



SKUPINOVÉ MENU

mäsové jedlá



5 PRAVIDIEL: ako vytvoriť perfektné skupinové menu s mäsovými jedlami

Príprava skupinového menu si od prevádzkarov reštaurácie a kuchárov vyžaduje veľmi dobrú organizáciu. Toto má veľký význam najmä pri tých druhoch mäsa, ktoré sú mimoriadne náročné. Najdôležitejšie je, aby sa menu prispôbilo typu udalosti, ale rovnako dôležité je zohľadniť niekoľko ďalších faktorov, ako sú: preferencie hostí, možnosti vyplývajúce z kuchynských zariadení, zručnosti tímu kuchárov a dokonca aj typ mäsa. Je dôležité, aby všetky tieto faktory spolupracovali aj s nákladmi na potraviny (food cost).

Skupinové menu s mäsom je určite výzvou, najmä preto, že by sa jedlo malo pripravovať opakovane, malo by byť chutné a pomerne jednoduché na prípravu – najmä počas servírovania. Na zabezpečenie najlepšieho efektu je dobré sa vhodne pripraviť na výzvu a naplánovať každú etapu. Dúfame, že mnohé tipy, rady a recepty uvedené v tejto brožúre vám pomôžu pripraviť perfektné skupinové menu podporené efektívnym servírovaním.

Mäsové jedlá v skupinovej ponuke sú veľmi podstatným prvkom. Preto im treba venovať viac času a treba sa zaoberať každým detailom, dokonca aj zdanlivo najmenej dôležitým. Ak sa správne pripravíte, ak si starostlivo naplánujete každý krok, servírovanie nebude pre vás problémom. Dodržiavanie piatich uvedených pravidiel vám pomôže šetriť čas, peniaze a súčasne bude vaše SKUPINOVÉ MENU vždy dokonale prispôbené danej príležitosti. Samotný proces prípravy jedál sa zjednoduší a zefektívni a servírované jedlá si zachovajú čerstvosť a požadovanú chuť.

Vyberte správnu surovinu

Mäso musí byť kvalitné. Či už je čerstvé alebo mrazené, mali by ste ho kupovať na osvedčenom mieste. Lokálny, dôveryhodný dodávateľ šetrí čas a zaručuje dobrú kvalitu. Keď hľadáte mäso na skupinové menu, je vhodné stavať na také, pri ktorom náklady nezničia rozpočet na jedlo (food cost), a vybrať také mäso, ktoré sa ľahko spracováva. Ak máte viac skúseností so spracovaním mäsa, môžete stavať na menej populárne druhy mäsa, ako napríklad hrudník, bôčik alebo plece, ktorých cena je veľmi atraktívna.

Vyberajte si také jedlá, ktoré sa rýchlo pripravujú

Pri servírovaní jedál pre väčšie skupiny je rozhodujúca najkratšia možná príprava počas servírovania. Ideálne sú jedlá, ktoré stačí len zohrievať alebo porciovať. Preto je veľmi dôležité držať sa takých predpisov, ktoré to umožňujú. Skvelým príkladom je chrumkavé, pečené kuracie mäso s cesnakom, ktoré možno vyprážať alebo piecť. Pečenie zaisťuje to, že počas prípravy budete mať voľné ruky. Okrem toho sú ideálne jednohrncové jedlá, ako napríklad Boeuf Stroganow.

Dbajte na opakovateľnosť jedál

Je to jeden z kľúčových prvkov v prípade prípravy skupinových jedál. Je ťažké servírovať jedlá, ktorých porcia mäsa je na každom tanieri odlišná. Najvýhodnejšie sú navyše tie jedlá, ktoré je možné pokrájať alebo naberať v dávkach lyžicou alebo naberačkou. Dobrým riešením sú porcie mäsa s konštantnou, opakujúcou sa hmotnosťou, ako aj ich prílohy. Skvelým príkladom je bravčová panenská sviečkovica, ktorú je možné pokrájať na rovnaké časti, kurča Supreme, stabilné omáčky, ktoré sa nevrstvia a ľahko sa zohrievajú. Spôsob, ktorý vám ušetrí veľa času, zníži straty a umožní zachovávať rovnaké porcie, je sous-vide.

