



# Meniu

## Ruduo - žiema



Unilever  
Food  
Solutions



# Turinys

## 3 ĮŽANGA

### 4 LINKSMYBĖS BE STABDŽIŲ

- 6 Žandai sluoksniuotoje tešloje
- 8 Confit žąsis su šaltalankiais ir juodosiomis voveraitėmis
- 10 Sous-vide viščiukas su keptais moliūgais ir grybų padažu
- 12 Šernienos kepsnys su rozmarinais pagardintomis bulvėmis su kreminiu kepsnių padažu ir gorgonzola
- 14 Šokolado putėsiai su riešutais ir fruželina su pipirais
- 16 Karštas šokoladas su apelsinų žievelėmis

### 18 GRUODŽIO PASISĖDĖJIMAI

- 22 Baravykų kapučino sriuba su ožkos pieno sūriu
- 24 Žuvienė su confit bulvėmis ir daržovėmis
- 26 Silkių salotos su griliuota paprika ir kazlėkais
- 28 Traški lašiša su gūžiniais kopūstais, voveraitėmis ir pipirų-citrinų padažu
- 30 Obuolių štrudelis su vanilės padažu

### 32 KARNAVALAS

- 36 Tom Yum krevečių sriuba
- 38 Sous-vide kiaulienos nugarinė su medžiotojų padažu ir voveraitėmis
- 40 Antiena rytietiška
- 42 Kalakutienos troškiny su aksombaravykiais ir ant grotelių keptomis paprikomis
- 44 Jautienos mėsainis su džiovintais pomidorais ir BBQ padažu
- 46 Vanilinis kremas patiekiamas su plakta grietinėle

### 50 PROFESIONALAMS SKIRTI PRODUKTAI

ĮŽANGA



Paskutinės metų savaitės – tai ypatingas laikotarpis. Daugybės susitikimų ir progų pasilinksinti laikas. Pats kalendorius suteikia tam daug progų. Helovinas, Kūčios, Kalėdos, įmonių naujametiniai renginiai, karnavalai. Visi šie renginiai yra neatsiejamai susiję su maistu. O tai puiki galimybė Jums, virtuvės šefai, parodyti savo sugebėjimus!

Metų pabaiga virtuvėje yra nepaprastai darbingas laikotarpis. Bet tai taip pat puiki proga atrasti tradicinius patiekalus iš naujo, pristatyti inspiracijas ir nustebinti svečius. Sekančiuose puslapiuose mūsų virtuvės šefai pataria, kaip rasti naujų idėjų tradicinėms progoms, ieškoti šviežumo, atrodytų, įprastuose, nuobodžiuose patiekaluose ir kaip, greitai suteikti jiems nepakartojamą skonį. Taip pat patariame, kokių būdu – šiuo ypatingai darbingu laikotarpiu – sutrumpinti patiekalų ruošimo laiką.

Puikiai žinome, kad renginiai – tai galimybė Jums parodyti savo aistrą, originalumą ir viziją. Dėl to verta jais pasinaudoti!

Sekančiuose puslapiuose rasite „Unilever Food Solutions“ virtuvės šefų sukurtus autorinius receptus, kurie kviečia eksperimentuoti su tradiciniais rudens-žiemos patiekalų skoniais. Kviečiame Jus drąsiai komponuoti meniu visoms ateinančioms progoms. Ir įrodyti Jūsų svečiams, kokią didžiulę įtaką geram renginiui turi maistas. O gero maisto be Jūsų nebus!

Sėkmės!

# Linksmybės be stabdžių



Vis šaltesni rytai, sniegas ir lietūs dienos metu, ilgi ir tamsūs vakarai... Mūsų ruduo ir žiema ne pats geriausias laikas pasivaikščiojimams ar bendravimui su gamta. Kompensuojame tai, sukurdami progų linksmybėms ir šokiams, draugiškiems susitikimams ir bendram valgymui. Virtuvės šefams tai išskirtinai įtempto darbo laikotarpis.



Helovinas, susitikimai Kalėdų išvakarėse, naujametiniai vakarėliai ir karnavalai, Šv. Valentino diena ir Užgavėnės – tai kelios populiariausios progos šventimui rudenį ir žiemą. Net jei ne kiekviena iš šių datų siejasi su renginio šimtui asmenų rengimu, vis tiek verta jas atsiminti ir akcentuoti sezoniniame meniu ar išskirtine patiekimo forma.

## Tradicinės šventės restorane

Kūčių vakarienės organizavimas restorane – tai nepaprastas iššūkis, juk reikia sukurti namų atmosferą ir patenkinti gomurius, kurie dažniausiai buvo pratinami prie skirtingų regionų mamų ir močiucių virtuvių.

Atraskite išskirtinumą, kuris skatins lankytojus rinktis būtent jūsų restoraną. Galbūt verta išbandyti šiuolaikinę tradicinių patiekalų interpretaciją? Arba organizuoti šventę ar – drąsiau – renginį, kurio pagrindą sudarytų šventiniai užsienio virtuvės skanėstai? Naujametinių ir karnavalių vakarėlių organizavimas reikalauja itin daug pastangų. Juk, remiantis atliktų tyrimų duomenimis, geras maistas yra svarbesnis už alkoholį (59 proc. ir 54 proc.)\*! Pasitikimo vaisės, šiltas švediškas stalas, šalti užkandžiai ir saldumynai turi būti parenkami remiantis ne tik šventės tema, bet ir svečių lūkesčiais. Niekas nedraudžia tokiomis atvejais suteikti laisvę fantazijai ir organizuoti teminius Džeimso Bondo, Rio de Žaneiro karnavalo ar XX amžiaus 20 ir 30 metų stiliaus vakarėlius.

## Užsakomųjų renginių šventės

Kiek kitaip yra užsakomųjų renginių versle, kuris žiemos sezonu aptarnauja daugybę įmonių susitikimų. O kiekvienos bendrovės renginys – tai vis

kitas susitikimo pobūdis, kiti žmonės ir kiti papročiai. Nesužinojus šių lūkesčių, neįmanoma sukurti meniu, kuris patenkintų lankytojus. Juk jauniems pasaulinės korporacijos darbuotojams parinksime vienokius patiekalus, tarnautojams ar profesoriams – kitokius, o darniai sandėlininkų ar vairuotojų komandai – dar kitokius. Tai reiškia iššūkius, kuriuos kiekvienas iš mūsų taip mėgsta!

Reiktų nepamiršti ir būtinybės prisiiderinti prie maistui alergiškų žmonių (pvz., glitimui, laktozei), vegetarų ar veganų poreikių. Apie skirtingas dietas rašome puslapyje [www.ufs.com](http://www.ufs.com), kuris padeda rasti kulinarinius sprendimus įvairiems mitybos įpročiams. Juk galų gale lankstumas yra viena svarbiausių gerų virtuvės šefų savybių.

## Šventės valgykloje

Reiktų nepamiršti taip pat įstaigų, siūlančių pietus verslo centruose ir

valgyklose. Ne tik todėl, kad kasdien ten besimaitinantys klientai įvertins sezoninius pasiūlymus. Bet ir todėl, kad progos ir tradicijos nustato meniu komponavimo kryptis, kas palengvina mūsų darbą.

Verta eksperimentuoti. Helovinui galima pasiūlyti moliūgų pyragą ar juoduosius makaronus su krevetėmis, o Šv. Valentino dieną pajvairinti rožiniu meniu: kremine burokėlių sriuba su kokosu pienu, salotomis su salotinėmis trūkažolėmis, marinuotais raudonaisiais svogūnais ir marinuotais ridikėliais ir avietėmis dažytais lietiniais su kamamberu ir spanguolių padažu.

Yra ir tokių vietų, kur darbuotojai nemėgsta eksperimentų. Dėl to čia tikrai bus įvertinti meduoliai, grybų sriuba ir kiti tradiciniai patiekalai.

Šiose geriausių sprendimų įvairioms progoms ir skirtingiems svečiams paieškose svarbu yra neprarasti sveiko proto... Ir patiems gauti iš šios sumaišties daug džiaugsmo.

