



POLUDŇAJŠIE A SKUPINOVÉ MENU



Unilever
Food
Solutions

Príprava poludňajšieho a skupinového menu je skutočnou kulinárskou a organizačnou výzvou.

Požiadali sme našich šéfkuchárov, ktorí sa veľakrát stretli s vydávaním jedla pre veľmi veľké skupiny, a taktiež v extrémnych podmienkach, aby sa s Vami podelili o svoje skúsenosti.

VÝSLEDKY NÁJDETE V TEJTO BROŽÚRE.

Nachádzajú sa tu recepty na zaujímavé cateringové jedlá a jedlá vhodné na poludňajšie menu – skvelé polievky, hlavné jedlá (vrátane vegetariánskych), cestoviny a dezerty, ktoré rýchlo pripravíte z ľahko dostupných, cenovo prijateľných surovín.

Zostavili sme tieto rozmanité jedlá tak, aby spĺňali požiadavky podľa najnovších kulinárskych trendov. Chut' jedál zväčšujú výrobky z ponuky Unilever Food Solutions, ktoré umožňujú šetriť Váš čas.

V našej brožúre, nájdete mnoho tipov a trikov, ktoré Vám pomôžu pracovať rýchlo a efektívne.

Dozviete sa tiež, ako spočítať náklady na pokrmy a ako kalkulovať ceny, aby bola Vaša ponuka pre zákazníka atraktívna a pre Vás výhodná. Poludňajšie menu, catering, príprava bufetu, alebo banketu už pre Vás nebude tajomstvom!

OBSAH

POLIEVKY

4



Polievka Kulajda	4-5
Polievka zo zeleného hrášku a kyslou smotanou	6-7

HLAVNÉ JEDLÁ

8



Konfitované stehno z farmárskeho kuraťa podávané s kukuričným pyré a popcornom	8-9
Hovädzí krk ťahaný vo vlastnej šťave so zemiakovou knedľou a kelom s chrumkavou slaninou	10-11
Údené kačacie prsia s chrenovou omáčkou a opečeným karfiolom	12-13
Fašírka prevoňaná rímskou rascou s mäťovo - uhorkovou zálievkou	14-15
Pečená vinná klobása s jemnou zemiakovou kašou a červenou cibuľou	16-17
Bravčová roláda pečená s horčicou, tymianovou ryžou a konfitovaným pastrnákom	18-19
Cestoviny farfalle v krémovej omáčke s kuraťom, anglickou slaninou a kuraťkami	20-21

VEGETARIÁNSKE JEDLÁ

22



Kari zo zelených fazuľových strukov s cicerom a kokosovým mliekom	22-23
Zaprážaná zelená šošovica s paprikou a šampiňónmi	24-25
Domáce zemiakové krokety s delikátnou omáčkou	26-27

TIPY A TRIKY	28-30
PRODUKTY	31



Polievka Kulajda

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Polievka		Servírovanie	
Rama Culinesse Profi	70 ml	Čerstvé bylinky - kôpor, ligurček,	50 g
Hladká múka	70 g	pažitka, petržlenová vňeť,	
Knorr Hovädzí bujón	62,5 g	estragón	
Voda	2,5 l		
Ocot	70 ml		
Sol'	5 g		
Bobkový list	1 g		
Rasca	1 g		
Sušené huby	50 g		
Vajce	80 g		
Rama Cremefine	140 ml		
Fraiche 24%			
Zemiaky, varené, šúpané	300 g		

PRÍPRAVA

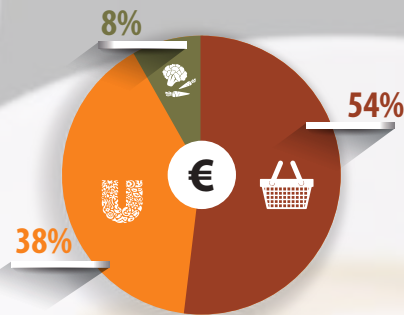
- Polievka**
- Z Rama Culinesse Profi a múky pripravíme svetlú zápražku, ktorú za stáleho miešania zalejeme pripraveným vývarom, v ktorom sme vopred povarili vo vlažnej vode namočené huby.
 - Pridáme bobkový list, rasca, sol' a povaríme asi 20 minút.
 - Potom pridáme na kocky nakrájané uvarené zemiaky a po krátkom varení zalejeme rastlinným krémom Rama Cremefine Fraiche a opäť necháme zovrieť.
 - Nakoniec do polievky pridáme trochu octu, prípadne aj trochu cukru a opatrne vkladáme celé vajcia tak, aby sa nerozdelili. Varíme kým bielky nestuhnú (alebo môžete zvlášť pripravené vajcia vkladať až do hotovej polievky).

- Servírovanie**
- Pred servírovaním posypeme najemno nasekanými bylinkami podľa vlastnej chuti a výberu.

- Tip**
- Polievku môžeme podávať vo vydľabanom chlebe.

POLIEVKA

PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**



**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

RAMA CULINESSE PROFI 0,9 L

- S maslovou arómou
- Neprská
- Na praženie mäsa, rýb, zeleniny, húb

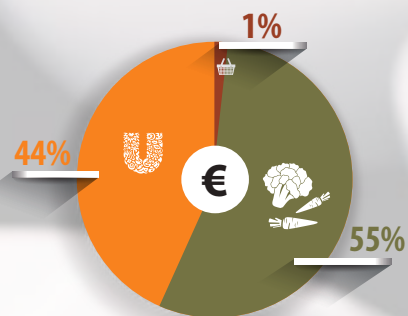


Na kulajdu sa v lete hodia čerstvo nazbierané a v zime sušené huby.



PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**

POLIEVKA



Polievka zo zeleného hrášku a kyslou smotanou

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Krém		Zeleninový fond	
Rama Culinesse Profi	120 ml	Voda	1,5 l
Cibuľa	200 g	Knorr Professional Essence	40 g
Cesnak	15 g	Zeleninový bujón	
Zemiak	350 g		
Zeleninový fond	1,5 l	Servírovanie	
Zelený hrášok (mrazený)	700 g	Lístky mäty	15 g
Hladkolistá petržlenová vňať	200 g	Rama Creme Fraiche 24 %	100 ml
Rama Cremefine Profi 15 %	250 ml		
Sol'	15 g		

PRÍPRAVA

Krém

- Na tuku krátko opečieme cibuľu s cesnakom, pridáme pokrájaný zemiak, zalejeme fondom a privedieme do varu. Varíme pár minút, kým zemiaky nezmäknú.
- Pridáme hrášok a petržlenovú vňať, necháme spolu 3 minúty povariť, vhodíme stonky z otrhanej mäty a polievku rozmixujeme tyčovým mixérom, prilejeme rastlinný krém a dochutíme soľou.

Servírovanie

- Polievku nalejeme do misky alebo taniera, doplníme kyslou smotanou alebo rastlinným krémom Rama Cremefine Fraiche a ozdobíme lístkami mäty.

Tip

- Polievku môžeme doplniť niekoľkými kúskami pokrájaného syra Feta.

**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

Skôr ako privítame jar, doprajte si zelen' napríklad
formou jemného krému z hrášku a mäty.



RAMA CREMEFINE FRAICHE 24 % 1 L

- Vynikajúca pre konečnú úpravu teplých aj studených pokrmov
- Zostáva stabilná po zmiešaní s alkoholom, v kyslom prostredí aj v horúcich aplikáciách
- Nezrazí sa

Konfitované stehno z farmárskeho kurčatá podávané s kukuričným pyrém a popcornom

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Mäso		Kukurličné pyrém	
Kuracie stehná kalibrované	2,5 kg	Sladká kukurica (konzerva)	2,5 kg
Rama Culinesse Profi, na konfitovanie	4,5 l	Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	60 ml
Knorr Delikát Korenie na hydinu	40 g	Maslo	300 g
Voda	1 l	Popcorn	90 g
Šťava			
Knorr kuracia redukcia na šťavy a omáčky	80 g		
Maslo	150 g		

PRÍPRAVA

Mäso

- Kalibrované stehná ochutíme koreninovou zmesou Delikát po oboch stranách, vložíme do GN nádoby a zalejeme tukom Rama Culinesse Profi tak, aby boli celé ponorené.
- Potom vložíme do predhriatej nízкотеплотnej rúry nastavenej na 60 °C a konfitujeme 10 hodín.
- Vyberieme z tuku (poslednú kostičku môžeme odstrániť vytočením) a ponecháme pripravené na výdaj.

Šťava

- Z Knorr Redukcie a vody si pripravíme kuraciu šťavu, ktorú zjemníme maslom.

Pyrém

- Kukuricu povaríme v pare asi 10 minút, časť ponecháme na servírovanie, zvyšok následne vložíme do thermomixu a pri 70 °C mixujeme dohladka, ochutíme Knorr Essence Zeleninovým bujónom a zjemníme maslom.
- Pyrém prepasírujeme, aby bolo úplne jemné.
- Popcorn si pripravíme na suchej panvici alebo v mikrovlnnej rúre.

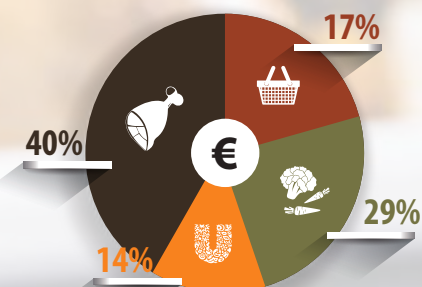
Servírovanie

- Pyrém rozprestrieme na tanier a posypeme pár zrnkami kukurice, stehno krátko a sprúdka opečieme na masle do farebna, položíme na tanier vedľa pyrém, mäso podlejeme trochu šťavy a všetko doplníme kúskami popcornu.

**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

HLAVNÉ JEDLO

PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**



*Z toho mäso 10 hod.

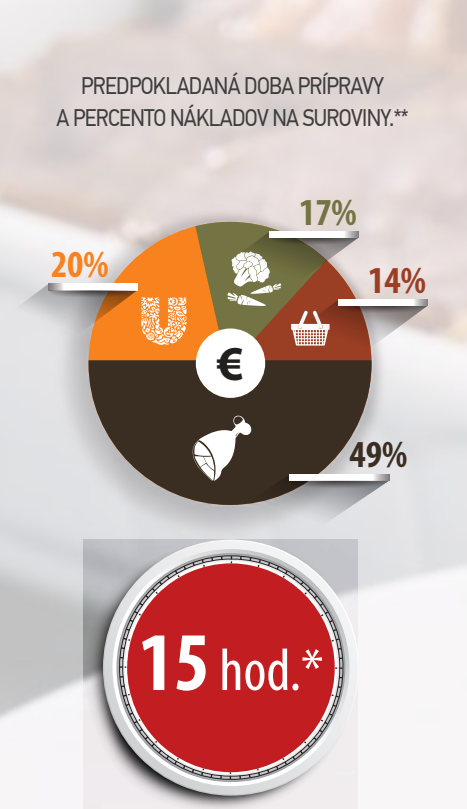
KNORR PROFESSIONAL ESSENCE ZELENINOVÝ BUJÓN 1 L

- Tekutý bujón na dochucovanie pokrmov, charakteristický plnou chuťou, ktorá neprevládá nad originálnou chuťou pokrmu
- Široké použitie - v teplých aj studených pokrmoch (polievky, vývary, omáčky, marinády, dipy)
- Bez pridaného glutamanu sodného, bezgluténový



Pomalý varený mäso v tuku, si uchováva svoju chuť a je fantastické.
Ponúknite Vaším hosťom konfitované stehno z farmárskeho kurčatá,
určite si pochutnajú.





*Z toho mäso 14 hod.

