Pārslacīt ar ūdeni un pasautēt, pievienot etiķi, persiku, timiāna Primerba, kanēli un cukuru.
- Karsēt uz lēnas uguns līdz vēlamajai konsistencei. Pievienot garšvielas pēc garšas.

CUKINI:

- Cukini sagriezt šķēlītēs, ieziest ar Aroma Mix un tvaicēt krāsnī.

PASNIEGŠANA:

- Eskalopus savietot šķīvī kopā ar persiku čatniju un cukini šķēlītēm.



KNORR VISTAS BULJONA ESENCE, 1,0 L

Neaizstājama ēdienu piedeva, izceļ putnu gaļas garšu un aromātu. Plaši izmantojama gan karstajos, gan aukstajos ēdienos: zupās, mērcēs, sautējumos, pie makaroniem, pildījumos. Bagātīgajā sastāvā ir 52 % koncentrēta vistas buljona, vistas tauki, puravu, burkānu un sīpolu sulas koncentrāts, melnie pipari, kurkuma.

TĪTARA ESKALOPS

AR PERSIKU ČATNIJU UN CUKINI



Pamatēdieni

Sastāvdaļas 10 porcijām

VISTAS GAĻA VĪNĀ:

Vistu stilbiņi (10 gab.)	3,000 kg
Sarkanvīns	1,400 l
Laurlapas	5 gab.
Smaržīgie pipari	10 gab.
Rozmarīns	2 zariņi
Ķiploks	5 daiviņas
Milti	pārkaisīšanai
Eļļa	cepšanai
Burkāni	0,300 kg
Pētersīļi	0,200 kg
Sīpoli	0,250 kg
KNORR Gravy gaļas mērce	0,080 kg
Ūdens	1,000 l
Vīnogas	0,400 kg
Sāls, pipari	pēc garšas

RĪVĒTI KARTUPEĻI UN SALDIE KARTUPEĻI:

RAMA Cremefine Profi 31%	0,150 l
RAMA Cremefine Fraiche 24%	0,150 l
Muskatrieksts	pēc garšas
Sāls, pipari	pēc garšas
Nomizoti kartupeļi	0,500 kg
Nomizoti saldie kartupeļi	0,700 kg
Sīpoli	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	cepšanai
Rīvmaize	0,050 kg

PASNIEGŠANA:

Svaigs majorāns	dekorēšanai
-----------------	-------------

Pagatavošana

VISTAS GAĻA VĪNĀ:

- Vistas stilbiņus pārgriezt kopā ar kaulu trīs daļās.
- Pārliet ar vīnu, piebērt sasmalcinātas laurlapas, maltus aromātiskos piparus, rozmarīna zariņus un sagrieztas ķiploka daiviņas.
- Vistu marinēt vismaz 12 stundas. Pēc tam nosusināt uz papīra dvieļiņa, pārkaisīt ar miltiem un apcept, līdz tā kļūst zeltaina. Tajos pašos taukos apcept gabaliņos sagrieztus dārzeņus un sīpolus.
- Gravy gaļas mērci samaisīt ar ūdeni un uzvārīt. Vīnu pēc marinēšanas pakarsēt uz lēnas uguns.
- Apceptās sastāvdaļas pārliet ar karsēto vīnu un gaļas mērci un sautēt zem vāka aptuveni 15 minūtes, pēc tam pievienot vīnogas un sautēt vēl 15 minūtes.
- Pēc garšas pievienot sāli un piparus.

KARTUPEĻU UN SALDO KARTUPEĻU SACEPUMS:

- Cremefine Profi 31% samaisīt ar Cremefine Fraiche 24% un muskatriekstiem, pievienojot sāli un piparus.
- Kartupeļus un saldus kartupeļus sagriezt plānās šķēlītēs, neskalot.
- Sīpolus sagriezt gareniski un apcept.
- Kartupeļus ar sīpoliem samaisīt ar pārējām sastāvdaļām.
- 6 cm augstu GN ½ cepešpannu iezīst ar Culinesse Profi taukiem, nokaisīt virsmu ar rīvmaizi vai izklāt ar cepampapīru un ielikt kartupeļu masu.
- Cept 150°C temperatūrā aptuveni 45 minūtes.

PASNIEGŠANA:

- Pasniegt vistas gabaliņus ar mērci un dārzeņiem, rīvētiem kartupeļiem, kas dekorēti ar svaiga majorāna lapiņu.



