



Rețete 2018

Knorr Bulioane, alegerea bucătarilor profesioniști din România



ufs.com

facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania

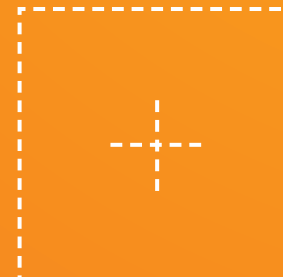
instagram.com/unileverfoodsolutions_ro

pinterest.com/bucatari

youtube.com/user/UnileverUFSRomania

Descoperă inspirația, organizarea, arta și eficiența
rețetelor pregătite cu gama Knorr Bulioane pe

ufs.com



**Diversitatea unește,
pasiunea pentru bucătărie
ne aduce împreună!**

Gama Knorr Bulioane este **nelipsită din bucătăriile profesionale**. Reprezintă baza ideală pentru orice rețetă, potențând aromele ingredientelor folosite, oferind clienților același gust de fiecare dată. Gama Knorr este **ușor de dozat** și ocupă puțin spațiu ca depozitare, ceea ce eficientizează mult procesul realizării unui meniu profesionist. Cu gama **Knorr Bulioane** poți fi **eficient, artist, organizat, inspirat** și mereu **pregătit pentru o nouă zi în bucătărie**.

Te poți baza pe Knorr Bulioane să obții **același gust** mereu, ceea ce îți va garanta clienți fideli. Te poți baza pe Knorr Bulioane în realizarea meniurilor ce presupun **cantități mari de materie primă**. Te poți baza pe Knorr Bulioane să **eficientizezi** procesul de pregătire a rețetelor, mizând pe același gust savuros, chiar și în bucătăriile unde se gătește în ture. Te poți baza pe Knorr Bulioane să **pui preparatele tale în valoare**, să păstrezi gustul autentic al mâncărilor tradiționale, sau să surprinzi prin preparate moderne. Te poți baza pe Knorr!

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





Gama **KNORR Bulioane** reprezintă soluția completă, eficientă, diversificată și rapidă pentru un gust constant.



Knorr Bulioane Lichide

Te ajută să **prepari** rețetele a la carte **rapid**, oferindu-ți **versatilitatea** de care ai nevoie.

Alege **Knorr Bulioane Lichide Legume** pentru **meniuri vegetariene** ori **de post**. Poți folosi **Knorr Bulion Lichid Vită** sau **Knorr Bulion Lichid Pui** la **prepararea sosurilor**.

Knorr Bulioane Concentrate

Poți folosi gama **Knorr Concentrate** pentru realizarea supelor-creme, a supelor și a ciorbelor tradiționale, mai **rapid**, cu o **savoare** mai intensă. Alege **Knorr Concentrate** pentru **paste**, **preparate la cuptor**, ori **preparate din orez**.

Poți folosi **Knorr Concentrat de Ciuperci** pentru a **intensifica** **savoarea** ciupercilor în preparatul tău!



Knorr Professional Bulion de Vită

Este **ideal** în **prepararea bazei** sosului pentru o **tocăniță** cu carne (vită, vânat sau oaie), ori a unui **gulaș**. Te va ajuta în **rapiditatea** cu care prepari meniul și ocupă un spațiu mic de stocare. Te poți baza pe faptul că **vei obține mereu același gust**, indiferent cine pregătește rețetele.



30 min



10 porții



asezonare

Mariscada este un fel tradițional pe bază de fructe de mare, de origine iberică, din zona Galiciei. Se servește de obicei iarna, alături de garnituri de orez și o selecție de vinuri albe.



Bucătarul INSPIRAT

George Topârceanu
Chef Don Stefano, Hotel Mandache, Suceava



Mariscada

INGREDIENTE

- 15 g **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**
- 25 g Knorr Primerba Creveți
- 30 g coriandru proaspăt
- 200 g usturoi
- 150 ml ulei măsline
- 300 ml vin alb sec
- 1 kg creveți Black Tiger
- 1 kg vongole - 1 kg
- 100 g Hellmann's Muștar clasic
- 150 g midii
- 150 g unt
- 250 g ardei gras roșu
- 300 g ceapă roșie
- 500 g roșii medii
- 500 g tuburi de calamar
- 300 g lime
- 15 g sare de mare
- 300 g portocale

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea legumelor și a fructelor de mare la wok:

Taie legumele julienne, zdrobește usturoiul și taie-l cât mai mărunt. Taie mărunt coriandru proaspăt, după care, toarnă într-un wok ulei de măsline la încins. Adaugă legumele tăiate julienne și puțin usturoi. Sotează amestecul de legume puțin, după care adaugă fructele de mare, Knorr Professional Bulion Lichid Legume și Knorr Primerba Creveți. Stoarce sucul de la portocale și 3 lime.

După 3 minute adaugă vinul alb și lasă să se reducă.

La sfârșit adaugă unt și muștar.

Se servește cu coriandru proaspăt, tăiat mărunt și felii de lime.

