Vlna burgerové mánie zachvátila Českou republiku

Burger menu

Unilever Food Solutions

„Starý“ oblíbený burger v novém hávu

Obliba tzv. rychlých jídel stále roste, ale vedle toho se zákazníci také chtějí nechat překvapovat novými chutěmi a vizuálně zajímavými pokrmy. Tyto požadavky jsme vtělili do receptů našich burgerů. Dopřejte vašim zákazníkům jejich oblíbené jídlo v novém hávu.

V této brožuře najdete osm netradičních receptů, jež spojuje použití studených omáček Hellmann's. Dle vlastní chuti pak můžete volit mezi majonézami Hellmann's Delicate, dochucenou majonézou s univerzálním použitím, Hellmann's Decorativ, u níž oceníte především její hustou konzistenci, a Hellmann's Yofresh, která má díky přidanému jogurtu ještě jemnější chuť.

Svezte se na burgerové vlně. Vybere si každý!

Tipy a triky

- Všechny burgery se podávají v bulkách pro burgery.
  Svou jemnou strukturou a mírně sladkou chutí doplňují ostatní ingredience.
- Burgery si zaslouží maso, rybu a zeleninu té nejvyšší kvality.
- U masových burgerů použijte maso tučnější, okolo 20% tuku (plec, hrudí nebo krk).
  Tak bude zajištěno, že se maso během vaření nerozpadne, bude chutné a burger bude jemnější.
- Maso můžete nakrájet v ruce nebo můžete použít mlýnek na maso.
- Maso melte pokud možno těsně před grilováním a vychladlé z lednice. Tím zabráníte oddělování tuku při mletí.
- Použití rozmraženého či déle uskladněného masa může způsobit, že grilované maso nebude držet pohromadě nebo bude vysušené. Také chuť nebude optimální.
- Z masa vytvarujte placku o něco větší než je bulka (při pečení se zmenší)
  a ochuťte těsně před položením na gril.
- K ozdobení můžete použít čatní, sýr nebo marinovanou zeleninu a vytvořit tak různé barvy, chutě a strukturu.
- Masovou placku položte na gril a mírně ji přitlačte. Díky tomu se vám maso nevyboulí a nezkroutí.
- Základem všech omáček používaných v burgerech je tatarská omáčka nebo majonéza Hellmann's. U některých burgerů je majonéza Hellmann's použita jako základ a pak je dochucena bylinkami, kořením, citronem apod.

Fakta o burgerech

Hamburský steak alias Hamburger

- Mleté nebo sekané hovězí bylo v Hamburku v Německu v devatenáctém století velmi oblíbeným jídlem. Tento takzvaný hamburský steak byl pro německé imigranty, kteří odešli z Hamburku do Spojených států, známým jídlem. Bylo to také perfektní jídlo pro New York, protože bylo syté a bylo možné ho snadno sníst během stání nebo chůze.

Rekordy

- 2. září 2012 byl v Black Bear Casino Resort poblíž města Carlton v Minnesotě vytvořen slaninový cheesburger, světový rekordman, který vážil 914 kg. Guinnessova kniha světových rekordů jej uznala jako největší hamburger.
- Největší hamburger České republiky byl vyroben v dubnu tohoto roku a vážil 4,625 kg.
  Jeho autorem je šéfkuchař restaurace golfového resortu Nová Amerika u Jaroměře.
  Ke zdolání evropského rekordu mu chybí ještě 3,9 kg.

Burgerfest 2015

19. – 20. 9. 2015 – Výstaviště Holešovice Praha

Burger menu

TRHANÉ VEPŘOVÉ

Suroviny

1 burgerová bulka

Vepřová plec (vařená, přibližně 125 g)

Cibule

Knorr Essence Hovězí bujón

Bílé zelí

Červené zelí

Mrkev

Zlaté rozinky

Zelené jablko

Hladkolistá petržel

Omáčka:

Hellmann's majonéza

Příprava

Omáčka:

- Hellmann's majonéza.

Burger

- Připravte salát Coleslaw z jemně nakrájeného bílého a červeného zelí, mrkve, jablka a světlých rozinek. Promíchejte salát s majonézou Hellmann's podle chuti.
- Opečte předvařenou trhanou vepřovou plec s trochou cibule na horké pánvi. Zakápněte koncentrovaným masovým fondem Knorr Essence.
- Použijte kulatou formu na vytvarování masa do burgeru.
- Rozkrojte burgerovou bulku a řeznou stranu ogrilujte na pánvi.
- Bulku vyplňte burgerem z trhaného vepřového masa a salátem Coleslaw. Ozdobte hladkolistou petrželkou.