RAMA CREMEFINE PROFI, 31 %, 1,0 L

Unikāla saldā krējuma garša un funkcionālas priekšrocības, kas garantē nevainojamus rezultātus profesionālajā virtuvē. Šis ir produkts, kas atbilst visām pavāru izvirzītajām prasībām: nesadalās karsēšanas vai saldēšanas laikā, saglabā stabilitāti, ja tiek sajaukts ar skābām sastāvdaļām vai alkoholu.

VĪNĀ SUTINĀTA VISTA

AR VĪNOGĀM

IETEIKUMS

Gatavojot sacepumu, kartupeļus nevajag skalot. Tos noskalojot, nesaglabāsies kartupeļu ciete, kas ēdienu papildus savieno.

Pamatēdieni

Sastāvdaļas 10 porcijām

VISTAS GAĻA:

Vistu stilbiņi (10 gab.)	2,000 kg
Burkāni, selerijas, pētersīļi	0,300 kg
Sāls	pēc garšas
Pipari graudiņos, laurļapas, aromātiskie pipari	0,003 kg
KNORR Professional vistas buljona esence	0,030 l

MĒRCE:

Sīpoli	0,300 kg
RAMA Culinesse Profi	0,100 l
Saldā paprika	0,040 kg
Pipari, sāls	pēc garšas
KNORR Roux baltais maisījums mērču sabiezīšanai	0,040 kg
RAMA Cremefine Profi, 15%	0,600 l
RAMA Cremefine Fraiche, 24%	0,200 l
Citronu sula	pēc garšas
KNORR Peperonata paprikas tomātu mērce	0,200 kg

SAFRĀNA TAGLIATELLE:

KNORR safrāna pasta	0,020 kg
Ūdens	4,000 l
Sāls	pēc garšas
KNORR makaroni Tagliatelle	0,600 kg

Pagatavošana

VISTAS GAĻA:

- Vistu stilbiņus nomazgāt, ielikt platā traukā, pārliet ar aukstu ūdeni (lai tas nosegtu gaļu). Salikt nomazgātus un sagrieztus dārzeņus, sāli, garšvielas, un pievienot vistas buljona esenci.
- Vārīt zemā temperatūrā, līdz gaļa kļuvusi mīksta un to viegli var noņemt no kauliem.
- Atstāt stilbiņus atdzist buljonā.
- Noņemt ādiņu no atdzisušajiem vistas stilbiņiem.

MĒRCE:

- Sagriezt sīpolus gabaliņos un 5 minūtes cept uz Culinesse Profi. Pievienot saldo papriku, piparus un apcept. Pievienot vistu stilbiņus, buljonu un sāli. Sautēt ar vāku 10 minūtes.
- Izņemt gaļu un mērci vārīt uz lēnas uguns ar Roux, līdz tā sabiezē.
- Iepildīt Cremefine Fraiche 24%, izmaisīt, pārliet ar citronu sulu, pievienot Peperonatu un rūpīgi izmaisīt. Mērcē ielikt vistas gaļu.

SAFRĀNA TAGLIATELLE:

- Izkausēt safrāna pastu karstā ūdenī, pievienot sāli un uzvārīt. Ielikt tagliatelle makaronus verdošā ūdenī un uzvārīt al dente. Makaronus atdzesēt.



RAMA CREMEFINE PROFI, 15%, 1,0 L

Unikāla saldā krējuma garša un funkcionālās priekšrocības, kas garantē nevainojamus rezultātus profesionālajā virtuvē. Šis ir produkts, kas atbilst visām pavāru izvirzītajām prasībām: nesadalās karsēšanas vai saldēšanas laikā, saglabā stabilitāti, ja tiek sajaukts ar skābām sastāvdaļām vai alkoholu.

UNGĀRU PIKANTAIS VISTAS SAUTĒJUMS

AR TAGLIATELLE

IETEIKUMS

Ūdeni ar safrāna pastu var
izmantot vārīšanai vairākkārt.

Pamatēdieni

Sastāvdaļas 10 porcijām

TĪTARA GAĻA:

Tītara fileja	1,300 kg
KNORR Delikat garšvielas gaļai	0,020 kg
Žāvēta paprika	pēc garšas
Vorčesteras mērce	pēc garšas

RĪSU SALĀTI:

KNORR rīsi	0,600 kg
Sāls	pēc garšas
Selerijas, nomizotas	0,200 kg
Sarkanā paprika	0,200 kg
Sarkanie sīpoli	0,070 kg
Ananasi	0,500 kg
KNORR dzeltenā karija pasta	0,050 kg
Citronu sula, ananasu sula	pēc garšas
HELLMANN'S Yofresh majonēze	0,300 kg

PASNIEGŠANA:

Rukola	0,150 kg
--------	----------

Pagatavošana

TĪTARA GAĻA:

- Tītara gaļai pievienot Delikat gaļas garšvielu, žāvētu papriku un Vorčesteras mērci.
- Cept konvekcijas krāsnī 85°C temperatūrā, iestatot zondi uz 68°C temperatūru.