HLAVNÉ JEDLO



Hovädzí krk dusený vo vlastnej šťave so žemľovou knedľou a kelom s chrumkavou slaninou

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Mäso		Šťava	
Hovädzí krk	1,5 kg	Knorr Demi Glace	50 g
Knorr Demi Glace	30 g	Knorr Professional Hovädzia redukcia	40 g
Knorr Professional Essence Hovädzí bujón		Mirepoix (zmes koreňovej zeleniny)	800 g
Maslo	150 g	Knorr Paradajkový pretlak	100 g
Bylinky - hladkolistová petržlenová vňať, majoránka...		Knorr Professional Primerba Provencálske bylinky	15 g
Príloha		Voda	1,5 l
Kel	2 kg	Červené víno	200 ml
Cibuľa	200 g	Rama Culinesse Profi	120 ml
Ocot	50 ml	Knedľa	
Rama Cremefine profi 15%	300 ml	Biele pečivo	20 ks
Slanina - plátky	10 ks	Mlieko	500 ml
Knorr Aromat	30 g	Vajce	320 g
Tuk	150 g	Petržlenová vňať - čerstvá	30 g
		Sol'	

PRÍPRAVA

- Mäso**
- Hovädzí krk ochutíme zmesou Knorr Demi Glace a potrieme Knorr Essence Hovädzím bujónom, bylinky vložíme s maslom do vrecúška a zavákuujeme. Dusíme na 80 °C 14 hodín v holdomate alebo v konvektomate.
- Šťava:**
- Na tuku Rama Culinesse Profi si najprv opečieme pokrájanú koreňovú zeleninu, potom aj cibuľu do zlatohneda, pre farbu pridáme Knorr Paradajkový pretlak, porestujeme a zalejeme vodou.
 - Pridáme Knorr Demi Glace a Knorr Hovädziu redukciu, pridáme červené víno a varíme. Pridáme šťavu z hotového duseného mäsa a krátko spolu povaríme. Nakoniec všetko prepasírujeme.
- Kel**
- Najemno nakrájanú cibuľu opečieme na tuku, pridáme udusený, na rezance nakrájaný kel, pridáme rastlinný krém Rama Cremefine Profi, ocot a spolu krátko podusíme, dochutíme Knorr Arómou.
 - Plátky slaniny položíme na papier na pečenie a pečieme v konvektomate pri teplote 200 °C asi 5 minút.
- Príloha**
- Biele pečivo nakrájame na kocky a necháme preschnúť. Takto pripravené kocky navlhčíme mliekom. Vajcia si rozdelíme na žltky a bielky, do žltkov pridáme mlieko, sol' a vyšľaháme.
 - Do nakrájaných kociek pridáme nasekanú čerstvú petržlenovú vňať a mlieko vyšľahané so žltkami. Následne všetko ľahko premiešame, nakoniec opatrne vmiešame sneh z rozšľahaných bielkov.
 - Takto pripravené cesto tvarujeme pomocou potravinárskej fólie do tvaru knedle. Fóliu na niekoľkých miestach prepichneme opatrne vidličkou. Takto pripravené knedle vkladáme do konvektomatu na paru alebo do vriacej vody a varíme zhruba 18-20 minút.
- Servírovanie**
- Porciu knedle zošikma rozpolíme a položíme na tanier, navrstvíme pripravený kel, pridáme porciu nakrájaného mäsa, podlejeme šťavou a nakoniec doplníme chrumkavým slaninovým čipsom.

Dusenie vo vlastnej šťave - tento spôsob je vhodnejší pre tuhšie mäsa.
Mäso je šťavnaté a zostáva v ňom väčšina dôležitých látok.



**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

RAMA CREMEFINE PROFI 15 %

- Môže sa pridávať bezprostredne do teplých a kyslých pokrmov
- Jedinečné spojenie 70% cmaru a rastlinného tuku
- Nikdy sa nezrazí

Údené kačacie prsia s chrenovou omáčkou a opekaným karfiolom

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Mäso		Voda	1,5 l
Med	300 g	Chren	200 g
Koriandrové semienka (drvené)	10 g	Rama Cremefine Profi 15%	200 ml
Badián celý	10 ks	Cibuľa	150 g
Kačacie prsia s kožou, údené	2 kg	Cukor	80 g
Knorr Professional Essence	40 g	Maslo	200 g
Kurací bujón		Príloha	
Olivový olej	50 g	Karfiol	1 kg
Čerstvý tymian	10 snítek	Rama Culinesse Profi	120 ml
Omáčka		Knorr Aroma mix - maslo a bylinky	30 g
Knorr Biela omáčka	180 g	Pažítka	15 g
		Zemiaky	1,5 kg

PRÍPRAVA

Mäso

- Med, koriandrové semienka a badián zvaríte na miernom ohni na polovicu. Kačacie prsia potrite po oboch stranách Knorr Essence Kuracím bujónom. Pokvapkajte olivovým olejom a mäso dôkladne pomasírujte.
- Pridajte štipku tymianu a nechajte v chlade asi 10 minút marinovať.
- Prsia pečte na grilovacej panvici alebo v GN grilovacej doske kožou dolu pri strednej teplote, priebežne otáčajte, prípadne odlievajte tuk.
- Prsia naglazúrujte posledné minúty pred dokončením ochuteným redukovaným medom, aby sa vám medová glazúra nespálila.

Omáčka

- Na polovici masla zosklovať pokrájanú cibuľu, zalejeme vodou, pridáme zmes pre bielu omáčku a pripravíme si tak podľa návodu základnú bešamelovú omáčku, ktorú zjemníme rastlinným krémom Rama Cremefine Profi, zostatkom masla a ochutíme nastrúhaným chrenom a jemne cukrom.
- Nakoniec rozmixujeme dohladka a precedíme.

Príloha

- Karfiolové ružičky krátko povaríme vo vode, schladíme a prekrojíme na polovičky. Ochutíme zmesou Aroma mix a opečieme na tuku.
- Očistené zemiaky nakrájame na väčšie pravidelné kocky a uvaríme domäkka. Schladíme, ochutíme zmesou Aroma mix a dozlata opečieme na tuku.

Servírovanie

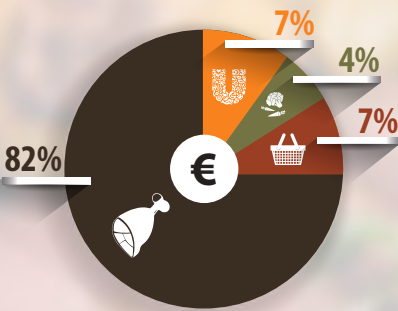
- Na tanier nalejeme chrenovú omáčku, položíme opečené kúsky karfiolu a zemiakov, priložíme za sebou naskladané plátky nafiletovaných kačacích prs a posypeme nasekanou pažítkou.

