

PESTRÝ SVĚT VARIACÍ



HELLMANN'S
EST. 1913

ZAL. 1913

Skvělá chuť bez kompromisů

Koření a omáčky

jsou součástí lidské historie. Použití kari bylo zdokumentováno už v roce 2000 př. n. l. v Indii a Egyptané používali česnek, kmín, koriandr a další druhy koření minimálně od roku 1500 př. n. l. Díky cestám známých mořeplavců a evropské kolonizaci Ameriky, Afriky a Asie se v průběhu 15.–17. století rozšířilo používání koření po celém světě. Ve století osmnáctém pak poprvé spatřila světlo světa majonéza. Jeden z příběhů o údajném původu tvrdí, že se majonéza zrodila v roce 1756 poté, co francouzské síly pod velením vévody de Richelieu obléhaly Port Mahon na středomořském ostrově Menorca. Když vévodův šéfkuchař zjistil, že na ostrově chybí smetana, kterou používal do své vítězné omáčky, vznikla z vajec a oleje takzvaná mahonéza. V té době jistě nikoho nenapadlo, že se majonéza stane jednou z neoblíbenějších omáček na světě. Jen ve Spojených státech amerických se každý rok sní majonéza v hodnotě 5,5–6 miliard amerických dolarů.

Ale není majonéza jako majonéza

Pro majonézy Hellmann’s používáme výhradně vejce od slepic z podestýlkového chovu a nejkvalitnější rostlinné oleje. Sledujeme oblíbenost chutí mezi zákazníky, aby omáčky Hellmann’ s vždy byly ty nejlepší. Ve společnosti Hellmann’s nevěříme na kompromisy, pokud jde o potěšení z jídla. A nejde jen o majonézu Hellmann’s, široký sortiment omáček uspokojí každého gurmána. Naše Tatarská omáčka je číslem 1 mezi tatarskými omáčkami nejen v Čechách a na Slovensku, ale na celém světě. Jak říká šéfkuchař Luke Searsz restaurace The Phoenix Taver ve Favershamu ve Velké Británii: „Mít Hellmann’s na stole je pečet’ kvality. Odráží to vysoký standard restaurace.“

Dle průzkumu

společnosti Cambridge Direct mohou mít správné koření a dresinky na stole velký dopad i na úspěch vašeho podnikání. 79 % zákazníků uvádí, že je pro ně důležité mít k dispozici výběr omáček a dochucova-del a 67 % hostů považuje za nepřijemné o omáčky žádat a raději by je chtěli mít na stole.

Chutě a trendy

ve stravování se neustále vyvíjí. Aktuální průzkumy a konečně i tvrdá prodejní data dávají tušit, že trend rostlinného stravování a zájmu o něj stále roste. Z analýzy společnosti Ipsos ze srpna 2020 vyplývá, že 42 % spotřebitelů ve věku 18-26 let plánuje jíst méně masa nebo ho v některých jídlech nahradit alternativami. Na zvýšenou poptávku reagují výrobci, obchodníci i restauratěři. Díky tomu, že jsme na trh uvedli naši omáčku Hellmann’s Vegan, si svoje jídlo budou moci dochutit i ti, kdo se vyhýbají živočišným produktům. Značka společnosti Unilever The Vegetarian Butcher je značka založená na tradičním rodin-ném farmaření. Nabízí produkty rostlinného původu, které chutnají jako maso a mají i stejné vlastnosti. S těmito produkty můžete bez obav vytvořit plant based variantu jakéhokoliv receptu v této kuchařce.

Správné dochucení jídla totiž může povýšit každý pokrm na mistrovské dílo. Naše omáčky vám tak otevřou dveře do nových chuťových dimenzí. Inspiraci v podobě neodolatelných receptů s různými variacemi omáček najdete na následujících stránkách.