RĪSU SALĀTI:

- Rīsus izvēlēt ūdenī, kam pievienota sāls.
- Dārzeņus un ananasu sagriezt pēc saviem ieskatiem un samaisīt ar rīsiem.
- Pēc garšas pievienot dzeltenā karija pastu un sulas.
- Majonēzi var pasniegt atsevišķi vai samaisīt ar salātu sastāvdaļām.

PASNIEGŠANA:

- Tītara gaļu sadalīt porcijās, pasniegt ar rīsu salātiem un dekorēt ar rukolas lapām.



KNORR DELIKAT GARŠVIELAS GAĻAI, 0.6 KG

Rūpīgi atlasītu garšaugu un garšvielu kombinācija, kas lieliski izceļ gaļas garšu. Ideāli piemērotas gaļas garšas papildināšanas tieši pirms cepšanas pannā vai grilā, kā arī marinēšanai. Pateicoties optimāli izvēlētajam sastāvdaļu lielumam, garšvielas nepiedeg termiskās apstrādes laikā.

CEPTA TĪTARA KRŪTIŅA

AR RĪSU SALĀTIEM

IETEIKUMS

Tītara krūtiņa var viegli kļūt sausa, tāpēc, lai tā būtu sulīga, vienmēr jāizmanto zonde.



Kā pielāgot kulinārijas tehnikas dažādiem putnu gaļas veidiem.

GATAVOŠANA



ir spēja pagatavot ēdienu, kas apvieno vienā veselumā pārtikas izejvielas, apstrādes tehniku, tradīcijas un kompozīciju. Pirms gatavot putnu gaļas ēdienu, vajadzētu painteresēties, kā dažādas pagatavošanas tehnikas ietekmē putnu gaļu, izvēloties vispiemērotāko. Uzziniet, kā izvēlēties piemērotu kulinārijas tehniku konkrētam gaļas veidam. Izziniet svarīgākos vārīta, sautēta, fritēta vai cepta ēdiena pagatavošanas parametrus, īpašu uzmanību pievēršot marinēšanai, kas ir būtisks etaps putnu gaļas sagatavošanā.

Visus putnu gaļas veidus – gan gaļu, gan subproduktus – var vārīt vai sautēt. Vārot vajadzētu atcerēties, ka vārīšanas veids ir atkarīgs no gatavošanas rezultātā iegūstamā ēdiena. Ja vēlaties iegūt gardu, sulīgu gaļu, lieciet to verdošā ūdenī. Ja vēlaties, lai gaļa piešķirtu savu garšu, gatavojot izteiksmīgu buljonu, lieciet gaļu aukstā ūdenī. Savukārt, sautēšanas atslēga ir vārīšana nelielā ūdens daudzumā kopā ar taukiem, kuri pārnes garšu. Augstākas temperatūras dēļ, salīdzinājumā ar vārīšanu, sautēt var arī grūtāk apstrādājamās sastāvdaļas. Sautēšana ideāli piemērota tām gaļas daļām, kas ir ar stipru un nobriedušu garšu, jo tiek sabalansēts to sākotnējais iegūtais aromāts. Jo mazāki gabali, jo ātrāk gaļa termiski apstrādājas. Lielākā sautēšanas priekšrocība ir ēdiena ātrāka pagatavošana, kas ar laiku kļūst arvien garšīgāka, tādēļ ietaupīsīt laiku, ēdienu pasniedzot.

Runājot par CEPŠANU,



vispiemērotākie būs marinēti gaļas gabali (krūtiņa, stilbiņi, spārniņi un subprodukti). Šī tehnika ļauj iegūt sulīgu un aromātisku gaļu ar kraukšķīgu virsmu. Lai gaļa nebūtu pārāk sausa, cepiet īsu laiku (līdz olbaltumvielas saraujas) un sagrieziet gaļu piemērota biezuma gabaliņos, lai tie nebūtu pārāk plāni. Noskalotu, nosusinātu un garšvielām pārkaisītu gaļu uzreiz var cept jebkādā eļļā vai pirms tam apviļāt olā un rīvmaizē vai miltos. Temperatūra produkta iekšpusē paceļas līdz 77°C, un tā nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt 80°C.