Tip

- Prsia si môžeme sami vyúdiť tak, že mäso naložíme do zmesi soli, cukru a bylín na 24 hodín, potom osušíme a údime pri 90 °C asi 25 minút.

HLAVNÉ JEDLO

PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**



**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

KNORR PROFESSIONAL ESSENCE KURACÍ BUJÓN 1 L

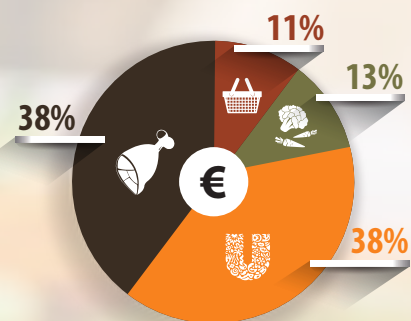
- Obsahuje koncentrovaný kurací bujón
- Tekutý bujón na dochucovanie pokrmov charakteristický plnou chuťou, ktorá neprevláda nad originálnou chuťou pokrmu
- Široké použitie - v teplých i studených pokrmoch (polievky, vývary, omáčky, marinády, dipy)
- Bez pridaného glutamanu sodného, bezgluténový



Recept, ktorý je až prekvapivo jednoduchý na prípravu. Sladkastá chuť kačacím prsiam pristane, sú mäkučké a šťavnaté.



PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**



HLAVNÉ JEDLO

Fašírka prevoňaná rímskou rascou s mätovo-uhorkovou zálievkou, pita chlebom a čerstvou zeleninou.

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Fašírka		Príloha	
Mleté mäso - mix	1,2 kg	Pita chlieb	10 ks
Knorr Základ na mleté mäso	180 g	Šalátová uhorka	500 g
Rímska rasca	2 g	Hladkolistá petržlenová vňať	15 g
Voda	400 ml	Ľadový šalát	300 g
Rama Combi Profi	100 ml	Mrkva	350 g
Zálievka		Žltá paprika	350 g
Hellmann's Tatárska omáčka	400 g	Čerstvý koriander	15 g
Čerstvá mäta	20 g		
Šalátová uhorka	120 g		

PRÍPRAVA

Fašírka

- Knorr Základ na mleté mäso premiešame s odmeraným množstvom vody a necháme 3 minúty odležať.
- Mleté mäso, rímsku rascu a namočenú zmes dôkladne premiešame a tvarujeme fašírky, ktoré kladieme na tukom postriekaný GN plech.
- Fašírky postriekame aj zhora a pečieme v konvektomate - prvé 2 minúty na program para a 8 minút suché pečenie pri 180 °C.

Zálievka

- Tatársku omáčku ochutíme nasekanou mäťou a premiešame s očistenou a na drobné kocky nakrájanou šalátovou uhorkou.

Príloha

- Pita chlieb prepolíme a naplníme očistenou a na rezance nakrájanou zeleninou, ochutenou lístkami koriandru.

Servírovanie

- Fašírku čiastočne prelejeme studenou omáčkou a doplníme o rozpolený a naplnený pita chlieb.

**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

Najznámejší a celosvetový. Pripravujú sa zo zmesi mletého bravčového, hovädzieho, kuracieho mäsa, rýb, či zeleniny na rôzne spôsoby.



RAMA COMBI PROFI 3,7 L

- Výrazne nižšia celková energetická hodnota vyprážaných pokrmov
- Zaručuje prirodzené zafarbenie pokrmu už pri 180 °C.
- Jednoduchá aplikácia, krehkosť a šľavnatosť pokrmov

Pečená vínna klobása s jemnou zemiakovou kašou a červenou cibuľou

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Mäso		Cibuľa	
Biele vínná klobása	2 kg	Červená cibuľa	1 kg
Hladká múka	200 g	Červený vínný ocot	500 ml
Rama Culínesse Profi	150 ml	Cukor	200 g
Špajdle	10 ks	Knorr Professional Primerba Tymian	15 g
Zemiaková kaša		Knorr Professional Primerba Rozmarín	15 g
Knorr Zemiaková kaša s mliekom	360 g	Cesnak	30 g
Voda	1,8 l	Sol'	5 g
Rama Cremefine Profi 15%	200 ml	Dekorácia	
Maslo	120 g	Lístky ligurčeka/stopkového zeleru/ hladkolistej petržlenovej vňate	25 g

PRÍPRAVA

- Klobása**
- Porciu bielej klobásky zatočíme do tvaru slimáka a prepichnete z boku špajdlou do kríža, aby nám klobása pekne držala tvar pri pečení (vyčnievajúce konce špajdlí odložíme).
 - Každú porciu položíme oboma stranami do hladkej múky a opečieme dozlatista na tuku.

- Zemiaková kaša**
- Odmerané množstvo vody zahrejeme na 80 °C, pridáme do vody maslo a stiahneme z tepla. Zmes pre zemiakovú kašu rýchlo vmiešame naraz do vody tak, aby sa nám nevytvorili hrudky. Necháme kašu asi 2 minúty odstáť, a potom kašu zvolna metličkou premiešame do konzistencie kaše.
 - Na záver pridáme rastlinný krém Rama Cremefine Profi na zjemnenie.

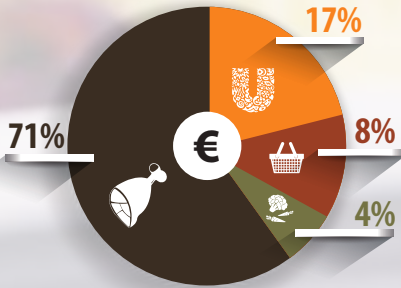
- Cibuľa**
- Z cukru si pripravíme karamel, ktorý podlejeme vínnym octom, ochutíme bylinkami a pridáme celé strúčiky cesnaku. Zredukujeme na 1/3 a ešte horúcu redukciu nalejeme na očistenú cibuľu v sous vide vrecúškach ktoré zavákuujeme. Varíme pri 85 °C 1-2 hodiny podľa veľkosti cibule. Potom vybratú cibuľu rozpolíme, pogrilujeme a rozoberieme na vrstvy.

- Dekorácia**
- Lístky byliniek opražíme na rozpálenom oleji a dáme na kuchynský papier osušiť.