Dobrou chuť!
Hellmann's

Obsah

Jak šetřit jídlem	1 – 2
Jeden základ – nekonečné možnosti	3 – 4
Burger se zeleninou a harissa-veganézou	5 – 6
Skandinávský sendvič s makrelou	7 – 8
Smažené žampiony s tatarskou omáčkou	9 – 10
Obalované kuřecí supreme s mangem	11 – 12
Smažená vejce s tatarskou omáčkou a nakládaným chřestem	13 – 14
Panini s vepřovým masem	15 – 16
Grilovaný, křupavý vepřový bůček s bílým zelným salátem	17 – 18
Pita s lososovým špízem	19 – 20
Kapr, majonéza s uhlím, mrkev a brambory	21 – 22
Chorizo – kuřecí quesadillas	23 – 24
Trhaný kuřecí burger	25 – 26
Sýrové tyčinky halloumi s jogurtovou majonézou	27 – 28
Losos, okurka, mrkev, hrášek, jablka	29 – 30

Jak šetřit jídlem?

Doporučení od projektu RedPot pro jídelny a rychlá občerstvení.

V českých jídelnách a rychlých občerstveních se denně vyhodí 45 kg jídla. Více než 50 % se vyhodí v kuchyni, 1/3 zbývá na talířích po zákaznících a 14 % je hotové, nevydané jídlo. V evropských restauracích se ročně vyhodí jídlo za 17 miliard eur. To jsou peníze, které by šly investovat mnohem efektivněji. Nejde ale jen o finance. Plýtvání jídlem také výrazně přispívá ke globální klimatické krizi. Pojďte to změnit. Ušetříte peníze i planetu. Na základě prvního měření odpadů v českých restauracích s rychlou obsluhou, které probíhalo v rámci projektu RedPot (Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování) vznikla tato doporučení, jak plýtvání v provozech snížit.

3 Zapojte personál

Nechte zkušenější pracovníky dohlížet na nováčky. Minimalizujete tak chyby z nedbalosti, zbytečně velké odřezky či spálená a jinak znehodnocená jídla. Pořádejte školení a tým vzdělávejte. Lidé svůj profesní posun ocení a nebudou se poohlížet po jiných pracovních příležitostech.

4 Informujte zákazníky

Ukažte strážníkům, jaké důsledky má plýtvání jídlem a jak tomu mohou zabránit. Zkuste také častěji provádět průzkum spokojenosti, podchyťte tím změny v jejich chování nebo požadavcích.

5 Zaujměte slevou

Hotové pokrmy, které se nepodařilo vydat, prodávejte se slevou. Můžete využít třeba některou z mobilních aplikací, kde si zákazník jídlo zamluví a u vás vyzvedne — v Česku fungují například Nesněženo nebo Jídlov.



2 Rozvolněte normy

Normy ve výdeji bývají nadstandardní a velmi striktní — například čas, po který je možné předpřipravený pokrm ještě vydat zákazníkovi. Zvažte, zda pár přidáných minut jídlu skutečně natolik uškodí, nebo bude stejně kvalitní. Pokud jsou normy dány centrálně, otevřete debatu o změně v celé firmě.



1 Kontrolujte sklad

Pověřte zaměstnance, který bude mít přehled o zásobách surovin, jejich trvanlivosti a kvalitě. **Budete vědět, co se brzy zkazí.** Podle toho můžete buď upravit denní menu, nebo jídlo darovat. Nebo nakupujte předzpracované suroviny s delší trvanlivostí.

6 Využijte technologie

Vakuové balení prodlouží trvanlivost jídla o tři dny a pokud nevydané porce zmrazíte v šokerech, vydrží ještě déle. Zachladit můžete i jednotlivé komponenty pokrmů a ty následně ohřívat až podle příchozích strážníků.



8 Tříděte

Odpadu nejde předejít úplně. Jeho správným tříděním alespoň ušetříte. Svoz směsného komunálního odpadu je totiž většinou dražší než toho tříděného. Základním pravidlem je oddělovat bioodpad od surovin živočišného původu, aby se mohl dát do kompostu. Třídít pro další využití byste správně měli také použítý olej (k výrobě biopaliv), gastroodpad (do bioplynové stanice), zbytky masa a kosti (do kafilerie) a staré pečivo (ke zkrmení zvířatům).