*Virtuvės šefai virtuvės šefams – suteikiame Jums dar daugiau žinių ir įkvėpimo!*

*Kokios maisto tendencijos populiarėja pasaulyje? Kaip bendradarbiauti su renginių vadybininkais? Ką daryti, kad būtų sėkmingai kuriamas Jūsų asmeninis įvaizdis? Kaip kurti daržovių atitikmenis tradiciniams mėsos patiekalams?*

*Sėkmei virtuvėje nepakanka vien tik meistriškų kulinarinių įgūdžių. Reikia taip pat naujausių žinių apie maistą ir socialines tendencijas, besikeičiančius klientų lūkesčius ir rinkos naujienas. Patikrinkite, kaip Jūsų darbe galima panaudoti greitų priešpiečių mieste madą, vietinių „superfoods“ populiarumą ar žaibišką maisto pristatymą į namus. Sužinokite pirmi apie naujus produktus ir populiarumo viršūnę siekiančius patiekalus. Sužinokite, kuo žavisi Niujorko restorano lankytojai, o taip pat ką siūlo užsakomųjų renginių įmonės Paryžiuje.*

*Pateikiame informaciją, paremtą globalia „Unilever Food Solutions“ patirtimi, mūsų puikiu rinkos ir virtuvės šefų lūkesčių išmanymu. Žiūrėkite mūsų vaizdo įrašus „YouTube“, sekite mus „Facebook“. Lankytės reguliariai [www.ufs.com](http://www.ufs.com) ir skaitykite mūsų virtuvės šefų ir ekspertų straipsnius, patarimus ir inspiracijas.*

\* Tyrimai atlikti IIBR pagal prekės ženklą „Desperados“ užsakymą CAWI metodu.

# ŽANDAI

## SLUOKSNIUOTOJE TEŠLOJE



### SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

#### Žandai:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Kiaulienos žandai | 1,000 kg |
| KNORR Delikat     |          |
| mėsos prieskoniai | 0,015 kg |
| Aliejus           | kepimui  |
| Salierų šaknys    | 0,080 kg |
| Petražolių šaknys | 0,070 kg |
| Morkos            | 0,120 kg |
| Svogūnai          | 0,080 kg |
| Vanduo            | 1,000 l  |
| KNORR daržovių    |          |
| sultinio esencija | 0,020 kg |

#### Marinuotas kalafioras:

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Baltasis vyno actas | 0,125 l  |
| Vanduo              | 0,500 l  |
| Cukrus              | 0,080 kg |
| Jūros druska        | 0,030 kg |
| Kvapieji pipirai    | 5 vnt.   |
| Lauro lapelis       | 1 vnt.   |
| Kalafioras          | 1,000 kg |

#### Kalafiorų piurė:

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Pienas          | 0,600 kg     |
| Druska          | pagardinimui |
| Vanilės ankštis | pagardinimui |

#### Briuselio kopūstas:

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Briuselio kopūstai | 0,500 kg |
| KNORR Aroma Mix    |          |
| prieskonių mišinys | 0,020 kg |
| Sviestas           | 0,050 kg |

#### Sluoksniuotos tešlos pyragėliai:

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Sluoksniuota tešla | 0,600 kg |
| Kiaušinis          |          |
| (tešlai patepti)   | 1 vnt.   |



### PARUOŠIMAS

#### Kiaulienos žandai:

- Nuvalykite žandus, pagardinkite mėsos prieskoniais ir paskrudinkite iki aukso spalvos.
- Toje pačioje keptuvėje paskrudinkite daržoves.
- Žandus ir daržoves perdėkite į gilų G/N indą, užpilkite vandeniu, įpilkite daržovių esencijos ir troškinkite pridengus, kol taps minkšti.

#### Marinuotas kalafioras:

- Sudėkite visus kalafioro marinato ingredientus ir užvirkite.
- Iš kalafioro išpjaukite apie 0,400 kg gražiausių žiedelių ir išvirkite pusiau kietai. Kalafiorą įdėkite į karštą marinatą ir viską dar kartą užvirkite, o paskui palikite, kad atvėstų.

#### Kalafiorų piurė:

- Likusią kalafioro dalį išvirkite piene su trupčiu druskos, nukoškite, pridėkite vanilės ir sutrinkite.

#### Briuselinis kopūstas:

- Briuselio kopūstą pagardinkite su Aroma Mix prieskoniais ir paruoškite konvekciniame krosnyje, po to perdėkite į keptuvę ir apkepkite ant sviesto.

#### Sluoksniuotos tešlos pyragėliai:

- Iš sluoksniuotos tešlos išpjaukite skridinėlį ir juos iškočiokite. Išvirtus žandus ir daržoves sudėkite ant tešlos, patepkite išplaktu kiaušiniu ir iškepkite.
- Jeigu visi skruostai netilps į tešlą, juos galima papildomai išdėlioti lėkštėje.
- Redukuokite likusį skystį nuo žandų paruošimo ir sutirštinkite šaltu sviestu.



### PATEIKIMAS

- Lėkštėje išdėliokite kompoziciją iš sluoksniuotos tešlos pyragėlio, kalafiorų piurė, apkepinto marinuoto kalafioro ir briuselio kopūsto. Visą užpilkite paruoštu padažu.



### PATARIMAS

Įdarydami pyragėlį mėsa nepamirškite į žandus įmaišyti truputį atvėsinto padažo – tai suteiks patiekalui sultingumo.



#### KNORR AROMA MIX PRIESKONIŲ MIŠINYS

Prieskonių mišinys daržovėms, ryžiams ir makaronams, suteikiantis jiems naują charakterį.





# CONFIT ŽĄSIS

SU ŠALTALANKIAIS IR JUODOSIOMIS VOVERAITĖMIS



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Confit žąsis:

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Žąsis                                 | 2 vnt.    |
| KNORR Delikat prieskoniai paukštienai | 0,025 kg  |
| Apelsinų žievelės                     | 0,120 kg  |
| Aliejus                               | kepimui   |
| Cinamonas                             | 1 lazdelė |
| Gvazdikėliai                          | 5 vnt.    |
| Anyžiai                               | 3 vnt.    |
| Žąsų riebalai                         | virimui   |

### Pupos su degintu sviestu:

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| Pupos                    | 0,700 kg     |
| Sviestas                 | 0,200 kg     |
| KNORR vištienos sultinys | pagardinimui |

### Šaltalankių ir juodųjų voveraičių padažas:

|                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| KNORR Gravy padažas              | 0,040 g     |
| Vanduo                           | 0,500 l     |
| Džiovinotos juodosios voveraitės | 0,002 kg    |
| Aliejus                          | kepimui     |
| Askaloniniai svogūnai, kubeliais | 0,050 kg    |
| Lauro lapas                      | 1 vnt.      |
| Stumbrinė degtinė                | 0,100 l     |
| Šaltalankių pasta                | 0,050 kg    |
| Sviestas                         | tirštinimui |



## PATARIMAS

Pridėjus deginto sviesto patiekalui suteikiama švelnaus riešutų prieskonio.



## PARUOŠIMAS

### Confit žąsis:

- Žąsį supjaustykite gabaliukais, pagardinkite prieskoniais paukštienai ir palikite kelioms valandoms.
- Apelsinų žievelės supjaustykite gabaliukais, apkepinkite aliejuje, pridėkite likusius susmulkintus prieskonius ir pakepkite, užpilkite žąsų riebalais. Žąsienos gabaliukus sudėkite į riebalus, kad jie būtų apsemti.
- Virkite 90°C temperatūroje maždaug 6 valandas.

### Pupos su degintu sviestu:

- Pupas išvirkite sultinyje. Plačiame puode šildykite sviestą, kol jis įgys riešutų aromato. Sudėkite išvirtas pupas ir apkepkite.
- Pagal skonį pagardinkite vištienos sultiniu.

### Šaltalankių ir juodųjų voveraičių padažas:

- Gravy padažą išmaišykite vandenyje ir užvirkite
- Juodąsias voveraites užpilkite verdančiu vandeniu, nukoškite ir smulkiai supjaustykite.
- Aliejuje apkepkite askaloninius svogūnus su lauro lapeliu.
- Užpilkite stumbrine ir redukuokite, užpilkite padažu, įdėkite šaltalankių pastos ir trumpai pavirkite.
- Sudėkite voveraites ir dar trumpai pavirkite. Padažą sutirštinkite šalto sviesto gabaliukais.



## PATEIKIMAS

- Žąsieną padalinkite porcijomis, patiekite su pupomis ir šaltalankių bei juodųjų voveraičių padažu. Galite pridėti trintų batatų ar bulvių.
- Papuoškite bulvių traškučiais ir prieskoninėmis žolelėmis.



### KNORR DELIKAT PAUKŠTIENOS PRIESKONIAI

Penkiolikos prieskoninių žolelių, prieskonių ir daržovių kompozicija, idealiai tinkama paukštienos patiekalams pagardinti.





