



POLEDNÍ A SKUPINOVÉ MENU



Unilever
Food
Solutions

Příprava poledního a skupinového menu je opravdovou kulinární a organizační výzvou.

Požádali jsme naše šéfkuchaře, kteří mnohokrát vydávali jídla pro velmi velké skupiny, a rovněž v extrémních podmínkách, aby se s Vámi podělili o své zkušenosti.

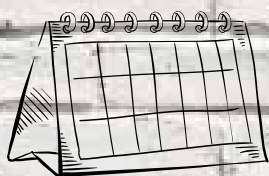
VÝSLEDKY NAJDETE V TÉTO BROŽUŘE.

Nacházejí se zde recepty na zajímavá cateringová jídla a jídla vhodná na polední menu – skvělé polévky, hlavní jídla (včetně vegetariánských), těstoviny a dezerty, které rychle připravíte z lehce dostupných, cenově přijatelných surovin.

Sestavili jsme tato rozmanitá jídla tak, aby splňovala požadavky dle nejnovějších kulinárních trendů. Chuť jídel zvýrazňují výrobky z nabídky Unilever Food Solutions, které umožňují šetřit Váš čas.

Tipů a triků, které Vám pomohou pracovat rychle a efektivně, najdete v naší brožuře mnoho.

Dozvíte se také, jak spočítat náklady na pokrmy a jak kalkulovat ceny, aby byla Vaše nabídka pro zákazníka atraktivní a pro Vás výhodná. Polední menu, catering, příprava bufetu nebo banketu už pro Vás nebudou tajemstvím!



OBSAH

POLÉVKY

4



Polévka Kulajda	4-5
Polévka ze zeleného hrášku se zakysaným krémem	6-7

HLAVNÍ JÍDLA

8



Konfitované stehno z farmářského kuřete podávané s kukuričným pyré a popcornem	8-9
Hovězí krk tažený ve vlastní šťávě se žemlovým knedlíčkem a kapustou s křupavou slaninou	10-11
Uzené kachní prso s křenovou omáčkou a opečeným květákem	12-13
Karbanátek ovoněný římským kmínem s mátovo-okurkovým přelivem	14-15
Pečená vinná klobása s jemnou bramborovou kaší a červenou cibulí	16-17
Vepřová roláda pečená s hořčicí, tymiánovou ržží a konfitovaným pastýňákem	18-19
Těstoviny farfalle v krémové omáčce s kuřetem, anglickou slaninou a liškami	20-21

VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA

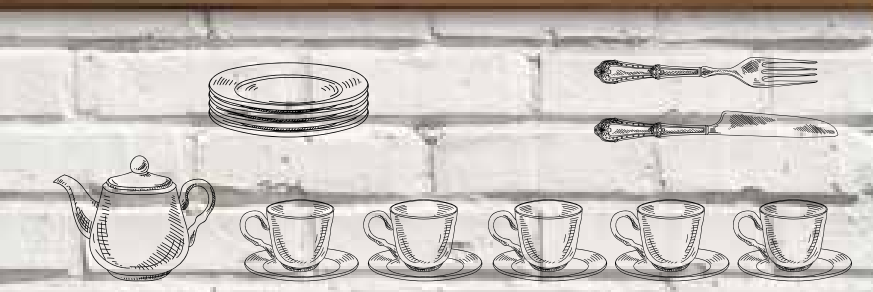
22



Karí ze zelených fazolových lusků s cizrnou a kokosovým mlékem	22-23
Zadělaná zelená čočka s přidáním papriky a žampionů	24-25
Bramborové domácí krokety s delikátní omáčkou	26-27

TIPY A TRIKY	28-30
--------------------	-------

PRODUKTY	31
----------------	----



Polévka Kulajda

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Polévka		Podávání	
Rama Culinesse Profi	70 ml	Čerstvé bylinky	
Mouka hladká	70 g	– kopr, libeček, pažitka,	50 g
Knorr Hovězí bujón	62,5 g	petrželka, estragon	
Voda	2,5 l		
Ocet	70 ml		
Sůl	5 g		
Bobkový list	1 g		
Kmín	1 g		
Houby sušené	50 g		
Vejce	80 g		
Rama Cremefine			
Fraiche 24%	140 g		
Brambory, vařené, loupané	300 g		

PŘÍPRAVA

Polévka

- Z Rama Culinesse Profi a mouky připravíme světlou jíšku, kterou za stálého míchání zalijeme připraveným vývarem, ve kterém jsme povařili předem ve vlažné vodě namočené houby.
- Přidáme bobkový list, kmín, sůl a prováříme asi 20 minut.
- Potom přidáme na kostky nakrájané uvařené brambory a po krátkém varu zalijeme rostlinným krémem a opět necháme přejít varem.
- Nakonec do polévky přidáme trochu octa, případně i trochu cukru a opatrně sázíme celá vejce tak, aby se „nerozběhla“, vaříme dokud bílky neztuhnou (nebo můžete zvlášť připravená zastřená vejce vkládat až do hotové polévky).

Podávání

- Před servírováním posypeme jemně nasekanými bylinkami podle vlastní chuti a výběru.

Tip

- Polévku můžeme podávat ve vydlaném chlebu.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.

