



# KNORR PROFESSIONAL ESENCIE S INTENZÍVNOU CHUŤOU



VYNIKAJÚCE PRÍRODNÉ INGREDIENCIE A KOMPLEXNÁ CHUŤ ZACHYTENÉ V JEDNEJ FĽAŠI





# AKO POUŽÍVAŤ NAŠE ESENCIE

## MISE EN PLACE

### VYTVÁRANIE ZÁKLADNEJ CHUTI POKRMU

#### APLIKÁCIE

Marinovanie  
Infúzia

#### PRÍKLAD

Mäso potrite **údenou esenciou** určenou na pečenie. Obohatíte ho o sýtu údenú chuť.

## VARENIE

### VYTVÁRANIE NAJDÔLEŽITEJŠEJ CHUTI POKRMU

#### APLIKÁCIE

Ochutenie/dochutenie v priebehu hlavného procesu varenia

#### PRÍKLAD

Pridajte **esenciu s intenzívnou chuťou húb** do rizota. Esencia mu dodá sýtu chuť lesných húb, ktorá dokonale doplní chuť šampiňónov.

Zamiešajte esenciu s intenzívnou chuťou údeného do demi glace a získate skvelú omáčku s chuťou údeného na grilované mäso.

### FINALIZÁCIA PERFEKTNEJ CHUTI POKRMU

#### APLIKÁCIE

Posledná štipka chuti pre dokonalosť pokrmu

#### PRÍKLAD

Použite **esenciu s intenzívnou chuťou citrusov** (čistú alebo zmiešanú s korenenou octovou zálievkou) – táto veľmi zaujímavá príchuť citrusov podčiarkne chuť grilovaného lososa.

## SERVÍROVANIE NA TANIERI

### OZDOBENIE A VÔŇA

#### APLIKÁCIE

Servírované ako obloha pokrmu

Pridané do pokrmu počas servírovania

#### PRÍKLAD

Ozdobte tanier s grilovaným lososom **esenciou s intenzívnou chuťou citrusov**, ktorá ho nielen ochutí, ale aj rozžiari vďaka svojej zaujímavej farbe.

VÝSLEDOK OCHUTENIA JE VÝRAZNEJŠÍ, AK ESENCIU POUŽIJETE KU KONCU PRÍPRAVY POKRMU!

\*PRESNE AKO V PRÍPADE ČERSTVÝCH INGREDIENCIÍ AKO SÚ CITRÓNY, BYLINKY ATĎ.





# ESENCIA S INTENZÍVNOU CHUŤOU HÚB

## POPIS

Sýta zemitá chuť lesných húb vrátane hříba smrekového a masliakov.

## VLASTNOSTI

Bez pridaných konzervačných látok, farbív, glutamanu sodného, laktózy a bez lepku, s prírodnými ingredienciami vhodnými aj pre vegánov.

## AKO PÔSOBÍ PRI VARENÍ

Dodáva bohatosť a tvorí základ, pričom je jasne rozpoznateľná ako komplexná zmes húb v pokrme. Väčšia dávka zabezpečí výraznú chuť hříbov smrekových.

## JEDLÁ, KTORÉ MÔŽETE VYSKÚŠAŤ

Rizoto, dusené pokrmy, guláš, cestoviny, omáčky a plnky



## KĹÚČOVÉ INGREDIENCIE

### HRÍB SMREKOVÝ

Dokonale zrelé, čerstvo pozbierané, čisté a zdravé hříby smrekové prechádzajú procesom čistenia a ručného triedenia a po nakrájaní na plátky sú vysušené vzduchom.



### MASLIAK OBYČAJNÝ

Čerstvo pozbierané, čisté a zdravé dozreté masliaky prechádzajú procesom čistenia a ručného triedenia a po nakrájaní na plátky sú vysušené vzduchom.



### CIBUĽOVÉ PYRÉ PEČENÉ V RÚRE

Umyté a ošúpané čerstvé cibule sa takmer hodinu pečú v rúre a následne sú kvôli zachovaniu chuti a farby rýchlo zmrazené.



### PRÁŠOK ZO ŠTAVY Z HÚB

Tento prášok sa vyrába z koncentrovanej šťavy šampiňónov. Na 1 kg prášku spotrebujeme 14 kg čerstvých húb.