Sfat:

Dacă ai în bucătărie capete de pește pe care nu le mai poți folosi în alte rețete, acesta este preparatul ideal pentru a nu face risipă.



“Mă bazez pe gama Knorr Bulioane Lichide pentru un gust constant, fapt esențial într-o bucătărie în care se gătește în ture.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





Bucătarul INSPIRAT

George Topârceanu
Chef Don Stefano, Hotel Mandache, Suceava



Surf & turf

INGREDIENTE

- 700 g mușchi vită
- 500 ml vin roșu sec
- 10 g **Knorr Professional Bulion de Vită**
- 20 g Knorr Primerba Creveți
- 30 g coriandru proaspăt
- 20 g rozmarin
- 200 g usturoi
- 250 ml ulei măsline
- 100 ml Knorr Sos Chili & Soia
- 200 ml vin alb sec
- 750 g creveți Black Tiger
- 500 ml ananas proaspăt (suc)
- 200 g Hellmann's Muștar clasic
- 750 g scoici Bivalve sau midii
- 750 g file Barbun
- 150 ml miere de albine
- 150 g unt
- 15 g sare de mare

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea marinadei pentru mușchiul de vită:

Amestecă Knorr Professional Bulion de Vită cu puțin ulei de măsline, rozmarin, usturoi, Knorr Sos Chili & Soia și sucul de ananas. Aplică marinada uniform pe mușchiul de vită și ține la marinat timp de 30 de minute.

Pentru pregătirea fructelor de mare și a peștelui:

În cealaltă tigaie pregătește peștele și fructele de mare. Dă față peștelui și introdu în cuptor la 180°C, timp de 3 minute. Apoi introdu creveții și scoicile cu usturoi, coriandru, unt, vin alb și Knorr Primerba Creveți. Lasă la cuptor, să se reducă, până obții un sos legat, iar la sfârșit adaugă puțin muștar.

Pentru prepararea mușchiului de vită și a reducăției de vin cu ananas:

După 30 de minute scoate mușchiul de vită de la marinat; pregătește două tigăi, pe care le pui pe foc. Adaugă ulei de măsline, aromatizat cu usturoi și coriandru; dă față mușchiului pe ambele părți, cu puțin rozmarin. În aceeași tigaie se pregătește o reducăție de vin roșu cu ananas. Spre final se adaugă miere de albine. În cuptorul preîncălzit la 180°C introdu mușchiul de vită timp de 8 minute, apoi lasă-l să se odihnească timp de 5 minute. Aranjează pe farfuria fierbinte toate elementele și servește cu decor de microplante.



45 min



10 porții



bază

Surf and turf a pornit ca o rețetă de steak de vită cu homar. Acum se poate prepara din orice fructe de mare, elementul "de pământ" rămânând steak-ul de vită. Descoperă un mix cu mușchi de vită, creveți, pește, scoici și reducăție dulce-acrișoară.



"Cu **Knorr Professional Bulion de Vită** sunt mai **eficient** și mai **rapid**, fără a face rabat de la calitate."

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





1 h



10 porții



asezonare / bază /
marinare

Marinarea coastelor, gătirea lor în tehnica sous-vide și glasarea va face carnea moale, suculentă, perfectă pentru acest preparat.



Bucătarul INSPIRAT

George Topârceanu
Chef Don Stefano, Hotel Mandache, Suceava



Coaste de vită în stil lusitan

INGREDIENTE

- 4 kg coaste de vițel
- 30 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 25 g **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**
- 30 g coriandru proaspăt
- 20g rozmarin
- 200 g usturoi
- 200 ml ulei măsline
- 120 ml Knorr Sos de soia
- 200 ml sos de stridii
- 150 g miere de albine
- 1.5 kg cartofi albi (cât mai mici)
- 100 ml suc din ananas proaspăt
- 150 g ceapă
- 50 g **Knorr Professional Bulion de Vită**
- 1l vin roșu sec
 - decor microplante și ardei roșu

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea marinadei pentru coastele de vițel:

Amestecă Knorr Concentrat de Vită cu puțin ulei de măsline, rozmarin, usturoi, Knorr Sos de soia și suc de ananas. Aplică uniform pe coastele de vițel și ține-le la marinat timp de 3 ore.

Pentru pregătirea coastelor sous-vide și glasarea lor:

Pregătește o supă de legume din Knorr Professional Bulion Lichid Legume; videază coastele marinate împreună cu supa și gătește sous-vide la temperatura de 65°C, timp de 6 ore.

Scoate coastele din aparatul sous-vide, glasează cu sos de stridii și miere de albine și introdu în cuptorul preîncălzit la 220°C timp de 15 minute, până prind crustă.

Pentru garnitură:

Pentru garnitură, pregătește cartofii mici cu tot cu coajă, stropește-i cu puțin ulei de măsline aromatizat cu usturoi și coriandru. Introdu în cuptorul preîncălzit la 180°C, timp de 40 de minute.

La final, zdrobește cartofii și azonează-i cu același ulei de măsline aromatizat.