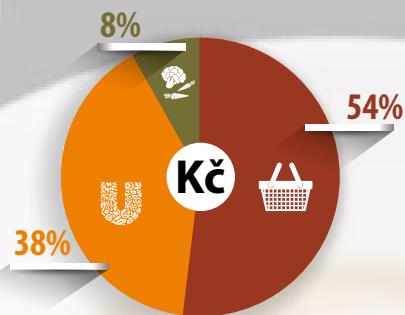
RAMA CULINESSE PROFI 0,9 L

- S máslovou příchutí
- Neprská
- Na smažení masa, ryb, zeleniny, hub



POLÉVKA

PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

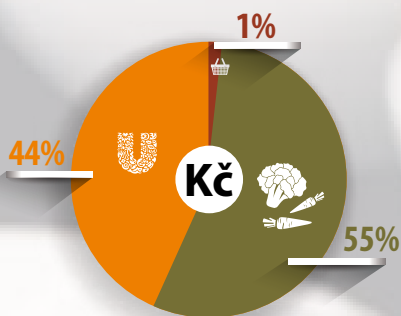


Typicky česká polévka s houbami a koprem. Jsme národ houbařů a na kterou jinou polévku než na kulajdu se v létě hodí čerstvě nasbírané a v zimě usušené houby.



PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

POLÉVKA



Máte chuť na něco lehkého a zeleného?
Než vyraší první lupení, zažehňte ji třeba jemným
krémem z hrášku a máty.



Polévka ze zeleného hrášku se zakysaným krémem

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Krém		Zeleninový fond	
Rama Culinesse Profi	120 ml	Voda	1,5 l
Cibule	200 g	Knorr Professional Essence	40 g
Česnek	15 g	Zeleninový bujón	
Brambora	350 g		
Zeleninový fond	1,5 l	Podávání	
Zelený hrášek (mražený)	700 g	Lístky máty	15 g
Hladkolistá petrželka	200 g	Rama Creme Fraiche 24%	100 ml
Rama Cremefine Profi 15%	250 ml		
Sůl	15 g		

PŘÍPRAVA

Krém

- Na tuku krátce opečeme cibuli s česnekem, přidáme pokrájenou bramboru, zalijeme fondem a přivedeme k varu. Vaříme pár minut, než brambory změknou.
- Přidáme hrášek a petrželku, necháme společně 3 minuty povařit, vhodíme stonky z otrhané máty a polévku rozmixujeme tyčovým mixérem, přilejeme rostlinný krém a dochutíme solí.

Podávání

- Polévku nalijeme do misky nebo talíře, doplníme o zakysaný krém a ozdobíme lístky máty.

Tip

- Polévku můžeme doplnit několika kousky pokrájeného sýra Feta.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.



RAMA CREMEFINE FRAICHE 24% 1 L

- Vynikající pro konečnou úpravu teplých i studených pokrmů
- Zůstává stabilní po smíchání s alkoholem, v kyselém prostředí i v horkých aplikacích
- Nesrazí se

Konfitované stehno z farmářského kuřete podávané s kukuřičným pyré a popcornem

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Maso		Kukuřičné pyré	
Kuřecí stehna kalibrovaná	2,5 kg	Sladká kukuřičná zrna (konzerva)	2,5 kg
Rama Culinesse Profi, na konfitování	4,5 l	Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	60 ml
Knorr Delikát Koření na drůbež	40 g	Máslo	300 g
Voda	1 l	Popcorn	90 g
Štáva			
Knorr Kuřecí redukce na štávy a omáčky	80 g		
Máslo	150 g		

PŘÍPRAVA

Maso

- Kalibrovaná stehna ochutíme kořenící směsí Delikát po obou stranách, vložíme do GN nádoby a zalijeme tukem Rama Culinesse Profi tak, aby byly zcela ponořené.
- Poté vložíme do přehřáté nízkoteplotní trouby nastavené na 60 °C a konfitujeme po dobu 10 hodin.
- Vyndáme z tuku (můžeme odstranit vyšroubováním poslední kostičku) a ponecháme připravené pro výdej.

Štáva

- Z Knorr Redukce a vody si připravíme kuřecí štávu, kterou zjemníme máslem.

Pyré

- Kukuřičná zrna povaříme v páře asi 10 minut, část ponecháme pro servírování, zbytek poté vložíme do thermomixu a při 70 °C mixujeme do hladka, ochutíme Knorr Zeleninovou esencí a zjemníme máslem.
- Pyré propasírujeme, aby bylo zcela jemné.
- Popcorn necháme na suché pánvi nebo v mikrovlnné troubě nasuflovat.

Podávání

- Pyré rozprostřeme na talíř a posypeme pár zrnky kukuřice, stehno krátce prudce opečeme na másle do barvy, položíme na talíř vedle pyré, podlijeme maso trochou štávy a vše doplníme kousky popcornu.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.

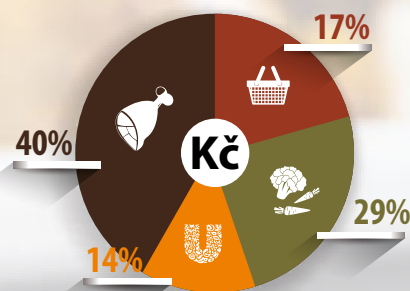
KNORR PROFESSIONAL ESSENCE ZELENINOVÝ BUJÓN 1 L

- Tekutý bujón k dochucování pokrmů charakteristické plnou chutí, která nepřevládá nad originální chutí pokrmu
- Široké použití – v teplých i studených pokrmech (polévky, vývary, omáčky, marinády, dipy)
- Bez přidaného glutamanu sodného



HLAVNÍ JÍDLO

PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**



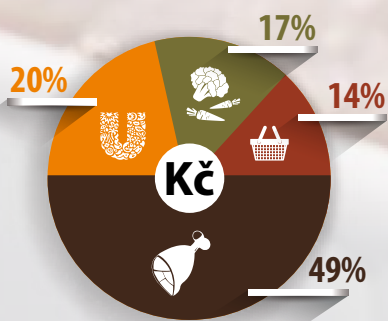
*Z toho maso 10 hod.



Pomalou vařené maso v tuku, uchovává svou chuť a je fantastické.
Nabídněte Vaším hostům konfitované stehno z farmářského kuřete,
určitě si pochutnají.



PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**



15 hod.*

*Z toho maso 14 hod.