CEPŠANAI



krāsnī, ideāli piemērota ir jaunu putnu gaļa. Putnu gaļa jācep salīdzinoši ilgi, ja vēlaties šo procesu paātrināt, gaļa jāieziež ar taukiem un jāievieto slēgtā traukā. Ja vēlaties, lai gaļa būtu sulīga, izmantojiet cepamo foliju. Ja putna gaļa ir malta, tad cepšanas laiks būs garāks par 1/3. Gaļa ir gatava, kad, tai iedurot, iztek dzidrs šķidrums. Ar taukiem bagātiem putniem, piemēram, pīlei, nav nepieciešami papildu tauki. Atliek tikai gaļu apslacīt ar ūdeni, lai, tam izgarojot, cepetis ceptos savos taukos.



Galvenā **GRILĒŠANAS**  (cepšanas uz restēm) priekšrocība ir tā, ka gaļa ir pagatavojama bez eļļas, un termiskās apstrādes laikā no tās izdalās līdz pat 20 procentiem vairāk tauku. Cepšanai uz restēm ir piemērota liesa gaļa, un šeit vadībā izvirzās vista. Gaļu nevar grilēt pārāk ilgi, jo tā paliks sausa. Temperatūrai gabala biezākajā vietā (neskarot kaulu) jābūt 75°C–80°C.

SOUS-VIDE
(LASĪT IEKŠPUSĒ).
ŠĪS TEHNIKAS BŪTĪBA IR
CIEŠI NOSLĒGTĀ MAISIŅĀ
ESOŠĀ PRODUKTA „VĀRĪŠANA”
KARSTA ŪDENS VANNIŅĀ ĻOTI
PRECĪZI IESTATĪTĀ
TEMPERATŪRĀ.

Tādējādi gaļa tiek pagatavota vienmērīgi, saglabājot vitamīnus un mikroelementus, kā arī tā zaudē mazāk masas, salīdzinot ar citiem termiskās apstrādes veidiem. Putnu gaļa tiek vārīta 65–71°C temperatūrā, no 30 minūtēm līdz aptuveni 8 stundām.

Tehnika, kuru var izmantot kopā ar citām, kas bagātina putnu gaļas garšu, piešķirot tai irdenumu, sulīgumu un to padarot mīkstu, ir marinēšana, kas arī pasargā gaļu un ir pazīstama ar savām baktericīdajām īpašībām. Šķidrās marinādes tiek gatavotas uz pārtikas skābju pamata vīnā, eļļā, sviestā un rūgušpienā. Skābās sastāvdaļas mīkstina gaļu (citronskābe, etiķis, paniņas), eļļa savieno marinādes komponentus, savukārt cukura un medus piedeva nodrošina skaistu, zeltainu gaļas krāsu termiskās apstrādes laikā. Dārzeņi un garšvielas piešķir garšu un aromātu. Ja vēlaties vienmēr nodrošināt vienādu marinēšanas kvalitāti, izmēģiniet Knorr putnu gaļas marinādi, kuras sastāvā ir īpaši atlasītu garšaugu un dārzeņu kompozīcija.

Atcerieties, ka nevajadzētu marinēt ļoti sasaldētu gaļu, jo tā bez vajadzības atšķaidīs marinādi. Pārlejot gaļai marinādi, pievērsiet uzmanību, lai tā būtu pilnībā pārsegta. Iemarinēto gaļu glabājiēt zemā temperatūrā, vislabāk ledusskapī, reizēm apmaisot saturu. Ja gaļai ir āda, to vajadzētu noskalot, lai marināde varētu iekļūt iekšpusē. Pārklājiēt visu ar pārtikas plēvi, lai neizdalītos smarža. Jaunputnu gaļu marinēt nav obligāti.

Kā pielāgot kulinārijas tehnikas dažādiem putnu gaļas veidiem.



VĀROT un **CEPOT** putnu gaļu, kā marinādi var izmanto sāļījumu. Pirms termiskās apstrādes ielieciet gaļu sālītā ūdenī, pievienojiet mazliet cukura, garšaugus un garšvielas, kas tai piešķirs garšu. Apstrādājot konkrētas daļas, varat ar marinādi ieziest gaļas porciju. Pagatavojot vistas fileju, lielisku garšu var iegūt, samaisot olīveļļu ar citronu sulu, garšu varat bagātināt ar Primerba garšvielu pastu ar baziliku. Šādi sagatavotu marinādi ieberzējiet filejā un pēc tam uz pusstundu ielieciet gaļu ledusskapī. Tāpat nekas neliedz sajaukt marinādi ar mērci. Šāds sajaukums lieliski derēs, gatavojot amerikāņu gardumu, spārņņus bārbekjū mērcē. Ielieciet spārņņus uz nakti medus, etiķa, sojas mērces, ķiploku, piparu un paprikas marinādē, tad apsmērējiet tos ar marinādi, izveidojot spīdīgu glazūru, kuras garša izcelsies acumirkļi. Marināde ir lieliski piemērota arī cepešiem. Cepot tītara fileju, marināde var būt pagatavota no sojas mērces, medus, vīna etiķa un plūmēm (vai citiem augļiem). Pīles krūtiņa lieliski garšos austrumnieciskā versijā ar ķiploka, ingvera, anīsa, medus un sojas mērces marinādi. Marinējot atcerieties, ka gaļai būs tāda garša, kādu tai piešķirsiet, tāpēc sastāvdaļas izvēlieties ļoti uzmanīgi.