- Servírovanie**
- Na tanier naložíme zemiakovú kašu, narovnáme ugrilované polovičky červenej cibule a položíme zlatisté slimáky bielej klobásky.
 - Všetko dozdobíme opraženými lístkami byliniek.

HLAVNÉ JEDLO

PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**



**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

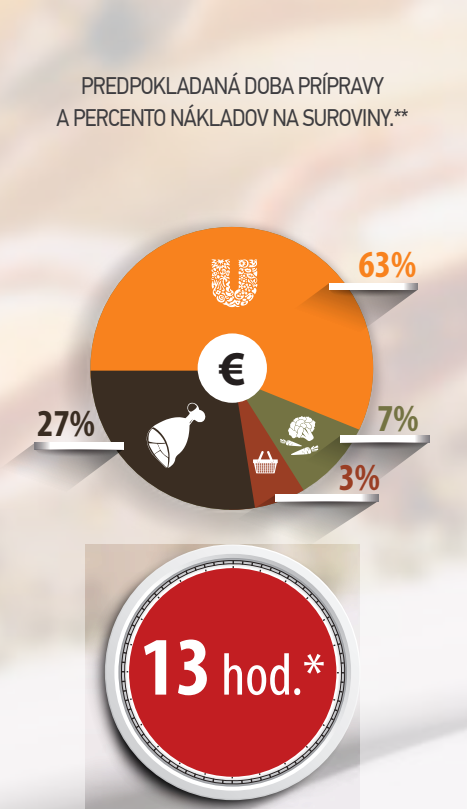
KNORR ZEMIAKOVÁ KAŠA S MLIEKOM 4 KG

- Vysoko kvalitná zemiaková kaša
- Zostáva stabilná v ohrevnej vani (4 hodiny), neredne a nemení farbu
- Jemná, hladká konzistencia a prirodzene žltá farba



Vínna klobása má niekto rád vyprážanú v trojobale, iný ju zase pečie v rúre, na panvici a v lete ju často grilujeme. Vínná klobása patrí aj na sviatočný stôl.





*Z toho mäso 12 hod.

HLAVNÉ JEDLO



Bravčová roláda pečená s horčicou, tymianovou ryžou a konfitovaným pastrnákom

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Mäso		Ryža	
Bravčová krkovička bez kosti	1,5 kg	Knorr Ryža Dlhozrnná	700 g
Knorr Professional Marináda na bravčové	15 g	Rama Culinesse Profi	120 ml
Hellmann's Horčica	30 g	Knorr Professional Primerba Tymian	20 g
Vajcia	5 ks	Sol'	15 g
Kelový list	200 g	Pastrnák	
Chorizo	150 g	Pastrnák	2 kg
Celozrnná horčica	50 g	Rama Culinesse Profi	2,5 l
Knorr Šťava k bravčovému mäsu	100 g		
Med	80 g		

PRÍPRAVA

- Roláda**
- Bravčové mäso zrežeme na plát, ktorý pod fóliou ešte naklepeme. Okoreníme a potrieme horčicou.
 - Na plochu mäsa rozložíme natenko a na kolieska nakrájanú chorizo salámu, ďalšiu vrstvu vytvoríme zo sparených kelových listov a ku kraju položíme rad varených vajec naukladaných vedľa seba. Naplnený plát zavinieme do rolády a spevníme motúzom.
 - Pripravenú roládu potrieme celozrnnou horčicou zmiešanou s medom, vložíme do nízko-teplotnej rúry na rošt podložený GN nádobou, prikryjeme alobalom a pečieme pri 75 °C 12 hodín.
- Šťava**
- Zachytený výpek z rolády doplníme vodou na požadované množstvo, pridáme zmes na bravčovú šťavu a miešaním privedieme do varu.
 - Podľa potreby môžeme ochutiť horčicou a medom.
- Ryža**
- Prepláchnutú ryžu zosklovatíme na tuku, zalejeme vodou v pomere (1:1,5), pridáme sol' a bylinky, za stáleho miešania privedieme do varu, potom prikryjeme pokrievkou a necháme pri miernej teplote ryžu podusiť do mäkká.
- Pastrnák**
- Neošúpaný, ale dobre očistený pastrnák opečieme na tuku dofarebna, pridáme ďalší tuk tak, aby bol celkom zakrytý a pod pokrievkou z papiera na pečenie necháme zeleninu konfitovať (na panvici za mierneho bublania, alebo v konvektomate pri 98 °C) domäkka.
 - Potom zeleninu vyberieme a je pripravená na servírovanie.
- Servírovanie**
- Roládu zbavíme motúza a nakrájame na porcie, ktoré poukladáme na tanier, kde máme položenú ryžu a rozpolený pastrnák.
 - Mäso podlievame šťavou, prípadne jedlo doplníme bylinkami.

Náplne v roláde zlepšia nielen vzhľad pokrmu, ale aj jeho chuť.
Klasika, ktorá nesklame - to je roláda plnená vajčkami, salámou chorizo a kelom.



**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

KNORR PROFESSIONAL MARINÁDA NA BRAVČOVÉ 750 G

- Dodáva skvelú chuť, farbu a krehkosť
- Neobsahuje konzervačné látky, pridané farbivá ani glutaman sodný
- Obsahuje: pomarančovú kôru, cesnak, korenie, mletú papriku, koriander, bazalku, olivový olej

Cestoviny farfalle v krémovej omáčke s kuraťom, anglickou slaninou a kuriatkami

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Kura		Cesnak (nasekaný)	3 strúčiky
Kuracie prsia (bez kosti)	700 g	Rozmrazené kuriatka jedlé (varené 3 minúty vo vode a s mliekom)	300 g
Knorr Delikat korenie na hydinu	25 g	Rama Cremefine 31% Profi	1 l
Rama Culinesse Profi Omáčka	40 ml	Baby špenát	50 g
Knorr Polievka s kuriatkami	50 g	Sol'	podľa chuti
Voda	300 ml	Anglická slanina - plátky	150 g
Jarná cibuľka	100 g	Cestoviny	
Rama Culinesse Profi	30 ml	Knorr Farfalle cestoviny	800 g

PRÍPRAVA

Kura

- Kura nakrájajte na krátke rezance, premiešajte so zmesou Delikat a Ramou Culinesse, preložte do GN nádoby a vložte do konvektomatu vyhriateho na teplotu 190 °C na cca 6-8 minút.