# ESENCIA S INTENZÍVNOU CHUŤOU CITRUSOV

## POPIS

Intenzívna a osviežujúca chuť mandarínky, limetky a ovocia yuzu.

## VLASTNOSTI

Bez pridaných konzervačných látok, farbív, glutamanu sodného, laktózy a bez lepku, s prírodnými ingredienciami vhodnými aj pre vegánov

## AKO PÔSOBÍ PRI VARENÍ

Pokrmom dodáva vyváženú kombináciu sviežosti, pikantnosti a chuti citrusového ovocia.

## JEDLÁ, KTORÉ MÔŽETE VYSKÚšaŤ

Grilované dary mora, rybacia polievka, dresingy, kurča na marocký spôsob, lososový tatarák, dezerty a limonády.



## KLÚČOVÉ INGREDIENCIE

### KONCENTRÁT ZO ŠŤAVY Z MANDARÍNOK

Na prípravu 1 kg mandarínkového koncentrátu spotrebujeme 9 kg mandarínok.



### KONCENTRÁT ZO ŠŤAVY PERZSKEJ LIMETKY

Citrus latifolia Tan (tahitská limetka). Ďalším bežne používaným názvom je perzská limetka. Koncentrát vyrobený z čerstvo vytlačenej šťavy sa zamrazí. Na 1 kg koncentrátu spotrebujeme 7 kg limetiek.



### ŠŤAVA Z OVOCIA YUZU

Vyrába sa v Južnej Kórei z ovocia yuzu pochádzajúceho z miestnych fariem. Z vytlačenej šťavy sa vyrába koncentrát, ktorý je následne zamrazený. Jedinečná sila! Na výrobu 1 kg šťavy sa spotrebuje 14-15 kusov ovocia yuzu.



### EXTRAKT Z CITRÓNA

Prírodný extrakt z citrónov.







# ESENCIA S INTENZÍVNOU CHUŤOU ÚDENÉHO

## POPIS

Dymová vôňa obhoreného tvrdého dreva z amerických stromov.

## VLASTNOSTI

Bez pridaných konzervačných látok, farbív, glutamanu sodného, laktózy a bez lepku, s prírodnými ingredienciami vhodnými aj pre vegánov.

## AKO PÔSOBÍ PRI VARENÍ

Vyššia dávka dodá vyprážaným jedlám a jedlám z mäsa a zeleniny pečeným v rúre dymovú vôňu barbecue. Ak jej pridáte o niečo menej, dodá vášmu pokrmu bohatú a hrejivú chuť. Dokonalá ako prísada do barbecue omáčky.

## JEDLÁ, KTORÉ MÔŽETE VYSKÚŠAŤ

Steak/burger na panvici, losos pečený alebo vyprážaný, barbecue omáčka, barbecue kurča.

## KĽÚČOVÉ INGREDIENCIE

### CIBULOVÉ PYRÉ PEČENÉ V RÚRE

Umyté a ošúpané čerstvé cibule sa takmer hodinu pečú v rúre a následne sú kvôli zachovaniu chuti a farby rýchlo zmrazené.



### ÚDENÝ CUKOR

Ide o prirodzený proces, pri ktorom sa zahrievajú drevné piliny a vzniká dym. Rozpustený cukor sa potom údi a následne prejde procesom sušenia. Používame drevo z javora, duba, orecha, jaseňa, hrušky, čerešne a buka.





**Knorr**  
PROFESSIONAL



# KRÉMOVÁ OMÁČKA Z HÚB

pre 10 osôb



## INGREDIENCIE

NA VYPRÁŽANIE AKÝKOL'VEK TUK PODĽA VÁŠHO VÝBERU

0,080 KG CIBUĽA (KOCKY)

0,300 KG ŠAMPIŇÓNY (PLÁTKY)

0,070 L SUCHÉ BIELE VÍNO

PODĽA CHUTI KNORR TYMIAN Z POĽSKA

0,500 L RAMA SMOTANA NA ŠĽAHANIE 31%

0,050 L **KNORR PROFESSIONAL ESENCIA S INTENZÍVNOU  
CHUŤOU HÚB**

PODĽA CHUTI SOL', KORENIE

NA OZDOBENIE LÍSTKY PETRŽLENU





# KRÉMOVÁ OMÁČKA Z HÚB

pre 10 osôb



## PRÍPRAVA

Cibuľu opečte na tuku a po chvíli pridajte nakrájané šampiňóny.