Gatavojot **PĪLI**,  jāatceras, ka tajā ir daudz tauku un tā nav tik maiga kā vistas un tītara gaļa. Pīle ir piemērota ceptiem, sautētiem un vāriem ēdieniem. Pīles krūtiņu liek uz aukstas, sausas pannas ar ādu leju, lai no tās izdalītos tauki un varētu iegūt kraukšķīgu garoziņu. Pīli cep aptuveni 15 minūtes, pēc tam cep no otras puses vēl 10 minūtes, tāpat to var sautēt 30 minūtes. Pīles krūtiņas fileju cep 15 minūtes uz vidējas uguns, pievienojot pannai 2 karotes eļļas katram filejas gabalam, to var arī pasautēt 10 minūtes. Pīles stilbiņu cep aptuveni 35–40 minūtes, pēc tam 15–20 minūtes – no abām pusēm uz vidējas uguns. To var arī apcept no abām pusēm un pēc tam, pārklājot ar dārzeniņiem, sautēt aptuveni 40 minūtes. Pīles spārņņus cep uz vidējas uguns aptuveni 15 minūtes, pēc tam, sautējot uz lēnas uguns, aptuveni 10 minūtes. Cepot 1,5 kg pīli, nepieciešamas 30 minūtes 220°C temperatūrā un pēc tam 60 minūtes 170°C temperatūrā. Pīles gaļu, kas ir klasiska franču virtuves sastāvdaļa, tāpat var sagatavot confit veidā, lēni vārot un pārklājot ar zoss vai pīles taukiem, uz minimālas liesmas 2–3 stundas vai cepot 4 stundas 120°C temperatūrā.

KATRU GAĻAS
VEIDU VAR
APSTRĀDĀT DAŽĀDĀS
TEHNISKĀS.



Savukārt, ja vēlaties pagatavot **TĪTARA GAĻU**,  lai arī visvienkāršāk ir pagatavot to ceptu, jāuzmana, lai tītars nesakalstu. Lai izvairītos no šīs kļūdas, tītars pirms tam jāiemarinē un nedrīkst aizmirst iestatīt atbilstošu temperatūru. Marināde un zema 160–180°C temperatūra nodrošina, ka cepetis nekļūs sauss. Tītars tiek cepts tik ilgi, cik tas sver, katrs gaļas kilograms jācep 40 minūtes, ja vien gaļa nav pildīta – tad uz kilogramu vajadzēs ap 60 minūtēm. Cepšanas laiks atkarīgs no sagatavotās porcijas lieluma. Vismazāk laika nepieciešams tītara filejai, bet visvairāk – stilbiņiem. Cepot tītaru uz restēm, jā saglabā vienmērīga temperatūra no 175°C līdz 230°C. Gaļa tiks „izvārīta” tad, ja temperatūra biezākajā stilbiņa vietā pie kaula (termometrs nedrīkst pieskarties kaulam) sasnies 75°C.

Runājot par **VISTU**,  visgardākā ir apgrauzdēta, kraukšķīga ādiņa. Lai to iegūtu, porcijas jāapcep uz lielas liesmas. Konkrēto vietu pagatavošanas laiks atkarīgs no gaļas izmēra un veida. Kubiņos sagrieztu vistas krūtiņas fileju cep aptuveni 20 minūtes uz vidējas uguns. Katru vistas krūtiņas filejas kotleti cep aptuveni 7–10 minūtes no abām pusēm. Vistu stilbiņus cep 10 minūtes neapsegtus, no abām pusēm. Varat arī samazināt uguni un cept 10 minūtes, apklājot un bieži apgrozot gaļu vai pievienojot pāris karotes uzlējuma vai daudz tomātu sulas, uzlikt vāku un sautēt vismaz 10 minūtes, atkarībā no porcijas izmēra. Vistas spārniņus cep aptuveni 30 minūtes uz vidējas uguns, pārvietojot tos ik pa 5 minūtēm. 2 kg vistu maisiņā cep ap 200°C temperatūrā 1,5 stundas un pēc tam 15 minūtes bez maisiņa. Apmēram 0,5 kg gaļas porciju – stilbiņus – cep 180°C temperatūrā 45 minūtes, vistas krūtiņu – 45 minūtes, un 50 minūtes 190°C temperatūrā cep pildītu vistu. Cepšanai uz restēm vislabāk ir piemēroti spārniņi, gaļa ar kaulu un virsējā vai apakšējā stilbiņu daļa, kas tik daudz neizzūst. Veselu vistu pārsegtā veidā liek uz restēm 200°C temperatūrā aptuveni uz 1,5 h, mazus gabaliņus var grilēt tieši virs oglēm apmēram 1–14 minūtes.