Organizácia prípravy

Pokúste sa naplánovať si menu takým spôsobom, aby ste sa uistili, že vaši ľudia jedlo znovu pripravia, najmä vtedy keď sa zvyšuje zaťaženie obsluhy a napätie v kuchyni. Potraviny by mali mať také zloženie, aby bolo potrebných čo najmenej komplikovaných aktivít. Polovica úspechu spočíva v správnom „mise en place“.

Chuť

Pri skupinovom menu sa jedlá často konzumujú po dlhom čase. To je kľúčový faktor, ktorý by ste mali brať do úvahy. Pripravujte jedlá, ktoré nestratia chuťové vlastnosti ani za niekoľkých hodín. Medzi takéto jedlá patria najmä jednorazové jedlá (guláš), studené jedlá a mäsové jedlá s vysokým množstvom šťavy.



Ako efektívne znížiť straty mäsa počas jeho spracovania

Pri každodennom výpočte nákladov na potraviny (food cost) a zvyšovaní ziskovosti jedál je potrebné brať do úvahy straty mäsa, ktoré vznikajú počas jeho prípravy. Vďaka starostlivo zvolenému spracovaniu môžete znížiť náklady a zároveň zachovať jedlo chrumkavé a šťavnaté. Zistíte ako vznikajú úbytky, a spoznáte niekoľko pravidiel, ktoré vám ich pomôžu efektívne znížiť.

Mäso pozostáva hlavne zo svalových vlákien obsahujúcich vodu (do 75 %), bielkoviny (od 16 % do 21 %) a tuku. V menšom množstve sa v ňom vyskytujú aj sacharidy a minerály. Počas spracovania sa mení jeho zloženie. Taviaci sa tuk a odparujúca sa voda spôsobujú, že je mäso vystavené nielen vysušovaniu, ale aj znižovaniu jeho objemu a hmotnosti. Množstvo strát závisí od typu mäsa a použitého tepelného spracovania. Počas varenia sa mäso zmršťuje v dôsledku straty vody. Najväčšie straty však vznikajú počas prvej hodiny varenia. Počas vyprážania topenie tuku spôsobuje, že mäso stratí svoju mäkkosť a šťavnatosť (úbytok hmotnosti môže byť až 50 %).

ÚVODNÉ SPRACOVANIE

Porciovanie mäsa

Čím tenší je kus mäsa, tým menej vody a tuku obsahuje a tým menej sa počas spracovania zmršťuje.



Solenie

Jeden z najviac tradičných spôsobov konzervovania mäsa, ktorý sa používa v rôznych variantoch (mokrú a suchú nakladanie, injekcia). Je to osvedčená metóda na získanie extrémne aromatickej a výraznej chuti mäsa, ktoré si zachováva požadovanú jemnosť. Deje sa to z toho dôvodu, že soľ znižuje množstvo vody v mäse.



Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od veľkosti mäsa. Najmenšie straty sa dosiahnu počas rozmrazovania pri nízkych teplotách. V prípade, že sa mäso vloží do horúcej vody alebo sa rozmrazuje pri izbovej teplote, sú straty oveľa väčšie, pretože nastáva strata vody v mäse.



SPÔSOBY PRÍPRAVY



Vyprážanie mäsa pred pečením

Takto získaná vonkajšia vrstva obmedzí ďalšie odparovanie vody a topenie tuku, čo umožní ďalšie spracovanie pri nižších teplotách.



Varenie mäsa vo vývare

Vložením do vriaceho vývaru mäso zmäkčíte, čo umožní skrátenie času pečenia. Táto technika je ideálna na hovädzie mäso a mastnú hydinu. Ďalšou výhodou tejto metódy je aróma zo zeleniny a z korenín, ktoré sa používajú vo vývare.



Podlievanie mäsa počas pečenia

Podlievanie mäsa počas pečenia znižuje teplotu tuku a tým zabraňuje jeho rozkladu. Takáto príprava vám umožňuje udržiavať šťavnatosť a znižuje odparovanie vody.



Sous-vide

Varenie „vo vákuu“ vo vodnom kúpeli zaisťuje to, že sa obmedzuje odparovanie (šťavy sa v jedle zachovávajú) a zároveň sa udržiava nízka teplota. Straty sa potom pohybujú na úrovni 10 % – 20 %. Táto metóda sa odporúča najmä na prípravu menej tučných druhov mäsa.