HLAVNÍ JÍDLO



Dušení ve vlastní šťávě – tento způsob je vhodnější pro tuhá masa.
Maso je šťavnaté a zůstává v něm většina důležitých látek.



Hovězí krk tažený ve vlastní šťávě se žemlovým knedlíčkem a kapustou s křupavou slaninou

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Maso		Štáva	
Hovězí krk	1,5 kg	Knorr Demi Glace	50 g
Knorr Demi Glace	30 g	Knorr Professional Hovězí redukce	40 g
Knorr Professional Essence Hovězí bujón	60 g	Mirepoix (směs kořenové zeleniny)	800 g
Máslo	150 g	Knorr Rajčatový protlak	100 g
Bylinky – hladkolistá petržel, majoránka...	20 g	Knorr Professional Primerba Provensálské bylinky	15 g
Příloha		Voda	1,5 l
Kapusta	2 kg	Červené víno	200 ml
Cibule	200 g	Rama Culinesse Profi	120 ml
Ocet	50 ml	Knedlík	
Rama Cremefine Profi 15%	300 ml	Bílé pečivo	20 ks
Slanina plátky	10 ks	Mléko	500 ml
Knorr Aromat	30 g	Vejce	320 g
Tuk	150 g	Petrželová nať čerstvá	30 g
		Sůl	

PŘÍPRAVA

Maso

- Hovězí krk ochutíme směsí Knorr Demi glace a potřeme Knorr Hovězí essencí, bylinky vložíme s máslem do sáčku a zavakuujeme. Dusíme na 80 °C 14 hodin v holdomatu nebo v konvektomatu.

Štáva:

- Na tuku Rama Culinesse Profi si opečeme nejprve pokrájenou kořenovou zeleninu, poté i cibuli, do zlatohněda, pro barvu přidáme Knorr Rajčatový protlak, zarestujeme a zalijeme vodou.
- Přidáme Knorr Demi glace a hovězí redukci, zastříkneme červením vínem a vaříme, přidáme šťávu z hotového dušeného masa a krátce společně provaříme. Nakonec vše propasírujeme.

Kapusta

- Najemno nakrájenou cibuli opečeme na tuku, přidáme spařenou na nudle nakrájenou kapustu, přidáme rostlinný krém, ocet a spolu krátce podusíme, dochutíme Knorr Aromatem.
- Plátky slaniny položíme na pečicí papír a pečeme v konvektomatu při teplotě 200 °C asi 5 minut.

Příloha

- Bílé pečivo nakrájíme na kostičky a necháme proschnout, takto připravené kostičky navlhčíme mlékem. Vejce si rozdělíme na žloutky a bílky, do žloutků přidáme mléko, sůl a vyšleháme.
- Do nakrájených kostiček přidáme nasekanou čerstvou petrželku, mléko vyšlehané se žloutky, lehce vše promícháme, nakonec opatrně vmícháme sníh z ušlehaných bílků.
- Takto připravené těsto tvarujeme pomocí potravinářské folie do tvaru knedlíku. Fólii na několika místech propícheme opatrně vidličkou. Takto připravené knedlíky vkládáme do konvektomatu na páru nebo do vroucí vody a vaříme zhruba 18-20 minut.

Podávání

- Porci knedle ze šikmá rozpůlíme a položíme na talíř, navrstvíme připravenou kapustu, přidáme porci nakrájeného masa, podlijeme šťávou a na konec doplníme křupavým slaninovým čipsem.



**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.

RAMA CREMEFINE PROFI 15%

- Může se přidávat bezprostředně do teplých a kyselých pokrmů
- Jedinečné spojení 70% podmásle a rostlinného oleje
- Nikdy se nesrazí

Uzené kachní prso s křenovou omáčkou a opečeným květákem

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Maso		Voda	1,5 l
Med	300 g	Křen	200 g
Koriandrová semínka (drcená)	10 g	Rama Cremefine Profi 15%	200 ml
Badyán celý	10 ks	Cibule	150 g
Kachní prsa s kůží (á 200 g), uzená	2 kg	Cukr	80 g
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	40 g	Máslo	200 g
Olivový olej	50 g	Příloha	
Čerstvý tymián	10 snítek	Květák	1 kg
Omáčka		Rama Culinesse Profi	120 ml
Knorr Základní bílá omáčka	180 g	Knorr Aroma mix – Máslo a bylinky	30 g
		Pažitka	15 g
		Brambory	1,5 kg

PŘÍPRAVA

Maso

- Med, koriandrová semena a badyán svařte na mírném ohni na polovinu. Kachní prsa potřete po obou stranách kuřecí esencí. Pokapejte olivovým olejem a maso důkladně promněte.
- Přidejte snítky tymiánu a nechte v chladu asi 10 minut marinovat.
- Prsa pečte na grilovací pánvi nebo GN grilovací desce stranou kůže dolů při středním teple, průběžně otáčejte, případně odlévejte tuk.
- Prsa naglazujte poslední minuty ochuceným redukovaným medem, aby se vám medová glazura nespálila.

Omáčka

- Na polovině másla zesklivatíme pokrájenou cibuli, zalijeme vodou, přidáme směs pro bílou omáčku a připravíme si tak podle návodu základní bešamelovou omáčku, kterou zjemníme rostlinným krémem, zbylým máslem a ochutíme nastrohaným křenem a jemně cukrem.
- Nakonec rozmixujeme do hladka a přecedíme.

Příloha

- Květákové růžičky krátce povaříme ve vodě, zchladíme a překrojíme na půlky. Ochutíme směsí Aroma mix a opečeme na tuku.
- Oloupané brambory nakrájíme na větší pravidelné kostky a uvaříme doměkka. Zchladíme, ochutíme směsí Aroma mix a opečeme na tuku do zlatova.

Podávání

- Na talíř nalijeme křenovou omáčku, položíme opečené kousky květáku a brambor, přiložíme za sebou poskládané plátky nafilírovaných kachních prsou a posypeme nasekanou pažitkou.