Kā redzams, ikvienu gaļas veidu var apstrādāt dažādi. Vissvarīgākais ir gudri izvēlēties piemērotāko un parūpēties par sastāvdaļām, no kurām ir atkarīga ēdiena kvalitāte. Kā zināms, vissvarīgākā daļa darbam virtuvē ir detaļas.

..... Vai ir vērts izmantot subproduktus?

**FOIE GRAS, AR KO IR
SLAVENA FRANČU
VIRTUVE, TIEK GATAVOTS
NO TREKNĀM ZOSU
AKNĀM.**

Vislielākā subproduktu priekšrocība nav pieejamība un cena, bet galvenokārt to īpašā garša. Ilgu laiku novārtā atstātie subprodukti kļūst arvien populārāki. Lai piesaistītu jaunus klientus un pārsteigtu pastāvīgos apmeklētājus, subproduktus ir vērts iekļaut savā ēdienkartē. Lai no tiem iegūtu tikai vislabāko, uzziniet, kādus subproduktus lietot, un uzziniet svarīgākās to apstrādes tehnikas. No uzturvērtības viedokļa visvērtīgākās ir aknas, nieres, mēles un sirdis. Tās satur dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielas, folijskābi, dzelzi, kalciju, cinku un vitamīnus. Akniņas ir īpaši vērtīgas to spējas uzsūkt vērtīgās olbaltumvielas un daudzo vitamīnu dēļ, tādēļ tās plaši izmanto virtuvē. Tās var pasniegt jēlas, daļēji apstrādātas, ceptas vai sautētas. Arī nieres ir vērtīgs olbaltumvielu avots, taču to olbaltumvielas neuzsūcas tik viegli kā aknu olbaltumvielas. Tā kā nierēm ir stingra struktūra, tām nepieciešams ilgāks apstrādes laiks un tās visbiežāk vāra un sautē. Līdzīgas īpašības ir mēlēm un sirdīm. Atcerieties, ka subprodukti jāgatavo svaigi, jo tajos ir liels daudzums šķidruma.

Vispopulārākie vistas gaļas subprodukti tiek izmantoti kā salātu un mērču sastāvdaļa vai kā sautēts gulašs. Tie piešķir garšai dziļumu, ko būtu grūti iegūt no citām sastāvdaļām. Vārot uz lēnas uguns, subproduktus var ideāli kombinēt ar sīpoliem, pipariem, aromātiskajiem pipariem, majorānu un lauru lapām. Tos var arī **apcept**, pirms tam, ja vēlaties, apviļājot panējuma, un pēc tam sautēt, izmantojot kā mērču un sautējumu sastāvdaļu. Cepšanas laiks ir atkarīgs no izmēra un turpmākās apstrādes, un tas var svārstīties no 10 minūtēm (aknas) līdz aptuveni 20 minūtēm (sirdis un kuņģīši). Subprodukti tāpat ir ideāla **pastētu** sastāvdaļa. Tāpēc tos var samaisīt ar gaļu no buljona, lai iegūtu viendabīgu masu. Ja Jums vairāk par garšu interesē to uzturvērtība, subproduktus varat izmantot kā **maltās gaļas sastāvdaļu** – omletei vai gaļas tīteņos, vai kā mērces sastāvdaļu. Ja iepriekš neesat lietojis subproduktus, sāciet ar klasiskiem ēdieniem – aknām ar āboliem. Ja meklējat ko mazāk tradicionālu, izmēģiniet apceptas akniņas šašlikam, tām piešķirot garšu ar attiecīgu marinādi. Lai sabalansētu garšu, sālītas akniņas pievienojiet ēdienam 10 minūtes pirms vārīšanas beigām, lai tās ar savu garšu nenomāktu visu ēdienu un gaļa nekļūtu rūgta vai pārāk cieta. Subproduktiem no garšas viedokļa ir piederīgas šādas sastāvdaļas: ķiploki, sīpoli, paprika, burkāni, selerijas, sēnes, mārrutki, augļi (āboli, apelsīni) un garšvielas: pipari, Provansas garšaugi, pētersīļi, baziliks, estragons, aromātiskie pipari, koriandrs, majorāns, lauru lapas un sinepes.