Knorr Essence Hovězí bujón

- 1 l, výtěžnost 61 l
- Lze skladovat po otevření i 3 měsíce
- Použití za tepla i za studena
- Bez lepku, konzervantů, přidaných barviv a přidaného glutamanu

TELECÍ S TUŇÁKOVOU OMÁČKOU (VITELLO TONATO)

Suroviny

1 burgerová bulka
Telecí maso (přibližně 125 g)
Rukola
Červená čekanka
Piniové oříšky
Ančovičky

Omáčka:

Hellmann's Tatarská omáčka
Kapary
Tuňák (v plechovce)
Ančovičky
Citronová šťáva
Bazalka

Příprava

Omáčka:

- Kapary, tuňáka, ančovičky a petrželku nasekejte najemno.
- Smíchejte s tatarskou omáčkou Hellmann's.
- Omáčku dochuťte citrónovou kůrou, šťávou a jemně mletým černým pepřem.

Burger

- Telecí maso pokrájejte najemno nožem nebo použijte mlýnek na maso.
- Maso pevně stiskněte k sobě a vytvarujte burger. Burger ochuťte solí a pepřem a opečte jej z obou stran při vysoké teplotě.
- Rozkrojte burgerovou bulku a řeznou stranu ogrilujte na pánvi.
- Bulku vyplňte čekankovým salátem, majonézou Hellmann's a telecím burgerem. Ozdobte tuňákovou omáčkou, opraženými piniovými oříšky, ančovičkami a rukolou.

Hellmann's tatarská omáčka

- 3 l / 5 l / 10 l
- Lze skladovat po otevření v chladu (od +5 °C do +8 °C) až 3 měsíce
- Bez přidaného glutamanu
- Vyvážená chuť po žloutcích, nakládaných okurkách, cibuli, hořčici a koření

Burger menu

OSSOBUCO

Suroviny

1 burgerová bulka

Telecí kližka (vařená, přibližně 125 g)

Knorr Essence Hovězí bujón

Knorr Sušená rajčata v oleji

Masité rajče

Šalotka

Černé olivy

Červený vinný ocet

Bazalka

Omáčka:

Hellmann's majonéza

Citrónová šťáva

Citrónová kůra

Česnek

Hladkolistá petržel

Příprava

Omáčka:

- Hladkolistou petržel jemně nasekejte a spolu s česnekem rozmíchejte v majonéze. Přidejte citrónovou kůru, citrónovou šťávu a černý pepř podle chuti.

Burger

- Sušená rajčata vyndejte z olejového nálevu. Uvařte telecí kližku v silném vývaru připraveném z Knorr Essence a uvařené natrhané maso zmáčkněte do okrouhlého tvaru, dokud je maso ještě teplé, a nechte vychladnout.
- Burger dochuťte solí a pepřem a opečte jej z obou stran dokřupava při vysoké teplotě.
- Rozkrojte burgerovou bulku a řeznou stranu ogrilujte na pánvi.
- Bulku vyplňte římským salátem a burgerem z telecí kližky. Ozdobte rajčatovou omáčkou (masité rajče, černé olivy, červený vinný ocet, olej, sůl a pepř), sušeným rajčetem, bazalkou a majonézou gremolata.

Knorr Sušená rajčata v oleji

- 0,75 kg
- Výrazná chuť a barva
- Rajčata dozrálá na slunci v Itálii

HOVĚZÍ NEW YORK

Suroviny

1 burgerová bulka
Hovězí maso (přibližně 125 g)
Avokádo
Limetka
Slanina
Kozí sýr
Červená cibule
Rýžový ocet
Rukola
Kerblík
Pažitka

Omáčka:

Hellmann's majonéza
Ajvar

Příprava

Omáčka:

- Majonézu Hellmann's promíchejte s paprikovým pyré - ajvarem

Burger

- Hovězí jemně nakrájejte nožem nebo použijte mlýnek na maso. Maso pevně stiskněte k sobě a vytvořte burger. Burger ochuťte solí a pepřem a opečte jej po obou stranách při vysoké teplotě.
- Rozkrojte burgerovou bulku a řeznou stranu ogrilujte na pánvi.
- Bulku vyplňte rozmačkaným avokádem s limetkou, opečenou slaninou a hovězím burgerem. Ozdobte kozím sýrem, majonézovo-paprikovou omáčkou, červenou cibulí marinovanou v rýžovém octě a bylinkovým salátem z rukoly, kerblíku a pažitky.