Varenie na pare

Táto technika umožňuje mierne a rovnomerné prenikanie teploty, preto sa okrem iného nevyplavujú z mäsa živiny. Na varenie na pare sa ideálne hodí chudé mäso, najmä hydina a jemné rybie mäso.



Pečenie v rukáve

Možno tvrdiť, že ide o kombináciu pečenia s varením na pare. Zabalenie mäsa do fóliového rukávu zaisťuje to, že sa mäso bude piecť vo vlastnej šťave a pri nižšej teplote, čo zníži straty. Koreniny a príchuti umiestnené v rukáve pomáhajú získať správnu chuť a mäso si zachováva šťavnatosť a jemnosť.



Príprava

Po každom pečení alebo vyprážaní nechajte mäso pred krájaním alebo servírovaním „oddýchnuť“. Bude to mať pozitívny vplyv na teplotu a distribúciu tekutín, a čo je najdôležitejšie, bude krehkejšie (najmä červené mäso).

Ako môžete vidieť, existuje široká škála spôsobov príprav, ktoré vám umožnia znížiť straty mäsa počas jeho spracovania. V závislosti od svojich potrieb a možností si môžete vybrať taký spôsob, ktorý vám najviac vyhovuje. Prezentované metódy by sa mali používať nielen na dosiahnutie vyššej konečnej hmotnosti jedla, ale aj pre chuť, ktorú vďaka nim získate.

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

JAZYK:

Voda	2,0 l
Sol' na nakladanie	0,2 kg
Hovädzie jazyky	2,2 kg
Polievková zelenina, vcelku	1,2 kg
Cibuľa	0,3 kg
Cesnak, čerstvý	1 strúčik
Olej	0,05 l
Voda	2,5 l
Essence hovädzí bujón Knorr Professional	0,080 l
Sol', cukor	na ochutenie
Rímska rasca	na ochutenie
Muškátový oriešok	na ochutenie

ŠALÁT:

Pomaranč	2,0 kg
Koktejlové paradajky	0,3 kg
Jablčkové kapary	0,15 kg
Rukola	0,25 kg
Olivový olej	0,05 l

SERVÍROVANIE:

Hellmann's dressing Medovo-horčicový	0,3 l
--------------------------------------	-------



PRÍPRAVA

JAZYK:

- Pripravte slaný nálev. Naneste ho na jazyky a potom ich uložte do zvyšného nálevu. Nechajte odstáť 5 dní v chladničke.
- Polievkovú zeleninu, cibuľu a cesnak osmažte na oleji a zalejte vodou. Dochuťte pomocou esencie hovädzieho bujónu a korenia a varte.
- Do vriaceho vývaru vložte jazyky a varte ich dovtedy, kým nezmäknú.
- Nechajte vychladnúť a servírujte.

ŠALÁT:

- Ošúpte pomaranče, paradajky a kapary pokrájajte na polovice.
- Všetky suroviny šalátu zmiešajte s rukolou a olivovým olejom.

SERVÍROVANIE:

- Jazyky nakrájajte pozdĺžne na krájači na tenké plátky s hrúbkou 2 mm.
- Naložte šalát na misku a položte naň tenké plátky mäsa.
- Podávajte s medovo-horčicovým dressingom.



Hellmann's dressing Medovo-horčicový

Hellmann's dressing Medovo-horčicový s vyváženou medovou a horčicovou príchuťou, so stabilnou konzistenciou s veľkými a chutnými semenkami horčice.



HOVÄDZÍ JAZYK V MEDOVO-HORČICOVEJ OMÁČKE s citrusmi a rukolou



DOBRE VEDIET'

Varené, teplé jazyky zbavte kože, očistite a vráťte späť do vývaru, aby vychladli. Zachovajú si tak šťavnatosť.