Tip

- Prsa si můžeme sami vyudit tak, že maso naložíme do směsi soli, cukru a bylinek na 24 hodin, poté osušíme a udíme při 90 °C asi 25 minut.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.

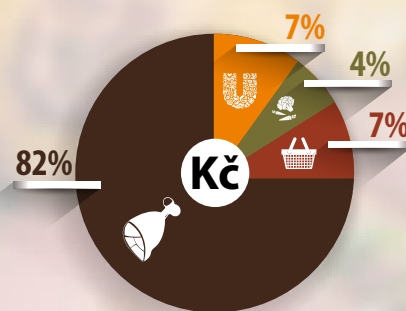
KNORR PROFESSIONAL ESSENCE KUŘECÍ BUJÓN 1 L

- Obsahuje koncentrovaný kuřecí bujón
- Tekutý bujón k dochucování pokrmů charakteristické plnou chutí, která nepřevládá nad originální chutí pokrmu
- Široké použití – v teplých i studených pokrmech (polévky, vývary, omáčky, marinády, dipy)



HLAVNÍ JÍDLO

PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

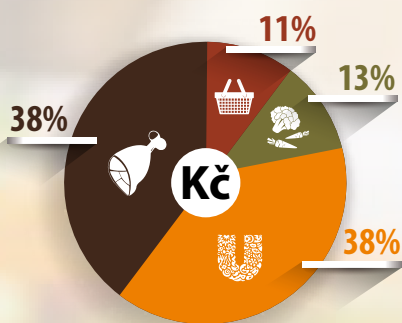


Recept, který je až překvapivě jednoduchý na přípravu.
Nasládlá chuť kachním prsům sluší, jsou měkkoučká a šťavnatá.



PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

HLAVNÍ JÍDLO



Nejznámější a celosvětový, různě se připravují ze směsi mletého
vepřového, hovězího, kuřecího masa, ryb, zeleniny atd.



Karbanátek ovoněný římským kmínem s mátovo-okurkovým přelivem, pita chlebem a čerstvou zeleninou

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Karbanátek		Příloha	
Mleté maso – mix	1,2 kg	Pita chleba	10 ks
Knorr Základ pro mleté maso	180 g	Salátová okurka	500 g
Římský kmín	2 g	Hladkolistá petržel	15 g
Voda	400 ml	Ledový salát	300 g
Rama Combi Profi	100 ml	Mrkev	350 g
Přeliv		Žlutá paprika	350 g
Hellmann's Tatarská omáčka	400 g	Čerstvý koriandr	15 g
Čerstvá máta	20 g		
Salátová okurka	120 g		

PŘÍPRAVA

Karbanátek

- Knorr základ pro mleté maso promícháme s odměřeným množstvím vody a necháme 3 minuty odležet.
- Mleté maso, římský kmín a namočenou směs důkladně smícháme a tvarujeme karbanátky, které pokládáme na tukem postříkaný GN plech.
- Karbanátky postříkáme i shora a pečeme v konvektomatu – první 2 minuty na program pára a 8 minut suché pečení při 180 °C.

Přeliv

- Tatarskou omáčku ochutíme nasekanou mátou a promícháme s oloupanou a na drobné kostičky nakrájenou salátovou okurkou.

Příloha

- Pita chléb přepůlíme a naplníme očištěnou a na nudličky nakrájenou zeleninou ochucenou lístky koriandru.

Podávání

- Karbanátek částečně přelijeme studenou omáčkou a doplníme o přepůlený naplněný pita chléb.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.



RAMA COMBI PROFI 3,7 L

- Výrazně nižší celková energetická hodnota smažených pokrmů
- Nižší hodnota tuků, nasycených mastných kyselin
- Jednoduchá aplikace, křehkost a šřavnatost pokrmu

Pečená vinná klobása s jemnou bramborovou kaší a červenou cibulí

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Maso		Cibule	
Bílá vinná klobása	2 kg	Červená cibule	1 kg
Mouka hladká	200 g	Červený vinný ocet	500 ml
Rama Culinesse Profi	150 ml	Cukr	200 g
Špejle	10 ks	Knorr Professional Primerba Tymián	15 g
Bramborová kaše		Knorr Professional Primerba Rozmarýn	15 g
Knorr Bramborová kaše s mlékem	360 g	Česnek	30 g
Voda	1,8 l	Sůl	5 g
Rama Cremefine Profi 15%	200 ml	Dekorace	
Máslo	120 g	Listy libečku/řapíkatého celeru/hladkolisté petrželky	25 g

PŘÍPRAVA

Klobása

- Porci bílé klobásy natočíme do tvaru šneku a propíchneme z boku špejlí do kříže, aby nám klobása pěkně držela tvar při pečení (vyčnívající konce špejlí odložíme).
- Každou porci položíme oběma stranami do hladké mouky a opečeme do zlatova na tuku.

Bramborová kaše

- Odměřené množství vody zahřejeme na 80 °C, přidáme do vody máslo a stáhneme z tepla. Směs pro bramborovou kaši rychle vmícháme najednou do vody tak, aby se nám nevytvořily hrudky. Necháme kaši 2 minuty odstát a potom kaši zvolna metlou promícháme do konzistence kaše.
- Na konec přidáme na zjemnění rostlinný krém.

Cibule

- Z cukru si připravíme karamel, který zalijeme vinným octem a ochutíme bylinkami a přidáme celé stroužky česneku. Zredukujeme na 1/3 a ještě horkou redukci nalijeme na oloupanou cibuli v sous vide sáčcích, které zavákuujeme. Vaříme při 85 °C 1–2 hodiny podle velikosti cibule. Poté vyndanou cibuli přepůlíme, ogrilujeme a rozebereme na vrstvy.