10 Investujte společně

Technologie prodlužující trvanlivost potravin jsou nákladné, zkuste se na úhradě domluvit s vaším rámcovým klientem.

Projekt TL01000071 Redukce plýtvání potravinami ve veřejném stravování je spolufinancován se státní podporou Technologické agentury České republiky v rámci Programu ETA.



7 Darujte suroviny i hotové pokrmy

Při dodržení předepsaných podmínek skladování můžete darovat například chlazené pokrmy a nápoje, čerstvé i mražené maso, ryby, ovoce, zeleninu a pekařské výrobky. Darovat lze i nevydaná vařená jídla, ovšem hygienické podmínky jsou velmi striktní.



9 Plánujte, když to jde

Objednávkové systémy jsou jedním z neefektivnějších řešení, jak sladit počet připravených jídel a strážníků. V kombinaci s teplým bufetem pokryjete i zvýšenou poptávku případných nečekaných strážníků. Šíří sortimentu navíc můžete ke konci doby výdeje zužovat.



Doporučení 9, 10, 11 a 12 platí zejména pro provoz typu jídelen. Rychlá občerstvení většinou fungují na jiných principech a nejsou v práci s nabídkou tak flexibilní.

11 Upravte porce

Mnoho strážníků už předem ví, že normální porci nesní, dejte jim možnost říct si o menší. Pokud jste vázáni rámcovou smlouvou, zkuste s vedením společnosti vyjednat a pravidelně komunikujte, kolik jídla na talířích zůstává a kolik peněz tak investují zbytečně.

12 Fotte vzorové porce

Vystavené porce, které se v průběhu výdeje několikrát nahrazují a likvidují, nahraďte elektronickými tabulemi s fotkou jídla. Na tabuli můžete navíc uvádět složení, použitá koření či alergen.

**Jeden základ,
nekonečné
možnosti**

Příprava na 1 litr omáčky

PŘÍPRAVA:

- Všechny přísady v misce intenzivně promíchejte
- Dochutěte solí a pepřem
- Před podáváním 30 minut chladěte

HELLMANN'S Majonéza
se používá na všechny
omáčky jako základ.
S bylinkami a kořením
pro rafinované variace.

HOŘČICE & MED

HELLMANN'S Majonéza	740 g
HELLMANN'S Hořčice	190 g
Dijonská hořčice, hrubá	30 g
Med	70 g
Sůl & Pepř	

WASABI & ZÁZVOR

HELLMANN'S Majonéza	880 g
Wasabi, pasta	40 g
Zázvorová pasta	80 g
Sůl & Pepř	

LANÝŽOVÝ OLEJ & MODRÝ SÝR

HELLMANN'S Majonéza	750 g
Sýr Roquefort	220 g
Lanýžový olej	30 g
Sůl & Pepř	

BBQ & WHISKY

HELLMANN'S Majonéza	660 g
HELLMANN'S BBQ omáčka	200 g
HELLMANN'S Pikantní omáčka	40 g
Jack Daniels	100 g
Sůl & Pepř	

PEPŘ & HOŘČICE

HELLMANN'S Majonéza	575 g
HELLMANN Kečup OHB	130 g
HELLMANN'S Hořčice	100 g
Zelený pepř, b.n.	65 g
Nakládané okurky, nasekané	130 g
Sůl & Pepř	

AVOKÁDO & JALAPEÑOS

HELLMANN'S Majonéza	550 g
Avokádo, rozmačkané	330 g
Jalapeños, nasekané	100 g
Koriandr, čerstvý, nasekaný	20 g
Sůl & Pepř	

MODRÝ SÝR & CHILI

HELLMANN'S Majonéza	510 g
Sýr Roquefort	230 g
HELLMANN'S Pikantní omáčka	255 g
Harissa	5 g
Sůl & Pepř	

BBQ SE SLANINOU

HELLMANN'S Majonéza	665 g
Smetana	50 g
HELLMANN'S BBQ omáčka OHB	185 g
Snídaňová slanina, vypražená, nasekaná	100 g
Sůl & Pepř	