Folosind o pensulă pentru gătit, aplică pe coastele de vită același sos de pe cartofi. Storce feliile de ananas deasupra și adaugă sosul de vin roșu. Condimentează și adaugă decor din microplante și ardei.



“Am testat **gama Knorr Bulioane** în mai multe preparate și știu că mă pot baza pe ea pentru **eficiență** și pentru **rapiditatea realizării** unui meniu a la carte.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





1h 30 min



10 porții



marinare

Această rețetă surprinde prin combinația de texturi. Este un dish tradițional, interpretat pentru un plus de savoare și eficiență în bucătărie.



Bucătarul ORGANIZAT

Florin Kiss
Chef J'adore Events, Lugoj



Gulaș de vită

INGREDIENTE

Pentru gulaș:

- 1,5 kg carne de vită
- 100 g ulei sau untură
- 250 g ceapă
- 15 g usturoi
- 150 g ardei gras
- 150 g morcovi
- 100 g roșii prunișoare
- 100 g Knorr Pastă de Tomate
- 25 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 20 g zahăr
 - sare
- 2 g piper
- 12 g boia de ardei dulce și iute
- 5 g chimen
- 1 kg cartofi

Pentru găluște:

- 2 buc ou
- 200 g făină
- 100 ml apă
 - sare

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea gulașului din carne de vită:

Încinge uleiul și prăjește carnea de vită (care a fost în prealabil marinată cu Knorr Concentrat de Vită (20 g) amestecat cu puțin ulei) pe toate părțile. Când este rumenită, scoate-o cu o sită din cratiță și menține la cald.

Pentru prepararea legumelor și fondului:

În uleiul sau în untura în care ai prăjit carnea, sotează ceapa tăiată mărunt. Pregătește între timp legumele: curăță și taie marunt usturoiul, dă morcovii prin răzătoare, taie ardeii și roșiile cubulețe, iar când ceapa este caldă, adaugă-le în cratiță. Amestecă bine legumele și ceapa. Adaugă carnea prăjită în cratiță, toarnă supă (formată din 5 g Knorr Concentrat de vită și 1 l apă) peste carne și legume, condimentează după gust. Pe la jumătatea fierberii adaugă cartofii și Knorr Pastă de Tomate, amestecă bine și acoperă cu un capac. Lasă să fiarbă în continuare la foc mediu aproximativ 45 de minute.

Pentru prepararea găluștelor din făină:

Între timp, pregătește găluștele de făină: bate oul împreună cu sarea. Adaugă alternativ câte puțină făină și câțiva stropi de apă, până când obții un aluat destul de consistent. Presează aluatul între palme, astfel încât să fie cam de 1 cm grosime. Apoi rupe din aluat bucățele de mărimea unei boabe de fasole, și adăuga-le în gulașul care fierbe. După ce adaugi găluștele de făină, lasă gulașul să fiarbă alte 20-25 de minute, dar fără capac, pentru ca sosul să capete consistență. Gulașul este gata când toate legumele sunt moi, carnea și găluștele de făină sunt fierte, iar gulașul are un sos consistent.



“Aleg gama **Knorr Concentrate** pentru un **gust intens**, pentru un **dozaj mic** de produs și pentru un **gust constant**.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





Bucătarul ORGANIZAT

Florin Kiss
Chef J'adore Events, Lugoj



Duo rulou de pui învelit în jambon și cotlet de porc la grătar

INGREDIENTE

- 1.5 kg piept de pui
- 2 kg cotlet cu os
- 100 g jambon
- 15 g **Knorr Concentrat de Pui**
- 20 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 120 ml ulei
- 1.5 kg cartofi
 - sare
 - piper
- 4 buc ouă
- 200 g ardei roșu
- 200 g cașcaval
- 50 g Knorr Bratenjus - Sos de friptură
 - microplante
- 30 ml Hellmann's Vinaigrette citrice
- 15 g **Knorr Concentrat de Legume**

MOD DE PREPARARE:

Pentru marinarea cărnurilor:

Amestecă Knorr Concentrat de Pui (15 g) cu ulei și aplică peste pieptul de pui. Amestecă Knorr Concentrat de Vită (20 g) cu ulei și aplică-l peste cotletele de porc, apoi pune-le la marinat timp de 3 ore.

Pentru terina de cartofi și cașcaval:

Curăță cartofii, taie-i felii subțiri; spală cartofii în apă rece, condimentează-i cu sare, piper și 15 g Knorr Concentrat Legume cu 2-3 linguri ulei, apoi adaugă ouăle și cașcavalul, amestecă compoziția și toarnă într-o formă de terină, tapetată cu hârtie de copt și unsă cu puțin ulei. Introdu în cuptor timp de 40 de minute la 180°C.

Pentru realizarea rulourilor de carne cu jambon:

Așază feliile de jambon una lângă alta. Coace ardeii și apoi curăță-i de semințe și de coajă. Așază pieptul de pui peste feliile de jambon, taie pieptul de pui pe din două (o fantă) și introdu fâșiile de ardei copt înăuntru. Rulează pieptul în mantia de jambon și introdu-l la cuptor la o temperatură de 200°C, timp de 14 minute. Frige cotletele de porc marinate pe grătarul încins, pe ambele părți, apoi introdu în cuptor la o temperatură de 200°C, timp de 8 minute.