Omáčka

- Zmes na polievku s kuriatkami premiešajte s teplou vodou a povarte.
- Bielu časť jarnej cibuľky nakrájajte na rezance a nechajte zosklovatieť spolu so slaninou, pridajte pokrúpané kuriatka jedlé a krátko orestujte.
- Potom prilejte Ramu 31% a chvíľu varte. Pridajte vopred uvarený krém z kuriatok jedlých, orestované mäso a listy špenátu. Všetko povarte a ochuťte podľa potreby.

Cestoviny

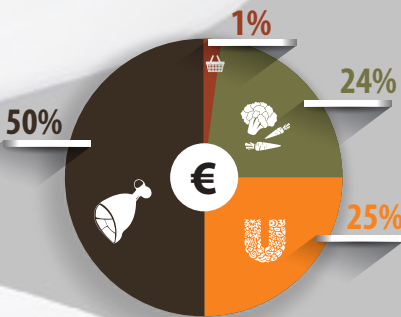
- Cestoviny uvarte al dente a uchovajte v teple.

Servírovanie

- Cestoviny premiešajte s omáčkou, preložte do GN nádoby a posypte nakrájanou zelenou časťou jarnej cibuľky.

HLAVNÉ JEDLO

PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**



**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

KNORR ZELENINOVÝ BUJÓN 0,9 KG

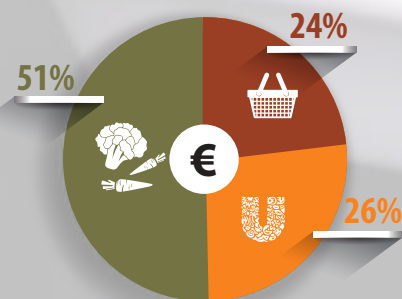
- Jemná zeleninová chuť
- Bez pridaného glutamanu sodného
- Dávkovanie 20g/l



Pridanie krémovej polievky z kuriatok zosilní špecifickú hubovú chuť pokrmu. Ak chcete pripraviť veľké množstvo tohto jedla, napr. na catering, premiešajte uvarené cestoviny al dente, ale studené, so studenou omáčkou a až potom regenerujte. V tom prípade cestoviny menej absorbujú omáčku a zostanú tak aj naďalej sypké.



PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**



VEGETARIÁNSKE JEDLO



Karí zo zelených fazuľových strukov s cícerom a kokosovým mliekom

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Omáčka	
Rama Culinesse Profi	40 ml
Cibuľa (krúžky)	150 g
Cesnak (plátky)	3 stroužky
Arašidy	100 g
Karí korenie	8 g
Citronová tráva (drvená)	1 ks
Strúhaný zázvor	20 g
Rama Cremefine Profi 15%	600 ml
Kokosové mlieko	400 ml
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	30 ml
Zelenina	
Zelené fazuľové struky (celé rozmrazené)	1,2 kg
Cícer v konzerve (bez nálevu)	400 g

PRÍPRAVA

Omáčka

- Na tuku Rama orestujte cibuľu, cesnak a orechy, pridajte Karí korenie, citrónovú trávu a zázvor.
- Potom prilejte Ramu Cremefine 15% a kokosové mlieko, varte niekoľko minút na miernom ohni.

Zelenina

- Pridajte fazuľové struky a cícer, všetko duste niekoľko minút. Dochuťte podľa potreby.

Servírovanie

- Pri servírovaní môžeme posypať natenko nakrájanými krúžkami chilli papričky.

**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

Krémové kari v spojení so zeleninou je výbornou alternatívou do mäsových pokrmov. Zelené fazuľové lusky by sa nemali dlho variť a cícer pridávame až nakoniec. Obvykle sa podáva s rezancami alebo ryžou.



RAMA CULINESSE PROFI 0,9 L

- S maslovou arómou
- Neprská
- Na praženie mäsa, rýb, zeleniny, húb

Zaprážaná zelená šošovica s pridaním papriky a šampiňónov

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Zaprážaná šošovica	
Zelená šošovica	500 g
Biela cibuľa	200 g
Cesnak	20 g
Olivový olej	70 ml
Sójová hubová omáčka	60 g
Šampiňóny	1 kg
Paprika čerstvá (na kocky)	400 g
Voda	1,5 l
Knorr Zeleninový bujón	15 g
Rímska rasca	podľa chuti
Soľ, korenie	podľa chuti
Pažitka	na ozdobenie
Knorr zápražka tmavá	na získanie konzistencie

PRÍPRAVA

Šošovica

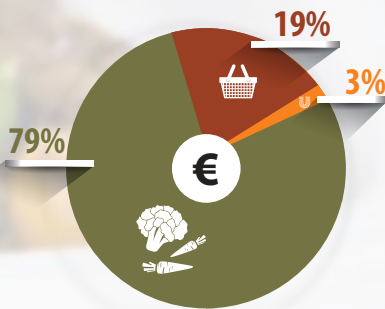
- Šošovicu namočte, odstavte na niekoľko hodín a uvarte s pridaním zeleninového bujónu.
- Vodu z uvarenej šošovice ponechajte na neskoršie podlievanie.
- Cibuľu a cesnak nakrájajte na kocky a spolu so šampiňónmi orestujte na olivovom oleji.
- Dochuťte sójovou omáčkou a soľou.
- Opečené zložky spojte so šošovicou, premiešajte, mierne podlejte a duste domäkka. Konzistenciu môžete potom upraviť zápražkou.
- Nakoniec pridajte papriku nakrájanú na kocky a dochuťte.

Servírovanie

- Podávajte s pažitkou, prípadne s kyslou smotanou alebo Rama Cremefine Fraiche.

