



# Ēdienkarte

Rudens - Ziema



Unilever  
Food  
Solutions



# Saturs

## 3 IEVADS

### 4 LĪKSMĪBA BEZ APSTĀJAS

- 6 Vaigi kārtainajā mīklā
- 8 Confit zoss ar smiltsērķšķiem un gailenēm
- 10 Sous-vide vistiņa ar ceptiem ķirbjiem un sēņu mērci
- 12 Meža cūkas cepetis ar kartupeļiem un rozmarīnu, pārliets ar krēmveida cepešu mērci un gorgonzolu
- 14 Šokolādes muss ar riekstiem un augļi želejā ar pipariem
- 16 Karsta šokolāde ar apelsīnu miziņām

### 18 DECEMBRA PASĒDĒŠANAS

- 22 Baraviku cappuccino zupa ar kazas sieru
- 24 Zivs ar confit kartupeļiem un dārzeņiem
- 26 Siļķu salāti ar grilētu papriku un sviesta bekas
- 28 Kraukšķīgs lasis ar keilu, gailenēm un piparu un citronu mērci
- 30 Ābolu strūdele ar vaniļas mērci

### 32 KARNEVĀLS

- 36 Tom Yum garneļu zupa
- 38 Sous-vide cūkgaļa ar mednieku mērci un gailenēm
- 40 Pīle austrumu gaumē
- 42 Tītara sautējums ar samtbekām un grilētiem pipariem
- 44 Liellopa burgers ar kaltētiem tomātiem un BBQ mērci
- 46 Vaniļas krēms ar putukrējumu

### 50 PRODUKTI PROFESIONĀLIEM

IEVADS



Gada nogales pēdējās gada nedēļas ir īpašs laiks. Laiks, kad notiek daudz tikšanos un ir iemesls papriecāties. Pats kalendārs tam dod daudz iespēju. Helovīns, Ziemassvētki, uzņēmumu Jaunā gada sarīkojumi, karnevāli. Visi šie pasākumi ir saistīti ar ēdienu. Tā ir lieliska iespēja jums, šefpavāriem, parādīt savas spējas!

Gada beigas virtuvē ir īpaši darbīgs periods. Tas ir arī laiks, kad ir brīnišķīga iespēja tradicionālos ēdienus atklāt no jauna un pārsteigt viesus. Nākamajās lapaspusēs mūsu šefpavāri iesaka, kā atrast jaunas idejas tradicionāliem pasākumiem, meklēt jauno pavisam parastos, šķietami garlaicīgos ēdienos un kā ātri dot tiem neatkārtojamu garšu. Tāpat iesakām, kādā veidā šajā īpaši darbiem pilnajā laikā saīsināt ēdienu pagatavošanas laiku.

Mēs lieliski zinām, ka pasākumi – tā ir iespēja jums atklāt savu degsmi, originalitāti un vīziju. Tāpēc ir vērts tos izmantot!

Turpmākajās lapās atradīsiet “Unilever Food Solutions” šefpavāru autorreceptes, kas rosina eksperimentēt ar tradicionālajām rudens un ziemas ēdienu garšām. Aicinām jūs droši veidot ēdienkarti visiem turpmākajiem pasākumiem, tā pierādot saviem viesiem, cik liela ietekme ir ēdienam, lai pasākums izdotos lielisks. Laba ēdiena bez jums taču nebūs!

Veiksmi!

# Līksmība bez apstājas



Arvien aukstāki rīti, sniegs un lietus pa dienu, ilgi un tumši vakari... Mūsu rudens un ziema nav pats labākais laiks pastaigām vai dabas baudīšanai. To kompensējam, radot iespējas jautrībai un dejām, draudzīgai kopā būšanai un kopā ēšanai. Pavāriem tas ir īpaši saspringta darba laiks.



Helovīns, Ziemassvētku pasākumi, Jaungada vakari un karnevāli, Sv. Valentīna diena un Meteņi – tie ir tikai daži no populārākajiem svētkiem rudenī un ziemā. Ne jau katrs no šiem datumiem ir saistīts ar pasākumu organizēšanu simtiem cilvēku, tomēr vērts par tiem atcerēties un akcentēt sezonālo ēdienkarti vai īpašu ēdienu pasniegšanas formu.

## Tradicionālie svētki restorānā

Ziemassvētku vakariņu organizēšana restorānā ir neparasts izaicinājums, jo nepieciešams radīt mājas atmosfēru un sniegt baudu garšas kārpiņām, kas bieži vien ir pieradušas pie dažādu reģionu mammu un vecmāmiņu virtuves.

Tāpēc atmaksājas atrast kaut ko unikālu, kas mudinās apmeklētājus izvēlēties tieši jūsu restorānu. Varbūt vērts izmēģināt modernu tradicionālo ēdienu interpretāciju? Vai organizēt svinības vai – vēl drosmīgāk – pasākumu, kura pamatu veidotu ārzemju svētku virtuves gardumi?

Jaungada un karnevāla vakaru organizēšana prasa daudz pūļu. Balstoties uz veiktajiem pētījumiem, secināts, ka labs ēdiens ir svarīgāks par alkoholu (attiecīgi 59 procenti pret 54 procentiem) ! Viesu uzņemšanas ēdieni, siltais zviedru galds, aukstas uzkodas un saldumi ir jāizvēlas ne tikai, ņemot vērā svētku tēmu, bet arī to, ko sagaida viesi. Nekas neliedz tādos gadījumos dot vaļu fantāzijai un organizēt tematiskus Džeimsa Bonda, Riodežaneiro karnevāla vai 20. gadsimta 20. un 30. gadu stila vakarus.

## Pasākumu rīkošana pēc pasūtījuma

Nedaudz citāda situācija ir pasākumu rīkošanas pēc pasūtījuma jomā, kurā ziemas sezonā tiek apkalpoti daudzi uzņēmumu pasākumi. Katra specifiskā uzņēmuma svinības nozīmē citu pasākuma veidu, citus cilvēkus un

citus ieradumus. Ja nav zināms, ko šie cilvēki sagaida, nav iespējams izveidot ēdienkarti, kas viņus apmierinātu. Proti, gados jauniem globālas korporācijas darbiniekiem izvēlēsimies vienus ēdienus, ierēdņiem vai profesoriem – citus, bet draudzīgai noliktavas darbinieku vai šoferu komandai – atkal citus. Tas nozīmē izaicinājumus, kas mums visiem tik ļoti patīk!

Nevajadzētu aizmirst arī par nepieciešamību ievērot alergisku cilvēku (piem., alerģija pret lipekli vai laktozi), veģetāriešu vai vegānu vajadzības. Par dažādām diētām informāciju atradīsim lapā [www.ufs.com](http://www.ufs.com), kas palīdz atrast kulināros risinājumus dažādiem ēšanas ieradumiem, jo galu galā elastīgums ir viena no svarīgākajām labu pavāru īpašībām..

## Svinības ēdnīcā

Vajadzētu atcerēties arī par iestādēm, kas piedāvā pusdienas biznesa centros

un ēdnīcās. Ne tikai tādēļ, ka klienti, kas tur ēd katru dienu, novērtēs sezonālus piedāvājumus. Bet arī tādēļ, ka paradumi un tradīcijas nosaka ēdienkartes sagatavošanas virzienus, kas atvieglo mūsu darbu.

Ir vērts eksperimentēt. Helovīnam var piedāvāt ķirbja pīrāgu vai melnos makaronus ar garnelēm, bet Sv. Valentīna dienā var izveidot rozā krāsas ēdienkarti: krēmīgu biešu zupu ar kokosriekstu pienu, salātus ar cikorijiem, marinētiem sarkanajiem sīpoliem un marinētiem redīsiem un aveņu pankūkām ar Kamambēra un dzērveņu mērci.

Ir vietas, kur darbiniekiem eksperimenti nepatīk. Tādēļ tur novērtēs medus raušus, sēņu zupu un citus tradicionālus ēdienus.