Pentru prepararea sosului de carne:

Prepară sosul de carne din Knorr Bratenjus - Sos pentru friptură și 500 ml apă fierbinte, adaugă spre finalul fierberii câteva felii de unt și jiul (sosul) rămas de la cotletele de porc pregătite la cuptor. Strecoară sosul înainte de servire și menține la cald.

Așază pieptul de pui pe o farfurie încinsă, lângă terina de cartofi, sprijină cotletul de porc de terină și adaugă sosul de carne împrejur.

Decorează farfuria cu salată de microplante, aseasonată cu vinegretă de citrice.



1h



10 porții



marinare

Gusturile cărnii de pui și porc, completate de jambon, ies în evidență alături de terină de cartofi și salata de microplante cu dressing de citrice.



“Folosesc **Knorr Concentrat de Legume** pentru produse de post și cele vegetariene, iar **Knorr Concentrate de Pui și Vită** pentru marinade.”



Bucătarul EFICIENT

Arpad Bran
Chef The Harp, București



Mușchi de vită cu sos de ciuperci, servit cu souffle de spanac și spumă de brânză de capră

INGREDIENTE

- 3 kg mușchi de vită
- 50 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 600 g ciuperci pădure
- 450 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 30 g **Knorr Professional Bulion de Vită**
- 1.2 kg spanac congelat
- 10 buc ouă
- 600 g ceapă albă
- 300 g brânză capră
- 150 g fenicul
- 200 g parmezan
- 100 ml ulei măsline
- 10 buc ouă de prepeliță
- 150 g făină

MOD DE PREPARARE:

Pentru pregătirea mușchiului de vită:

Filetează și porționează mușchiul. Lasă la marinat cu Knorr Concentrat de Vită și ulei de măsline. Lasă la rece până când faci souffle-ul de spanac. După finalizarea sufleului de spanac, pune vita în tigaie, prăjește-o și apoi las-o la odihnit.

Pentru realizarea souffle-ului de spanac:

Blanșează spanacul, adaugă 2 ouă, 100 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații și blendează. Taie, toacă și sotează ceapa în tigaie cu ulei de măsline. Adaugă ceapa călită în spanac și apoi încorporează ușor făina. Adaugă mixul de spanac în forme, presară parmezan deasupra și introdu la cuptor 7-8 minute, la 220°C. Taie feniculul, scoate miezul, adaugă parmezan în interior și introdu la cuptor.

Pentru realizarea spumei de brânză de capră:

Adaugă 300 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații și brânză de capră într-o oală pe foc. Amestecă în continuu până la omogenizare. Lasă la odihnit cât pregătești mușchiul de vită. Pregătește spuma de brânză cu ajutorul sifonului-capsule și lasă la aerat. Agită-l înainte de folosire.

Pentru prepararea sosului de ciuperci:

Adaugă ciupercile într-o tigaie și sotează-le. Adauga Knorr Professional Bulion de Vită și lasă la fiert. Adauga 50 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații, sare, apoi lasă la odihnit.

Pentru realizarea elementelor de decor:

Adaugă parmezan ras pe o farfurie, peste care ai pus hârtie de copt și introdu la cuptorul cu microunde timp de 1 minut. Adaugă ulei de măsline într-o tigaie și prăjește ouăle de prepeliță. Scoate sufleul și feniculul din cuptor. Montează preparatul pe farfuria fierbinte.



45 min



10 porții



marinare / bază

În această rețetă se amestecă arome și texturi diferite. Mușchiul de vită crocant primește souffle-ul moale, sosul de ciuperci cremos și spuma de brânză de capră, pufoasă și aerată.



“Folosesc **Knorr Professional Bulion de Vită** pentru **sosuri, gulaș și mâncăruri de carne.**”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





3 h



10 porții



marinare

Gusturile dulci completează savoarea cărnii de pui. Atenție la timpul de gătire al fiecărui tip de carne din pui, ele având texturi diferite.



Bucatărul EFICIENT

Arpad Bran
Chef The Harp, București



File de pui coquelet cu mere caramelizate și sos de nuci verzi

INGREDIENTE

- 10 buc pui coquelet
- 30 g **Knorr Concentrat de Pui**
- 3 kg mere verzi
- 150 g zahăr brun
- 500 g dulceață de nuci verzi
- 30 g **Knorr Concentrat de Legume**
- 100 ml ulei măsline
- 300 g portocale
- 20 g sare
- 2 g piper
- 50 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
 - chives pentru decor

MOD DE PREPARARE:

Pentru pregătirea cărnii de pui:

Folosește pulpa și pieptul puiului. Restul de bucăți se trag la tigaie pentru sos. Filetează puiul, curăță pulpa, curăță pieptul, îndepărtează grăsimea. În altă tigaie adaugă ulei de măsline și puiul ramas de la filetare.