PESTO

HELLMANN'S Majonéza	690 g
Piniové oříšky, opečené, nasekané	30 g
KNORR Primerba Pesto	180 g
Knorr Sušená rajčata, nasekaná	100 g
Sůl & Pepř	

PIKANTNÍ BRUSINKY

HELLMANN'S Majonéza	675 g
Brusinky	300 g
Zelený pepř, b. n.	25 g
Sůl & Pepř	

PEPŘ & LIMETKA

HELLMANN'S Majonéza	930 g
Zelený pepř, b. n.	50 g
Limetky, strouhaná kůra	3 ks
Limetkový olej	20 g
Sůl & Pepř	

AVOKÁDO & PEČENÁ PAPRIKA

HELLMANN'S Majonéza	550 g
KNORR Grilované papriky, nasekané	160 g
Jalapeños, nasekané	45 g
Koriandr, čerstvý, nasekaný	45 g
Avokádo, rozmačkané	200 g
Sůl & Pepř	

AIOLI & JARNÍ CIBULE

HELLMANN'S Majonéza	575 g
HELLMANN'S Česneková omáčka	340 g
Jarní cibule, jemně nasekaná	85 g
Sůl & Pepř	

MOJITO

HELLMANN'S Majonéza	620 g
Jalapeños, nasekané	180 g
Bílý rum	20 g
Máta, nasekaná	50 g
HELLMANN'S Fries Deluxe	100 g
Limetková šťáva a kůra	2 ks
Pažitka, jemně nasekaná	30 g
Sůl & Pepř	





Burger se zeleninou a harissa-veganézou

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Hamburger:

Rama Culinesse Profi 900 ml	50 ml
TVB Raw NoBeef Burger	10 kusů
Hamburger bulka	10 kusů

Obloha:

Rama Culinesse Profi 900 ml	50 ml
Divoká brokolice	250 g
Lilek	2 kusy
Olivový olej	40 ml
Vločky mořské soli	5 g
Pepř	
Rukola	50 g

Harissa veganéza:

Hellmann's Vegan Mayo	300 g
Harissa	30 g
Listová petržel	20 g

PŘÍPRAVA:

Hamburger:

Zahřejte margarín s máslovou příchutí a na středním ohni opečte TVB Raw NoBeef Burger. Štětečkem potřete hamburgerové bulky tukem a pečte v troubě při 180° C po dobu 5 minut.

Obloha:

Brokolici krátce orestujte na tuku a dochutěte. Lilek rozpulte, ochutěte mořskou solí a nechte 10 minut vypotit. Setřete vyrosenou vodu a pokapejte olivovým olejem. Pečte v troubě při 160° C po dobu 45 minut. Vyloupněte vnitřek lilku, nahrubo nasekejte a dochutěte.

Harissa veganéza:

Dejte Hellmann's Vegan Mayo do mísy. Smíchejte s harissou a nasekanou petrželí. Potřete základnu hamburgeru veganézou. Navrch položte opečený hamburger, přikryjte zbývajícimi ingrediencemi a podávejte.



Skandinávský sendvič s makrelou

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Avokádo	5 ks
Hellmann's Salad majonéza	500 g
Ocet	250 g
Voda	250 g
Cukr	250 g
Fenykl	2,5 ks
Vejce	10 ks
Celozrnný chléb	10 plátků
Uzená makrela	1 kg
Sůl, pepř dle chuti	
Pro zdobení hrstku čerstvých bylin	

PŘÍPRAVA:

Rozmačkejte avokádo s majonézou, solí a pepřem. Svařte ocet, vodu, cukr a přidejte jemně nakrájený fenykl a nechte marinovat.

Připravte pošírované vejce. Rozmažte avokádový krém na plátky chleba, přidejte marinovaný fenykl a natrhanou makrelu. Položte pošírované vejce a přidejte čerstvé bylinky.