Dekorace

- Lístky vysmažíme v rozpáleném oleji a dáme na kuchyňský papír osušit.

Podávání

- Na talíř nandáme bramborovou kaši, narovnáme povařené půlky červené cibule a položíme zlatavé šneky bílé klobásy.
- Vše dozdobíme osmaženými lístky bylinek.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.

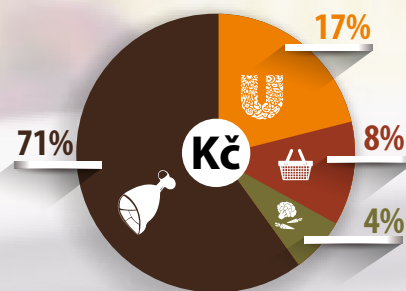
KNORR BRAMBOROVÁ KAŠE S MLÉKEM 4 KG

- Vysoce kvalitní bramborová kaše
- Zůstává stabilní v ohřevné vaně (4 hodiny), neřídne a nemění barvu
- Jemná hladká konzistence a přirozeně žlutá barva



HLAVNÍ JÍDLO

PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**



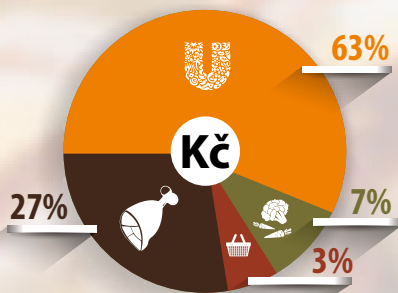
60 min.

Vinnou klobásu má někdo rád smaženou v trojobalu, jiný ji zase peče v troubě, pánvičce a v létě ji často grilujeme. Vinná klobása patří i na sváteční tabuli.



PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

HLAVNÍ JÍDLO



13 hod.*

*Z toho maso 12 hod.



Náplně v roládě zlepší nejen vzhled pokrmu, ale i jeho chuť.
Klasika, která nikdy nezklame – to je roláda plněná vajíčky,
salámem chorizo a kapustou.



Vepřová roláda pečená s hořčicí, tymiánovou rýží a konfitovaným pastyňákem

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Maso		Rýže	
Vepřová krkovice bez kosti	1,5 kg	Knorr Rýže Dlouhozrná	700 g
Knorr Professional Marináda na vepřové	15 g	Rama Culinesse Profi	120 ml
Hellmann's Hořčice	30 g	Knorr Professional Primerba Tymián	20 g
Vejce	5 ks	Sůl	15 g
Kapustový list	200 g	Pastyňák	
Chorizo	150 g	Pastyňák	2 kg
Celozrná hořčice	50 g	Rama Culinesse Profi	2,5 l
Knorr Štáva k vepřovému masu	100 g		
Med	80 g		

PŘÍPRAVA

Roláda

- Vepřové maso seřízneme na plát, který pod fólii ještě rozklepeme. Okořeníme a potřeme plnotučnou hořčicí.
- Na plochu masa rozložíme tence na kolečka nakrájený chorizo salám, další vrstvu utvoříme ze spařených kapustových listů a ke kraji položíme řadu vařených vajec kladených vedle sebe. Naplněný plát zavineme do rolády a zpevníme motouzem.
- Připravenou roládu potřeme celozrnnou hořčicí s míchanou s medem, vložíme do nízkoteplotní trouby na rošt podložený GN nádobou, přikryjeme alobalem a pečeme při 75 °C 12 hodin.

Štáva

- Zachycený výpek z rolády doplníme vodou na požadované množství, přidáme směs na vepřovou štávu a za promíchání přivedeme k varu.
- Podle libosti můžeme ochutit hořčicí a medem.

Rýže

- Propláchnutou rýži zesklivatíme na tuku, zalijeme vodou v poměru (1:1,5), přidáme sůl a bylinky, za míchání přivedeme k varu, poté přiklopíme poklicí a necháme za mírného tepla rýži dodusit do měkka.

Pastyňák

- Neoloupaný, ale dobře odrhnutý pastyňák opečeme na tuku do barvy, přidáme další tuk tak, aby byl zcela zakrytý a pod pokličkou z pečicího papíru necháme zeleninu konfitovat (na pánvi za mírného probublávání nebo v konvektomu při 98 °C) doměkka.
- Poté zeleninu vyndáme a je připravena k servírování.

Podávání

- Roládu zbavíme motouzu a nakrájíme na porce, které klademe na talíře, kde máme položenou rýži a napůlený pastyňák.
- Maso podléváme štávou, případně jídlo doplníme bylinkou.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.



KNORR PROFESSIONAL MARINÁDA NA VEPŘOVÉ 750 G

- Dodává skvělou chuť, barvu a křehkost
- Neobsahuje konzervanty, přidaná barviva a ani látky zvýrazňující chuť a vůni
- Obsahuje: pomerančovou kůru, česnek, pepř, mletou papriku, koriandr, bazalku, olivový olej

Těstoviny farfalle v krémové omáčce s kuřetem, anglickou slaninou a liškami

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Kuře		Česnek (posekaný)	3 stroužky
Kuřecí prsa (bez kosti)	700 g	Rozmražené lišky (uvařené po dobu 3 minut ve vodě s mlékem)	300 g
Knorr Delikat koření na drůbež	25 g	Rama Cremefine 31% Profi	1 l
Rama Culinesse Profi	40 ml	Špenát baby	50 g
Omáčka		Sůl	dle chuti
Knorr Lišková polévka	50 g	Anglická slanina v plátcích	150 g
Voda	300 ml	Těstoviny	
Jarní cibulka	100 g	Knorr Farfalle těstoviny	800 g
Rama Culinesse Profi	30 ml		

PŘÍPRAVA

Kuře

- Kuře nakrájejte na krátké proužky, promíchejte se směsí Delikat a Ramou Culinesse, přendejte do GN nádoby a vložte do konvektomatu ohřáté na teplotu 190 °C na cca 6–8 minut.