Šādi meklējot labāko risinājumu dažādām svinībām un dažādiem viesiem, svarīgi nepazaudēt veselo saprātu... Un arī pašiem no tā gūt daudz prieka.

*Pavāri pavāriem – sniegsim Jums vēl vairāk informācijas un iedvesmas!*

*Kādas pārtikas tendences kļūst populāras pasaulē? Kā sadarboties ar pasākumu vadītājiem? Ko darīt, lai sekmīgi veidotos Jūsu personīgais tēls? Kā radīt veģetārus aizvietotājus tradicionālajiem gaļas ēdieniem?*

*Sekmēm virtuvē nepietiek vien ar kulināro iemaņu meistarību. Nepieciešama arī jaunākā informācija par pārtiku un sociālajām tendencēm, pastāvīgi mainīgajām klientu vēlmēm un jaunumiem tirgū. Pārbaudiet, kā Jūsu darbā var izmantot tendenci izvēlēties ātras otrās brokastis pilsētā, vietējo „superfoods” popularitāti vai zibenīgo ēdienu piegādi mājās. Pirmie uzziniet par jauniem produktiem un ēdieniem, kas sasnieguši popularitātes virsotnes. Uzziniet, par ko sajūsminās Ņujorkas restorānu apmeklētāji un ko piedāvā pasākumu organizētāji Parīzē.*

*Mēs sniedzam informāciju, balstoties uz globālo „Unilever Food Solutions” pieredzi, mūsu zināšanām par tirgu un pavāru vēlmēm. Noskatieties mūsu video „YouTube”, sekojiet mums „Facebook”. Regulāri apmeklējiet [www.ufs.com](http://www.ufs.com) un lasiet mūsu pavāru un ekspertu rakstus, ieteikumus un iedvesmojoties.*

\* Pētījumus veikusi IIBR pēc preču zīmes „Desperados” pasūtījuma, izmantojot CAWI metodi.

# VAIGI

## KĀRTAINAJĀ MĪKLĀ



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Vaigi:

Cūkas vaigi	1,000 kg
KNORR Delikat garšvielas gaļai	0,015 kg
Eļļa	cepšanai
Selerijas saknes	0,080 kg
Pētersīļu saknes	0,070 kg
Burkāni	0,120 kg
Sīpoli	0,080 kg
Ūdens	1,000 l
KNORR dārzeņu sulas esence	0,020 kg

#### Marinēts ziedkāposts:

Baltā vīna etiķis	0,125 l
Ūdens	0,500 l
Cukurs	0,080 kg
Jūras sāls	0,030 kg
Aromātiskie pipari	5 gab.
Laurlapa	1 gab.
Ziedkāposts	1,000 kg

#### Ziedkāpostu biezenis:

Piens	0,600 kg
Sāls	pēc garšas
Vaniļas pāksts	pēc garšas

#### Briseles kāposts:

Briseles kāposti	0,500 kg
KNORR Aroma Mix garšvielu maisījums	0,020 kg
Sviests	0,050 kg

#### Kārtainās mīklas pīrādžiņi:

Kārtainā mīkla	0,600 kg
Ola (mīklas apsmērēšanai)	1 gab.



### GATAVOŠANA

#### Cūkas vaigi:

- Nomazgājiet vaigus, pārkaisiet ar gaļas garšvielām un vāriet, līdz tie kļūst zeltaini brūni.
- Tajā pašā pannā apcepjiet dārzeņus.
- Pārlieciet vaigus un dārzeņus dziļā G / N traukā, ielejiet ūdeni, pievienojiet dārzeņu esenci un uzkarsējiet, līdz gaļa un dārzeņi kļūst mīksti.

#### Marinēts ziedkāposts:

- Pievienojiet visas ziedkāposta marinādes sastāvdaļas un uzvāriet.
- Nogrieziet apmēram 0,400 kg labāko ziedkāposta ziedkopu un novāriet puscietus. Ielieciet ziedkāpostu karstā marinādē, vēlreiz uzvāriet un atstājiet atdzist.

#### Ziedkāpostu biezenis:

- Atlikušo ziedkāposta daļu izvāriet pienā ar nelielu daudzumu sāls, pēc tam nokāsiet, pievienojiet vaniļu un saberziet.

#### Briseles kāposts:

- Briseles kāpostam pievienojiet Aroma Mix garšvielas un pagatavojiet to konvekcijas krāsnī, pēc tam pārlieciet pannā un apcepjiet sviestā.

#### Kārtainās mīklas pīrādžiņi:

- No kārtainās mīklas izgrieziet spārniņus un tos izlokiet. Izvārtos vaigus un dārzeņus salieciet uz mīklas un pārsmērējiet ar sakultu olu.
- Ja visi vaigi nesatilpst uz mīklas, tos var salikt arī uz šķīvja.
- Šķīdumu, kas palicis pāri no vaigu gatavošanas, sakausējiet ar aukstu sviestu.



### PASNIEGŠANA

- Šķīvī izveidojiet kompozīciju no kārtainās mīklas pīrāga, ziedkāpostu biezeņa, apceptajiem marinētajiem ziedkāpostiem un Briseles kāpostiem. Visu pārlejiet ar pagatavoto mērci.



### IETEIKUMS

Pildot pīrāgā gaļu, neaizmirstiet vaigos iemaisīt mazliet atdzisušas mērces – tā piešķirs ēdienam sulīgumu.



#### KNORR AROMA MIX GARŠVIELU MAISĪJUMS

Garšvielu maisījums dārzeņiem, rīsiem un makaroniem piešķirs jaunu raksturu.





# CONFIT ZOSS

## AR SMILTSĒRKŠĶIEM UN GAILENĒM



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Confit zos:

Zoss	2 gab.
KNORR Delikat garšvielas putnu gaļai	0,025 kg
Apelsīnu miziņas	0,120 kg
Eļļa	cepšanai
Kanēlis	1 standziņa
Krustnagliņas	5 gab.
Anīss	3 gab.
Zosu tauki	vārīšanai

#### Pupiņas ar dedzinātu sviestu:

Pupiņas	0,700 kg
Sviests	0,200 kg
KNORR vistas buljons	pēc garšas

#### Smiltsērķšķu un gailēņu mērce:

KNORR Gravy mērce	0,040 g
Ūdens	0,500 l
Kaltētas gailenes	0,002 kg
Eļļa	cepšanai
Šalotes sīpoli kuņģos	0,050 kg
Laurlapa	1 gab.
Degvīns Stumbras	0,100 l
Smiltsērķšķu pasta	0,050 kg
Sviests	iebiezināšanai



### IETEIKUMS

Pievienojot dedzinātu sviestu, ēdienam tiek piešķirta maiga riekstu garša.



### GATAVOŠANA

#### Confit zos:

- Zosi sagrieziet gabaliņos, pievienojiet garšvielas putnu gaļai un atstājiet uz vairākām stundām.
- Apelsīnu miziņas sagrieziet gabaliņos, apcepiet eļļā, pievienojiet atlikušās sasmalcinātās garšvielas un pacepiet, pēc tam pievienojot zosu taukus. Zoss gabaliņus salieciet taukos tā, lai tie tiktu pārklāti.
- Vāriet 90°C temperatūrā aptuveni sešas stundas.

#### Pupiņas ar dedzinātu sviestu:

- Pupiņas izvāriet buljonā. Lielā, lēzenā traukā uzsildiet sviestu, līdz tas iegūst riekstu aromātu. Salieciet izvārtās pupiņas un apcepviet.
- Pēc garšas pievienojiet vistas buljonu.