Scoate pulpele din tigaie și introdu-le în cuptor 10 minute la 160°C. Pieptul se prăjește în continuare în tigaie, adăugând Knorr Concentrat de Pui și apă. Lasă la fiert până când ies pulpele din cuptor.

Pentru garnitura de mere caramelizate:

Taie portocala pentru deshidratare. Menține timp de 3 ore în cuptor, la 100°C. Taie merele cubulețe, pentru a se pătrunde uniform când se sotează. Adaugă unt și zahăr brun în tigaia încinsă. Când se caramelizează zahărul, adaugă merele la caramelizat al dente.

Când merele sunt aproape gata adaugă Knorr Concentrat de Legume.

Pentru sosul dulce de nuci verzi:

Cât se face puiul pregătește sosul dulce de nuci - adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații, sirop și dulceața de nuci într-o tigaie.

Pentru finalizarea farfuriei și montarea preparatului:

Încălzește toate ingredientele din nou - pieptul, pulpele, merele, sosul de nuci verzi. Din sosul de pui adaugă 2 linguri la cel de nuci. Scoate portocalele de la deshidratat.

Montează preparatul. Așază merele în centru, pulpa peste, pieptul de pui, sosul, portocalele deshidratate, dulceața de nuci. Decorează cu frunze de chives.



“Gama **Knorr Concentrate** mă ajută să fiu mai **eficient** dar și să respect preferințele și gusturile clienților. Astfel, având **același gust mereu**, mă pot baza pe o clientelă fidelă a restaurantului.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





Bucătarul UFS

Robert Voicu
Chef Unilever Food Solutions



Piept de porc la cuptor cu piure de morcovi infuzat cu anason și morcovi tineri caramelizați cu reducere de oțet balsamic

INGREDIENTE

- 2.5 kg piept de porc cu șorici
- 2 l suc de mere
- 250 ml oțet de mere
- 200 g zahăr brun
- 2 buc batoane scorțișoară
- 8 buc cuișoare
- 6 buc foi de dafin
- 4 buc crenguțe cimbru proaspăt
- 10 g boia de ardei
- 30 g **Knorr Concentrat de costiță afumată**
- 5 g piper Cayenne
- 25 g sare de mare
- 1.5 kg morcovi tineri
- 60 ml ulei de măsline
- 30 g unt
- 20 g tarhon
- 20 g cimbru
- 5 buc anason stelat
- sare
- piper
- 2 buc lingurițe zahăr pudră
- 60 ml Knorr reducere de oțet balsamic
- 70 g unt nesarat
- 3 buc crenguțe tarhon proaspăt
- 3 buc crenguțe cimbru proaspăt
- 20 ml **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**
- 120 ml Rama Cremefine 31% multiple aplicații
- 50 ml suc de lămâie
- 25 g zahăr pudră

MOD DE PREPARARE:

Pentru pieptul de porc:

Pune într-o tigaie sucul de mere, oțetul de mere, zahărul brun, scorțișoara, cuișoarele, 4 foi de dafin, cimbru, boia, Knorr Concentrat de costiță afumată, piper Cayenne și 20 g sare de mare și lasă-le la foc mic până se formează un lichid de consistența unui sirop. Lasă la infuzat pentru o zi (de preferință) și apoi strecoară. A doua zi, preîncălzește cuptorul la 180°C. Trage la tigaie în puțin ulei pieptul de porc, până se rumenește pe toate părțile. Pune la cuptor 30 de minute, apoi unge cu lichidul preparat cu o zi înainte. Coace la 170°C pentru aproximativ 1.5 ore; unge carnea la fiecare 20 de minute. Începe să gătești morcovii când pieptul de porc se rumenește.

Pentru piureul de morcovi:

Încălzește ușor untul până se topește, apoi adaugă 500 g morcovii tocați, sarea, 2 lingurițe zahăr pudră, tarhonul, cimbrul și 3 bucăți de anason. Acoperă și gătește timp de aproximativ 10 minute, amestecă des, evită colorarea. Adaugă Knorr Professional Bulion Lichid Legume și Rama Cremefine 31 % multiple aplicații și gătește aproximativ 20 de minute. Adaugă sucul de lămâie la final. Scoate 2 steluțe de anason, tarhonul și cimbrul. Blendează o treime din cantitatea de morcovi cu steluța de anason rămasă și trece printr-o sită fină. Pasează morcovii rămași, combină cu piureul fin și lasă la răcit până e gata de servit.

Pentru morcovii tineri caramelizați:

Încălzește într-o tigaie uleiul de măsline; adaugă untul nesarat. Adaugă 1 kg morcovii, cimbrul, tarhonul, 2 bucăți de anason, foile de dafin, sarea și zahărul. Gătește la foc mediu aproximativ 15 minute. Mărește temperatura pentru 5 minute, până se rumenesc. Adaugă Knorr Reducere de oțet balsamic și ia tigaia de pe foc atunci când morcovii capătă o consistență lipicioasă.