Omáčka

- Směs na polévku z lišek promíchejte s teplou vodou a povařte.
- Bílou část jarní cibulky nakrájejte na nudličky a nechte zesklovatět spolu se slaninou, přidejte pokrájené lišky a krátce orestujte.
- Potom přilijte Ramu 31% a chvíli vařte. Přidejte předem uvařený krém z lišek, orestované maso a listy špenátu. Vše povařte a ochuťte dle potřeby.

Těstoviny

- Těstoviny uvařte al dente a podržte v teple.

Podávání

- Těstoviny promíchejte s omáčkou, přendejte do GN nádoby a posypte pokrájenou zelenou částí jarní cibulky.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.

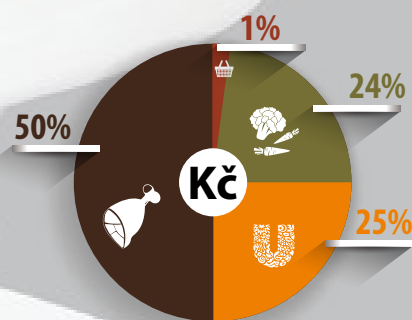
KNORR ZELENINOVÝ BUJÓN 0,9 KG

- Jemná zeleninová chuť
- Bez přidaného glutamanu sodného
- Dávkování 20 g/l



HLAVNÍ JÍDLO

PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

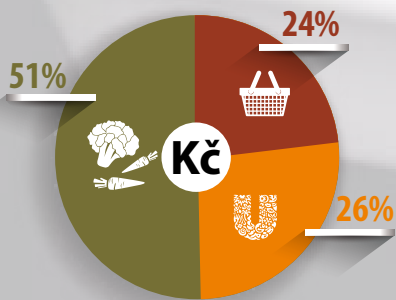


Přidání krémové polévky z lišek zesílí specifickou houbovou chuť pokrmu. Pokud chcete připravit velké množství tohoto jídla, např. na catering, promíchejte uvařené těstoviny al dente, ale studené, se studenou omáčkou a teprve poté regenerujte. V tom případě těstoviny méně absorbují omáčku a těstoviny zůstanou déle syké.



PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO



30 min.



Krémové karí ve spojení se zeleninou je výbornou alternativou do masových pokrmů. Zelené fazolové lusky by se neměly dlouho vařit a cizrnu přidáváme až nakonec. Obvykle se podává s nudlemi nebo rýží.



Karí ze zelených fazolových lusků s cizrnou a kokosovým mlékem

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Omáčka

Rama Culinesse Profi	40 ml
Cibule (proužky)	150 g
Česnek (plátky)	3 stroužky
Arašídý	100 g
Kari koření v prášku	8 g
Citronová tráva (drcená)	1 ks
Strouhaný zázvor	20 g
Rama Cremefine Profi 15%	600 ml
Kokosové mléko	400 ml
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	30 ml

Zelenina

Zelené fazolové lusky (celé rozmrazené)	1,2 kg
Cizrna v konzervě (bez nálevu)	400 g

PŘÍPRAVA

Omáčka

- Na tuku Rama orestujte cibuli, česnek a ořechy, přidejte kari koření, citronovou travu a zázvor.
- Potom přilijte Ramu Cremefine 15% a kokosové mléko, vařte několik minut na mírném ohni.

Zelenina

- Přidejte fazolkové lusky a cizrnu, vše duste několik minut, dochutěte dle potřeby.

Podávání

- Při servírování můžeme posypat tence nakrájenými proužky chilli papričky.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.



RAMA CULINESSE PROFÍ 0,9 L

- S máslovou příchutí
- Neprská
- Na smažení masa, ryb, zeleniny, hub

Zadělávaná zelená čočka s přidáním papriky a žampionů

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Zadělávaná čočka	
Zelená čočka	500 g
Bílá cibule	200 g
Česnek	20 g
Olivový olej	70 ml
Sójová houbová omáčka	60 g
Žampiony	1 kg
Paprika čerstvá (na kostičky)	400 g
Voda	1,5 l
Knorr Zeleninový bujón	15 g
Římský kmín	dle chuti
Sůl, pepř	dle chuti
Pažitka	k ozdobení
Knorr Jíška tmavá	k získání konzistence

PŘÍPRAVA

Čočka

- Čočku namočte, odstavte na několik hodin a uvařte s přidáním zeleninového bujónu.
- Vodu z uvařené čočky ponechte na pozdější podlévání.
- Cibuli a česnek nakrájejte na kostičky a spolu se žampiony orestujte na olivovém oleji.
- Dochutě sójovou omáčkou a solí.
- Opečené složky spojte s čočkou, promíchejte, mírně podlijte a duste do měkka, konzistenci můžete poté upravit jíškou.
- Nakonec přidejte papriku nakrájenou na kostičky a dochutěte.

Podávání

- Podávejte s pažitkou, případně s kysanou smetanou nebo Rama zakysaným krémem.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.

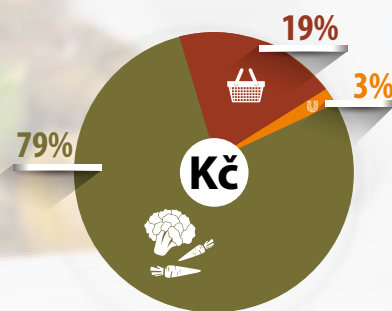
HELLMANN'S DECORATIVE MAJONÉZA 3 L

- Záruka skvělé chuti a kvality
- Ideální na zdobení, na sendviče a do salátů
- Po otevření lze skladovat až 3 měsíce



VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO

PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

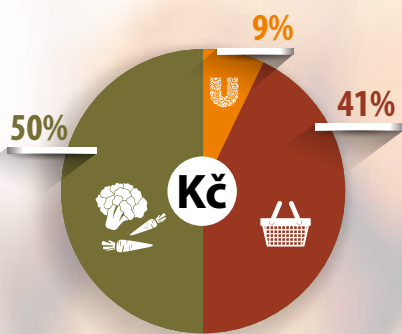


Pamatujte, že čočku je třeba předem namočit. Nejlépe ji vařte na mírném ohni, přikrytou čistou utěrkou. Zabrání to rozpadu zrněk. Nikdy nevylévejte vodu, použijte ji pro další úpravu čočky, neboť je plná chuti a nutrientů.