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

BŮČIK:

Pikantná omáčka s čili a so sójou Sambal Manis Knorr
Pasta Gochujang
Červená kari pasta Knorr
Kečup Hellmann's
Javorový sirup
Tmavá sójová omáčka
Bravčový bôčik bez kože

0,37 l
0,03 kg
0,04 kg
0,1 kg
0,02 kg
0,02 l
0,8 kg

TEMPURA:

Cesto tempura
Curry
Olej
Studená voda

0,2 kg
0,01 kg
na smaženie
0,2 l

SERVÍROVANIE:

Majonéza Hellmann's Decorative
Barbecue omáčka Hellmann's
Tmavá sójová omáčka
Šalotka
Červená čili paprička
Limetka

0,2 kg
0,2 kg
0,4 l
na ozdobenie
na ozdobenie
na ozdobenie



PRÍPRAVA

BŮČIK:

- Rozmiešajte prísady a namarinujte bôčik.
- Namarinovaný bôčik preložte do vákuových vreciek a vložte ho na niekoľko hodín do chladničky.
- Varte pri teplote 72 °C viac ako 24 hodín. Potom ho zabaľte niečím ťažkým a nechajte vychladnúť.
- Rozdeľte bôčik na malé obdĺžniky.

TEMPURA:

- Rozmiešajte zložky tempury. Nakrájaný a vychladený bôčik ponorte do studenej tempury.
- Smažte vo veľkom množstve tuku, až kým nebude chrumkavý a nezíska zlatú farbu.

SERVÍROVANIE:

- Bôčik podávajte s omáčkami: S majonézou na dekoráciu, s barbecue omáčkou a tmavou sójovou omáčkou. Ozdobte šalotkami, červenou čili papričkou a limetkou.



Barbecue omáčka Hellmann's

Omáčka s výraznou dymovou chuťou. Je vhodná na marinovanie mäsa aj ako hotový dip. Ideálna na burgery a prémiové sendviče.



ORIENTÁLNY BŮČIK V TEMPURE



DOBRE VEDIEŤ

Ak chcete, aby si boršč zachoval intenzívnu farbu, pridajte na konci varenia citrónovú šťavu alebo kvalitný ocot, napríklad jablkový.



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

KRÁLIK:

Králičie stehná 10 kusov
Sol', korenie
Primerba Tymian Knorr Professional
Essence kurací bujón Knorr Professional
Petržlen, vcelku
Mrkva, vcelku
Zeler, vcelku
Celá cibuľa
Jablká, vcelku
Olej
Limetka
Horčica Hellmann's
Cukor
Voda

2,5 kg
na ochutenie
0,03 kg
0,03 l
0,25 kg
0,5 kg
0,25 kg
0,1 kg
0,2 kg
na smaženie
1 ks
0,03 kg
na ochutenie
na podlievanie

OMÁČKA:

Vývar z dusenia králika
Rama na varenie Cremefine Profi 15 %
Essence kurací bujón Knorr Professional
Maslo
Sol', cukor

na stewing
0,15 l
na dochutenie
0,08 kg
na ochutenie

SERVÍROVANIE:

Zeleninové plátky

na ozdobenie



PRÍPRAVA

KRÁLIK:

- Králičie stehná prekrójte na polovicu, dochuťte soľou, korením a pridajte Primerba Tymian, essence bujónu, nakrájanú zeleninu a jablká. Nechajte odstáť v marinovacom náleve.
- Marinované mäso vysmažte dozlata a potom na tej istej panvici vysmažte zeleninu a jablká.
- Všetko vložte na hlboký pekáč, pridajte olúpané limetky nakrájané na kocky, horčicu a cukor. Nalejte vodu tak, aby bol králik ponorený.
- Duste s pokrievkou viac ako 90 minút na teplote 160 °C (v konvekčnej peci na programe s prídavkom 20 % pary).
- Mäso vyberte z vývaru, sced'te zeleninu a odlejte polovicu vývaru.

OMÁČKA:

- Rozmixujte vývar so zeleninou, pridajte 15 % Rami, essence kuracieho bujónu a maslo.
- Dochuťte soľou a cukrom. V prípade potreby zahusťte.

SERVÍROVANIE:

- Králika servírujte na pripravenej omáčke.
- Jedlo ozdobte plátkami zeleniny.



Essence kurací bujón Knorr Professional

Essence kurací bujón Knorr Professional, ktorá je pri dochucovaní jedál nenahraditeľná, prináša plnú chuť a vôňu kuracieho mäsa. Má veľmi široké uplatnenie, a to nielen v teplej, ale aj v studenej kuchyni: polievky, omáčky, rýchle pokrmy, cestoviny, plnky, dipy. Jeho bohaté zloženie obsahuje okrem iného 52 % koncentrovaného hydínového vývaru, kurací tuk, koncentráty štiav z póru, mrkvy a cibule, čierne korenie, kurkumu.