# SOUS-VIDE VIŠČIUKAS

## SU KEPTAIS MOLIŪGAIS IR GRYBU PADAŽU



### SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

#### Viščiukų krūtinėlės:

Viščiukų krūtinėlės  
(10 vnt.) 1,800 kg

#### Kepti moliūgai:

Moliūgas 1,000 kg  
KNORR Professional  
rozmarinų Primerba pagardinimui  
Aliejus 0,050 l

#### Grybų padažas:

Svogūnai kubeliais 0,070 kg  
Aliejus kepimui  
Aksombaravykiai 0,300 kg  
Vanduo 0,100 l  
Druska, pipirai pagal skonį  
RAMA Cremefine  
Profi 31 % 0,200 l  
KNORR Pievagrybių  
padažas 0,020 kg

#### PATEIKIMAS:

RAMA Culinesse  
Profi kepimui  
KNORR Professional  
Marinatas paukš-  
tienai 0,015 kg  
Gnocchi virtiniai 1,000 kg  
Petražolių lapeliai ½ ryšulėlio  
Rozmarinai papuošimui



### PATARIMAS

Pateikite viską išdėlioję lėkštėje „šiaurietišku“ stiliumi, sudarydami meninės ne-tvarkos efektą. Daugiau informacijos apie šiuolaikinės virtuvės tendencijas galima rasti tinklalapyje [www.ufs.com](http://www.ufs.com).



### PARUOŠIMAS

#### Viščiukų krūtinėlės:

- Nuvalykite viščiukų krūtinėlių gabaliukus ir vakuumuokite porcijomis. Virkite cirkuliatu-riuje 1 valandą 66°C temperatūroje.

#### Kepti moliūgai:

- Moliūgą nulupkite ir supjaustykite gabaliu-kais. Rozmarinų Primerba ir aliejų sumaišy-kite su moliūgu ir viską iškepkite orkaitėje.

#### Grybų padažas:

- Svogūnus pakepinkite aliejuje, pridėkite supjaustytą aksombaravykių ir apkepki-te. Užpilkite vandeniu ir troškinkite žemoje temperatūroje.
- Pabarstykite druska ir pipirais, įpilkite Cre-mefine Profi ir įdėkite grybų padažo, kuris paryškins grybų skonį ir sutirštins padažą. Viską patroškinkite.



### PATEIKIMAS

- Prieš patiekdami paskrudinkite viščiuką ant Rama Culinesse, supjaustykite į mažesnius gaba-liukus ir pagardinkite paukštie-nai skirtu marinatu.
- Patiekite su keptais moliūgais, grybų padažu ir virtais gnocchi su petražolėmis.
- Papuoškite rozmarino lapeliais.



### KNORR PIEVAGRYBIŲ PADAŽAS

Puiki kreminė konsistencija ide-aliai tinka prie mėsos patiekalų ir makaronų. Paryškina grybų skonį.





# ŠERNIENOS KEPSNYS

SU ROZMARINAIŠ PAGARDINTOMIS BULVĖMIS SU  
KREMINIU KEPSNIŲ PADAŽU IR GORGONZOLA



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Mėsa:

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Šernienos kumpis        | 2,400 kg    |
| Druska                  | 0,036 kg    |
| Grūsti juodieji pipirai | 0,005 kg    |
| Kadagio uogos           | 8 vnt       |
| Česnakai                | 4 skiltelės |
| Obuolių actas           | 0,070 l     |

### Padažas su gorgonzola:

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| KNORR Demi-Glace padažas | 0,050 kg     |
| Vanduo                   | 1,000 l      |
| Trintos kadagio uogos    | 6 vnt        |
| Gorgonzola               | 0,050 kg     |
| Sviestas                 | 0,040 kg     |
| Juodieji pipirai         | pagardinimui |

### Keptos bulvės:

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Bulvės (nedidelės)              | 1,800 kg  |
| Svogūnai                        | 0,300 kg  |
| Aliejus                         | 0,030 l   |
| Rozmarinai                      | 3 šakelės |
| KNORR Delikat prieskoniai mėsei | 0,015 kg  |



## PARUOŠIMAS

### Mėsa:

- Kumpį apibarstykite druska ir pipirais. Iš sutrintų kadagio uogų ir česnakų paruoškite pastą su actu, kuria įtrinkite mėsą ir palikite šaldytuve bent 12 valandų.
- Marinuotą mėsą virkite riebaluose 87°C temperatūroje, kol taps minkšta.
- Prieš patiekiant paskrudinkite.

### Kepsnių padažas su gorgonzola:

- Demi-Glace padažą ištirpinkite karštame vandenyje, pridėkite kadagio uogų ir virkite, kol pusė skysčio išgaruos.
- Gorgonzolą sutrupinkite, įdėkite į padažą ir išmaišykite, užvirkite ir palikite kuriam laikui.
- Pabaigoje pridėkite supjaustyto šalto sviesto ir maišykite, kol ištirps. Paskaninkite grūstais juodaisiais pipirais.

### Keptos bulvės:

- Bulvės gerai nuplaukite ir virkite, kol suminkštės iki ¾.
- Didesnes bulves perpjaukite pusiau, svogūnus supjaustykite ketvirčiais.
- Bulves sumaišykite su kitais ingredientais ir kepkite kelias minutes konvekciniame krosnyje 230°C temperatūroje.



## PATARIMAS

Confit metodas rekomenduojamas žvėrienai, nes ši mėsa neturi daug riebalų, tad kepant ją tradiciniu būdu būna sausa.



### KNORR DEMI-GLACE PADAŽAS

Išraiškingo, intensyvaus keptintos mėsos skonio padažas yra pagrindas daugeliui kitų tamsių padažų ruošti.







# ŠOKOLADO PUTĖSIAI

SU RIEŠUTAIS IR FRUŽELINA SU PIPIRAIS



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Šokolado putėsiai:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| RAMA Cremefine    |         |
| Profi 31 %        | 0,100 l |
| CARTE D'OR        |         |
| Šokolado putėsiai | 0,400 l |

### Karamelizuoti riešutai:

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Medus                               | 0,030 kg |
| Cukrus                              | 0,030 kg |
| Graikiniai riešutai<br>(10 puselių) | 0,050 kg |

### Karamelizuoti migdolai:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Migdolų dribsniai | 0,040 kg |
| Cukrus            | 0,040 kg |

### Fruželina su pipirais:

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Marinuoti žalieji<br>pipirai | 0,030 kg |
| Vyšnių fruželina             | 0,300 kg |

### Jogurtas su kokosais:

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Natūralus jogurtas<br>(tirštas) | 0,150 kg |
| KNORR kokosų<br>pieno milteliai | 0,040 kg |

### Pagrindas:

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Šokoladinis biskvitas | 1 lakštas |
| Vyšnių trauktinė      | 0,100 l   |

### Papuošimas:

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Tailando bazilikas | papuošimui |
|--------------------|------------|



## PARUOŠIMAS

### Šokolado putėsiai:

- Suplakite RAMA Cremefine 31%, įpilkite šokolado putėsių ir plakite iki kreminės konsistencijos.

### Karamelizuoti riešutai:

- Medų ir cukrų karamelizuokite iki tamsios aukso spalvos, pridėkite riešutų puselių, apvoliokite paruoštoje karamelėje ir išimkite. Palikite ant kepimo popieriaus.

### Karamelizuoti migdolai:

- Migdolus ir cukrų sudėkite į keptuvę ir karamelizuokite. Išimkite ir palikite ant kepimo popieriaus, kad atvėstų.

### Fruželina su pipirais:

- Pipirus nuplaukite ir kelias minutes virkite vandenyje, nukoškite, nuplaukite šaltu vandeniu ir sumaišykite su fruželina.

### Jogurtas su kokosais:

- Jogurtą sumaišykite su kokosų pieno milteliais.

### Pagrindas:

- Iš biskvito išpjaukite stačiakampius ir apšlakstykite vyšnių trauktine.



## PATARIMAS

Banketuose, desertą galima patiekti mažuose „vieno kąsnio“ indeliuose. Tuomet biskvitą reikia supjaustyti mažais gabaliukais, pašlakstyti vyšnių trauktine, uždėti šokolado putėsių ir papuošti karamelizuotais riešutais.



## PATEIKIMAS

- Biskvitą dekoruokite paruoštais šokolado putėsiais.
- Šalia sudėkite karamelizuotų riešutų ir migdolų kompoziciją. Desertą papildykite fruželina ir su ja spalvų deriniu kontrastuojančiu jogurtu.
- Papuoškite tailando baziliko lapeliu.



### CARTE D'OR ŠOKOLADO PUTĖSIAI

Tai klasikinis prancūziškas desertas, puria konsistencija, prašmatniu skoniu ir su daug šokolado.