Pridajte tymian a dôkladne orestujte.

Nalejte víno a zredukujte.

Pridajte 30% smotanu, šampiňóny, **esenciu s intenzívnou chuťou húb**, štipku korenia a varte až dovedy, kým nedosiahnete konzistenciu omáčky.

Ak je to potrebné, dochuťte korením.

Pred podávaním ozdobte nakrájaným petržlenom.





# LOSOSOVÝ TATARÁK S AVOKÁDOM

Pre 10 osôb



## INGREDIENCIE

|             |                                                                     |
|-------------|---------------------------------------------------------------------|
| 0,800 KG    | ČERSTVÝ LOSOS (OČISTENÝ)                                            |
| 0,050 KG    | <b>KNORR PROFESSIONAL ESENCIA S INTENZÍVNOU<br/>CHUŤOU CITRUSOV</b> |
| 0,050 L     | OLIVOVÝ OLEJ                                                        |
| 0,080 KG    | ŠALOTKA (NAKRÁJANÁ NA MALÉ KOCKY)                                   |
| PODĽA CHUTI | KNORR ČIERNE KORENIE MLETÉ Z VIETNAMU                               |
| PODĽA CHUTI | MORSKÁ SOĽ                                                          |
| 0,300 KG    | AVOKÁDO (OLÚPANÉ)                                                   |





# LOSOSOVÝ TATARÁK S AVOKÁDOM

Pre 10 osôb



## PRÍPRAVA

Lososa narežte na kocky a zmiešajte s **citrusovou esenciou**, olivovým olejom a šalotkou.

Podľa chuti pridajte soľ a korenie.

Avokádo nakrájajte na kocky.

Do okrúhlej formy poukladajte nakrájané avokádo a kúsky ochuteného lososa.

Formu opatrne odoberte.

Na ozdobenie použite bylinky a citrón.





# KURČA S GLAZÚROU BARBECUE

Pre 10 osôb



## INGREDIENCIE

### STEHNÁ:

|             |                                    |
|-------------|------------------------------------|
| 3,000 KG    | KURACIE STEHNÁ (10 KUSOV)          |
| PODĽA CHUTI | SOL'                               |
| PODĽA CHUTI | KNORR PAPRIKA SLADKÁ ZO ŠPANIELSKA |

### GLAZÚRA:

|          |                                                            |
|----------|------------------------------------------------------------|
| 0,050 L  | KNORR PROFESSIONAL ESENCIA S INTENZÍVNOU<br>CHUŤOU ÚDENÉHO |
| 0,010 KG | HNEDÝ CUKOR                                                |
| 0,200 KG | SLIVKOVÝ DŽEM                                              |
| 0,150 KG | HELLMANN'S KEČUP                                           |
| 0,040 L  | OLEJ                                                       |





# KURČA S GLAZÚROU BARBECUE

Pre 10 osôb



## PRÍPRAVA

### KURACIE STEHNÁ:

Kuracie stehná okoreňte sladkou paprikou a osolte.

Pečte 30 minút pri teplote 120°C (čas môžete prispôbiť v závislosti od veľkosti kuracích stehien).

### GLAZÚRA:

Zmiešajte všetky ingrediencie glazúry (vrátane **esencie s intenzívnou chuťou údeného**) a touto zmesou potrite stehná. Nechajte si v zásobe 1/3 glazúry.

Vložte ich späť do rúry na približne 10 minút pri teplote 160°C.

Po vybratí z rúry naneste na kuracie stehná zvyšok glazúry pomocou štetca.



Viac profesionálnych tipov nájdete na našich webových stránkach **www.ufs.com** alebo na Facebooku.

Dohodnite si schôdzku s našimi obchodnými poradcami, ktorí vám naše produkty radi sprostredkujú.



[www.unileverfoodsolutions.sk](http://www.unileverfoodsolutions.sk)



**Unilever Food Solutions Slovenska republika**

Unilever Slovensko, spol. s r.o.

Karadžičova 10, Bratislava, PSČ 821 08

infolinka: 0850 123 850

email: [infolinka@unilever.com](mailto:infolinka@unilever.com)