#### Smiltsērķšķu un gailēņu mērce:

- Gravy mērci iemaisiet ūdenī un uzvāriet
- Gailenes ielieciet verdošā ūdenī, nokāšiet un smalki sagrieziet.
- Eļļā apcepviet sīpolus kopā ar laurlapu.
- Pievienojiet degvīnu un maisiet, pievienojot mērci un smiltsērķšķu pastu un mazliet pavāriet.
- Pievienojiet gailenes un vēl mazliet pavāriet. Mērci sabiezini ar auksta sviesta gabaliņiem



### PASNIEGŠANA

- Zosi sadaliet porcijās, pasniedziet ar pupiņām un smiltsērķšķu un gailēņu mērci. Var pievienot saldo vai parasto kartupeļu biezeni.
- Dekorējiet ar kartupeļu gabaliņiem un garšaugiem.



**KNORR DELIKAT  
GARŠVIELAS  
PUTNU GAĻAI**

Piecpadsmit garšaugu, garšvielu un dārzenų kompozīcija, kas ideāli piemērota gaļas ēdieniem.





# SOUS-VIDE VISTIŅA

## AR CEPTIEM ĶIRBJIEM UN SĒŅU MĒRCI



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Vistas krūtiņas:

Vistas krūtiņas  
(10 gab.) 1,800 kg

#### Cepti ķirbji:

Ķirbis 1,000 kg  
KNORR Professional  
rozmarīna Primerba pēc garšas  
Eļļa 0,050 l

#### Sēņu mērce:

Sīpoli kubiņos 0,070 kg  
Eļļa cepšanai  
Samtbekas 0,300 kg  
Ūdens 0,100 l  
Sāls, pipari pēc garšas  
RAMA Cremefine  
Profi 31 % 0,200 l  
KNORR  
šampinjonu mērce 0,020 kg

#### PASNIEGŠANA:

RAMA Culinesse  
Profi cepšanai  
KNORR Professional  
marinētai putnu  
gaļai 0,015 kg  
Gnocchi klimpas 1,000 kg  
Pētersīļu lapiņas ½ saišķītša  
Rozmarīns dekorēšanai



### IETEIKUMS

Pasniedziet visu austrumnieku stilā dekorētā šķīvī, izveidojot mākslinieciska haosa efektu. Vairāk informācijas par mūsdienu virtuves tendencēm varat atrast tīmekļa vietnē [www.ufs.com](http://www.ufs.com).



### GATAVOŠANA

#### Vistas krūtiņas:

- Nomazgājiet vistas krūtiņas gabaliņus un salieciet tos porcijās. Vāriet cirkulatorā stundu 66°C temperatūrā.

#### Cepti ķirbji:

- Nomizojiet ķirbi un sagrieziet gabaliņos. Rozmarīnu Primerba un eļļu samaisiet ar ķirbi un visu izcepjiet krāsni.

#### Sēņu mērce:

- Apcepjiet sīpolus eļļā, pievienojiet sagrieztas samtbekas un visu apcepjiet. Pārlejiet ar ūdeni un sautējiet zemā temperatūrā.
- Pieberiet sāli un piparus, pievienojiet Cremefine Profi un sēņu mērci, kas izcels sēņu garšu un sabiezinās mērci. Visu pasautējiet.



### PASNIEGŠANA

- Pirms pasniegšanas apbrūniet vistiņu uz Rama Culinesse, sagrieziet mazākos gabaliņos un pievienojiet putnu gaļai paredzēto marinādi.
- Pasniedziet ar ceptiem ķirbjiem, sēņu mērci un vārītiem gnocchi ar pētersīļiem.
- Dekorējiet ar rozmarīna lapiņām.



#### KNORR ŠAMPINJONU MĒRCE

Lieliska krēmveida konsistence ideāli piemērota gaļas ēdieniem un makaroniem. Izceļ sēņu garšu.





# MEŽA CŪKAS CEPETIS

AR KARTUPEĻIEM UN ROZMARĪNU, PĀRLIETS AR KRĒMVEIDA CEPEŠA MĒRCI UN GORGONZOLU



## SASTĀVS

10 porcijām

### Gaļa:

Meža cūkas šķiņķis	2,400 kg
Sāls	0,036 kg
Malti melnie pipari	0,005 kg
Kadiķa ogas	8 gab.
Ķiploks	4 daiviņas
Ābolu etiķis	0,070 l

### Mērce ar gorgonzolu:

KNORR Demi-Glace mērce	0,050 kg
Ūdens	1,000 l
Saberzta kadiķa ogas	6 gab.
Gorgonzola	0,050 kg
Sviests	0,040 kg
Melnie pipari	pēc garšas

### Cepti kartupeļi:

Kartupeļi (nelieli)	1,800 kg
Sīpoli	0,300 kg
Eļļa	0,030 l
Rozmarīns	3 zariņi
KNORR Delikat garšvielas gaļai	0,015 kg



## GATAVOŠANA

### Gaļa:

- Pārkaisiet šķiņķi ar sāli un pipariem. No saberztām kadiķa ogām un ķiploka pagatavojiet pastu ar etiķi, ar ko ieziediet gaļu un atstājiet ledusskapī vismaz uz 12 stundām.
- Iemarinēto gaļu vāriet taukos 87°C temperatūrā, līdz tā kļūst mīksta.
- Pirms pasniegšanas pagrauzdējiet.

### Mērce ar gorgonzolu:

- Demi-Glace mērci izšķīdiniet karstā ūdenī, pievienojiet kadiķa ogas un vāriet līdz puse šķidruma izgaro.
- Gorgonzolu sadrupiniet, pievienojiet mērcei un izmaisiet, pēc tam uzvāriet un uz kādu laiciņu atstājiet atdzist.
- Visbeidzot pievienojiet sagrieztu auksto sviestu un maisiet, līdz tas izkūst. Pievienojiet maltus melnos piparus.

### Cepti kartupeļi:

- Kartupeļus rūpīgi nomazgājiet un vāriet līdz tie ir mīksti par ¾.
- Lielākos kartupeļus pārgrieziet uz pusēm, bet sīpolus sagrieziet ceturtdaļās.
- Sajauciet kartupeļus ar citām sastāvdaļām un cepiet vairākas minūtes konvekcijas krāsnī 230°C



## IETEIKUMS

Confit metode ieteicama meža zvēru gaļas gatavošanai, jo tajā nav daudz tauku, un, cepot to parastā veidā, tā mēdz būt sausa.



### KNORR DEMI-GLACE MĒRCE

Mērce ar izteiksmīgu un intensīvu ceptas gaļas garšu ir pamats daudzu citu tumšo mērču pagatavošanai.







# ŠOKOLĀDES MUSS

AR RIEKSTIEM UN AUGĻIEM ŽELEJĀ AR PIPARIEM



## SASTĀVS

10 porcijām

### Šokolādes muss:

RAMA Cremefine Profi 31 %	0,100 l
CARTE D'OR šokolādes muss	0,400 l

### Karamelizēti rieksti:

Medus	0,030 kg
Cukurs	0,030 kg
Valrieksti (10 pusītes)	0,050 kg

### Karamelizētas mandeles:

Mandeļu pārslas	0,040 kg
Cukurs	0,040 kg

### Augļi želejā ar pipariem:

Marinēti zaļie pipari	0,030 kg
Ķirši želejā	0,300 kg

### Jogurts ar kokosu:

Dabiskais jogurts (biezs)	0,150 kg
KNORR kokosriekstu piena pulveris	0,040 kg

### Pamatne:

Šokolādes biskvīts	1 loksne
Ķiršu uzlējums	0,100 l

### Dekorēšanai:

Taizemes baziliks	dekorēšanai
-------------------	-------------



## GATAVOŠANA

### Šokolādes muss:

- Saputojiet RAMA Cremefine 31 %, pievienojiet šokolādes muss un putojiet līdz krēmveida konsistencei.

### Karamelizēti rieksti:

- Karamelizējiet medu un cukuru līdz tumši zeltainai krāsai, pievienojiet riekstu pusītes, apvilājiet tās gatavajā karamelē un izņemiet. Uzlieciet pusītes uz cepamā papīra.