# KARŠTAS ŠOKOLADAS

## SU APELSINŲ ŽIEVELĖMIS



### SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

#### Šokoladas:

CARTE D'OR

Šokolado putėsiai 1,000 l

RAMA Cremefine

Profi 31 % 0,600 l

Apelsino žievelė 1 vnt.

Kartusis šokoladas 0,100 kg

#### Papuošimas:

CARTE D'OR

Creme Dolce papuošimui



### PARUOŠIMAS

#### Šokoladas:

- Šokolado putėsius sumaišykite su Cremefine Profi, pašildykite ir pagal skonį pagardinkite apelsinų žievelėmis. Jeigu norite, kad Jūsų šokoladas būtų išraiškingesnis, galima šildant pridėti karčiojo šokolado drožlių.



### PATEIKIMAS

- Karšto šokolado porciją pateikite puodelyje ir dekoruokite Creme Dolce.



### PATARIMAS

Jeigu norite, kad Jūsų šokoladas turėtų unikalų aromatą, pridėkite mėgstamų prieskonių, pavyzdžiui, cinamono ir anyžiaus. Šokolado skonį puikiai pabrėš apelsinų likeris.



#### CARTE D'OR ŠOKOLADO PUTĖSIAI

Tai klasikinis prancūziškas desertas, puria konsistencija, prašmatniu skoniu ir su daug šokolado.









# GRUODŽIO PASISĖDĖ





# JIMAI

Mus sieja bendra tradicija. Mus jungia ne tiek iš kartos į kartą perduodami receptai, kiek puotavimo prie stalo tradicijos ir vakariniai pokalbiai. Taigi valgiai turi ne tik turėti rinktinį skonį, bet ir suteikti pretekstą keistis mintimis. Dėl to virtuvėje – nesvarbu, ar būtų ruošiama vakarienė įmonėje, ar šventinė vakarienė restorane – neturėtume šalintis eksperimentų.

Padarykime šį vakarą ypatingą.



# Gruodis – bendro šventimo laikas



Šventimas nepakeičiamai prasideda nuo gausiai nukrauto stalo. Ir nors iššūkiu Jums tampa jau pats grūdimasis su svečių poreikiais, lyg to būtų negana, dar aukščiau kartelę pakelia keliolikos ar keliasdešimties šventinių renginių suorganizavimas per trumpą laiką. Kaip kūrybiškai susidoroti su šiais iššūkiais?



Gruodis – tai daugybė pasisėdėjimų, įmonių renginių, šventiniai meniu individualiems asmenims ir naujametiniai vakarėliai. Tuomet virtuvė tampa neginčytinu įvykių centru. Čia sukate galvą parinkdami patiekalus, kuriate geriausių produktų sąrašus ir planuojatės užduotis. Jums, virtuvės šefams, tai didžiulis iššūkis, susijęs su užsakymo koordinavimu, intensyvesniu darbu ar personalo valdymu. Bet, visų pirma, tai susiję su atitinkamo meniu sukūrimu – tokio, kuris atitiktų progą, užsakovo charakterį (tarptautinės bendrovės kartais pateikia specifinių reikalavimų) ir suteiktų galimybę ne likti alkaniems alergiškiems žmonės ar žmonės nevalgantiems mėsos patiekalų. Dėl to pirmasis žingsnis turėtų būti geras kliento lūkesčių ir būsimųjų svečių norų pažinimas.

## Aplink stalą

Kadangi gruodžio šventės sukasi apie stalą, kuriant meniu verta pagalvoti apie maistą, kuris jungia, įtraukia ir įkvepia. Nors tradicijos yra tradicijos ir sunku įsivaizduoti Kalėdas be įprastų tradicinių patiekalų, visgi daugybė svečių su malonumu susigundys paragauti ir kažką naujo, pavyzdžiui, baravykų kapučino su ožkos pieno sūriu, žuvies sriubą su „confi“ būdu paruoštomis bulvėmis ir daržovėmis ar silkų salotas su žolelėmis ir marinuotais grybais.

Tolesniuose puslapiuose mūsų virtuvės šefai atskleidžia savo idėjas tradicinių šventinių patiekalų rutinai pajvairinti ir pataria, kokius produktus rinktis, kad patiekalams būtų suteikti nauji, švieži ir nepamirštami skoniai. Net jei kažkas mano, kad ant šventinių stalų kasmet turi stovėti tie patys patiekalai, verta pamėginti maloniai nustebinti savo svečius.

## Kainos įvairumas

Grybai, žuvis, žvėriena, nuorodos į regioninę virtuvę, senovės receptų atgaivinimas, o gal kulinarinė išvyka į



*leškote idėjos, kaip įtikinti klientus pasinaudoti Jūsų šventiniu užsakomųjų renginių pasiūlymu arba norite žinoti, kuriuos pasaulinius Kalėdų patiekalus verta panaudoti Jūsų virtuvėje?*

*Apsilankykite [www.ufs.com](http://www.ufs.com) ir susipažinkite su mūsų virtuvės šefų straipsniais, patarimais ir inspiracijomis.*

užsienį ir kaštonais įdaryta kalakutiena ar ispaniškos paprikos, įdarytos džiovintomis menkėmis?

Bandykite, ieškokite, eksperimentuokite. Virtuvės šefai ir virėjai, duokite pretekstą kalbėti apie Jūsų meniu, jį girti, o vėliau prisiminti ir ieškoti šių skonių. Tegul Jūsų meniu kvies svečius paragauti kiekvieno ant stalo esančio patiekalo.

Ramus įmonės darbuotojų pasisėdėjimas ar šventinis vakarėlis su šokiais? – įmonės turi skirtingus lūkesčius tiek dėl atmosferos, kurioje nori bus patiektas tą vakarą. Panašiai yra su šventėmis – kai kuriems svarbiausia yra dvasinė patirtis, kiti džiaugiasi

galimybe pailsėti nuo darbo, dar kiti su nekantrumu laukia dovanų.

Gruodžio renginių priežastys yra skirtingos, taip pat kaip ir su jais susiję lūkesčiai. Daugumai žmonių svarbiausia yra atmosfera prie stalo – šurmulys, nuoširdumas ir paieška to, kas jungia. O klimatas didele dalimi priklauso nuo to, kas yra ant stalo, taigi nuo Jūsų pastangų!

# BARAVYKŲ KAPUČINO SRIUBA

SU OŽKOS PIENO SŪRIU



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Baravykų kremas:

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| RAMA Culinesse Profi      | kepinui      |
| Askaloniniai svogūnai     | 0,100 kg     |
| Baravykai                 | 0,300 kg     |
| Druska, pipirai           | pagal skonį  |
| Baltasis sausas vynas     | 0,100 l      |
| Daržovių nuoviras         | 2,200 l      |
| KNORR baravykų sriuba     | 0,190 kg     |
| KNORR čiobreliai Primerba | pagardinimui |

### Ožkos pieno sūrio putėsiai:

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| Ožkos pieno sūris         | 0,050 kg |
| RAMA Cremefine Profi 31 % | 0,200 l  |

### Papuošimas:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Baravykų pudra      | papuošimui |
| Čiobreliai          | 10 šakelių |
| Baravykų traškučiai | 10 vnt.    |



## PARUOŠIMAS

### Baravykų kremas:

- Apkepkite kubeliais supjaustytus askaloninius svogūnus ant Rama Culinesse, pridėkite supjaustytų baravykų ir iškepkite. Pabarskykite druska ir pipirais pagal skonį, užpilkite vynu ir redukuokite.
- Užpilkite daržovių nuoviru ir virkite maždaug 20 minučių.
- Pridėkite KNORR baravykų sriubos.
- Viską gerai išmaišykite ir pagardinkite čiobreliais Primerba. Sriubą perpilkite į lėkštę ar puodelį.

### Ožkos pieno sūrio putėsiai:

- Ožkos pieno sūrį ištirpinkite pašildytoje Rama Cremefine, suplakite rankiniu plaktuvu.



## PATEIKIMAS

- Atsargiai uždėkite putėsius ant paruošto baravykų kremo. Užbarstykite baravykų pudros, papuoškite čiobreliais ir baravykų traškučiais.



## PATARIMAS

Baravykų pudrą paruošti labai paprasta, o ji suteikia patiekalui subtilumo ir ypatingo grybų aromato – reikia sutrinti džiovintus baravykus.



### KNORR BARAVYKŲ SRIUBA

Tai tradicinė intensyvaus taurių baravykų skonio ir aromato sriuba. Ji puikiai tinka pagrindiniam patiekalui ar grybų aromatą pabrėžiančiam sriubų, padažų ir įdarų paskaninimui.