2h 30min



10 porții



marinare / bază

Pieptul de porc cu șorici va căpăta o crustă dulce, perfect completată de piure-ul condimentat de morcovi. Morcovii baby glasați cu reducere de balsamic adaugă un plus de textură, făcând legătura între crocantul cărnii și mixul moale, cremos al piureului.



“Aleg gama **Knorr Bulioane** pentru că este **versatilă**, pentru că mă ajută să **gătesc rapid**, pentru că **este ușor să dozez** cantitățile și să am un meniu a la carte diversificat.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





1h



10 porții



asezonare

Pregătește un fel de mâncare ce te trimite cu gândul la Elada* și servește-o alături de o salată grecească.

* denumire din perioada antică pentru Grecia

Bucătarul UFS

Robert Voicu
Chef Unilever Food Solutions



Musaca cu carne de miel

INGREDIENTE

- 1 kg carne tocată de miel
- 2 buc vinete
- 100 g ceapă tocată
- 50 ml ulei
- 120 g Knorr Sos Bolognese
- 20 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 50 ml Rama Combi Profi
- 105 g Knorr Sos Bechamel
- 170 g Knorr Piure de cartofi cu lapte
- 100 g cașcaval afumat

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea cărnii de miel:

Sotează în ulei ceapa împreună cu carnea tocată de miel. Adaugă sosul Bolognese pregătit și lasă la foc mic aproximativ 30 de minute. Asezonează cu Knorr Professional Bulion Lichid Vită.

Pentru prepararea straturilor vegetale din musaca:

Feliază vinetele și pulverizează Rama Combi Profi. Coace la 180°C până se rumenesc ușor. Prepară piureul de cartofi. Prepară sosul Bechamel.

Pentru montarea preparatului și definitivarea acestuia:

Montează preparatul în tavă: alternează felii de vinete cu compoziția de carne. Adaugă sosul Bechamel, apoi finalizează cu un strat generos de piure de cartofi. Coace la 160°C pentru aproximativ 30 de minute. Presară cașcavalul și mai lasă puțin, pentru a gratina musacaua.

Sfat:

Pentru o variantă lacto-vegetariană, înlocuiește carnea de miel cu dovlecei și cartofi. În loc de sos Bolognese și supă de vită folosește sosul Napoli, respectiv supă de legume.



“Folosesc gama **Knorr Bulioane Lichide** pentru a-mi respecta clienții, obținând un **gust constant** în rețetele preparate.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





30 min



10 porții



marinare

O rețetă de inspirație mediteraneană, potrivită pentru gustare sau garnitură, alături de vinuri albe, răcoroase.

Bucătarul UFS

Dana Dogantekin
Chef Unilever Food Solutions



Ciuperci Parmiggiana cu mozzarella bocconcini și pesto

INGREDIENTE

- 1.5 kg ciuperci champignon (mari)
- 100 ml ulei
- 50 ml ulei de măsline
 - sare
 - piper negru
- 5 g salvie
- 300 g mozzarella Bocconcini
- 100 g Knorr Primerba pesto
- 1 kg Knorr Polparicca
- 15 g **Knorr Concentrat de Ciuperci**
- 200 g Knorr Crutoane natur

MOD DE PREPARARE:

Pentru ciupercile gratinate:

Curăță ciupercile de codițe, apoi pune-le într-o tavă pentru copt. Asezonează cu Knorr Concentrat de Ciuperci și stropește-le cu ulei. Coace la 160°C pentru aproximativ 20 de minute. Adaugă mozzarella bocconcini tăiate pe jumătate și mai coace câteva minute.

Pentru finalizarea preparatului:

Gătește câteva minute roșiile Knorr Polparicca (roșii cuburi) în ulei de măsline aromatizat cu o crenguță de salvie. Asezonează după gust cu sare și piper negru proaspăt măcinat. Servește ciupercile coapte pe un pat din cuburi de roșii, realizează un decor din Knorr Primerba Pesto, aseasonat cu ulei de măsline și crutoane natur.



“Knorr Concentrate mă ajută să **obțin același gust** de fiecare dată. Cu acesta **obțin feluri delicioase, savuroase, versatile.**”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





30 min



10 porții



asezonare

O rețetă de risotto ușor de pregătit, ideală pentru eficientizarea timpului în bucătărie. Atât puiul la cuptor cât și sosul lemon butter necesită puțin timp de preparare, rezultând un preparat cu un gust constant, echilibrat.

Bucătarul UFS

Dana Dogantekin
Chef Unilever Food Solutions



Risotto cu dovleac, pui la cuptor și sos de unt și lămâie

INGREDIENTE

- 400 g orez Arborio
- 100 g ceapă tocată fin
- 500 g dovleac curățat, tăiat cuburi
- 50 g ulei de măsline
- 1 l apă
- 30 g **Knorr Professional Bulion Lichid Pui**
- 50 g parmezan
- 10 g cimbru proaspăt tocat
- 50 g unt
- 95 g Knorr Sos Lemon Butter
- 10 ml suc de lămâie
- 50 g unt
- 1.2 kg piept de pui dezosat, cu piele
- 30 g Knorr Primerba Pesto Roșu
- 50 ml Rama Combi Profi

MOD DE PREPARARE:

Pentru prepararea risotto-ului

Amestecă orezul, ceapa, dovleacul, uleiul de măsline, apa și Knorr Professional Bulion Lichid Pui într-o tavă încăpătoare pentru cuptor. Coace acoperit, la 170°C, pentru aproximativ 30 de minute. Când este gata, scoate din cuptor și adaugă în mix parmezanul, cimbrul și untul.