### Karamelizētas mandeles:

- Salieciet mandeles ar cukuru cepešpannā un karamelizējiet. Izņemiet un atstājiet uz cepamā papīra atdzist.

### Augļi želejā ar pipariem:

- Noskalojiet piparus un vairākas minūtes vāriet ūdenī, nokāšiet, noskalojiet ar aukstu ūdeni un samaisiet ar augļu želeju.

### Jogurts ar kokosu:

- Sajauciet jogurtu ar kokosriekstu piena pulveri.

### Pamatne:

- No biskvīta izgrieziet taisnstūrus un aplaisiet tos ar ķiršu uzlējumu.



## IETEIKUMS

Banketos desertu var pasniegt mazos uzskodu trauciņos. Tad biskvīts jāsgriež mazos gabaliņos, jāpārlaista ar ķiršu uzlējumu, uzliekot pa virsu šokolādes muss un dekorējot ar karamelizētiem riekstiem.



## PASNIEGŠANA

- Biskvītu dekorējiet ar sagatavoto šokolādes muss.
- Blakus lieciet karamelizēto riekstu un mandeļu kompozīciju. Desertu papildiniet ar augļu želeju un jogurtu kontrastējošā krāsā.
- Dekorējiet ar Taizemes bazilika lapiņu.



### CARTE D'OR ŠOKOLĀDES MUSS

Tas ir klasisks franču deserts, kam ir uzputēta konsistence, bagātīga garša un augsts šokolādes saturs.





# KARSTĀ ŠOKOLĀDE

## AR APELSĪNU MIZIŅĀM



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Šokolāde:

CARTE D'OR šokolādes muss	1,000 l
RAMA Cremefine Profi 31 %	0,600 l
Apelsīna miziņa	1 gab.
Rūgtā šokolāde	0,100 kg

#### Dekorēšanai:

CARTE D'OR Creme Dolce	dekorēšanai
------------------------	-------------



### GATAVOŠANA

#### Šokolāde:

- Šokolādes pulveri samaisiet ar Cremefine Profi, uzsildiet un pēc garšas pievienojiet apelsīnu miziņas. Ja vēlaties, lai jūsu šokolāde būtu izteiksmīgāka, sildot tai var pievienot rūgtās šokolādes skaidiņas.



### PASNIEGŠANA

- Karstās šokolādes porciju ielieciet krūzītē un dekorējiet ar Creme Dolce.



### IETEIKUMS

Ja vēlaties, lai jūsu šokolādei būtu unikāls aromāts, pievienojiet tai iecienītās garšvielas, piemēram, kanēli un anīsu. Šokolādi lieliski papildinās apelsīnu liķieris.



#### CARTE D'OR ŠOKOLĀDES MUSS

Tas ir klasisks franču deserts, kam ir uzpuņķa konsistence, bagātīga garša un augsts šokolādes saturs.







# DECEMBER PASĚDĚŠ





# A ANAS

Mūs saista kopīga tradīcija. Mūs vieno ne tik daudz no paudzes paudzē nodotās receptes, cik tradīcijas svinēt pie galda, vakara sarunas un labvēlības izrādīšana. Tātad Ziemassvētku vakara ēdieniem jābūt ne vien ar izcilu garšu, bet arī jānodod iemesls domu apmaiņai. Tāpēc virtuvē nebūtu jāvairās no eksperimentiem – neatkarīgi no tā, vai tiek rīkots Ziemassvētku vakars uzņēmumā vai svētku vakariņas restorānā. Padarīsim šo vakaru īpašu.



# Decembris – kopīgas svinēšanas laiks



Svinēšana nemainīgi sākas no bagātīgi klāta galda. Lai arī par izaicinājumu kļūst jau saspringtā viesu vajadzību apmierināšana, ar to vēl nav diezgan, latīņu vēl augstāk paceļ vairāku vai vairāku desmitu svētku pasākumu organizēšana īsā laikā. Kā radoši tikt galā ar šiem izaicinājumiem?



Decembris – ir daudz saviesīgu vakaru, uzņēmumu pasākumi, svētku ēdienkarte individuāliem klientiem un Jaungada ballītes. Tajā laikā virtuve neapstrīdami kļūst par notikumu centru. Šeit lauzāt galvu, izvēloties ēdienus, veidojat labāko produktu sarakstus un plānojat uzdevumus. Jums, šefpavāriem, tas ir liels izaicinājums, kas saistīts ar pasūtījuma koordinēšanu, intensīvāku darbu vai personāla vadību. Bet, pirmkārt, tas ir saistīts ar piemērotas ēdienkartes izveidi – tādas, kas atbilst gadījumam, pasūtītāja raksturam (starptautiskiem uzņēmumiem reizēm ir specifiskas prasības) un dod iespēju arī alergiskiem cilvēkiem un veģetāriešiem nepatikt izsalkušiem. Tāpēc pirmajam solim būtu jābūt labai klienta gaidu un nākamo viesu vēlmju iepazīšanai.

## Ap galdu

Tā kā decembra svētki grozās ap galdu, veidojot ēdienkarti ir vērts padomāt par ēdienu, kas vieno, iesaista un iedvesmo. Lai arī tradīcijas ir tradīcijas un ir grūti iedomāties Ziemassvētkus bez ierastajiem tradicionālajiem ēdieniem, tomēr daudzi viesi ar prieku pagaršos arī kaut ko jaunu, piemēram, baravīku kapučīno ar kazas piena sieru, zivju zupu ar „confi” veidā pagatavotiem kartupeļiem un dārzeņiem vai sīļķu salātus ar garšaugiem un marinētām sēnēm.

Nākamajās lappusēm mūsu šefpavāri atklāj savas idejas tradicionālo svētku ēdienu rutīnas dažādošanai un iesaka, kurus produktus izvēlēties, lai piešķirtu ēdieniem jaunu, svaigu un neizmirstamu garšu. Pat tad, ja kāds domā, ka uz svētku galda katru gadu jābūt vieniem un tiem pašiem ēdieniem, ir vērts pamēģināt patīkami pārsteigt savu viesus.

## Cenas dažādība

Sēnes, zivis, medījums, atsauces uz reģionālo virtuvi, seno receptu atsvaidzinājums, bet varbūt kulinārs ceļojums



*Meklējiet idejas, kā pārliecināt klientus izmantot Jūsu svētku sarīkojumu piedāvājumus. Vai vēlaties zināt, kurus pasaules Ziemassvētku ēdienus vērts izmantot Jūsu virtuvē?*

*Apmeklējiet [www.ufs.com](http://www.ufs.com) un iepazīstiet mūsu šefpavāru rakstus, ieteikumus un inspirācijas.*

uz ārzemēm un ar kastaņiem pildīts tītars vai spāņu paprika, kas pildīta ar žāvētu mencu?

Mēģiniet, meklējiet, eksperimentējiet. Šefpavāri un pavāri, dodiet iemeslu runāt par Jūsu ēdienkarti, slavēt to, bet vēlāk atcerēties un meklēt šīs garšas. Lai Jūsu ēdienkarte aicina viesus pagaršot katru uz galda esošo ēdienu.

Mierīgs uzņēmuma darbinieku vakars vai svētku ballīte ar dejām? Uzņēmumiem ir dažādas vēlmes gan par atmosfēru, kurā vēlas pavadīt laiku, gan par ēdienkarti šim vakaram. Līdzīgi ir ar svētkiem – dažiem svarīga ir garīgā pieredze, citi priecājas par iespēju atpūsties no darba, vēl citi ar nepacietību gaida dāvanas.

Decembra pasākumu iemeslu ir dažādi, tāpat kā ar tiem saistītās vēlmes. Vairumam cilvēku svarīgākā ir atmosfēra pie galda – kņada, sirsnība un kopības meklējumi. Bet noskaņa lielā mērā ir atkarīga no tā, kas ir uz galda, tāpat no Jūsu pūlēm!