Smažené žampióny s tatarskou omáčkou

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Žampióny, čerstvé	1,2 kg
Mouka hladká	100 g
Knorr Kořenící směs pro grilování	20 g
Vejce	150 ml
Strouhanka	150 g

Omáčka:

Hellmann's Tatarská omáčka	600 g
Vejce, vařená, jemně nasekaná	200 g
Nakládané okurky, bez nálevu	100 g
Pažitka, jemně nakrájená	20 g

PŘÍPRAVA:

Žampióny:

Houby ochutíte kořenící směsí a obalte moukou. Pak je protáhněte rozšlehaným vejcem a ve strouhance. Osmažte ve fritéze dokrupava, vyjměte, dobře okapejte a dochutíte případně solí. Alternativní strouhankou místo chlebové strouhanky může být: nafoukaný-pufovaný amarant, pufovaná quinoa, jemně nasekaná jádra a ořechy, mírně rozmačkané kukuřičné lupínky, bramborové vločky apod.

Omáčka:

Smíchejte všechny přísady do omáčky. Naplňte omáčku do samostatné misky nebo omáčnicku a podávejte ji vedle žampiónů.

Tip:

K jídlu se hodí i nakrájená syrová zelenina nebo saláty.



Obalované kuřecí supreme s mangem

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Kuřecí supreme (prso s kostí)	10 ks
Vejce	10 ks
Panko strouhanka	600 g
Manga	2,5 ks
Nakládaný růžový zázvor	200 g
Hellmann's Professional majonéza	400 g
Knorr Ketjap Manis sojová omáčka	100 g
Vařená rýže basmati	400 g
Sůl, pepř dle chuti	
Olej na smažení	
Pro zdobení hrstka lístků koriandru	

PŘÍPRAVA:

Kuřecí prso velmi tence rozkrojte na 2 kusy, posypte solí a pepřem. Ponořte do vejce a strouhanky. Smažte na vyhřátém tuku z obou stran do zlatova.

Nakrájejte mango na kostky a scedte nakládaný zázvor. Smíchejte majonézu se sladkou sojovou omáčkou.

Nalijte omáčku na smažené kuře, přidejte rýži a mango se zázvorem. Podávejte s koriandrem.





Smažená vejce s tatarskou omáčkou a nakládaným chřestem

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Vejce:

Vejce	20 kusů
Mouka hladká	300 g
Kukuřičný škrob	20 g
Rama Cremefine Profi 31%	150 ml
Vejce	200 g
Strouhanka	300 g

Zelenina:

Bílý chřest	1 kg
Voda	2 l
Sůl	10 g
Cukr	10 g

Omáčka:

Hellmann's Tatarská omáčka	400 g
Dijonská hořčice	10 g
Šalotka, jemně nakrájená	20 g
Kapary, nasekané	20 g
Nakládané okurky, malé kostičky	40 g
Petržel, nasekaná	20 g
Citronová šťáva	5 ml

PŘÍPRAVA:

Vejce:

Vařená vejce naměkko opatrně oloupejte. Smíchejte mouku se škrobem a poválejte v ní vejce. Smíchejte prošlehaná vejce se smetanou, vložte do ní vařená pomoučená vejce a obalte je strouhankou. Vajíčka osmažte do křupava.

Zelenina:

Umyjte chřest, odřízněte dřevnaté konce a chřest důkladně oloupejte. Slupky a odkrojené koncové kousky vložte do hrnce a zalijte vodou. Vodu dochutěte solí a cukrem, poté přiveďte k varu a na středním ohni vařte chřestové slupky. Sklenice očistěte a sterilizujte 15 minut v troubě nebo konvektomatu při 150° C. Vyjměte sterilizované nádoby z trouby a nechte je krátce vychladnout. Chřest nakrájejte na stejně dlouhé kousky a co nejtěsněji naplňte sklenice. Naplňte dobře okořeněným chřestovým fondem a pevně uzavřete. Vložte sklenice do GN nádoby a naplňte vodou. Sklenice by měla být ze 3/4 ve vodě a voda by měla mít na začátku přibližně stejnou teplotu jako obsah sklenice. Vařte v páře na 100° C po dobu 120 minut. Vyjměte sklenice a nechte je úplně vychladnout.