Neņemot vērā subproduktu trūkumus, pie kuriem pieskaitāms augstais holesterīna, purīna un A vitamīna saturs, tie var būt vērtīga ēdienkartes sastāvdaļa. Tādēļ izmantojiet tos savā ēdienkartē, bagātinot ēdienu klāstu un izvairoties no ēdiena izšķērdēšanas virtuvē.

..... Kā izvēlēties labas kvalitātes putnu gaļu?

Jums var būt lieliskas receptes un gatavošanas iemaņas, taču puse veiksmes ir atkarīga no gaļas kvalitātes. Kā atpazīt labu gaļu, kas sniegtu pēc iespējas labāku garšu un uzturvērtību? Viss reducējas 2 pamatjautājumos: izcelsme un svaigums.

Gaļas izcelsme ir būtisks aspekts, jo ikviens putnu audzēšanas elements ietekmē gaļas kvalitāti. Kad svarīga ir zema cena, parasti izvēlas rūpnieciskās putnkopības produktus. Piemēram – broileri, kuru masas pieaugums tiek iegūts ļoti īsā laikā (aptuveni 35–42 dienas). To audzēšanas apstākļi, kur valda mākslīgais apgaismojums, saspiestība, rūpnieciskā barība, kā arī āra iezogojuma un dabiskās gaismas trūkums, rada gaļas kvalitātes pasliktināšanos. Runājot par tītaru rūpniecisko audzēšanu, šie apstākļi parasti mēdz būt labāki. Tītariem nepieciešams ne tikai vairāk laika – apmēram 120 augšanas dienas, bet tie arī nepiecieš saspiestību, tādēļ tītariem audzētavās ir vairāk vietas nekā vistām. Ja svarīgākais ir ne tikai cena, bet arī kvalitāte, vērts skatīties uz draudzīgākām saimniecībām. Tām cita starpā pieder gan iezogojumos, gan brīvā valā turēti putni. Iezogojumos turētas vistas aug vismaz 56 dienas: tām ir vairāk vietas, piekļuve dabīgai gaismai, āra iezogojumā tās saņem arī labāku barību. Vēl labākos apstākļos tiek audzētas brīvā valā turētas vistas. Taču to cena ir augstāka, jo tās nāk no sertificētām saimniecībām.

Gan iezogojumos, gan brīvā valā audzētas vistas ir daudz dārgākas. Taču, ja vistām ir nodrošināta nepārtraukta pārvietošanās iespēja, tās ir muskuļainākas, tām ir mazāk tauku un to gaļa ir veselīgāka, garšīgāka un tajā ir vairāk vērtīgo barības vielu. Gaļas garšai nozīmīga ir arī vistām dotā barība. Tādēļ, ja pazīstat savu piegādātāju, pajautāji, ar ko tiek barotas vistas. Ja iespējams, izmantojiet uzticamus avotus, jo iepakojumi un nosaukumi reizēm mēdz būt maldinoši. Kvalitātes zīme, kam vērts pievērsts uzmanību, ir QAFP sistēmas sertifikāts. Tas garantē, ka vistas gaļa atbilst galvenajām ražošanas procesa prasībām, kas ietekmē drošību, audzēšanas noteikumus un gaļas kvalitāti.

Otrs nozīmīgais faktors – svaigums. Vistas gaļai jābūt gaiši rozā krāsā, reizēm arī sārti dzeltenīgai. Pīles gaļai jābūt sārti dzeltenīgai vai brūni sārtai. Nepērciet gaļu, ja tā ir pārāk tumša vai ar zaļganu aplikumu. Tā nedrīkst arī būt pārāk gaiša. Pārāk balta gaļa, iespējams, tikusi vairākas reizes skalota. Tāpat uzmanība jāpievērš dzeltenai, sausai, saplaisājušai ādai. Ja izvēlaties vistu, pievērsiet uzmanību baltajām plēvītēm un tauku līnijām, kuras var liecināt par muskuļu slimību. Gaļai jābūt stingrai un gludai. Un vissvarīgākais – pasmaržojiet gaļu, ja tā nelabi ož, nepērciet to. Iegādājoties gaļu tirgū un pat tirdzniecības centros, pievērsiet uzmanību sanitārajiem apstākļiem un uzglabāšanas temperatūrai, kam būtu jābūt 4°C.