KRÁLIK DUŠENÝ V ZELENINE na krémovej omáčke



DOBRE VEDIEŤ

Králik bude viac šťavnatý a chrumkavý, ak ho namarinujete deň predtým v bielom víne a s prísadami z koreňovej zeleniny.



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

HOVÄDZINA:

Hovädzina	0,7 kg
Zemiakový škrob	0,025 kg
Essence hovädzí bujón Knorr Professional	0,05 l
Bielky slepačích vajec	0,1 l

OMÁČKA:

Gochujang – kórejská čili pasta	0,08 l
Sladká sójová omáčka – Ketjap Manis Knorr	0,2 l
Ryžový ocot	0,05 l
Čerstvý cesnak	0,02 kg

PRÍLOHY:

Volské oká	10 ks
Mrkva, pásiky	0,2 kg
Červená kapusta, pásiky (s ocotom a cukrom)	0,2 kg
Morské riasy	0,3 kg
Fazuľové klíčky	0,2 kg
Sušené huby shitake, marinované v Ketjap Manis	0,2 kg

SERVÍROVANIE:

Ryža, varená	0,7 kg
--------------	--------



PRÍPRAVA

HOVÄDZINA:

- Hovädzie mäso marinujte v zemiakovom škrobe, essencii a bielikach slepačích vajec. Odložte do chladničky
- Mäso varte vo vriacej vode.

OMÁČKA:

- Čili pastu zmiešajte so sladkou sójovou omáčkou a s ryžovým ocotom a pridajte nakrájaný cesnak.

SERVÍROVANIE:

- Do misky vložte teplú ryžu a ďalšie prísady.
- Podávajte s vopred pripravenou omáčkou.



Sladká sójová omáčka – Ketjap Manis Knorr

Tekutá omáčka z ázijskej kolekcie Knorr. Je sladšia a trochu hustejšia ako klasická sójová omáčka. Jedlám dodáva tmavozlatú farbu a výraznú chuť. Je vhodná ako základ teplých a studených omáčok a na marinovanie mäsa.



BIBIMBAP – HOVÄDZIE MÄSO NA KÓREJSKÝ SPÔSOB so zeleninou a s vajcom



DOBRE VEDIEŤ

Hovädzinu marinujte na čínsky spôsob. Mäso sa tým stáva krehkejšie a mäkšie. Tento spôsob môžete použiť na všetky druhy mäsa a morských plodov.



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

GULÁŠ:

Cibuľa	0,85 kg
Rasca	0,002 kg
Masť	0,05 kg
Paradajkový pretlak Knorr	0,07 kg
Hovädzina	2,5 kg
Sladká mletá paprika Knorr	5 lyžíc
Farebné korenie drvené Knorr	na dochutenie
Sol'	na dochutenie
Plzenské pivo	1,0 l
Voda	na dusenie
Essence hovädzí bujón Knorr Professional	0,03 l
Cesnak, čerstvý	0,02 kg

SERVÍROVANIE:

Horká čokoláda	0,1 kg
Majorán Knorr	0,003 kg



PRÍPRAVA

GULÁŠ:

- Nakrájanú cibuľu a rascu osmažte na masť. Pridajte paradajkový pretlak a chvíľu miešajte.
- Pridajte kúsky mäsa, ktoré ste predtým zmiešali s paprikou, korením a so soľou. Potom vlejte polovicu piva, vody a esencie hovädzieho bujónu. Duste dovedy, kým hovädzina nezmäkne.
- Vyberte mäso a nechajte ho odstáť. Nalejte druhú polovicu piva, vody a esencie. Celé to jemne zahustíte. Dochutíte cesnakom a opäť korením a soľou. Varte viac ako 5 minút.

SERVÍROVANIE:

- Guláš ozdobte kúskami čokolády a majoránu.



Esencia hovädzieho bujónu Knorr Professional

Esencia hovädzieho bujónu Knorr Professional, ktorá je pri dochucovaní jedál nenahraditeľná, prináša plnú chuť a vôňu hovädzieho mäsa. Má veľmi široké uplatnenie, a to nielen v teplej, ale aj v studenej kuchyni: polievky, omáčky, guláše, plnky, dipy a hovädzí tatársky biftek. Jeho bohaté zloženie obsahuje okrem iného 62 % koncentrovaného hovädzieho bujónu, hovädzí tuk, koncentrát cibulovej šťavy a cesnak.



