



SEMI FINISHED MEAL

“ Vařte jako šéfkuchař “

Ideální pro Take Away, připravit – dohotovit si jídlo z restaurace doma.

Restaurace připraví a hygienicky zabalí různé komponenty pokrmu.

Na Vás doma již zbyde pouze dohotovit hlavní ingredience - maso, rybu, zeleninu apod. Ať už na grilu, na pánvi či v troubě.

Tím máte zaručenou tu nejvyšší možnou kvalitu, čerstvost a zachování hygienické bezpečnosti.



**Unilever
Food
Solutions**



BANGKOK BBQ BURGER

Hovězí burger v pikantní marinádě s křupavým zelím v kari majonéze s kokosovým krémem

Suroviny pro 10 porcí:

Zelí:

- 300 g špičaté zelí bílé krájené
- 60 g Hellmann's One Hand Bottle Majonéza
- 25 ml voda
- 25 g Knorr Kokosový krém
- 15 g Knorr Žlutá kari pasta

Marináda:

- 200 g Hellmann's One Hand Bottle BBQ
- 150 g Knorr Tomato pronto
- 30 g Knorr Červená kari pasta
- 60 g Knorr Ketjap Manis

Burger:

- 10 ks hamburgerová bulka
- 10 ks hovězí burger á 150 g

Orientační výrobní cena 1 porce 35 Kč, při vlastní výrobě hamburgerové bulky.



Unilever
Food
Solutions



BANGKOK BBQ BURGER

Hovězí burger v pikantní marinádě s křupavým zelím v kari majonéze s kokosovým krémem

Příprava restaurace:

Zelí v kari majonéze:

- ✓ Majonézu smícháme s kari pastou
- ✓ Vodu a kokosový krém smícháme dohromady
- ✓ Kari majonézu smícháme s kokosovým krémem
- ✓ Vše zamícháme do nakrájeného zelí a necháme odležet
- ✓ Hygienicky zabalíme, nejlépe zavakuujeme

BBQ Marináda:

- ✓ BBQ omáčku, Tomato Pronto, červenou kari pastu a Ketjap Manis smícháme dohromady a prohřejeme
- ✓ Zachladíme a hygienicky zabalíme, nejlépe zavakuujeme

Burger:

- ✓ Hamburgerové bulky hygienicky zabalíme
- ✓ Hovězí Burger hygienicky zabalíme, nejlépe zavakuujeme

Příprava zákazníků:

- ✓ Hamburgerové bulky prořízněte a ogrilujte, nebo opečte na suché pánvi.
- ✓ BBQ marinádu ohřejte.
- ✓ Hovězí hamburgery ogrilujte nebo opečte na pánvi, případně vložte do trouby na požadovaný stupeň propečenosti.
- ✓ Ogrilované burgery potřete teplou marinádou a nechte 4 minuty odpočívat.
- ✓ Vložte na ogrilované bulky.
- ✓ Navrch dejte připravené zelí v kari majonéze.

TIPY:

Přibližný čas grilování na stupeň medium je cca 4 minuty z každé strany, poté nechte na 4 minuty odpočinout.

Teplota na stupeň medium je (57° - 63 °C na jádru masa).

Burger můžete vylepšit nasekaným čerstvým koriandrem.



Unilever
Food
Solutions



TAKE AWAY

Vaši hosté si mohou vychutnat svá oblíbená jídla z restaurace doma s rodinou, nebo přáteli v pohodlí domova.

Restaurace připraví a hygienicky zabalí různé komponenty pokrmu.

Zákazník si pokrmy pouze ohřeje nebo zregeneruje v troubě nebo mikrovlnné troubě, případně kastrůlku, jako například, omáčku nebo šťávu.

Tím má Váš host zaručenou tu nejvyšší možnou kvalitu, čerstvost a zachování hygienické bezpečnosti.



**Unilever
Food
Solutions**



TÉMATICKÝ JÍDELNÍ BOX PRO TAKE AWAY – 4 osoby KUŘE

- ✓ Kuřecí paličky s omáčkou z modrého sýra, opečená bageta, zeleninové crudités z mrkve a řapíkatého celeru
 - ✓ Caesar salát
 - ✓ Tortilla plněna grilovanými paprikami
 - ✓ Vařená kukuřice
 - ✓ Bylinková bramborová kaše
-
- Orientační výrobní cena boxu pro 4 osoby – 80 Kč
 - Nezahrnuje obalové materiály



Unilever
Food
Solutions



KUŘECÍ PALIČKY

Suroviny pro 10 porcí:

- 3000 g kuřecí paličky
- 40 ml červený vinný ocet
- 30 g med
- 250 g Knorr Sambal Manis
- 4 g Tabasco
- 200 g Hellmann's Delicate majonéza
- 200 g modrý sýr (3-4 druhy)
- 30 g Rama Cremefine Fraiche
- 100 ml mléko na rozředění
- Worcester
- Rama Combi Profi
- 500 g řapíkatý celer
- 500 g mrkev
- 10 ks bageta mini

Postup:

- ✓ Kuřecí paličky omyjeme a dáme na plech nebo do GN nádoby. V misce smícháme ostatní ingredience (vinný ocet, med, Tabasco, Knorr Sambal Manis), můžeme lehce povolit vodou. 2/3 marinády promícháme s paličkami, postříkáme tukem Rama Combi Profi a pečeme při 175 °C cca 30 min, pak otočíme a dopékáme na 185 °C cca 15 min, dle velikosti paliček. Zbylou 1/3 marinády si necháme na potírání během pečení, při otočení paliček nebo na oglazování po upečení. Během pečení si připravíme studenou omáčku z modrého sýra: modrý sýr nakrájíme na kousky a v mixeru rozmixujeme společně s Hellmann's majonézou, přidáme zakysaný krém, dochutíme worchestrem, případně si upravíme hustotu naředěním pomocí mléka.