Omáčka:

Smíchejte přísady do omáčky.



Panini s vepřovým masem

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Trhané vepřové maso	1 kg
Hellmann's Barbecue omáčka	400 g
Jablko	5 ks
Směs tempura těstíčko	250 g
Koriandrová semena	50 g
Panini chléb	10 ks
Hellmann's Majonéza	400 g
Knorr Grilovaná paprika	400 g
Červená cibule	300 g

PŘÍPRAVA:

Natrhané vepřové maso smíchejte s trochou barbecue omáčky.

Nakrájejte jablko na plátky a vložte do tempurového těstíčka se semínky koriandru. Pečte v zahřáté troubě na pečicím papíru.

Panini překrojte na polovinu a opečte. Poté potřete majonézou a vložte trhané vepřové maso, smažená jablka, nakládané pečené papriky a cibuli.





Grilovaný, křupavý vepřový bůček s bílým zelným salátem

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Vepřový bůček	1,4 kg
Hellmann's Barbecue omáčka	100 g
Knorr Essence Hovězí bujón 1 l	100 ml
Knorr Kořenící směs pro grilování	30 g

Salát:

Bílé zelí	800 g
Sůl	8 g
Cukr	5 g
Celý kmín	2 g
Drcený pepř	5 g
Vinný ocet	80 ml
Zakysaná smetana	100 g
Hellmann's Salad majonéza	100 g

Příloha:

Farmářský chléb	800 g
-----------------	-------

Omáčka:

Hellmann's Hořčice	200 g
--------------------	-------

PŘÍPRAVA:

Maso:

Vepřový bůček dobře opláchněte a osušte. Zavakujte v pevném sáčku spolu s hovězím fondem a Barbecue omáčkou. Vařte v konvektomatu na 75° C, v 100% páře po dobu 12 hodin. Vyjměte, nechte mírně vychladnout, kůži nařízněte příčně na čtverečky. Dochutěte ochucovací směsí a pečte v troubě při 240° C do křupava. Vepřový bůček naporcujte a uchovejte v teple.

Salát:

Bílé zelí nastrouhejte/nakrájejte velmi jemně a dobře promačkejte se solí a cukrem. Přidejte zbývající přísady a opět dobře promíchejte. Nechte salát proležet alespoň 1 hodinu.

Příloha:

Nakrájejte chléb nebo podávejte s grilovanou bramborou ve slupce.

Omáčka:

Servírujte s hořčicí v samostatné nádobě.





Pita s lososovým špízem

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Filet z lososa	1 kg
Plátek řasy Nori	5 ks
Pita chléb	10 ks
Hellmann's Yofresh jogurtová majonéza	300 g
Čerstvé okurky	400 g
Avokádo	2,5 ks
Nakládaný zázvor	200 g
Máta	25 g
Koriandr	50 g
Limetka	2,5 ks
Sůl, pepř dle chuti	

PŘÍPRAVA:

Lososa nakrájejte na silné kousky. Nori plátky nakrájejte na šířku lososa a rolujte hadovitě s masem na jehle.

Ochutťte solí, pepřem a opečte z obou stran.

Zahřejte pita chleby a potřete je majonézou. Vložte plátky okurky a avokáda. Na vrch dejte marinovaný zázvor.

Vložte opečeného lososa na pita placku a přidejte mátu, plátek limetky a lístky koriandru.



Kapr, majonéza s uhlím, mrkev a brambory

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Kapr:	
Kapr	1,2 kg
Vejce	3 ks
Smetana na vaření	50 ml
Mouka hladká	150 g
Kukuřičný škrob	15 g
Strouhanka	200 g
Sůl a pepř	
Citronová šťáva	

Majonéza s uhlím:

Crème fraîche	300 g
Živočišné uhlí, prášek	5 g
Hellmann's Decorative majonéza	200 g

Mrkev:

Baby mrkev	500 g
Olivový olej	60 ml
Citronový tymián	1 g
Zázvor, strouhaný	10 g
Knorr Zeleninový bujón	2 g
Mořská sůl, jemná	
Pepř	

Brambor:

Knorr Bramborová kaše s mlékem, připravená	400 g
Česneková pasta	10 g
Smetana na vaření	100 ml
Olivový olej	

PŘÍPRAVA:

Maso:

Kapra nakrájejte na malé stejné (60 g) kousky, dochutěte solí a pepřem a trochou citronové šťávy. Rozšlehejte vejce a vmíchejte smetanu. Smíchejte mouku se škrobem a pak filety obalte jako obvykle.