HOVÄDZÍ GULÁŠ S PLZENSKÝM PIVOM a horkou čokoládou



DOBRE VEDIEŤ

S čokoládou môžete zahusťovať všetky omáčky a pridávať ich pred servírovaním



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

MÄSO:

Bravčová panenská sviečkovica s kosťou a bôčikom (10 steakov)
Soľ
Olej

1,6 kg
na ochutenie
na smaženie

ZELENINA:

Mrkva, očistená 1,0 kg
Karfiol, ružičky
Olej z grilovanej papriky
Čierna šošovica, varená
Knorr Peperonata
Zelená petržlenová vňať

1,0 kg
0,6 kg
na smaženie
0,5 kg
0,5 kg
0,005 kg

OMÁČKA BÉARNAISE:

Holandská omáčka Knorr
Voda
Maslo
Šalotka
Vínny ocot
Suché biele víno
Estragón, čerstvý

0,08 kg
0,4 l
0,1 kg
0,05 kg
0,04 l
0,2 l
0,005 kg



PRÍPRAVA

MÄSO:

- Bravčovú panenskú sviečkovicu dochuťte soľou a grilujte alebo smažte na oleji.

ZELENINA:

- Mrkvu a karfiol smažte na oleji pridajte Knorr Peperona a na záver pridajte grilovanú šošovicu, papriku.

OMÁČKA BÉARNAISE:

- Roztierajte holandskú omáčku vo vode a varte. Pridajte maslo a ukončite varenie.
- Nakrájajte šalotku na kúsky, zalejte octom a vínom. Duste a zredukujte na 80 ml kvapaliny.
- Precedte cez sitko, nalejte do omáčky, pridajte estragón a chvíľku povarte.

SERVÍROVANIE:

- Zeleninu, grilované mäso a omáčku Béarnaise dajte na pekáč.



Klasická holandská omáčka Knorr

Klasická holandská omáčka Knorr, vynikajúca holandská omáčka. Perfektný základ na prípravu omáčok, ako je Béarnaise alebo Rachel. Ideálna na špargľu, jemné pečené a grilované mäso, rybie a zeleninové pokrmy.



GRILOVANÁ BRAVČOVÁ PANENSKÁ SVIEČKOVICA S BÔČIKOM na smaženej zelenine s omáčkou Béarnaise



DOBRE VEDIEŤ

Ak chcete, aby bravčová panenská sviečkovica bola jemná a šťavnatá, smažte ju na vysokej teplote a otáčajte každých 5 sekúnd.



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

MARINÁDA:

Mrkva, vcelku	0,12 kg
Zeler, vcelku	0,15 kg
Cibuľa, vcelku	0,2 kg
Vínny ocot	0,2 l
Suché červené víno	0,5 l
Sol'	0,040 kg
Cukor	0,01 kg
Borievka, drvená	10 ks
Bobkový list	5 ks

MÄSO:

Jelenie stehno	3,0 kg
Bravčová masť	na pečenie

OMÁČKA:

Šťava z pečeného mäsa Bratenjus Knorr	0,07 kg
Voda	0,7 l
Zavárané brusnice	0,08 kg

KROKETY:

Zemiaková kaša s mliekom Knorr	0,57 kg
Korenisté sušienky, mleté	0,3 kg
Vajcia	3 ks
Sol', muškátový oriech	na ochutenie
Mlieko	1,0 l
Strúhanka	0,1 kg



PRÍPRAVA

MARINÁDA:

- Zeleninu nastrúhajte na hrubom strúhadle.
- Cibuľu nakrájajte najemno a zmiešajte s ostatnými surovinami.

MÄSO:

- Jelenie stehno marinujte v pripravenej marináde a nechajte ho odstáť 2 dni v chladničke.
- Potom mäso vyberte z chladničky a vysušte ho pomocou papierovej utierky.
- Mäso smažte na panvici s bravčovou masťou a so scedenou zeleninou z marinády.

OMÁČKA:

- Mäso a zeleninu na panvici zalejte precedeným vínom z marinády a vodou. Pridajte omáčku z pečeného mäsa.
- Potom vyberte mäso, preced'te omáčku a zmenšite objem, aby ste získali vhodnú konzistenciu.
- Pridajte brusnice a dochuťte podľa vlastnej chuti.