Balení:

- ✓ Zachlazené kuřecí paličky vložíme do jednorázové krabičky nebo zavakuujeme.
- ✓ Omáčku z modrého sýra nalijeme do jednorázové krabičky s víčkem nebo zavakuujeme do sáčku.
- ✓ Nakrájenou bagetu vložíme do jednorázové krabičky.
- ✓ Omytý, oloupaný řapíkatý celer a mrkev nakrájíme na klínky a zavakuujeme nebo vložíme do krabičky.

Zákazník příprava :

Na plech na pečící papír vložíme kuřecí paličky a vložíme do rozehřáté trouby a pečeme při 170 °C cca. 10 minut, 3 minuty před koncem vložíme bagety. Podáváme s čerstvou nakrájenou zeleninou a omáčkou z modrého sýra.



Unilever
Food
Solutions



CAESAR SALÁT

Suroviny pro 10 porcí:

- 3 ks římský salát
- 200 g olivový olej
- 2 ks Ciabatta velká (toast chleba nebo bageta)
- 3 stroužky česnek
- 300 g parmezán
- 300 ml Hellmann's Dresink Caesar

Postup:

- ✓ Omyjeme římský salát a odřežeme tvrdý košťál. Listy zbavené košťálu pak nakrájíme nebo natrháme na pravidelné větší čtverce.
- ✓ Ciabattu nakrájíme na kostky (3-4 cm) a dáme do konvektomatu (nejlépe na pečící papír) opéct do doby než začnou být křupavé křupavé. (Pozor, nepéct do příliš tmavé barvy.) Křupavé krutony vytáhneme z konvektomatu. Na páněv s olivovým olejem vložíme stroužky česneku, které nejprve v ruce zmáčkeme (uvolní se tak výrazná chuť česneku). Vložíme na páněv spolu s krutony a restujeme do mírně tmavé barvy.

Balení:

- ✓ Římský salát balíme nebo vakuujeme na nízký výtlač vzduchu pouze zatavení.
- ✓ Caesar dresink nalijeme do jednorázové krabičky s víčkem nebo zavakuujeme do sáčku.
- ✓ Krutony nasypeme do jednorázové krabičky s víčkem nebo zavakuujeme do sáčku pouze na zatavení.

Příprava v domácnosti:

Do větší misky si připravíme nakrájený římský salát, zalijeme Hellmann's dresinkem Caesar a jemně vmícháme dresink do salátu, aby se nám všechny listy salátu spojily s dresinkem. Do hlubokého talíře vložíme jednotlivé porce salátu, posypeme krutony a nastrouhanými hoblinami parmezánu.



Unilever
Food
Solutions



BYLINKOVÁ BRAMBOROVÁ KAŠE

Suroviny pro 10 porcí:

- 180 g Knorr Bramborová kaše
- 1 l voda
- 30 g máslo
- 6 g Knorr Primerba Zahradní bylinky

Postup:

- ✓ Přiveďte vodu k varu a ochlaďte na 80 – 85 °C.
- ✓ Přidejte směs na bramborovou kaši a dobře rozmíchejte. Nechte od stát 2 – 3 minuty.
- ✓ Přidejte máslo a Primerbu Zahradní bylinky, vmíchejte do kaše.
- ✓ Kaši zchlazte.

Balení:

- ✓ Zchlazenou bramborovou kaši přendáme do jednorázové krabičky s víčkem nebo zavakuujeme.

Příprava v domácnosti:

- ✓ Bramborovou kaši ohřejeme v mikrovlnné troubě nebo na pánvičce s nepřilnavým dnem.



Unilever
Food
Solutions



TORTILLA PLNĚNÁ GRILOVANÝMI PAPIKAMI

Suroviny pro 10 porcí:

- 20 ks tortilla
- 450 g Hellmann's Decorative majonéza
- 35 g Knorr Primerba Červené pesto
- 150 g zakysaná smetana
- 400 g Knorr Grilované papriky
- sůl
- pepř

Postup:

- ✓ Smícháme majonézu, zakysanou smetanu a Primerbu červené pesto, případně dochutíme podle potřeby solí a pepřem.
- ✓ Spodní tortillu potřeme krémem a navršíme pokrájenými grilovanými paprikami, zakryjeme horní plackou.

Balení:

- ✓ Tortillu překrojíme na $\frac{1}{4}$ a vložíme do krabičky s víčkem nebo celou tortillu zavakuujeme pouze zatavením.

Příprava v domácnosti:

- ✓ Tortillu buď překrojíme na $\frac{1}{4}$ nebo pokud je krájená tak rovnou opečte na grilu/na pánvi/troubě/toustovači.



Unilever
Food
Solutions



VAŘENÁ KUKUŘICE

Suroviny pro 10 porcí:

- 10 ks kukuřice klas
- 100 g máslo
- 36 g Knorr Aroma mix Bylinky Máslo

Postup:

- ✓ Kukuřičné klasy povaříte v osolené vodě, poté je překrojíte (1 klas na 4 kusy).
- ✓ Prohřejte v másle s přidáním Aroma mixu a vše zchladíte.

Balení:

- ✓ Vychlazené kusy kukuřičných klasů zavaaakujte .

Příprava v domácnosti:

- ✓ Jednotlivé porce kukuřičných klasů prohřejte na pánvičce nebo v mikrovlnné troubě.
- ✓ Můžete použít gril nebo pařáček a přelévejte bylinkovým máslem.



Unilever
Food
Solutions