Salát:

Vymíchejte všechny přísady do hladka, poté přeneste do cukrářského sáčku pro další použití.

Příloha:

Baby mrkev neloupejte (ponechte část natě), dobře umytou, marinujte kořením a olivovým olejem. Pečte v troubě při teplotě 190° C po dobu 20 minut.

Omáčka:

Podle návodu připravenou bramborovou kaši dochutěte olivovým olejem, zjemněte smetanou a ochutěte česnekem. Upravte finální konzistenci.





Chorizo - kuřecí quesadilla

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Vařené uzené kuře	1 kg
Ananas	1 kg
Klobása choriso	1 kg
Hellmann's Salad majonéza	400 g
Feferonka	5 ks
Tortilla	20 ks
Tvrdý sýr	400 g
Koriandr	50 g

PŘÍPRAVA:

Nakrájejte kuře, ananas a chorizo na kostky a opečte na pánvi.

Smíchejte majonézu s nakrájenou feferonkou.

Natřete tortilly ochucenou majonézou a vložte část náplně, vše posypte nastrohaným sýrem.

Přeložte a opečte z obou stran na grilu. Podáváme s lístky koriandru.



Trhaný kuřecí burger

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Trhané kuře:

Kuřecí stehna	5 ks
Knorr Essence Kuřecí bujón 1 l	20 ml
Knorr Červené kari	30 g
Chilli paprička, nasekaná	

Bulka:

Hamburgerová bulka	10 ks
Máslo	200 g

Obloha:

Bílé zelí	400 g
Hellmann's Salad majonéza	80 g
Knorr Kokosové mléko v prášku	30 g
Knorr Citrusová esence	
Sůl	
Frisée salát	100 g
Hellmann's Barbecue omáčka	300 g

PŘÍPRAVA:

Trhané kuře:

Připravte kuřecí stehna v konvektomatu na programu pečení přes noc. Po procesu konečného opečení do barvy v konvektomatu přidejte trochu vody a kuřecího fondu. Po krátkém podušení kuřecí stehna natrhejte. Z kuřecího fondu a kari pasty připravte marinádu, kterou použijte k marinování trhaného kuřete.

Bulka:

Žemle potřete máslem. Krátce opečte na grilu.

Obloha:

Bílé zelí nakrájejte nadrobno, trochu posolte a promíchejte. Smíchejte majonézu a sušené kokosové mléko, podle vlastního uvážení ochutťte citrusovou esencí. Vmíchejte do zelí krém. Natrhejte očištěný frisée salát. Položte vše na hamburger a podávejte s Hellmann's Barbecue omáčkou.



Sýrové tyčinky halloumi s jogurtovou majonézou

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Sýr Halloumi	800 g
Panko strouhanka	1 kg
Chilli vločky	50 g
Vejce	10 ks
Hellmann's Yofresh jogurtová majonéza	450 g
Mangové pyré	200 g
Sůl, pepř dle chuti	
Pro zdobení lístky koriandru	

PŘÍPRAVA:

Sýr Halloumi nakrájejte na proužky a osušte papírovým ručníkem.

Smíchejte Panko strouhanku s chilli vločkami. Rozšlehejte vejce.

Ponořte sýrové hranolky Halloumi do rozšlehaného vejce a obalte ve strouhance (opakujte dvakrát). Smažte v oleji zahřátém na 180 °C.

Smíchejte majonézu s mangovým pyré. Přidejte podle potřeby sůl a pepř.

Usmažené sýrové hranolky podávejte s omáčkou a ozdobte čerstvými lístky koriandru.