PŘEDPOKLÁDANÁ DOBA PŘÍPRAVY
A PROCENTO NÁKLADŮ NA SUROVINY.**

VEGETARIÁNSKÉ JÍDLO



Seznamte se s receptem na domácí bramborové krokety. Plněte je libovolnou náplní nebo je podávejte bez nádivky, ale nikdy nezapomeňte na studenou omáčku. Krokety lze podávat jako hlavní jídlo nebo přílohu, v bufetu tak ideálně nahrazují klasické hranolky.



Bramborové domácí krokety s delikátní omáčkou

SUROVINY NA 10 PORCÍ

Krokety		Omáčka	
Knorr Bramborová kaše s mlékem	570 g	Hellmann's Decorative majonéza	600 g
Hrubá mouka	350 g	Sterilované okurky	100 g
Voda	1 l	Žampiony sterilované (drobné kostičky)	100 g
Vejsce	5 ks	Kopr, černý pepř, sůl	5 g
Tvrdý sýr (proužky)	300 g	Strouhaný křen	dle chuti
Panko strouhanka	200 g	Salát mix	300 g
		Ředkvičky	1 svazek

PŘÍPRAVA

Krokety

- Směs na bramborovou kaši spojte s moukou, zalijte teplou vodou, promíchejte a nechte vystydnout.
- Potom přidejte 3 vejce, uhnětte těsto, utvořte krokety naplněné sýrem.
- Krokety obalte ve vejci, panko strouhance a usmažte ve vyšší vrstvě tuku nebo ve fritéze v teplotě 150 °C.

Omáčka

- Všechny složky na omáčku nakrájejte na drobné kostičky, kopr nasekejte. Vše spojte s majonézou a ochuťte dle vlastní potřeby.

Podávání

- Krokety podávejte s kytičkou salátů a porcí omáčky.

**Náklady na přípravu pokrmu byly odhadnuty na základě obvyklých tržních cen a vztahují se k celému pokrmu podle seznamu zde uvedených ingrediencí.



RAMA CREMEFINE PROFI 31 % 1 L

- Unikátní spojení 68 % podmáslí a rostlinných olejů
- Skvělá konzistence a vysoký nárůst objemu po ušlehání – až 2,5 l
- Nesráží se během vaření ani v kyselých pokrmech

TIPY A TRIKY

JAK PŘIPRAVIT CHUTNÉ MENU PRO VĚTŠÍ POČET HOSTŮ A ZÁROVEŇ NA TOM VYDĚLAT.

Příprava jídel pro větší počet hostů během obědů, na svatební hostinu, banket, koktejl nebo konferenci, to je skutečná výzva, která vyžaduje také kreativitu a diplomacii.



**CHCETE SI S TÍM PORADIT?
VYUŽIJTE RADY NAŠICH KUCHAŘŮ.**

ROZHOVOR SE ZÁKAZNÍKEM JE ZÁKLADEM ÚSPĚCHU

Buďte na setkání připraveni. Připravte si seznam otázek, abyste na nic nezapomněli. Základní informace, které musíte získat, jsou: počet hostů, jejich věk a pohlaví, charakter akce, místo, kde se akce bude konat, doba trvání akce a samozřejmě rozpočet. Zeptejte se také na případné alergie či nesnášenlivosti konkrétních potravin. Pokud zákazník takové informace nemá, zeptejte se, jestli chce, aby pro každý případ byla připravena jídla zeleninová nebo bezlepková.

DOVEDNĚ PŘEDSTAVTE SVÉ MENU



Aby se Vaše menu zalíbilo zákazníkovi a Vám přineslo příslušný zisk, mělo by se skládat nejen z pokrmů založených na zajímavých a tedy obvykle dražších surovinách, ale také na těch levnějších, na kterých můžete více vydělat. Proto t vždy předložte 10–15 návrhů hotových sestav v podobné ceně. Nedovolte zákazníkovi vybírat mezi jednotlivými jídly. Pokud mu záleží na nějakém konkrétním jídlu, ukažte mu sestavu, která jej obsahuje. Tímto způsobem máte šanci rychle dosáhnout výhodného řešení pro obě strany.

Pokud zjistíte, že nebudete moci vyhovět očekávání zákazníka v rámci rozpočtu, o kterém jste předtím mluvili, neříkejte: „to bude příliš drahé“. Navrhněte mu jiné – dražší sestavy, které budou blíže jeho představám. Při vypracování menu také pamatujte, že ne všechna jídla se hodí ke každému druhu akce. Omezení způsobuje obzvláště bufet, protože např. těstoviny by měly být podávány al dente, a pokud se ponechají v ohříváči, tak budou dále tepelně zpracovávány.

PŘISTUPTÉ K PŘÍPRAVĚ STRATEGICKY



Dlouhá oslava by měla být zahájena aperitivem a amuse-bouche (jednohubka). Pokud připravujete svatební hostinu, během které má být jídlo přinášeno číšníky ke stolům a servírované formou bufetu, navrhněte zákazníkovi, aby byla hostům jídla nejprve podávána na talíři, zvláště pokud nemáte příliš mnoho kuchařů. Opačné pořadí a podání znamená riziko, že bufet hladoví hosté příliš rychle vyčerpají a vy ho nestačíte doplnit. Dobrou strategií je také podat všem hostům na začátek stejný chod. Číšník, který ho přinese, by měl hned požádat o výběr dalších jídel z menu. Musíte se přece co nejrychleji dozvědět, kolik osob bude později jíst rybu a kolik maso.