# ŽUVIENĖ

## SU CONFIT BULVĖMIS IR DARŽOVIŲ LAZDELĖMIS



### SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

#### Žuvies sultinys:

|                                             |              |
|---------------------------------------------|--------------|
| Svogūnai                                    | 0,100 kg     |
| Morkos                                      | 0,050 kg     |
| Salierai                                    | 0,060 kg     |
| Lauro lapelis                               | 1 vnt.       |
| Vanduo                                      | 2,000 l      |
| Knorr Professional žuvies sultinio esencija | 0,060 l      |
| Citrinų sultys                              | pagardinimui |
| Karpis (išdarinėtas)                        | 0,500 kg     |
| RAMA Cremefine Profi 15 % patiekimui        | 0,050 l      |

#### Žuvies kukuliukai su špinatais:

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Virta žuvis               | 0,300 kg     |
| RAMA Cremefine Profi 31 % | 0,050 l      |
| Citrina, druska           | pagardinimui |
| Švieži špinatai           | 0,050 kg     |

#### Confit bulvės:

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Bulvės (gabaliukais) | 0,300 kg     |
| Druska               | pagardinimui |
| Aliejus              | 0,100 l      |
| Alyvuogių aliejus    | 0,050 kg     |
| Česnakai             | 3 skiltelės  |

#### Daržovių lazdelės:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Morkos            | 0,150 kg |
| Lapiniai salierai | 0,120 kg |
| Petražolių šaknys | 0,070 kg |

#### Papuošimas:

|          |            |
|----------|------------|
| Krapai   | papuošimui |
| Rėžiukai | papuošimui |



### PARUOŠIMAS

#### Žuvies sultinys:

- Daržoves supjaustykite gabaliukais ir virkite, kol suminkštės įdėjus lauro lapelį. Įpilkite žuvies sultinio esencijos, citrinų sulčių ir įdėkite išdarinętą karpį.
- Pavirkite kelias minutes ir palikite atvėsti.
- Šaltą nuovirą nukoškite, atskirkite žuvies mėsą nuo ašakų ir odos.

#### Žuvies kukuliukai su špinatais:

- Virtą žuvį sutrinkite su Rama Cremefine, pridėkite druskos ir citrinos žievelės.
- Iš gauto faršo suformuokite kukuliukus ir įsukite juos į špinatų lapus, kurie prieš tai buvo blanširuoti ir užgrūdinti šaltame vandenyje.

#### Confit bulvės:

- Bulves pagardinkite druska ir sudėkite į vakuuminį maišelį, užpilkite aliejumi, sudėkite česnakus ir virkite iki suminkštės.

#### Daržovių lazdelės:

- Daržoves supjaustykite julienne ir apkepkite aliejuje, likusiame nuo confit bulvių. Pagardinkite druska pagal skonį.



### PATARIMAS

Tokia sriubos kompozicija dėl ingredientų išdėliojimo būdo vadinama „vonele“ – ją gaminant ingredientai išdėstomi gilioje lėkštėje ir užpilami sultiniu ar padažu. Svarbu, kad sudėtinės dalys būtų matomos, o ne visiškai užpiltos. Daugiau informacijos apie kulinarinius stilius ir tendencijas rasite tinklalapyje [www.ufs.com](http://www.ufs.com).



### PATEIKIMAS

- Sultinį užvirkite, įpilkite Rama Cremefine Profi ir pagardinkite pagal skonį.
- Į lėkštę ar dubenėlį įdėkite šiltą žuvies kukuliuką, bulvių ir julienne daržoves. Užpilkite sultiniu su Rama Cremefine Profi.
- Žuvienę papuoškite krapais ir paprastųjų rėžiukų lapeliais.



### KNORR PROFESSIONAL ŽUVIES SULTINIO ESENCIJA

Paryškina žuvies skonį ir aromatą. Skysta konsistencija palengvina dozavimą, lengvai pasklinda patiekale ir puikiai maišoma su kitais ingredientais.







# SILKIŲ SALOTOS

SU GRILIUOTA PAPRIKA IR KAZLĖKAIS



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Silkių salotos:

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Silkės                          | 0,700 kg |
| Svogūnai                        | 0,120 kg |
| KNORR kepta konservuota paprika | 0,300 kg |
| Marinuoti grybai (kazlėkai)     | 0,150 kg |

### Užpilas:

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Aliejus nuo keptos paprikos | 0,100 l     |
| KNORR Garden salotų užpilas | 0,030 kg    |
| Aliejus                     | 0,050 l     |
| Garstyčios su sėklomis      | pagal skonį |

### Papuošimas:

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| KNORR skrebučiai                     | papuošimui |
| Ridikų griežinėliai, mikro žalumynai | papuošimui |



## PARUOŠIMAS

### Silkių salotos:

- Silkes pamirkykite šaltame vandenyje (trukmė priklauso nuo silkių rūšies).
- Padėkite silkes ant sieto, kad gerai nuvarvėtų.
- Svogūnus supjaustykite juostelėmis, o paprikas ir grybus – savo nuožiūra.

### Užpilas:

- Aliejų nuo paprikos sumaišykite su Garden salotų užpilu, aliejumi ir garstyčiomis. Užpilkite salotas paruoštu užpilu ir palaikykite parą.



## PATEIKIMAS

- Salotas papuoškite skrebučiais, ridikų griežinėliais ir mikro žalumynais.



## PATARIMAS

Silkių salotas galima patiekti ir kaip tartarą – tam visus ingredientus reikia supjaustyti gabaliukais ir išmaišyti.



## KNORR GARDEN SALOTŲ UŽPILAS

Gaivus žalumynų ir citrinų skonis. Puikiai tinka kaip klasikinis vinaigrette salotų užpilas ar pagrindas autoriniams salotų užpilams.







# TRAŠKI LAŠIŠA

SU GŪŽINIAIS KOPŪSTAIS, VOVERAITĖMIS  
IR PIPIRŲ - CITRINŲ PADAŽU



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Žuvis:

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Lašišos filė         | 1,800 kg   |
| Druska               | padengimui |
| Cukrus               | padengimui |
| RAMA Culinesse Profi | kepinui    |

### Padažas:

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| KNORR Citrinų ir sviesto padažas | 0,080 kg |
| Vanduo                           | 0,500 l  |
| Lydytas sviestas                 | 0,025 kg |
| Svogūnai                         | 0,040 kg |
| Žalieji pipirai marinuoti        | 0,025 kg |
| Krapai                           | 0,010 kg |

### Daržovės:

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Alyvuogių aliejus   | 0,040 l      |
| Voveraitės          | 0,300 kg     |
| Gūžiniai kopūstai   | 1,400 kg     |
| Morkos (lazdelėmis) | 0,250 kg     |
| Druska              | pagardinimui |



## PATARIMAS

Jeigu norite, kad Jūsų žuvis perteiktų visą skonį ir idealiai derėtų su priedais, kaip antai, su daržovėmis ar padažu, pagardinkite ją paruošime aprašytu būdu. Be to, taip pavyks išgauti įdomią struktūrą ir traškią odelą.



## PARUOŠIMAS

### Žuvis:

- Nuvalykite filė, padalykite į porcijas ir iš abiejų pusių pabarstykite druska ir cukrumi.
- Po 20 minučių žuvį nuskalaukite šaltame vandenyje, nusauskite popieriniu rankšluosčiu ir pakepkite ant RAMA Culinesse Profi.

### Padažas:

- Citrinų ir sviesto padažą išmaišykite vandenyje ir užvirkite.
- Svieste apkepkite svogūnus su pipirais ir sudėkite į padažą. Prieš patiekiant pridėkite šviežiai kapotų krapų.

### Daržovės:

- Įkaitintame aliejuje pakepkite voveraites, pridėkite plikytų gūžinių kopūstų ir morkų. Daržoves pagardinkite pagal skonį.



## PATEIKIMAS

- Lašišą patiekite ant daržovių, su citrinų-pipirų padažu.



### KNORR CITRINŲ IR SVIESTO PADAŽAS

Aksominis lengvos kreminės konsistencijos padažas, idealiai tinkamas prie paukštienos, žuvies, triušienos ir daržovių patiekalų.