# BARAVIKU CAPPUCCINO ZUPA

## AR KAZAS SIERU



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Baraviku krēms:

RAMA Culinesse Profi	cepšanai
Šalotes sīpoli	0,100 kg
Baravikas	0,300 kg
Sāls, pipari	pēc garšas
Sauss baltvīns	0,100 l
Dārzeņu novārījums	2,200 l
KNORR baraviku zupa	0,190 kg
KNORR timiāns Primerba	pēc garšas

#### Kazas siera putas:

Kazas siers	0,050 kg
RAMA Cremefine Profi 31 %	0,200 l

#### Dekorēšanai:

Baraviku pūderis	dekorēšanai
Timiāns	10 zariņi
Baraviku gabaliņi	10 gab.



### GATAVOŠANA

#### Baraviku krēms:

- Apcepjiet kubiņos sagrieztus Šalotes sīpolus uz Rama Culinesse, pievienojiet sagrieztas baravikas un izcepjiet. Pārkaisiet ar sāli un pipariem pēc garšas, pārlejiet ar vīnu un samaziniet cepšanas intensitāti.
- Pievienojiet dārzeņu uzlējumu un vāriet apmēram 20 minūtes.
- Pievienojiet KNORR baraviku zupu.
- Visu labi samaisiet un pievienojiet timiānu Primerba. Zupu pārlejiet šķīvī vai bļodā.

#### Kazas siera putas:

- Izkausējiet kazas sieru uzsildītā Rama Cremefine un saputojiet ar rokas putotāju.



### PASNIEGŠANA

- Uzmanīgi uzlieciet putas uz sagatavotā baraviku krēma. Pārkaisiet ar baraviku pūderi, dekorējiet ar timiānu un baraviku gabaliņiem.



### IETEIKUMS

Baraviku pūderi pagatavot ir ļoti vienkārši un tas piešķirs ēdienam stabilitāti un īpašu sēņu aromātu – atliek vien sarīvēt kaltētas baravikas.



#### KNORR BARAVIKU ZUPA

Tradicionāla cēlo baraviku zupa ar intensīvu garšu un smaržu. Lielski piemērota pamatēdienam, sēņu zupu, mērču un pildījumu sēņu aromāta pastiprināšanai.





# ZIVS

## AR CONFIT KARTUPEĻIEM UN DĀRZEŅIEM



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Zivs buljons:

Sīpoli	0,100 kg
Burkāni	0,050 kg
Selerijas	0,060 kg
Laurlapa	1 gab.
Ūdens	2,000 l
Knorr Professional zivs buljona esence	0,060 l
Citronu sula	pēc garšas
Karpa (izķidāta)	0,500 kg
RAMA Cremefine Profi 15 % pasniegšanai	0,050 l

#### Zivs kotletītes ar spinātiem:

Vārīta zivs	0,300 kg
RAMA Cremefine Profi 31 %	0,050 l
Citrons, sāls	pēc garšas
Svaigi spināti	0,050 kg

#### Confit kartupeļi:

Kartupeļi (gabaliņos)	0,300 kg
Sāls	pēc garšas
Eļļa	0,100 l
Olīveļļa	0,050 l
Ķiploks	3 daiviņas

#### Dārzeņu strēmelītes:

Burkāni	0,150 kg
Lapu selerijas	0,120 kg
Pētersīļu saknes	0,070 kg

#### Dekorēšanai:

Dilles	dekorēšanai
Kreses	dekorēšanai



### GATAVOŠANA

#### Zivs buljons:

- Dārzeņus sagrieziet gabaliņos un vāriet, līdz tie mīksti, pievienojot lauru lapu. Pievienojiet zivs buljona esenci, citrona sulu un izķidāto karpu.
- Pavāriet vairākas minūtes un atstājiet atdzist.
- Atdzisušo novārījumu nokāšiet, atdaliet zivs gaļu no asakām un ādas.

#### Zivs kotletītes ar spinātiem:

- Vārītu zivi samaliet ar Rama Cremefine, pievienojiet sāli un citrona miziņu.
- No iegūtās masas veidojiet kotletītes un ierullējiet tajās spinātu lapas, kas pirms tam blanšētas un norūdītas aukstā ūdenī.

#### Confit kartupeļi:

- Pievienojiet kartupeļiem sāli un ievietojiet tos vakuuma maisiņā, pievienojiet eļļu, ķiplokus un vāriet, līdz tie mīksti.

#### Dārzeņu strēmelītes:

- Sagrieziet dārzeņus žuljēnā, apcepjiet tos eļļā kopā ar no confit palikušajiem kartupeļiem. Pievienojiet sāli pēc garšas.



### IETEIKUMS

Šāda zupas kompozīcija, pateicoties sastāvdaļu izvietošanas veidam, tiek saukta par „vanniņu”, jo, to veidojot, sastāvdaļas tiek izvietotas dziļā šķīvī un pārlietas ar buljonu vai mērci. Svarīgi, lai sastāvdaļas būtu redzamas un nebūtu pilnīgi pārlietas. Vairāk informācijas par kulinārajiem stiliem un tendencēm meklējiet tīmekļa vietnē [www.ufs.com](http://www.ufs.com).



### PASNIEGŠANA

- Uzvāriet buljonu, pievienojiet Rama Cremefine Profi un izvēlieties garšvielas.
- Šķīvī vai bļodā ievietojiet siltu zivs kotleti, kartupeļus un dārzeņus smalkos salmiņos. Pārlejiet ar buljonu Cremefine Profi.
- Dekorējiet zivi ar dillēm vai kreses lapiņām.



### KNORR PROFESSIONAL ZIVS BULJONA ESENCE

Izceļ zivs garšu un aromātu. Šķidrā konsistence atvieglo dozēšanu, produkts viegli izkļiedējas pa ēdienam un lieliski sajaucas ar citām sastāvdaļām.







# SIĻĶU SALĀTI

## AR GRILĒTU PAPIKU UN SVIESTA BEKĀM



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Siļķu salāti:

Siļķes	0,700 kg
Sīpoli	0,120 kg
KNORR cepta konservēta paprika	0,300 kg
Marinētas sēnes (sviesta bekas)	0,150 kg

#### Mērce:

Eļļa no ceptās paprikas	0,100 l
KNORR Garden salātu mērce	0,030 kg
Eļļa	0,050 l
Sinepes ar sēklām	pēc garšas

#### Dekorēšanai:

KNORR grauzdiņi	dekorēšanai
Redīsu šķēlītes, mikro zaļumi	dekorēšanai



### GATAVOŠANA

#### Siļķu salāti:

- Pamērcējiet siļķes aukstā ūdenī (mērcēšanas laiks atkarīgs no siļķu veida).
- Uzlieciet siļķes uz sieta, lai tās labi notecētu.
- Sīpolus sagrieziet ripiņās, bet papriku un sēnes – pēc saviem ieskatiem.

#### Mērce:

- Eļļu no paprikas samaisiet ar Garden salātu mērci, eļļu un sinepēm. Pārlejiet salātus ar pagatavoto mērci un paturiet tā diennakti.



### PASNIEGŠANA

- Salātus dekorējiet ar grauzdiņiem, redīsu šķēlītēm un mikro zaļumiem.



### IETEIKUMS

Siļķu salātus var pasniegt kā tartaru – visas sastāvdaļas sagriež gabaliņos un samaisa.



### KNORR GARDEN SALĀTU MĒRCE

Svaiga zaļumu un citronu garša. Lieliski piemērota kā klasiskā vinegreta salātu mērce vai bāze speciāli veidotu salātu mērcēm.