Kad izvēlēta atbilstošas kvalitātes gaļa, rodas nākamais jautājums – veselu vai pa porcijām? Sagriezts liemenis nešaubīgi ietaupa zelta vērtu laiku. No otras puses, lētāk ir iegādāties kilogramos, nevis gabalos. Iegādājoties veselu liemeni, iemācīsities sadalīt gaļu porcijās, to varat izcept veselu vai izmantot ēdienkartē, veidojot ēdienus arī no subproduktiem. Izvēloties ir vērts pievērst uzmanību gaļas izšķiešanas problēmai, kas ir viena no galvenajām gastronomijas pamatproblēmām. Ja, iegādājoties vesulu liemeni, redzat, ka daļa elementu tiek izmesti atkritumos, labākā izvēle būs jau porcijās sadalīta gaļa.

Profesionālie produkti



KNORR
Professional
Vistas buljona
esence
Tilpums: 1 l



KNORR
Professional
Liellopa buljona
esence
Tilpums: 1 l



KNORR
Professional
Dārzeņu buljona
esence
Tilpums: 1 l



KNORR
Professional
Zivs buljona
esence
Tilpums: 1 l



KNORR
Vistas gaļas
buljona pasta
Neto masa: 1 kg



KNORR
Liellopa gaļas
buljona pasta
Neto masa: 1 kg



KNORR
Jūras velšu
buljona pasta
Neto masa: 1 kg



KNORR
Vistas gaļas buljons
Neto masa: 0,9 kg



KNORR Liellopa
gaļas buljons
Neto masa: 0,9 kg



KNORR
Dārzeņu buljons
Neto masa: 1 kg



KNORR Sēņu
buljons
Neto masa: 1 kg



KNORR Kūpinātas
cūkgaļas buljons
Neto masa: 1 kg

MĒRCES



KNORR
Baltā mērce
Neto masa: 0,95 kg



KNORR
Demi Glace mērce
Neto masa: 0,75 kg



KNORR Gravy
mērces pasta
Neto masa: 1,2 kg



KNORR
Gravy mērce
Neto masa: 1,4 kg



KNORR
Holandiešu mērce
Neto masa: 1 kg



KNORR Baraviku -
šampinjonu mērce
Neto masa: 1 kg



KNORR Cafe de
Paris mērce
Neto masa: 0,8 kg



KNORR Citronu -
sviesta mērce,
Neto masa: 0,8 kg

Profesionālie produkti

MĒRCES



KNORR
Ungāru mērce
Neto masa: 1,2 kg



KNORR Zaļo
piparu mērce
Neto masa: 0,85 kg



KNORR Četru sieru -
brokoļu mērce
Neto masa: 0,9 kg



KNORR
Boloņas mērce
Neto masa: 1 kg



KNORR
Carbonara mērce
Neto masa: 1 kg



KNORR
Napoles mērce
Neto masa: 0,9 kg



KNORR Liellopa
gaļas redukcija
Neto masa: 0,8 kg

ĀZIJAS VIRTUVES PRODUKTI



KNORR
Sunshine Chili
mērce
Tilpums: 1 l



KNORR
Ketjap Manis
mērce
Tilpums: 1 l



KNORR
Sambal Manis
mērce
Tilpums: 1 l



KNORR
Pang Gang
mērce
Tilpums: 1 l



KNORR
Dzeltenā karija
pasta
Neto masa: 0,85 kg



KNORR
Sarkanā karija
pasta
Neto masa: 0,85 kg

ĀZIJAS VIRTUVES PRODUKTI



KNORR
Zaļā karija pasta
Neto masa: 0,85 kg



KNORR Kokosriekstu
piena pulveris
Neto masa: 1 kg



KNORR Professional
Marināde
vistas gaļai
Neto masa: 0,7 kg



KNORR Professional
Marināde
cūkgaļai
Neto masa: 0,75 kg



KNORR Professional
Marināde
liellopa gaļai
Neto masa: 0,75 kg



KNORR Professional
Marināde zivīm
un jūras veltēm
Neto masa: 0,7 kg

MARINĀDES

GARŠVIELU MAISĪJUMI



KNORR Garšviela
putna gaļai
Neto masa: 0,6 kg



KNORR Garšviela
GRILL ēdieniem
Neto masa: 0,5 kg



KNORR Garšvielas
gaļai
Neto masa: 0,6 kg



KNORR Garšviela
zivīm
Neto masa: 0,6 kg

Vairāk interesantas
receptes tu vari atrast šeit:
www.ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**