# OBUOLIŲ ŠTRUDELIS

## SU VANILĖS PADAŽU



### SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

#### Įdaras:

|                                             |          |
|---------------------------------------------|----------|
| Nulupti ir gabaliukais supjaustyti obuoliai | 1,000 kg |
| Razinos                                     | 0,100 kg |
| Riešutai                                    | 0,100 kg |
| Rudasis cukrus                              | 0,150 kg |
| Cinamonas                                   | 0,004 kg |
| Manų kruopos                                | 0,080 kg |

#### Tešla:

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Mielės                               | 0,020 kg |
| Cukraus pudra                        | 0,020 kg |
| Miltai                               | 0,250 kg |
| Kiaušinis                            | 1 vnt.   |
| Trynys                               | 1 vnt.   |
| Grietinė                             | 0,045 kg |
| RAMA Profi universalūs riebalai 75 % | 0,100 kg |

#### Pateikimas:

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| CARTE D'OR Vanilės putėsiai (skysti) | 0,300 l |
|--------------------------------------|---------|



### PARUOŠIMAS

#### Įdaras:

- Obuolius sumaišykite su razinomis bei riešutais ir pabarstykite cukrumi.
- Nupilkite išsiskyrusias sultis, pridėkite cinamoną, manų kruopų ir gerai išmaišykite.

#### Tešla:

- Mielės užberkite cukraus pudra ir gerai išmaišykite šaukštu.
- Mielės su pudra įmaišykite į miltus, įleiskite kiaušinį, trynį, pridėkite grietinės ir viską gerai išmaišykite.
- Pabaigai nuolatos maišydami supilkite ištirtą Rama Profi.
- Palikite tešlą maždaug 30 minučių, kad iškiltų.
- Tešlą iškočiokite į ploną stačiakampį, uždėkite paruoštą obuolių įdarą ir suvyniokite.
- Kepkite 175°C temperatūroje 20–30 minučių.



### PATEIKIMAS

- Štrudelį patiekite su skystais Carte D'or Vanilės putėsiais. Jį galite pateikti tiek šiltą, tiek šaltą.



### PATARIMAS

Šis klasikinis austriškas desertas yra puiki alternatyva įprastiniam obuolių pyragui. Idealiai tinka pašildytas ir patiekamas su vanilės padažu ir ledais.



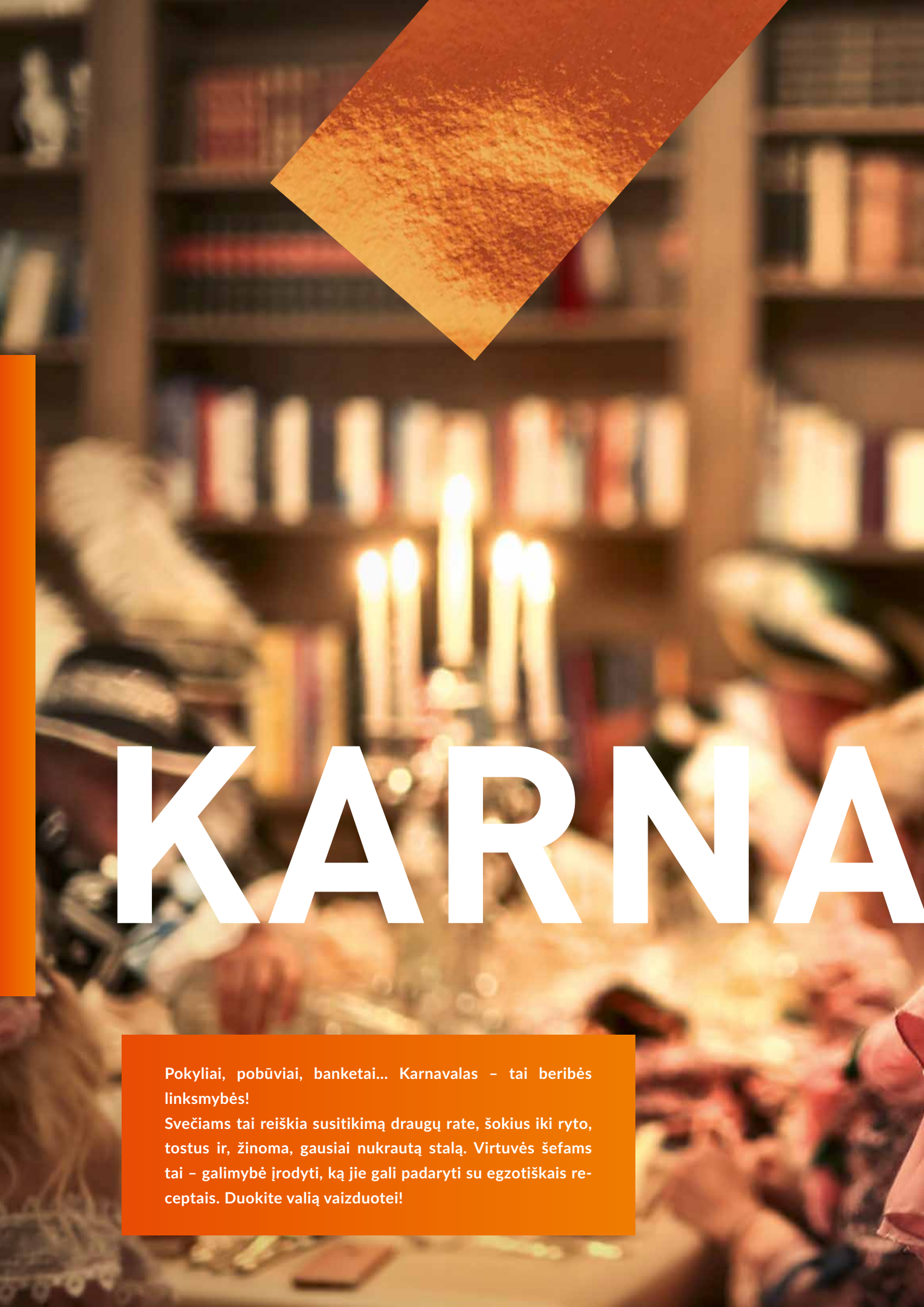
### CARTE D'OR VANILĖS PUTĖSIAI

Tai skysti putėsiai, kuriuos galima patiekti kaip padažą desertams arba, suplakus, patiekti kaip desertą ar papuošimą.









# KARNA

Pokyliai, pobūviai, banketai... Karnavalas – tai beribės linksmybės!

Svečiams tai reiškia susitikimą draugų rate, šokius iki ryto, tostus ir, žinoma, gausiai nukrautą stalą. Virtuvės šefams tai – galimybė įrodyti, ką jie gali padaryti su egzotiškais receptais. Duokite valią vaizduotei!



A woman with dark hair styled in an updo is wearing an ornate gold masquerade mask with intricate filigree and small gemstones. She is holding a flute glass of champagne in her right hand, which is raised towards her face. She wears a deep red dress with a large bow at the bust and a wide, ruffled collar of white lace. Her accessories include a multi-strand pearl necklace, pearl earrings, and a bracelet on her left wrist. The background is a dimly lit library with tall bookshelves filled with books. A large, textured orange triangle is positioned in the bottom right corner of the image.

# VALAS



# Karnavalas



Naujametinis karnavalas tai nevaržomų linksmybių laikas, švenčiamas šimtus metų. Ir nors pati idėja kildinama iš tradicijos, visgi ekspresijos, laisvės ir elgesio be apribojimų poreikis mums yra labai artimas. Nebėra jau bajoriškųjų pasivažinėjimų rogėmis, kaimiškų maskaradų ar persirengėlių eitynių, tačiau linksmybės iki ryto karnavalinių renginių metu visada randa savo mėgėjų.



Ką daryti, kad svečiai pasirinktų mūsų įstaigą? Neapsiribokite stereotipais! Juk svečiams nereikia paprasto pasilinksminimo vieną iš žiemos naktų – jie laukia staigmenų, pozityvaus atitrūkimo nuo kasdienybės ir akimirkų, kuriomis norės dalytis su pažįstamais.

## Ne iš šio laikotarpio, ne iš šio pasaulio

Juos tikrai nustebins tradicinio XX amžiaus 20-tųjų tematika, kuomet dalyviai varžosi tarpusavy įmantriais apdais. Nepamirštami elementai – suknelės iki žemės, subtilios kaukės – papildys tarpukariu įkvėptą meniu su šiam laikotarpiui būdinga meile mėsai: žąsienai ir antienai, ėrienai ar žvėrienai, bei gurmaniškiems pudingams, drebučiams ir padažams.

Galima keliauti laiku, galima ir po pasaulį. Žymusis Rio de Žaneiro karnavalas – tai idėjų kasykla egzotinių skonių žaidimams, o juk pas mus brazilškos

virtuvės tikrai neparagausite pirmame pasitaikiusiame restorane. O štai klasikos mėgėjus sugundys sąsajos su Venecijos karnavalu. Reikia tik atminti, kad valgiaraštį su klasikiniiais Italijos patiekalais būtina papildyti dideliu Prosecco pasirinkimu.