# KRAUKŠĶĪGAIS LASIS

AR KEILU, GAILENĒM UN PIPARU-CITRONU MĒRCI



## SASTĀVS

10 porcijām

### Zivs:

Laša fileja	1,800 kg
Sāls	pārkaisīšanai
Cukurs	pārkaisīšanai
RAMA Culinesse Profi	cepšanai

### Mērce:

KNORR citrona un sviesta mērce	0,080 kg
Ūdens	0,500 l
Kausēts sviests	0,025 kg
Sīpoli	0,040 kg
Marinēti zaļie pipari	0,025 kg
Dilles	0,010 kg

### Dārzeņi:

Olīveļļa	0,040 l
Gailenes	0,300 kg
Keila kāposts	1,400 kg
Burkāni (strēmelītēs)	0,250 kg
Sāls	pēc garšas



## IETEIKUMS

Ja vēlaties, lai zivs garša dominētu un ideāli pieskaņotos piedevām, piemēram, dārzeņiem vai mērcei, pievienojiet garšvielas tā, kā aprakstīts. Tā izdosies iegūt interesantu struktūru un kraukšķīgu ādiņu.



## GATAVOŠANA

### Zivs:

- Nomazgājiet fileju, sadaliet to porcijās un no abām pusēm pārkaisiet ar sāli un cukuru.
- Pēc 20 minūtēm noskalojiet zivi aukstā ūdenī, nosusiniet papīra dvielī un pācepiet uz Culinesse Profi.

### Mērce:

- Citronu un sviesta mērci izmaisiet ūdenī un uzvāriet
- Apcepiet sviestā sīpolus ar pipariem un ielieciet mērcē. Pirms pasniegšanas pievienojiet svaigi kapātas dilles.

### Dārzeņi:

- Uzkarsētā eļļā apcepiet gailenes, pievienojot plaucētu keila kāpostu un burkānus. Garšvielas dārzeņiem pievienojiet pēc garšas.



## PASNIEGŠANA

- Pasniedziet lasi ar dārzeņiem un citronu un piparu mērci.



### KNORR CITRONU UN SVIESTA MĒRCE

Viegla krēmveida konsistences mērce, kas lieliski piemērota putnu gaļai, zivij, truša gaļai un dārzeņu ēdieniem.







# ĀBOLU STRŪDELE

## AR VANIĻAS MĒRCI



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Pildījums:

Nomizoti un gabaliņos sagriezti āboli	1,000 kg
Rozīnes	0,100 kg
Rieksti	0,100 kg
Brūnais cukurs	0,150 kg
Kanēlis	0,004 kg
Mannas putraini	0,080 kg

#### Mīkla:

Iesals	0,020 kg
Pūdercukurs	0,020 kg
Milti	0,250 kg
Ola	1 gab.
Olas dzeltenums	1 gab.
Skābais krējums	0,045 kg
RAMA Profi margarīns 75%	0,100 kg

#### Pasniedzšana:

CARTE D'OR vaniļas muss (šķidrāis)	0,300 l
------------------------------------	---------



### IETEIKUMS

Šis klasiskais austriešu deserts ir lieliska alternatīva parastajam ābolu pīrāgam. Lieliski garšo sasil-dīts un pasniegts ar vaniļas mērci un saldējumu.



### GATAVOŠANA

#### Pildījums:

- Samaisiet ābolus ar rozīnēm un riekstiem un apkaisiet ar cukuru.
- Nolejiet izdalījušos sulu, pievienojiet kanēli, mannas putrainus un rūpīgi izmaisiet.

#### Mīkla:

- Iesalam uzkaisiet pūdercukuru un rūpīgi samaisiet ar karoti.
- Lemaisiet iesalu ar cukuru miltos, piesitiet olu, olas dzeltenumu, pievienojiet krējumu un visu labi samaisiet.
- Pēc tam, nepārtraukti maisot, pievienojiet izkausētu Rama Profi.
- Atstājiet uz apmēram 30 minūtēm, lai mīkla paceļas.
- Mīklu izrullējiet plānā taisnstūrī, pārklājiet ar sagatavoto ābolu pildījumu un sarullējiet.
- Cepiet 175°C temperatūrā 20–30 minūtes.



### PASNIEGŠANA

- Strūdeli pasniedziet ar šķidro Carte D'or vaniļas muss. To var pasniegt gan aukstu, gan karstu.



### CARTE D'OR VANIĻAS MUSS

Šķidrāis muss, ko var pasniegt gan kā mērci desertiem, gan saputot un pasniegt kā desertu vai dekoru.









# KARNE

Ballītes, sarīkojumi, banketi... Karnevāls - tā ir nebeidzama  
līksmība!

Viesiem tas nozīmē tikšanos draugu pulkā, dejas līdz rītam,  
tostus un, protams, bagātīgi klātu galdu. Šefpavāriem tā ir  
iespēja parādīt, ko viņi spēj izdarīt ar eksotiskām receptēm.  
Ļaujām viņiem iztēlei!



A woman with her hair styled in an updo is wearing a gold, ornate masquerade mask. She is holding a glass of white wine in her right hand. She is wearing a red dress with a white lace collar and a pearl necklace. The background is a library with bookshelves filled with books. The word "VÄLS" is written in large white letters across the center of the image. There is a gold, textured triangular shape in the bottom right corner.

VÄLS



# Karnevāls



Jaungada karnevāls ir nevaldāmu svinību laiks, ko cilvēce svin jau simtiem gadu. Lai gan pati karnevāla ideja ir kļuvusi par tradīciju, vajadzība pēc pašizteiksmes, brīvības un uzvedības bez ierobežojumiem mums vienmēr ir bijusi ļoti tuva. Mūsdienās vairs nav kungu izbraucienu ar kamanām un ciema maskarādes, taču vienmēr būs cilvēki, kas karnevāla pasākumos līksmos līdz rīta gaismai.



Ko darīt, lai viesi izvēlētos mūsu uzņēmumu? Neļaujieties stereotipiem! Viesiem nepietiek tikai ar vienkāršu līkmošanas ziemas naktī – viņi gaida brīnumus, pozitīvu izraušanos no ikdienas rutīnas un mirkli, kurā tie vēlēsies dalīties ar draugiem un paziņām.

## Ne no šī gadsimta, ne no šīs pasaules

Viņus tiešām pārsteigs tradicionālā 20. gs. 20. gadu tematika, dalībniekiem sacenšoties apgērbu krāšņumā. Neatņemamus šī laika elementus – garas kleitas un ieturētas maskas – papildinās starpkaru perioda iedvesmota ēdienkarte ar raksturīgiem gaļas ēdieniem: zoss un pīles cepeti, jēra gaļu vai medījumu, kā arī izsmalcinātiem pudiņiem, galertiem un mērcēm.

Var ceļot gan laikā, gan telpā. Populārais Riodežaneiro karnevāls ir ideju

vācele eksotiskām garšu spēlēm, jo pie mums brazīliešu virtuvi nevar visnobraudīt jebkurā restorānā. Klasikas cienītājiem patiks saistība ar Venēcijas karnevālu. Atliek vien pieminēt, ka ēdienkarte jāpapildina ar itāļu ēdieniem un plašu Prosecco izlasi.

Tematisko pasākumu idejas var smelties visur – filmās, seriālos, spēlēs vai komiksos. Viena izteikta tēma, piemēram, Džeimss Bonds, Troņu spēles vai Minecraft, piešķirs pasākumam raksturu un iezīmēs ēdienkarti. Ko vēl vajadzētu? Sporta disciplīnu, siltās zemēs pavadīta atvaļinājuma, ģeometrisku vai spoguļu motīvu. Vai virtuve laboratorijā un pasākums ar nosaukumu „Zinātnieku nakts”.

## Aiziet – līksmoties!

Bet varbūt stafeti nodot viesiem? Galu galā vislielāko prieku sniedz iespēja kaut ko darīt pašiem. Patiesi daudzu pasūtīto pasākumu tendence ir sniegt

pasākuma viesiem iespēju pašiem piedalīties ēdienu gatavošanā. Slēgtos uzņēmuma pasākumos par atrakciju var kļūt vieta saldējuma deserta pagatavošanai vai kokteiļu jaukšanai. Mūsdienās cilvēki neiet uz pasākumiem tikai, lai paēstu, iedzertu un padejotu. Viņi kolekcijā piedzīvotos mirkļus.