Pentru realizarea sosului de unt și lămâie

Pentru sos, amestecă Knorr Sos Lemon Butter în 500 ml de apă caldă, fierbe pentru 5 minute, adaugă untul și sucul de lămâie.

Pentru prepararea puiului la cuptor

Așază bucățile de pui într-o tavă pentru cuptor, unge cu Knorr Primerba Pesto Roșu și stropește-le cu Rama Combi Profi. Coace la 170°C aproximativ 25 de minute. Când este gata servește puiul cu sosul de unt și lămâie deasupra, alături de risotto.

Sfat:

Pentru un plus de savoare adaugă câțiva muguri de sparanghel în risotto cu 5 minute înainte de a fi gata.



“Gama Knorr Bulioane mă ajută să creez un meniu autentic, specific zonei, dar mă inspiră și să creez multe variante de preparate moderne, savuroase.”

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com



Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Florin Kiss Culinary Advisor	0733.110.537 florin.kiss@unilever.com
România	Dana Dogantekin Chef Executive	0722.430.518 dana.dogantekin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Distributive Sales Manager	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Mihai Șerbănescu Junior Distributive Manager	0733.110.336 mihai.serbanescu@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassito Area Sales Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	Chain Account Executive	0726.244.677 / 0722.518.109
București sect 2, 3 și 4	Gabriel Merdescu Sales Representative	0723.606.828 gabriel.merdescu@unilever.com
București sect 5, Călărași	Petronela Vasile Sales Representative	0729.800.957 petronela.vasile@unilever.com
București sect 1 și 6, Ilfov, Argeș, Teleorman, Giurgiu, Vâlcea	Adina Chahine Sales Representative	0723.293.124 adina.chahine@unilever.com
Dâmbovița, Prahova, Buzău	Cristian Jitaru Sales Representative	0724.204.548 cristian.jitaru@unilever.com
Dobrogea, Moldova	Marian Munteanu Area Sales Representative	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Constanța (stațiuni), Mangalia, Ialomița		0723.606.828
Tulcea, Galați, Brăila, Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Bacău, Suceava, Vaslui, Botoșani, Iași, Neamț	Dumitru Popa Sales Representative	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj		0739.835.623
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0720.043.152 claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Andreea Sucală Sales Representative	0723.298.278 andreea.sucala@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0732.714.252 andrei.seres@unilever.com



**Pentru mai multă inspirație, contactează reprezentantul tău local
Unilever Food Solutions.**



Rețete 2017

Knorr Bulioane, secretul preparatelor savuroase





Află cum poți obține rețete savuroase cu un gust constant.

SOLUȚIA COMPLETĂ PENTRU PREPARATELE TALE!



Knorr Concentrate

Asezonare

Marinare

Bază pentru supe / ciorbe



Marinare



Knorr Professional
Bulion de Vită

Bază pentru sosuri

Asezonare carne tocată



Bază pentru sosuri



Knorr Bulioane Lichide

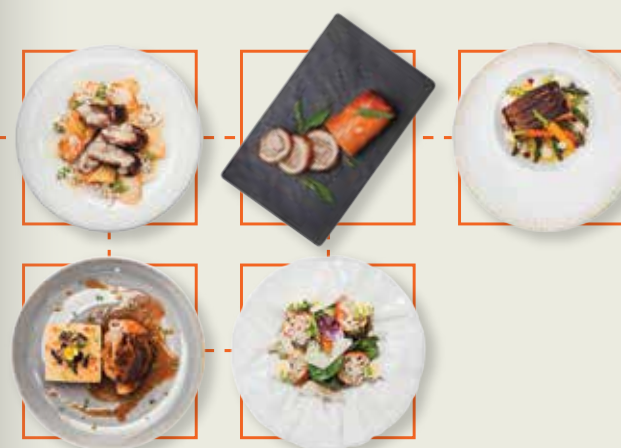
Asezonare sosuri
la tigaie

Asezonare sosuri
reci/dressinguri

Asezonare garnituri



Asezonare



Bulionul este ingredientul de bază pentru bucătăriile profesionale, în Franța fiind denumit "fonds de cuisine". În prezent, prepararea tradițională a bulionului devine mai rar întâlnită din cauza disponibilității reduse de timp și a materiei prime sezoniere.