VEGETARIÁNSKE JEDLO

PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**



**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

HELLMANN'S DECORATIVE MAJOLENKA 3 L

- Záruka skvelej chuti a kvality
- Ideálna na zdobenie, na sendviče a do šalátov
- Po otvorení možno skladovať až 3 mesiace

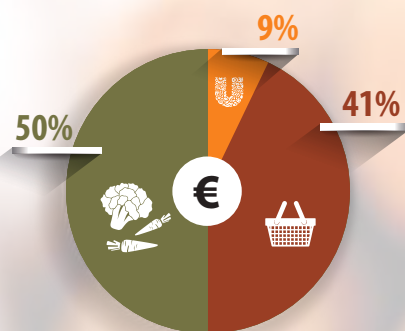


Pamätajte, že šošovicu je potrebné vopred namočiť. Najlepšie je ju variť na miernom ohni, prikrytú čistou utierkou. Zabráni to rozpadu zrní. Nikdy nevyliievajte vodu, použite ju pre ďalšiu úpravu šošovice, pretože je plná chuti a živín.



PREDPOKLADANÁ DOBA PRÍPRAVY
A PERCENTO NÁKLADOV NA SUROVINY.**

VEGETARIÁNSKE JEDLO



Zemiakové domáce krokety s delikátnou omáčkou

SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Krokety		Omáčka	
Knorr Zemiaková kaša s mliekom	570 g	Hellmann's Decorative Majolenka	600 g
Hrubá múka	350 g	Sterilizované uhorky	100 g
Voda	1 l	Šampiňóny sterilizované (drobné kocky)	100 g
Vajcia	5 ks	Kôpor, čierne korenie, soľ	5 g
Tvrdý syr (prúžky)	300 g	Strúhaný chren	podľa chuti
Panko strúhanka	200 g	Šalát mix	300 g
		Red'kovky	1 zväzok

PRÍPRAVA

Krokety

- Zmes na zemiakovú kašu spojte s múkou, zalejte teplou vodou, premiešajte a nechajte vychladnúť.
- Potom pridajte 3 vajcia, vymiešate cesto a utvorte krokety naplnené syrom.
- Krokety obaľte vo vajci, panko strúhanke a upražte vo vyššej vrstve tuku alebo vo fritéze pri teplote 150 °C.

Omáčka

- Všetky zložky na omáčku nakrájajte na drobné kocky, kôpor nasekajte. Všetko spojte s Hellmann's Majolenkou a ochuťte podľa vlastnej potreby.

Servírovanie

- Krokety podávajte s kytičkou šalátu a porciou omáčky.

**Náklady na prípravu pokrmu boli odhadnuté na základe obvyklých trhových cien a vzťahujú sa k celému pokrmu podľa zoznamu tu uvedených ingrediencií.

Zoznámte sa s receptom na domáce zemiakové krokety. Plňte ich ľubovoľnou náplňou alebo ich podávajte bez plnky, ale nikdy nezabudnite na studenú omáčku. Krokety možno podávať ako hlavné jedlo alebo prílohu. V bufete tak ideálne nahrádzajú klasické hranolčeky.



RAMA CREMEFINE PROFI 31% 1 L

- Unikátne spojenie 68% cmaru a rastlinných olejov
- Skvelá konzistencia a vysoký nárast objemu po vyšľahaní - až 2,5 l
- Nesečne sa počas varenia ani v kyslých pokrmoch

TIPY A TRIKY

AKO PRIPRAVIŤ CHUTNÉ MENU PRE VÄČŠÍ POČET HOSTÍ A ZÁROVEŇ NA TOM ZAROBÍŤ.

Príprava jedál pre väčší počet hostí počas obedov, na svadobnú hostinu, banket, koktejl alebo konferenciu, to je skutočná výzva, ktorá vyžaduje taktiež kreativitu a diplomáciu.



**CHCETE SI S TÝM PORADIŤ?
VYUŽITE RADY NAŠICH KUCHÁROV.**



ROZHOVOR SO ZÁKAZNÍKOM JE ZÁKLADOM ÚSPECHU

Buďte na stretnutie pripravení. Pripravte si zoznam otázok, aby ste na nič nezabudli. Základné informácie, ktoré musíte získať sú: počet hostí, ich vek a pohlavie, charakter akcie, miesto, kde sa akcia bude konať, doba trvania akcie a samozrejme rozpočet. Spýtajte sa tiež na prípadné alergie, či neznášanlivosti niektorých potravín. Ak zákazník také informácie nemá, spýtajte sa, či chce, aby boli pre každý prípad pripravené zeleninové alebo bezgluténové jedlá.



ZRUČNE PREDSTAVTE SVOJE MENU



Aby sa Vaše menu zapáčilo zákazníkovi a Vám prinieslo príslušný zisk, malo by sa skladať nielen z pokrmov založených na zaujímavých a teda obvykle aj drahších surovinách, ale tiež na tých lacnejších, na ktorých môžete viac zarobiť. Preto vždy predložte 10-15 návrhov hotových zostáv v podobnej cenovej relácii. Nedovoľte zákazníkovi vyberať medzi jednotlivými jedlami. Ak mu záleží na niektorom konkrétnom jedle, ukážte mu zostavu ktorá ho obsahuje. Týmto spôsobom máte šancu rýchlo dosiahnuť výhodné riešenie pre obe strany.

Ak zistíte, že nebudete môcť vyhovieť očakávaniam zákazníka v rámci rozpočtu, o ktorom ste predtým hovorili, nehovorte: „to bude príliš drahé“. Navrhajte mu iné - drahšie zostavy, ktoré budú bližšie jeho predstavám. Pri vypracovaní menu taktiež nezabudnite, že nie všetky jedlá sa hodia ku každému druhu akcie. Obmedzenie spôsobuje najmä bufet, pretože napr. cestoviny by mali byť podávané al dente a ak sa ponechajú v ohrievači, tak budú naďalej tepelne spracovávané.

PRISTÚPTE K PRÍPRAVE STRATEGICKY



Dlhá oslava by mala byť zahájená aperitívom a amuse-bouche (jednohubka). Ak pripravujete svadobnú hostinu, počas ktorej má byť jedlo prinášané čašníkmi k stolom a servírované formou bufetu, navrhajte zákazníkovi, aby boli hosťom jedlá najprv podávané na tanieri, obzvlášť ak nemáte príliš veľa kuchárov. Opačné poradie a podávanie znamená riziko, že bufet hladní hostia príliš rýchlo vyčerpajú a vy ho nestačíte dopĺňať. Dobrou stratégiou je tiež podať všetkým hosťom na začiatok rovnaký chod. Čašník, ktorý ho prinesie, by mal hneď požiadať o výber ďalších jedál z menu. Musíte sa predsa čo najrýchlejšie dozvedieť, koľko osôb bude neskôr jesť rybu a koľko mäso.