Losos, okurka, mrkev, hrášek, jablka

10
POČET PORCÍ

INGREDIENCE

Losos:

Filet z lososa	1 kg
Voda	200 ml
Sůl	70 g
Cukr	30 g
Černý pepř, celý	2 g

Okurka-mrkev:

Okurka čerstvá	2 kusy
Mrkev	200 g

Hrášková Shiso pěna:

Hellmann's Professional majonéza	250 g
Mléko	70 ml
Řeřicha, Shiso	28 g
Hrášek, mražený	150 g
Ocet	5 ml

Jablečné želé:

Jablečný džus	1 l
Agar agar	15 g
Sůl a pepř	
Citronová šťáva	

PŘÍPRAVA:

Losos:

Připravte marinádu z vody, soli, cukru a pepře. Nakrájejte příčně lososa na podlouhlé kousky a vakuově ho s marinádou utěsněte. Po 6 - 8 hodinách maso vyjměte, osušte a znovu přes noc vakuujte.

Okurka a mrkev:

Nakrájejte tenké okurku a mrkev podlouhle na kráječky. Položte plátek okurky a plátek mrkve na sebe a 100% vakuově utěsněte. Nechte asi 1 hodinu odležet.

Hrášková Shiso pěna:

Smíchejte majonézu Hellmann's s mlékem a Shiso infuzí (tekutina z rozmixované a scezené řeřichy). Směs doplňte hráškovým pyré a ideálně sladovým octem. Nalijte směs přes síto do iSi lahve a naplňte láhev N² patronou. Pěna může být zpracována studená nebo teplá.

Jablečné želé:

Přiveďte jablečný džus k varu a dochutěte solí, pepřem, cukrem a citronovou šťávou. Vmíchejte agarový prášek a promíchejte metličkou. Směs nechte dobře povařit. Nechte přes noc vychladnout v ledničce. Vložte do Thermomixu a jemně rozmixujte na želé. Vložte do měkké plastové lahve a uchovávejte v chladu.



Chcete rychle získat nové dovednosti? Zkuste naše online školení pro šéfkuchaře!

UFS ACADEMY

UFS Academy je náš kulinářský portál s nejnovějšími online videokurzy pro kuchaře. Vše jsme pro vás natočili a vytvořili s profesionálními šéfkuchaři z celého světa a mezinárodního kulinářského institutu ICCA. Náš tým šéfkuchařů čeká na to, aby vás naučil dovednosti, tipy a triky, které můžete použít právě teď, s pečlivě sestavenými kuchařskými návody a školicími materiály.

JAK NA TO?

Stačí se zaregistrovat na UFS Academy | www.unileverfoodsolutions.cz. Přihlášení trvá jen 30 vteřin. Budete mít neomezený přístup 24/7 k videím v HD formátu – máte možnost do posledního detailu vidět, co dělají šéfkuchaři.

CO ZÍSKÁTE?

- Širokou škálu školení vhodných pro začátečníky i pokročilé kuchaře – od základů bezpečnosti potravin až po pokročilou světovou kuchyni.
- Jednotlivá témata jsou pojednána v podobě sérií krátkých videí (méně než 2 minuty), takže se můžete naučit něco nového, i když pracujete na směny.
- Videá jsou plná inspirace, kuchařských technik, tipů a triků.
- Každý měsíc přineseme vždy další nové téma.



Načtěte QR kód
a sledujte online
kurzy hned!

ZDARMA bez reklam



NIKDY SE NEPŘESTÁVEJTE UČIT S UFS ACADEMY!



Unilever
Food
Solutions

Produkty



Horčice



Barbecue
omáčka



Tatarská
omáčka



Salad
majonéza



Decorative
majonéza



Vegan
Mayo



Yofresh
jogurtová
majonéza



Professional
majonéza



Unilever



UNILEVER CR/SR

Divize Food Solutions
Vocetářova 2497/18, 180 00 Praha 8
infolinka +420 844 222 844
e-mail: infolinka@unilever.com

Další recepty a inspiraci naleznete na
www.unileverfoodsolutions.cz