Teminių renginių idėjų yra visur: filmuose, serialuose, žaidimuose ar komiksuose. Viena ryški tema, kaip pvz., Džeimsas Bondas, „Sostų karai“ ar „Minecraft“ suteiks renginiui charakterio ir nubrėš rėmus jūsų meniu. Kas dar tiktų? Sporto disciplinos, tropinių atostogų, geometrijos ar veidrodžių motyvas. Arba molekulinė virtuvė ir renginys pavadinimu „Mokslininkų naktis“.

## Tegul linksminasi!

O gal lazdelę atiduoti svečiams? Galų gale, juk didžiausią džiaugsmą suteikia galimybė daryti kažką pačiam. Tikriausiai todėl užsakomųjų renginių ten-

dencija yra renginio svečiams suteikti galimybę patiems dalyvauti patiekalų ruošimo procese. Uždaruose įmonės vakarėliuose atrakcija gali tapti vieta savarankiskam ledų desertų gaminimui ar kokteilių maišymui. Šiandien žmonės neina į renginius vien tam, kad pavalygtų, išgertų ir pašoktų. Jie kolekcionuoja patirtis.

Sėkmingas karnavalas truks iki pat ryto, todėl meniu negali pritrūkti patiekalų. O dėl to, kad vyks šokiai, tai ant stalo taip pat turi atsirasti vieno kąsnio sumuštinukų, sūrių bei saldžių užkandžių. Gerai būtų, kad patiekalai, jų kilmė ar spalvos atitiktų pagrindinę vakarėlio temą.

Karnavalas – tai puikus laikas išdrįsti atsiverti ir atverti kitus naujoms patirtims. Ir net jei esame toli nuo karštų Lotynų Amerikos temperamentų, tai gerai pasilinksinti norime bet kokių atveju – ypač prie gausiai nukrauto stalo. Kas gi žino tą geriau negu Jūs, virtuvės šefai ir virėjai?



**Norite žinoti, koks karnavalinis vakarėlis patenkins „millenials“ kartą ar kodėl šį sezoną valdo juoda ir auksinė bei kaip priderinti meniu prie teminio vakarėlio?**

**Apsilankykite [www.ufs.com](http://www.ufs.com) ir pažinkite mūsų virtuvės šefų straipsnius, patarimus ir inspiracijas.**

# TOM YUM KREVEČIŲ SRIUBA



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Sriuba:

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| Vanduo                             | 2,800 l      |
| KNORR Raudonojo kario pasta        | 0,040 kg     |
| KNORR jūros gėrybių sultinio pasta | 0,040 kg     |
| Kafiro lapeliai                    | 6 vnt.       |
| Juosvadryžės šydabudės             | 0,500 kg     |
| Valytos krevetės                   | 0,750 kg     |
| Kokteiliniai pomidorai             | 0,250 kg     |
| Žaliosios citrinos                 | 2 vnt.       |
| Žuvų padažas                       | pagardinimui |
| Šviežių kalendrų šakelės           | papuošimui   |



## PARUOŠIMAS

### Sriuba:

- Užvirkite vandenį, pridėkite raudonojo kario pastos, jūros gėrybių sultinio, kafiro lapelių ir pavirkite.
- Pridėkite supjaustytus grybus, krevetes ir pomidorus ir pavirkite kelias minutes.
- Sriubą pagardinkite žaliųjų citrinų sultimis ir žuvų padažu. Prieš patiekiant pabarstykite šviežiomis kalendromis.



## PATARIMAS

Raudonojoje kario pastoje yra būtinų ingredientų tradicinei Tom Yum sriubai paruošti: citrinžolių, galangalo, kafiro lapelių, todėl sukurti autentišką skonį yra daug paprasčiau.



### KNORR RAUDONOJO KARIO PASTA

Tai autentiškas Tailando virtuvės receptas, sukurtas iš šviežių Tailando ingredientų: citrinžolių, česnakų, askaloninių svogūnų, galangalo, raudonųjų aitriųjų pipirų, kafiro lapelių, kalendrų. Vidutinio aštrumo.







# SOUS-VIDE KIAULIENOS NUGARINĖ

SU MEDŽIOTOJŲ PADAŽU IR VOVERAITĖMIS



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Mėsa:

Nugarinė be kaulų 1,300 kg

### Sūrymas:

Akmens druska 0,065 kg

Cukrus 0,040 kg

Vanduo 2,500 l

### Medžiotojų padažas:

Aliejus 0,040 l

Askaloniniai svogūnai 0,080 kg

Voveraitės 0,130 kg

Baltasis vynas 0,300 l

KNORR Gravy padažas 0,500 l

Čiobreliai 0,005 kg

Kokteiliniai pomidorai 0,180 kg

Sviestas 82 % konsistencijai išgauti

### Pateikimas:

KNORR bulvių piurė su pienu 0,180 kg

Vanduo 1,000 l



## PARUOŠIMAS

### Mėsa:

- Nuvalykite nugarinę ir pamerkite sūryme 12 valandų.
- Mėsą sandariai įvyniokite į foliją ir 2 valandoms įdėkite į konvekcinę krosnį, garinimui 67°C temperatūroje.

### Medžiotojų padažas:

- Aliejuje apkepkite kubeliais supjaustytus askaloninius svogūnus ir voveraites, užpilkite vynu ir nugarinkite. Užpilkite pagal instrukciją ant pakuotės paruoštu Gravy padažu ir pavirkite keletą minučių. Pridėkite čiobrelių ir pomidorų.
- Padažą sutirštinkite šalto sviesto gabalėliais.



## PATEIKIMAS

- Porcijomis padalintą nugarinę pateikite su paruoštu medžiotojų padažu ir bulvių piurė.



## PATARIMAS

Taip paruošta mėsa tinka ir šaltajam bufetui.



## KNORR GRAVY PADAŽAS

Greitas ir paprastas būdas paruošti išraiškingo keptos mėsos skonio ir spalvos pagrindą įvairiems tamsiems padažams.







# ANTIENA RYTIETIŠKAI



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Antis:

|                                          |              |
|------------------------------------------|--------------|
| Antis                                    | 2 vnt.       |
| Anyžiai, gvazdikėliai, cinamonas (malti) | pagardinimui |

### Sūrymas:

|                                                  |          |
|--------------------------------------------------|----------|
| Vanduo                                           | 1,000 l  |
| Druska                                           | 0,040 kg |
| KNORR Professional Paukštienos sultinio esencija | 0,010 l  |

### Padažas daržovėms ir antienai:

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| KNORR Ketjap              |          |
| Manis Saldus sojų padažas | 0,200 kg |
| Cukrus                    | 0,060 kg |
| Slyvų vynas               | 0,080 l  |
| Ryžių actas               | 0,030 l  |

### Pateikimas:

|                                                                                                 |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Daržovės: morkos, kininiai kopūstai (pak choy), cukinijos, cukriniai žirniai, lapiniai salierai | 0,800 kg |
| Skrudintos sezamo sėklos                                                                        | 0,020 kg |



## PATARIMAS

Antieną galima pakeisti vištiena. Tokiu atveju paruošimo temperatūrą reikia sumažinti iki 77°C. Svarbu, kad viduje įdėjus zondą būtų pasiekta ne žemesnė nei 62°C temperatūra.



## PARUOŠIMAS

### Antis:

- Antieną nuvalykite, išimkite kaulus, vidų įtrinkite maltais anyžiais, gvazdikėliais ir cinamonu.

### Sūrymas:

- Šaltame vandenyje ištirpinkite druską ir paukštienos sultinio esenciją. Paruoštu sūrymu apipurškite ančių krūtinėles ir šlauneles.

### Antienos paruošimas:

- Suriškite ančių kojas ir pakabinti jas ant kablio aukštyje kojomis. Džiovinkite šaldytuve 3 dienas.
- Pašaukite antis į konvekcinę krosnį 3 valandoms 85°C temperatūroje.
- Paruoštas antis apskrudinkite krosnyje 290°C maždaug 7 minutes, kad jos taptų traškios.

### Padažas daržovėms ir antienai apšlakstyti:

- Puode sumaišykite visus ingredientus ir redukuokite, iki tirštos glazūros konsistencijos.
- Šaltą padažą perpilkite į plastikinį buteliuką.