Hellmann's Delicate majonéza

- 5 l
- Ideální do omáček, dipů a salátů
- Po otevření lze skladovat až 4 týdny

Burger menu

LILKOVÝ

Suroviny

1 burgerová bulka

Lilek

Lesní houby

Šalotka

Česnek

Rama Cremefine Fraiche 24%

Sýr Hermelín

Hlávkový salát

Salát frisée

Červená řepa

Salát Mizuna

Máta

Quinoa (Merlík)

Omáčka:

Hellmann's majonéza

Olivový olej

Kurkuma

Římský kmín

Citrónová šťáva

Příprava

Omáčka:

- Krátce zahřejte koření v oleji a nechte vychladnout. Smíchejte kořeněný olej s majonézou Hellmann's. Přidejte citrónovou šťávu podle chuti.

Burger

- Ogrilujte tenké plátky lilku a krátce je zapečte v troubě.
- Orestujte šalotku a česnek a pak přidejte namletý lilek (část plátků nechte bokem) a lesní houby. Přidejte lžíci zakysaného krému, sůl a pepř podle chuti. Nechte směs vychladit.
- Položte odložené plátky lilku do kulaté formy tak, aby přesahovaly okraj. Vyplňte formu směsí z lilku a hub a vytvořte tvar burgeru.
- Rozkrojte burgerovou bulku a řeznou stranu ogrilujte na pánvi.
- Bulku vyplňte hlávkovým salátem a vlažným lilkovým burgerem. Ozdobte plátkem sýru, kořeněnou majonézou, opraženou vařenou quinou a salátovou směsí z červené řepy, máty, frisée a mizuny.

Rama Cremefine Fraiche 24%

- 1 l
- Extra hustá zakysaná smetana
- Při aplikaci na teplá jídla se rozpouští pomaleji
- Zůstává stabilní v teplých úpravách a v kyselém prostředí

JEHNĚČÍ

Suroviny

1 burgerová bulka

Jehněčí maso (přibližně 125 g)

Cukrový hrášek

Zelený chřest

Zelené fazolky

Sýr typu brie

Portulák (šrucha)

Omáčka:

Hellmann's majonéza

Příprava

Omáčka:

- Hellmann's majonéza

Burger

- Jehněčí nakrájejte najemno nožem nebo použijte mlýnek na maso.
- Maso stiskněte pevně k sobě a vytvarujte do burgeru. Burger okořeňte solí a pepřem a opečte nebo ogrilujte jej po obou stranách při vysoké teplotě.
- Rozkrojte burgerovou bulku a řeznou stranu ogrilujte na pánvi.
- Bulku vyplňte majonézou Hellmann's a salátem z blanšírované zelené zeleniny (cukrový hrášek, zelený chřest a zelené fazolky). Jehněčí burger položte na zeleninu. Ozdobte sýrem a šruchou.

Hellmann's Delicate majonéza

- 5 l
- Ideální do omáček, dipů a salátů
- Po otevření lze skladovat až 4 týdny

Burger menu

KREVETOVÝ

Suroviny

1 burgerová bulka
Krevety (přibližně 125 g)
Zázvor
Česnek
Citrónová kůra
Fenykl
Pomeranč
Červená paprika
Ředkvička
Kopr
Koriandr

Omáčka:

Hellmann's majonéza
Kari pasta zelená

Příprava

Omáčka:

- Smíchejte majonézu Hellmann's se zelenou kari pastou podle chuti.

Burger

- Krevety jemně nasekejte a promíchejte s trochou nastrouhaného zázvoru, česneku a citrónové kůry. Vytvarujte kulatý burger.
- Salát vytvořte z jemně nakrájeného fenyklu, pomeranče, červené papriky, ředkvičky, kopru a koriandru.
- Krevetový burger ochuťte solí a pepřem a po obou stranách opečte na rozpálené pánvi s trochou oleje.
- Rozkrojte burgerovou bulku a řeznou stranu ogrilujte na pánvi.
- Bulku vyplňte krevetovým burgerem a majonézou se zeleným kari. Ozdobte fenyklovým salátem.