KROKETY:

- Vložte všetky zložky a dôkladne ich premiešajte.
- Vytvorte malé guľôčky, obal'te ich v strúhanke a vysmažte na tuku až dozlatista.

SERVÍROVANIE:

- Pečené mäso servírujte nakrájané, s omáčkou, brusnicami a kroketyami.



Šťava z pečeného mäsa Bratenjus Knorr

Šťava z pečeného mäsa Bratenjus Knorr je rýchly a jednoduchý spôsob prípravy omáčky s výraznou chuťou pečeného mäsa a farbou. Umožňuje vám pripraviť toľko základnej omáčky, koľko potrebujete. Je vhodná na použitie s rôznymi druhmi mäsa – od hovädzieho a bravčového mäsa až po kačacinu, hydinu a divinu.



PEČENÉ MÄSO Z JELEŇA S TMAVOU BRUSNICOVOU OMÁČKOU a perníkovými kroketyami



DOBRE VEDIEŤ

Prírodná divina je prirodzene chudé mäso. Aby ste predišli jej vysušeniu, mäso naplňte alebo obložte slaninou. Vďaka tomu sa pri dusení alebo pečení nevysuší.



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

MÄSO:

Bravčové plece
Knorr Professional marináda na bravčové
Olej

2,0 kg
0,025 kg
na konfitovanie

KAPUSTA:

Kyslá kapusta
Voda
Hubový bujón Knorr
Nové korenie
Bobkový list
Rasca
Olej
Celá cibuľa
Huby, mrazené
Soľ, cukor
Múka

2,5 kg
na podlievanie
0,03 kg
na ochutenie
na ochutenie
na ochutenie
do smaženia
0,2 kg
0,5 kg
na ochutenie
na konzistenciu



PRÍPRAVA

MÄSO:

- Plece nakrájajte na kusy s hmotnosťou 100 g, ochuťte marinádou na bravčové mäso, a nechajte odstáť v chlade.
- Zalejte teplým olejom a konfitujte v rúre pri teplote 85 °C.

KAPUSTA:

- Kapustu nakrájajte, zalejte vodou a varte cca 20 minút s pridaním hubového bujónu, nového korenia, bobkového listu a rasce.
- Na oleji osmažte cibuľu a rozmrazené huby a pridajte do kapusty.
- Ochuťte korením.
- Z kapusty odlejte časť vody a nechajte vychladnúť. Pridajte múku, aby ste ju zahustili, a nalejte do kapusty.
- Chvilu smažte na nízkej teplote.

SERVÍROVANIE:

- Bravčové mäso servírujte na podusenej kapuste.



Knorr Professional marináda na bravčové

Knorr sypký prípravok na ochutenie na bravčové. Zmes 10 starostlivo vybraných bylín, korenín a zeleniny, ktoré mäsu dodávajú jedinečnú chuť a ružovú farbu. Je ideálne na priame ochutenie mäsa a zeleniny pred smažením a grilovaním, ako aj na marinovanie. Optimálna veľkosť surovín zaisťuje to, že sa počas tepelného spracovania nepripalujú.



KONFITOVANÁ BRAVČOVINA na kyslej kapuste



DOBRE VEDIEŤ

Konfitovanie je tradičná technika pomalého varenia v masťi, do ktorej môžete pridať svoje obľúbené bylinky alebo korenie. Mäso tým získava ďalšiu arómu.



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

MÄSO:	
Bravčové plece, jemne mleté	0,4 kg
Surový bôčik, hrubo mletý	0,2 kg
Kuracia pečeň, jemne mletá	0,2 kg
Bravčová panenská, vcelku	0,15 kg
Pistácie	0,03 kg
Nakladacia soľ	0,01 kg
Essence hovädzi bujón Knorr Professional	0,03 l
Primerba Provencálske bylinky Knorr Professional	0,02 kg
Koňak/Brandy	0,04 l
Biele korenie, zázvor, muškátový oriešok, mleté klinčeky	na ochutenie

CESTO:	
Pšeničná múk	0,25 kg
Maslo 82%	0,125 kg
Voda, studená	0,1 l
Žltok	1 ks
Soľ	0,004 kg

ŽELÉ Z PORTSKÉHO:	
Zeleninový vývar číry	0,35 l
Plátková želatína	0,025 kg
Portské	0,15 l

SERVÍROVANIE:	
Nakladačky	0,15 kg
Marinované huby	0,15 kg
Dijonská horčica	0,2 kg



PRÍPRAVA

- MÄSO:**
- Všetky suroviny zmiešajte a precízne spracujte do homogénnej hmoty.
 - Dochuťte bielym korením, zázvorom, muškátovým orieškom a mletými klinčkami.