## PATEIKIMAS

- Daržoves apkepkite keptuvėje, kad jos liktų traškios. Antieną padalykite porcijomis.
- Lėkštėje paruoškite daržovių ir antienos kompoziciją. Užpilkite paruoštu padažu ir apibarstykite skrudintomis sezamo sėklomis.



**KNORR KETJAP MANIS  
SALDUS SOJŲ PADAŽAS**

Autentiškas Azijos virtuvės padažas. Saldesnis ir šiek tiek tirštesnis, nei klasikinis sojų padažas. Suteikia patiekalams tamsiai auksinės spalvos ir sodraus skonio.







# KALAKUTIENOS TROŠKINYS

SU AKSOMBARAVYKIAIS IR ANT GROTELIŲ  
KEPTOMIS PAPRIKOMIS



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Troškiny:

|                                                       |             |
|-------------------------------------------------------|-------------|
| Kalakutienos šlaunis be kaulo                         | 1,500 kg    |
| Druska, pipirai                                       | pagal skonį |
| Aliejus                                               | 0,050 l     |
| KNORR Demi Glace padažas                              | 0,060 kg    |
| Vanduo                                                | 0,500 l     |
| Česnakas                                              | 1 galvutė   |
| Sambal oelek                                          |             |
| aitriųjų pipirų pasta                                 | 0,008 kg    |
| Svogūnai                                              | 0,200 kg    |
| Šaldyti aksombaravykiai                               | 0,300 kg    |
| KNORR Peperoni Grigliati ant grotelių keptos paprikos | 1 skardinė  |

### Pateikimas:

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Petražolių lapeliai | 0,005 kg |
|---------------------|----------|



## PARUOŠIMAS

### Troškiny:

- Kalakutienos šlaunį supjaustykite dideliais gabalais, pagardinkite druska, pipirais, pakepkite ant aliejaus.
- Mėsą užpilkite vandeniu su ištirpintu Demi-Glace padažu ir sambal oelek.
- Troškinkite, kol taps minkšta.
- Likusius ingredientus supjaustykite, sudėkite į troškinį ir troškinkite keletą minučių.



## PATEIKIMAS

- Troškinį patiekite apibarstytą petražolių lapeliais.



## PATARIMAS

Kalakutienos šlaunis puikiai tinka troškintiems patiekalams, nes jį išlieka sultinga.



## KNORR DEMI GLACE PADAŽAS

Išraiškingo, intensyvaus keptos mėsos skonio padažas yra pagrindas daugeliui kitų tamsių padažų ruošti.









# JAUTIENOS MĖSAINIS

SU DŽIOVINTAIS POMIDORAIS IR BBQ PADAŽU



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Sviestinė bandelė:

|           |          |
|-----------|----------|
| Pienas    | 0,260 l  |
| Mielės    | 0,020 kg |
| Miltai    | 0,400 kg |
| Cukrus    | 0,025 kg |
| Druska    | 0,015 kg |
| Sviestas  | 0,050 kg |
| Kiaušinis | 1 vnt.   |
| Vanduo    |          |

### Mėsa:

|                                                |          |
|------------------------------------------------|----------|
| Malta jautiena                                 | 1,800 kg |
| KNORR Professional Jautienos sultinio esencija | 0,030 kg |

### Priedai:

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| KNORR Pomodori Secchi džiovinti pomidorai | 0,200 kg |
| Ant grotelių kepti pievagrybiai           | 0,400 kg |
| HELLMANN'S Barbecue padažas               | 0,250 kg |
| Salotų mišinys                            | 0,250 kg |
| Marinuoti svogūnai                        | 0,200 kg |



## PARUOŠIMAS

### Sviestinė bandelė:

- Šiltame vandenyje ištirpinkite mieles, įberkite miltų, cukraus, druskos ir supilkite atvėsintą ištirpintą sviestą. Geriausią rezultatą pavyks ta gauti maišant tešlą lėtai naudojant virtuvės robotą.
- Tešlą 1 valandai padėkite į šaldytuvą, po to išminkykite ir padalykite į 10 dalių. Suformuokite bandeles ir patepkite jas suplaktu kiaušiniu su vandeniu.
- Kepti 15–20 minučių 200°C temperatūroje.

### Mėsa:

- Mėsą pagardinkite jautienos sultinio esencija. Suformuoti paplotėlius ir iškepkite ant grotelių.

### Pateikimas:

- Perpjaukite bandelę, ant apatinės bandelės dalies padėkite keptą mėsos paplotėlį, patepkite barbecue padažu ir sudėkite priedus.



## PATARIMAS

Jeigu reikia, formuojant mėsą pašlakstykite šaltu vandeniu. Tai leis išgauti lipnią mėsos struktūrą ir išlaikyti jos sultingumą.



### HELLMANN'S BARBECUE PADAŽAS

Paruoštas vartoti tradicinis barbecue padažas su dūmų aromatu, kuris pabrėš ant grotelių keptų patiekalų skonį.







# VANILINIS KREMAS

PATIEKIAMAS SU PLAKTA GRIETINĖLE



## SUDĖTINĖS DALYS

10 porcijų

### Vaniliniai putėsiai:

CARTE D'OR

Vaniliniai putėsiai

(skysti) 1,000 l

Konjakas ar brendis 0,150 l

### Papuošimas:

CARTE D'OR

Creme Dolce 0,300 kg



## PARUOŠIMAS

### Vanilinis kremas:

- Vanilinius putėsius pašildykite ir sumaišykite su alkoholiu.
- Supilstykite į taures ir užpurškite Creme Dolce.



## PATARIMAS

Šis desertas – bombardino – slidinėjimo kurortuose ypač populiarius sušildantis alkoholinis gėrimas. Grietinėlė Creme Dolce jį idealiai papildo ir dekoruoja.



### CARTE D'OR CREME DOLCE

Ypač aukštos kokybės saldinta plakta grietinėlė praktiškame dozatoriuje.















**NĒRA ATVIRESNĒS  
MEILĒS UŽ MEILĒ,  
VALGIUI.**

**GEORGE BERNARD SHAW**

# Profesionalams skirti produktai

## PADAŽAI IR REDUKCIJOS



**KNORR**  
**baltasis padažas**  
Neto masė: 0,95 kg



**KNORR**  
**Demi-Glace padažas**  
Neto masė: 0,75 kg



**KNORR**  
**Gravy padažo pasta**  
Neto masė: 1,2 kg



**KNORR**  
**Gravy padažas**  
Neto masė: 1,4 kg



**KNORR**  
**Cafe de Paris padažas**  
Neto masė: 0,8 kg



**KNORR**  
**Citrinų ir sviesto padažas**  
Neto masė: 0,8 kg



**KNORR**  
**Olandiškas padažas**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR**  
**Medžiotojų padažas**  
Neto masė: 1,1 kg



**KNORR**  
**pievagrybių ir baravykų padažas**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR**  
**Vengriškas padažas**  
Neto masė: 1,2 kg



**KNORR**  
**padažas su žaliaisiais pipirais**  
Neto masė: 0,85 kg



**KNORR**  
**Keturių sūrių padažas su brokoliais**  
Neto masė: 0,9 kg



**KNORR**  
**Bolognese padažas**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR**  
**Carbonara padažas**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR**  
**Napoli padažas**  
Neto masė: 0,9 kg



**KNORR Professional**  
**jautienos redukcija padažams**  
Neto masė: 0,8 kg



## SULTINIAI



**KNORR vištienos  
sultinio pasta**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR jautienos  
sultinio pasta**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR jūros gėrybių  
sultinio pasta**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR  
vištienos sultinys**  
Neto masė: 0,9 kg



**KNORR  
jautienos sultinys**  
Neto masė: 0,9 kg



**KNORR  
daržovių sultinys**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR  
grybų sultinys**  
Neto masė: 1 kg



**KNORR rūkytos  
mėsos sultinys**  
Neto masė: 1 kg

## PRIMERBA PRIESKONIŲ PASTOS



**KNORR Professional  
bazilikų pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
raudonojo pesto pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
česnakų pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
pievagrybių pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
prieskoninių žolelių  
pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
Provanso žolelių  
pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
itališkų žolelių pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
rozmarinų pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
čiobrelių pasta**  
Neto masė: 0,34 kg



**KNORR Professional  
kepinų svogūnų  
pasta**  
Neto masė: 0,34 kg

## KITI PRODUKTAI



**KNORR Aroma Mix  
prieskonių mišinys**  
Neto masė: 1,1 kg



**CARTE D'OR šokoladiniai  
putėsiai (skysti)**  
Talpa: 1 l



**CARTE D'OR Vaniliniai  
putėsiai (skysti)**  
Talpa: 1 l



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



**Unilever  
Food  
Solutions**