Pamätajte na to, že jedlá na jedálnom lístku podávané hosťom a tie, ktoré sú súčasťou bufetu, by mali byť vždy popísané zrozumiteľne. Poetické formulácie typu „krúpkové mračná podrobené lúčom zapadajúceho slnka“ sú okázalé a nie sú v móde. Popíšte jedlo také, aké je, napr. „grilovaný steak z argentínskeho hovädzieho podávaný s chrenom, holandskou omáčkou a pečenými zemiakmi.“ Šéfkuchár tiež môže na začiatku oslavy priblížiť hosťom to, čo pre nich pripravil.



Ak nemáte dostatočne veľkú zásobu servisu a príborov, rozmyslite si, či si ich nepožičiate. Je to dobré riešenie, ak nepripravujete príliš často veľké akcie. Určitým východiskom bude tiež servírovanie rôznych chodov, napr. predkrmov a dezertov, na tanieroch rovnakého druhu (bude dosť času na ich umytie).



TIPY A TRIKY

PAMÄTAJTE NA ZÁSADY BEZPEČNOSTI

Nemali by ste súhlasiť so zapojením jedál do menu, ktoré prinesie zákazník. Pamätajte na to, že pokrmy by mali byť po príprave, čo najrýchlejšie zachladené (najlepšie šokovou metódou), zabalené do fólie, aby nevyschli, vložené do chladničky a v nej uchovávané v teplote 3, čo zabráni šíreniu baktérií. Vytiahneme ich až vtedy, keď ich chceme zohriať - tesne pred podaním. Ak chceme regenerovať jedlá, ktoré majú byť súčasťou bufetu, vkladáme ich v gastronomických nádobách GN do konvektomatu. Môžeme doňho tiež vojsť špeciálnym vozíkom, na ktorom rozmiestnime jedlá servírované na tanieroch. Obe riešenia sú veľmi výhodné. Bez konvektomatu a zariadenia na rýchle ochladenie je príprava akcií vo väčšom merítke veľmi obtiažna a riziková. Samozrejme nie všetky jedlá sa hodia k tomu, aby boli pripravované vopred a napr. rybami alebo plodmi mora sa musíme zaoberať tesne pred ich servírovaním. Rovnako tak šaláty nemôžu byť polievané dresingom príliš skoro. Mäso taktiež polievame omáčkou až pred servírovaním.

PEVNE VERÍME, ŽE KAŽDÁ, AJ TÁ NAJVÄČŠIA AKCIA SA VÁM TERAZ JAVÍ AKO KULINÁRSKA VÝZVA, S KTOROU SI URČITE PORADÍTE.



STARAJTE SA O SVOJ PERSONÁL

Pri riadení personálu a plánovaní práce v kuchyni je treba pamätať na zásady, ktoré sformuloval ešte Auguste Escoffier. Tento slávny kuchár pridelovaním kuchárov do rôznych sekcií, v ktorých sú pripravované pokrmy určitého druhu, značne zvýšil efektivitu práce v kuchyni. Keď budete činiť zodpovednými kuchármi za teplé jedlá, studené jedlá alebo dezerty, berte do úvahy ich schopnosti a záľuby. Snažte sa z nich dostať to najlepšie. Jedlá na tom určite získajú. Iba v kritických situáciách presúvajte kuchára z jednej pozície na inú. Nezabudnite tiež určiť osobu, ktorá bude spolupracovať s čašníkmi a koordinovať „vydávanie“. Bez ohľadu na to, ako stresujúca je situácia, snažte sa neukazovať nervozitu a nikdy nezvyšujte hlas. Ticho a sebaovládanie sú vo chvíľach krízy najlepším východiskom. S hodnotením práce kuchárov počkajte až do skončenia akcie. Pamätajte na zásadu: „kritizujte potichu a medzi štyrmi očami, ale chváľte nahlas a pred všetkými“.

PRODUKTY

KNORR PROFESSIONAL



ESEENCE HOVÄDZÍ
BUJÓN 1 L

ESSENCE
ZELENINOVÝ
BUJÓN 1 L

ESSENCE KURACÍ
BUJÓN 1 L

MARINÁDA NA
BRAVČOVÉ 750 G

HOVÄDZIA
REDUKCIA 800 G

PRIMERBA
PROVENSÁLSKE
BYLINY 340 G

PRIMERBA
TYMIAN 340 G

PRIMERBA
ROZMARÍN 340 G

KNORR



ZELENINOVÝ
BUJÓN 900 G

BIELA OMÁČKA 950 G

DEMI GLACE 1,1 KG

POLIEVKA
S KURIAKAMI 1 KG

ZÁKLAD NA MLETÉ
MÄSO 2 KG

ŠŤAVA K HYDINOVÉMU
MÄSU 1,1 KG

ŠŤAVA K BRAVČOVÉMU
MÄSU 1,4 KG



DELIKÁT KORENIE
NA HYDINU 600 G

AROMAT 4 KG

AROMAMIX BYLINY
A MASLO 1,1 KG

PARADAJKOVÝ
PRETLAK 800 G

FARFALLE 3 KG

ZEMIAKOVÁ KAŠA
S MLIEKOM 4 KG

RÝŽA DĽHOZRNÁ
- PARBOILED 5 KG

RAMA



CREMEFINE
PROFI
NA VARENIE 15% 1 L

CREMEFINE PROFI
FRAICHE 24 % 1 L

CREMEFINE
PROFI
NA ŠLAHANIE 31% 1 L

CULINESSE
PROFI 0,9 L

COMBI PROFI 3,7 L

TATÁRSKA OMÁČKA 3 L

DECORATIVE MAJOLENKA 3 L

HELLMANN'S



Viac profesionálnych
išpirácií nájdete
na **www.ufs.com**

Unilever Slovensko, spol. s r.o.
Karadžičova 10
821 08 Bratislava
Slovenská republika

infolinka: 0850 123 850
www.ufs.com