- CESTO:**
- Suroviny zmiešajte a pripravte jemné cesto. Chvíľu ho pomixujte, potom ho zabaľte do fólie a nechajte 2 hodiny odstáť v chladničke.

- ŽELÉ Z PORTSKÉHO:**
- V čistom zeleninovom vývare rozpustíte plátky želatíny a na záver pridajte portské.
 - Zmiešajte spolu až vznikne konzistencia želé, ktorým vyplníte terinu.

- TERINA:**
- Formu na pečenie vystel'te papierom na pečenie a rozvaľkaným cestom tak, aby cesto prečnievalo cez okraje.
 - Potom vložte mäsovú hmotu a zakryte ju cestom.
 - Zo zvyšného cesta vykrojíte kruhy s priemerom 3 cm, uložte ich na hornú časť teriny a potrite rozšľahaným vajíčkom. Nožom potom vyrežte v kruhoch otvory, aby sa počas pečenia z teriny odparovala nadmerná vlhkosť.
 - Pečte so sondou nastavenou na 68 °C pri teplote 175 °C.
 - Ochlad'te a zalejte vopred pripraveným želé.
 - Terinu nechajte odstáť v chladničke najmenej 12 hodín.

- SERVÍROVANIE:**
- Naporciovanú terinu servírujte s marinovanými hubami, nakladanými uhorkami a dijonskou horčicou.



Esencia hovädzieho bujónu Knorr Professional

Esencia hovädzieho bujónu Knorr Professional, ktorá je pri dochucovaní jedál nenahraditeľná, prináša plnú chuť a vôňu hovädzieho mäsa. Má veľmi široké uplatnenie, a to ako v teplej, tak aj v studenej kuchyni: polievky, omáčky, guláše, plnky, dipy, hovädzi tatársky biftek. Jeho bohaté zloženie obsahuje



MÄSOVÁ TERINA V KREHKOM CESTÍČKU
so želé z portského



DOBRE VEDIEŤ

Počas výroby mäsovej hmoty pridajte vodu. Zaisť, aby bola hmota hladšia a lepivejšia.



Profesionálne výrobky,
ktoré uľahčujú prípravu mäsových jedál

ESENCIE BUJÓNOV, VÝVARY A BUJÓNY



Essence Kurací bujón
Knorr Professional, 1l



Essence Hovädzí bujón
Knorr Professional, 1l



Essence Zeleninový bujón
Knorr Professional, 1l



Slepačí vývar Knorr
0,9 kg / 12,5 kg



Čirý bujón
Knorr, 15 kg



Hubový bujón
Knorr, 1 kg



Knorr bravčový bujón
s vôňou údeného, 1 kg

POLIEVKY



Hubová krémová po-
lievka Knorr, 1,3 kg



Šampiňónová-Hríbová
polievka Knorr, 1,3 kg



Paradajková polievka
s bylinkami Knorr, 1,2 kg

Profesionálne výrobky,
ktoré uľahčujú prípravu mäsových jedál

OMÁČKY



Omáčka Demi-Glace
Knorr, 0,75 kg



Omáčka Café de Paris
Knorr, 0,8 kg



Citrónovo-maslová
omáčka Knorr, 0,8 kg



Holandská omáčka
Knorr, 1 kg

DELIKATY – ZMESI KORENIA



Delikát korenie
na hydinu Knorr
0,6 kg



Marináda na kuracie
Knorr Professional
0,75 kg



Marináda na hovädzie
Knorr Professional
0,75 kg



Marináda na bravčové
Knorr Professional
0,75 kg



Marináda na ryby
Knorr Professional
0,75 kg



ĎALŠIE PROFESIONÁLNE
INŠPIRÁCIE NÁJDETE NA:

www.ufs.com