Pamatujte na to, že jídla na jídelním lístku podávaném hostům a ta, která jsou součástí bufetu, by měla být vždy popsána srozumitelně. Poetické formulace typu „kroupová mračna podrobená paprskům zacházejícího slunce“ jsou okázalá a nejsou v módě. Popište jídlo takové, jaké je, např. „grilovaný steak z argentinského hovězího podávaný s chřestem, holandskou omáčkou a pečenými bramborami“. Šéfkuchař může také na začátku oslavy přiblížit hostům, co pro ně připravil.



Pokud nemáte dostatečně velkou zásobu servisu a příborů, rozmyslete si, jestli si je nevypůjčíte. Je to dobré řešení, pokud nepřipravujete hodně často velké akce. Určitým východiskem bude také servírování různých chodů, např. předkrmů a dezertů, na talířích stejného druhu (bude dost času na jejich umytí).



PAMATUJTE NA ZÁSADY BEZPEČNOSTI

Neměli byste souhlasit se zapojením do menu jídel přinesených zákazníkem. Pamatujte na to, že pokrmy by po přípravě měly být co nejrychleji ochlazené (nejlépe šokovou metodou), zabaleny do fólie, aby nevyschly, vloženy do lednice a uchovávány tam v teplotě 3 °C, což zabrání rozvoji bakterií. Vyjmeme je teprve tehdy, až je chceme ohřát – těsně před podáním. Pokud chceme regenerovat jídla, která mají být součástí bufetu, vkládáme je v gastronomických nádobách GN do konvektomatu. Můžeme do něj také vjet speciálním vozíkem, na kterém rozestavíme jídla servírovaná na talířích. Obě řešení jsou velmi výhodná. Bez konvektomatu a zařízení na rychlé ochlazení je příprava akcí ve větším měřítku velmi obtížná a riziková. Samozřejmě ne všechna jídla se hodí k tomu, aby byla připravována předem a např. rybami a plody moře se musíme zabývat teprve těsně před jejich servírováním. Stejně tak saláty nemohou být příliš brzy polévané dresinkem. Maso také poléváme omáčkou až před servírováním.

PEVNĚ VĚŘÍME, ŽE KAŽDÁ, I TA NEJVĚTŠÍ AKCE SE VÁM NYNÍ JEVÍ JAKO KULINÁRNÍ VÝZVA, SE KTEROU SI JISTĚ PORADÍTE.



PEČUJTE O SVŮJ PERSONÁL

Při řízení personálu a plánování práce v kuchyni je třeba pamatovat na zásady, které ještě zformuloval Auguste Escoffier. Tento slavný kuchař přidělováním zaměstnanců do různých sekcí, ve kterých jsou připravovány pokrmy určitého druhu, značně zvýšil efektivitu prací v kuchyni. Když budete činit zodpovědným kuchaře za teplá jídla, studená jídla nebo dezerty, berte v úvahu jejich schopnosti a záliby. Snažte se z nich dostat to nejlepší. Jídla na tom určitě získají. Pouze v kritických situacích přesouvejte kuchaře z jedné oblasti do druhé. Nezapomeňte také určit osobu, která bude spolupracovat s číšníky a koordinovat „vydávání“. Bez ohledu na to, jak stresující je situace, snažte se neukazovat nervozitu a nikdy nezvedejte hlas. Ticho a ovládnutí jsou ve chvílích krize nejlepším východiskem. S hodnocením práce kuchařů se zdržte až do skončení akce. Pamatujte na zásadu: „kritizujte potichu a mezi čtyřma očima, ale chvalte nahlas přede všemi“.

PRODUKTY

KNORR PROFESSIONAL



ESSENCE HOVĚZÍ
BUJÓN 1 L

ESSENCE
ZELENINOVÝ
BUJÓN 1 L

ESSENCE KUŘECÍ
BUJÓN 1 L

MARINÁDA
NA VEPŘOVÉ 750 G

HOVĚZÍ
REDUKCE 800 G

PRIMERBA
PROVENSÁLSKÉ
KÖŘENÍ 340 G

PRIMERBA
TYMIÁN 340 G

PRIMERBA
ROZMARÝN 340 G

KNORR



ZELENINOVÝ
BUJÓN 900 G

BÍLÁ OMÁČKA 950 G

DEMI GLACE 1,1 KG

LIŠKOVÁ
POLÉVKA 1 KG

ZÁKLAD NA MLETÉ
MASO 2 KG

ŠŤÁVA K DRŮBEŽÍMU
MASU 1,1 KG

ŠŤÁVA K VEPŘOVÉMU
MASU 1,4 KG



DELIKÁT KÖŘENÍ
NA DRŮBEŽ 600 G

AROMAT 4 KG

AROMAMIX BYLINY
A MÁSLU 1,1 KG

RAJČATOVÝ
PROTLAK 800 G

FARFALLE 3 KG

BRAMBOROVÉ KAŠE
S MLÉKEM 4 KG

RÝŽE DLOUHOZRNÁ
- PARBOILED 5 KG

RAMA



CREMEFINE
PROFI 15 % 1 L

CREMEFINE PROFI
FRAICHE 24 % 1 L

CREMEFINE
PROFI 31 % 1 L

CULINESSE
PROFI 0,9 L

COMBI PROFI 3,7 L

HELLMANN'S



TATARSKÁ OMÁČKA 3 L

DECORATIVE MAJONÉZA 3 L



Více profesionálních
inspirací najdete
na www.ufs.com

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



Unilever
Food
Solutions