Izdevies karnevāls ilgs līdz pašam rītam, tāpēc ēdienkartē nedrīkst pietrūkt ēdienu. Tā kā notiks dejas, uz galda jābūt mazām sālām un saldām uzkodām. Būtu labi, ja ēdieni, to izcelsme un krāsas atbilstu galvenajai vakara tēmai.

Karnevāls ir lielisks brīdis, lai izmēģinātu, uzdrīkstētos, kā arī atvērtu citus un sevi jaunai pieredzei. Lai arī esam tālu no Latīņamerikas krasta temperamenta, arī mēs esam gatavi izpriecām – īpaši pie bagātīgi klāta galda. Kas gan to zina labāk par jums, šefpavāriem un pavāriem?



*Vēlaties uzzināt, kāds karnevāla pasākums apmierinās milleniāls paaudzi vai kāpēc šajā sezonā valda melna vai zelta krāsa un kā to pieskaņot tematiskā pasākuma ēdienkartei?*

*Ienāciet [www.ufs.com](http://www.ufs.com) un izlasiet mūsu šefpavāru rakstus, ieteikumus un uzziniet, kur iedvesmu smeļas viņi.*

# TOM YUM GARNEĻU ZUPA



## SASTĀVS

10 porcijām

### Zupa:

Ūdens	2,800 l
KNORR sarkanā karija pasta	0,040 kg
KNORR jūras velšu buljona pasta	0,040 kg
Kafīra laima lapas	6 vnt.
Melnsvītras makstaines	0,500 kg
Mazgātas garneles	0,750 kg
Kokteiļu tomāti	0,250 kg
Laims	2 gab.
Zivju mērce	pēc garšas
Svaiga koriandra zariņi	dekorēšanai



## GATAVOŠANA

### Zupa:

- Uzvāriet ūdeni, pievienojiet sarkanā karija pastu, jūras velšu buljonu, kafīra laima lapiņas un uzvāriet.
- Pievienojiet sagrieztas sēnes, garneles un tomātus un vāriet vairākas minūtes.
- Pievienojiet zupai laima sulu un zivs mēr-ci. Pirms pasniegšanas pārberiet ar svaigu koriandru.



## IETEIKUMS

Sarkanā karija pastā ir tradicionālas sastāvdaļas Tom Yum zupas pagatavošanai: citronzāle, Taizemes ingvers un kafīra laima lapiņas, tāpēc zupai piešķirt autentisku garšu ir daudz vienkāršāk.



## KNORR SARKANĀ KARIJA PASTA

Autentiska Taizemes virtuves recepte, kas veidota no svaigām Taizemes sastāvdaļām: citronzāles, ķiploka, Šalotes sīpoliem, sarkanajiem asajiem pipariem, kafīra laima lapiņām un koriandra. Vidēji asa.







# SOUS-VIDE CŪKGAĻA

AR MEDNIEKU MĒRCI UN GAILENĒM



## SASTĀVS

10 porcijām

### Gaļa:

Atkaulota cūkgaļas karbonāde 1,300 kg

### Sālījums:

Akmens sāls 0,065 kg  
Cukurs 0,040 kg  
Ūdens 2,500 l

### Mednieku mērce:

Eļļa 0,040 l  
Šalotes sīpoli 0,080 kg  
Gailenes 0,130 kg  
Baltvīns 0,300 l  
KNORR Gravy mērce 0,500 l  
Timiāns 0,005 kg  
Kokteiļu tomāti 0,180 kg  
Sviests 82 % konsistencei

### Pasniegšana:

KNORR kartupeļu putra ar pienu 0,180 kg  
Ūdens 1,000 l



## IETEIKUMS

Šādi pagatavota gaļa ir piemērota aukstajai bufetei.



## GATAVOŠANA

### Gaļa:

- Nomazgājiet gaļu un iemērciet sālījumā uz 12 stundām.
- Gaļu cieši ietiniet pārtikas plēvē un uz divām stundām ielieciet konvekcijas krāsnī 67°C temperatūrā tvaicēšanai.

### Mednieku mērce:

- Eļļā apcepjiet kubiņos sagrieztus Šalotes sīpolus un gailenes, pievienojiet vīnu un iztvaičējiet. Atbilstīgi uz iepakojuma norādītajai informācijai sagatavotu Gravy mērci pavāriet vairākas minūtes. Pievienojiet timiānu un tomātus.
- Mērci sabiezini ar auksta sviesta gabaliņiem.



## PASNIEGŠANA

- Porcijās sadalītu fileju pasniedziet ar mednieku mērci un kartupeļu biezeni



## KNORR GRAVY MĒRCE

Ātrs un vienkāršs veids, kā pagatavot izteiktas gaļas garšas un krāsas mērces bāzi dažādām tumšajām mērcēm.







# PĪLE AUSTRUMU GAUMĒ



## SASTĀVS

10 porcijām

### Pīle:

Pīle	2 gab.
Anīss, krustnagliņas, kanēlis (malts)	pēc garšas

### Sālījums:

Ūdens	1,000 l
Sāls	0,040 kg
KNORR Professional putnu gaļas buljona esence	0,010 l

### Mērce dārzeņiem un pīlei

KNORR Ketjap Manis saldā sojas mērce	0,200 kg
Cukurs	0,060 kg
Plūmju vīns	0,080 l
Rīsu etiķis	0,030 l

### Pasniegšana:

Dārzeņi: burkāni, Ķīnas kāposti (pak choy), cukini, cukurzirņi, lapu selerijas 0,800 kg	0,800 kg
Graudzētas sezama sēkliņas	0,020 kg



## IETEIKUMS

Pīli var aizstāt ar vistu. Šādā gadījumā pagatavošanas temperatūra jāsamazina līdz 77°C. Svarīgi, lai, iespraužot zondi, temperatūra nebūtu zemāka par 62°C.



## GATAVOŠANA

### Pīle:

- Nomazgājiet pīli, izņemiet kaulus, iekšpusi ierīvējiet ar maltu anīsu, krustnagliņām un kanēli.

### Sālījums:

- Aukstā ūdenī izšķīdiniet sāli un putnu gaļas buljona esenci. Ar sagatavoto sālījumu apsliekiet pīļu krūtiņas un stilbiņus.

### Pīles gatavošana:

- Sasieniet pīlei kājas un pakariniet to ledusskapī. Turiet pīli ledusskapī trīs dienas.
- Ielieciet pīli konvekcijas krāsnī uz trim stundām 85°C temperatūrā.
- Sagatavoto pīli apcepjiet krāsnī 290°C apmēram 7 minūtes, lai tā būtu kraukšķīga.

### Mērce dārzeņu un pīles pārļiešanai:

- Bļodā samaisiet visas sastāvdaļas un vāriet uz lēnas uguns līdz biezas glazūras konsistencei.
- Atdzisušo mērci pārlejiet plastmasas pudelē.



## PASNIEGŠANA

- Dārzeņus apcepjiet pannā, lai tie būtu kraukšķīgi. Sadaliet pīli porcijās.
- Šķīvī sagatavojiet dārzeņu un pīles kompozīciju. Pārlejiet ar sagatavoto mērci un pārkaisiet ar sezama sēklām.



### KNORR KETJAP MANIS SALDĀ SOJAS MĒRCE

Autentiska Āzijas virtuves mērce. Saldāka un mazliet biezāka nekā klasiskā sojas mērce. Piešķir ēdienam tumši zeltainu nokrāsu un piesātinātu garšu.