Hellmann's Delicate majonéza

- 5 l
- Ideální do omáček, dipů a salátů
- Po otevření lze skladovat až 4 týdny

HOVĚZÍ

Suroviny

1 burgerová bulka
Hovězí maso (přibližně 125 g)
Bazalka
Piniové oříšky
Sýr parmazán
Česnek
Olivový olej
Cherry rajčata
Pancetta
Salát frisée
Mozzarella

Omáčka:

Hellmann's majonéza
Tmavý balzamikový sirup

Příprava

Omáčka:

- Smíchejte balzamikový sirup s majonézou Hellmann's podle chuti.

Burger

- Hovězí maso nakrájejte najemno nebo použijte mlýnek na maso. Maso pevně stiskněte a vytvarujte burger. Okořeňte burger solí a pepřem a opečte jej z obou stran při vysoké teplotě.
- Rozkrojte burgerovou bulku a řeznou stranu ogrilujte na pánvi.
- Bulku vyplňte pestem (bazalka, piniové oříšky, parmazán, česnek, olivový olej) a hovězím burgerem. Ozdobte sýrem mozzarella, křupavou pancettou, balzamikovou majonézou, opečenými cherry rajčaty a salátem frisée.

Hellmann's Delicate majonéza

- 5 l
- Ideální do omáček, dipů a salátů
- Po otevření lze skladovat až 4 týdny

Rama Cremefine Fraiche 24%

- 1 l
- Extra hustá zakysaná smetana
- Při aplikaci na teplá jídla se rozpouští pomaleji
- Zůstává stabilní v teplých úpravách a v kyselém prostředí

Knorr Essence Hovězí bujón

- 1 l, výtěžnost 61 l
- Lze skladovat po otevření i 3 měsíce
- Použití za tepla i za studena
- Bez lepku, konzervantů, přidaných barviv a přidaného glutamanu

Knorr Sušená rajčata v oleji

- 0,75 kg
- Výrazná chuť a barva
- Rajčata dozrálá na slunci v Itálii

Hlavní výhody majonéz Hellmann's

- stálost v salátech, nedochází k separaci vody
- záruka skvělé chuti a kvality
- trvanlivý produkt
- vysoký obsah Omega 3 mastných kyselin

Hellmann's Delicate majonéza

- 5 l
- Ideální do omáček, dipů a salátů
- Po otevření lze skladovat až 4 týdny

Hellmann's Yofresh

- 5 l
- Obsahuje 15% jogurtu
- Ideální do omáček, dipů a salátů
- Po otevření lze skladovat až 4 týdny

Hellmann's Decorative majonéza

- 3 l
- Ideální na zdobení, na sendviče a do salátů
- Po otevření lze skladovat až 3 měsíce

Hellmann's Tatarská omáčka

- 3 l / 5 l / 10 l
- Lze skladovat po otevření v chladu (od +5 °C do +8 °C) až 3 měsíce
- Bez přidaného glutamanu
- Vyvážená chuť po žloutcích, nakládaných okurkách, cibuli, hořčici a koření

1756 – Zrození majonézy

Traduje se, že majonézu vymyslel francouzský kuchař vévody de Richelieu v roce 1756. Zatímco vévoda bojoval s Brity v Port Mahon, jeho kuchař vymýšlel slavnostní hostinu na počest vévodova vítězství, která zahrnovala smetanu a vajíčka. Když si kuchař uvědomil, že v kuchyni už není žádná smetana, improvizoval a místo smetany použil olivový olej. Zrodilo se nové kuchařské mistrovské dílo, které kuchař pojmenoval „Mahonnaise" na počet vévodova vítězství.

1905 – Zrození Hellmann's

V roce 1905 si německý imigrant Richard Hellmann otevřel v New Yorku lahůdkářství, kde prodával majonézu vyráběnou podle receptu jeho ženy. Původně se prodávaly dvě verze, a aby je odlišil, připevnil Hellmann okolo jedné modrou pásku. Verze s páskou byla natolik vyhledávaná, že v roce 1912 Hellmann navrhl to, co je dnes známo jako ikonická etiketa „Modrá stuha".

Více receptů a užitečných rad najdete na **www.ufs.com**

UNILEVER ČR, spol. s r. o.
Rohanské nábřeží 670/17, 186 00 Praha 8
infolinka: 844 222 844
e-mail: infolinka@unilever.com
www.ufs.com