# TĪTARA SAUTĒJUMS

AR SAMTBEKĀM UN GRILĒTIEM PIPARIEM



## SASTĀVS

10 porcijām

### Sautējums:

Atkaulots tītara stilbs	1,500 kg
Sāls, pipari	pēc garšas
Eļļa	0,050 l
KNORR Demi Glace mērce	0,060 kg
Ūdens	0,500 l
Ķiploks	1 galviņa
Sambal oelek aso piparu pasta	0,008 kg
Sīpoli	0,200 kg
Saldētas samtbekas	0,300 kg
KNORR Peperoni Grigliati grilēta paprika	1 bundžiņa

### Pasniegšana:

Pētersīļu lapiņas	0,005 kg
-------------------	----------



## GATAVOŠANA

### Sautējums:

- Sagrieziet tītara stilbu lielos gabalos, pārkaisiet ar sāli, pipariem un apcepiet eļļā.
- Pārlejiet gaļu ar izkausētu Demi-Glace mērci un sambal oelek.
- Sautējiet, līdz gaļa ir mīksta.
- Atlikušās sastāvdaļas sagrieziet, pievienojiet sautējumam un sautējiet vairākas minūtes.



## PASNIEGŠANA

- Sautējumu pasniedziet pārkaisītu ar pētersīļu lapiņām.



## IETEIKUMS

Tītara stilbiņš lieliski piemērots sautētiem ēdieniem, jo tas ir sulīgs.



## KNORR DEMI-GLACE MĒRCE

Mērce ar izteiksmīgo un intensīvo ceptas gaļas garšu ir pamats daudzu citu tumšo mērču pagatavošanai.









# LIELLOPA BURGERS

AR KALTĒTIEM TOMĀTIEM UN BBQ MĒRCI



## SASTĀVS

10 porcijām

### Sviesta maizīte:

Piens	0,260 l
Iesals	0,020 kg
Milti	0,400 kg
Cukurs	0,025 kg
Sāls	0,015 kg
Sviests	0,050 kg
Ola	1 gab.
Ūdens	

### Gaļa:

Malta liellopa gaļa	1,800 kg
KNORR Professional liellopa buljona esence	0,030 kg

### Piedevas:

KNORR Pomodori Secchi kaltēti tomāti	0,200 kg
Grilēti šampinjoni	0,400 kg
HELLMANN'S Barbecue mērce	0,250 kg
Salātu maisījums	0,250 kg
Marinēti sīpoli	0,200 kg



## IETEIKUMS

Ja nepieciešams, veidojot gaļas burgerus, aplskiet tos ar aukstu ūdeni. Tas ļaus iegūt lipīgāku gaļas struktūru un saglabāt tās sulīgumu.



## GATAVOŠANA

### Sviesta maizīte:

- Siltā ūdenī izkausējiet raugu, pievienojiet miltus, cukuru, sāli un pielejiet atdzesētu izkausētu sviestu. Vislabākais rezultāts iegūstams lēnai maisīšanai, izmantojot virtuves robotu.
- Mīklu uz 1 stundu ielieciet ledusskapī un pēc tam izmīciet un sadaliet 10 daļās. Izveidojiet maizītes un iesmērējiet tās ar sakultu olu un ūdeni.
- Cept 15–20 minūtes 200°C temperatūrā.

### Gaļa:

- Pievienojiet gaļai liellopa buljona esenci. Izveidojiet burgerus un izcepiet uz restēm.

### PASNIEGŠANA:

- Pārgrieziet maizīti un uz tās apakšējās daļas uzlieciet izcepto gaļas burgeru, ko apsmērējiet ar barbekjū mērci un pievienojiet piedevas.



### HELLMANN'S BARBEKJŪ MĒRCE

Lietošanai gatava tradicionāla barbekjū mērce ar dūmu aromātu, kas izcels grilētu ēdienu garšu.







# VANIĻAS KRĒMS

## AR PUTUKRĒJUMU



### SASTĀVS

10 porcijām

#### Vaniļas muss:

CARTE D'OR vaniļas  
muss (šķidrāis) 1,000 l  
Konjaks un brendijs 0,150 l

#### Dekorēšanai:

CARTE D'OR  
Creme Dolce 0,300 kg



### GATAVOŠANA

#### Vaniļas krēms:

- Sasildiet vaniļas muss un sajauciet to ar alkoholu.
- Iepildiet glāzēs un uzpūstiet Creme Dolce.



### IETEIKUMS

Šis deserts – bombardino – slēpošanas kūrortos ir īpaši iecienīts alkoholiskais dzēriens, kas saspīd. Saldais krējums Creme Dolce to lieliski papildina un dekorē.



#### CARTE D'OR CREME DOLCE

Īpaši augstas kvalitātes saldināts putukrējums praktiskā dozatorā.













A photograph of a restaurant table set for a meal. The table is covered with a white tablecloth and has several place settings, including white plates, silverware, and glasses. A white napkin is folded into a decorative shape. In the background, a Christmas tree is visible, decorated with warm white lights and gold ornaments. The scene is dimly lit, creating a cozy and festive atmosphere.

**NAV ATKLĀTĀKAS  
MĪLESTĪBAS PAR  
MĪLESTĪBA UZ ĒDIENU.**

**DŽORDŽS BERNARDS ŠOVŠ  
(GEORGE BERNARD SHAW)**

# Produkti profesionāļiem

## MĒRCES UN REDUKCIJAS



**KNORR  
baltā mērce**  
Neto svars: 0,95 kg



**KNORR  
Demi-Glace mērce**  
Neto svars: 0,75 kg



**KNORR  
Gravy mērces pasta**  
Neto svars: 1,2 kg



**KNORR  
Gravy mērce**  
Neto svars: 1,4 kg



**KNORR  
Cafe de Paris mērce**  
Neto svars: 0,8 kg



**KNORR  
citrona un sviesta mērce**  
Neto svars: 0,8 kg



**KNORR  
holandiešu mērce**  
Neto svars: 1 kg



**KNORR  
mednieku mērce**  
Neto svars: 1,1 kg



**KNORR šampinjonu  
un baraviku mērce**  
Neto svars: 1 kg



**KNORR  
ungāru mērce**  
Neto svars: 1,2 kg



**KNORR mērce ar  
zaļajiem pipariem**  
Neto svars: 0,85 kg



**KNORR KĀrtu sieru  
mērce ar brokoļiem**  
Neto svars: 0,9 kg



**KNORR  
Boloņas mērce**  
Neto svars: 1 kg



**KNORR  
Carbonara mērce**  
Neto svars: 1 kg



**KNORR Napoli  
spageti mērce**  
Neto svars: 0,9 kg



**KNORR Professional  
liellopa reducija mērcēm**  
Neto svars: 0,8 kg



## BULJONI



**KNORR vīstas  
buljona pasta**

Neto svars: 1 kg



**KNORR liellopa  
buljona pasta**

Neto svars: 1 kg



**KNORR jūras velšu  
buljona pasta**

Neto svars: 1 kg



**KNORR  
vīstas buljons**

Neto svars: 0,9 kg



**KNORR  
liellopa buljons**

Neto svars: 0,9 kg



**KNORR  
dārzeņu buljons**

Neto svars: 1 kg



**KNORR  
sēņu buljons**

Neto svars: 1 kg



**KNORR kūpinātas  
gaļas buljons**

Neto svars: 1 kg

## PRIMERBA GARŠVIELU PASTAS



**KNORR Professional  
bazilika pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
sarkanā pesto pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
ķiploku pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
šampinjonu pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
garšaugu pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
Provansas garšaugu  
pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
itāļu garšaugu pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
rozmarīna pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
timiāna pasta**

Neto svars: 0,34 kg



**KNORR Professional  
ceptu sīpolu pasta**

Neto svars: 0,34 kg

## CITI PRODUKTI



**KNORR Aroma Mix  
garšvielu maisījums**

Neto svars: 1,1 kg



**CARTE D'OR šokolādes  
muss (šķidrāis)**

Tilpums: 1 l



**CARTE D'OR vaniļas muss  
(šķidrāis)**

Tilpums: 1 l



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



**Unilever  
Food  
Solutions**