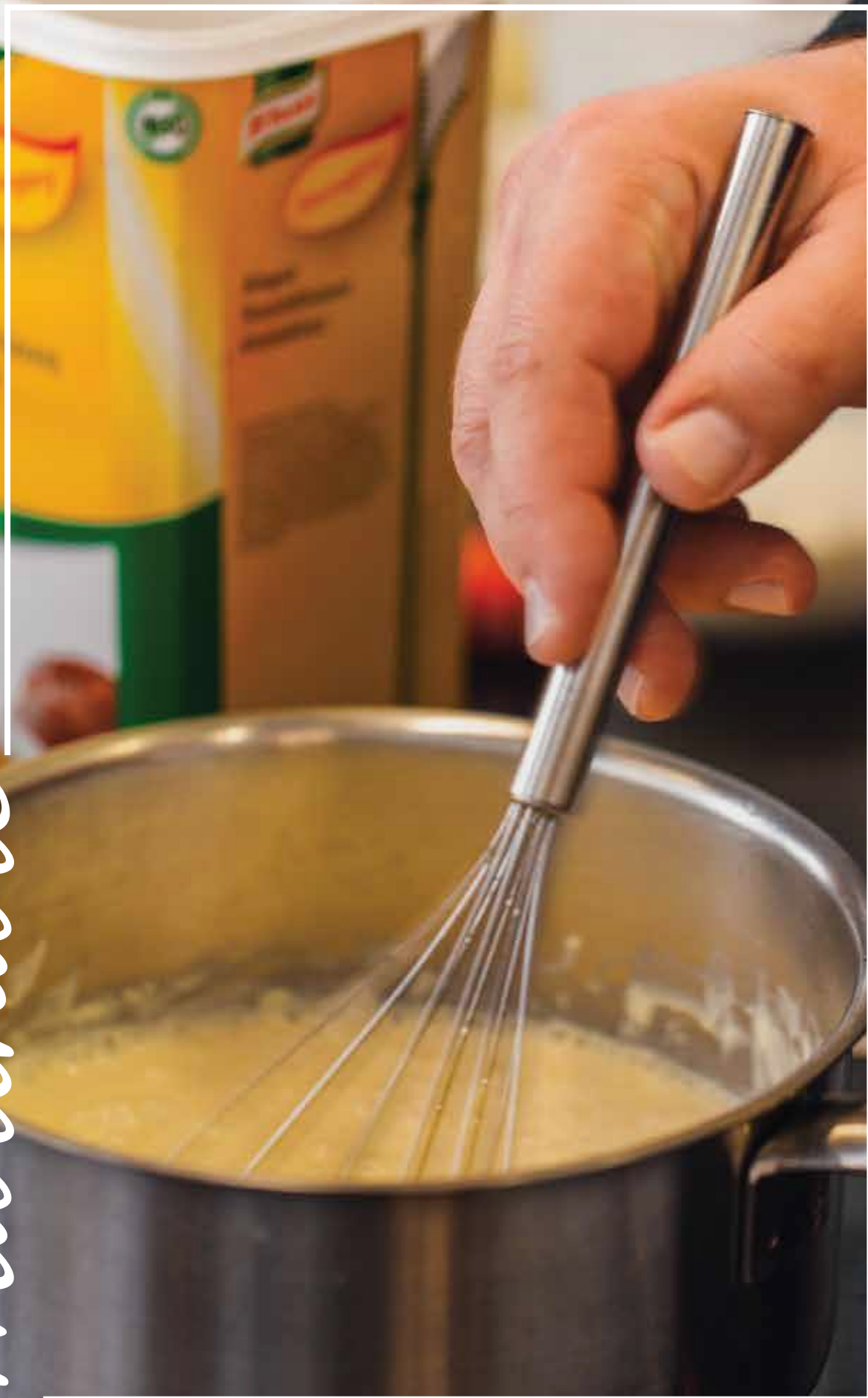
Avantaje:

- ingredient de bază;
- crește productivitatea muncii;
- utilizare în preparate diverse;
- îmbunătățește gustul;
- ingredient de bază la pregătirea preparatelor lichide;
- aspect limpede, miros și arome plăcute, fără particule în suspensie.

Bulionul se utilizează: la fonduri limpezi sau îngroșate; la fonduri albe sau colorate; după componența de bază: în fondurile de vită, pasăre, pește sau vânat; la consome-uri, supe bază, stock-uri, glace-uri, baze pentru poșare, sosuri reci emulsionate stabile, sosuri reci emulsionate instabile, sosuri reci vâscoase, sosuri calde emulsionate stabile, sosuri calde îngroșate albe sau colorate, sosuri calde emulsionate, aspicuri, umpluturi; la farse de pește, vânat, carne; la marinade pentru fripturi la frigare, la grătar, la cuptor sau la tigaie; la ciorbe, borșuri, supe, supe-crème; la mâncăruri gătite; la jeleurii, spume, emulsii; la dressing-uri pentru salate crude, fierte sau coapte.

Aici sunt prezentate câteva dintre cele mai folosite aplicații ale Knorr Bulioane, încearcă toate cele 12+2 tehnici!

marinare



Knorr Concentrate

Marinarea este procedura folosită pentru frăgezirea cărnii, pentru a îi oferi o savoare specială. Marinarea se face într-un lichid sau cu un amestec de ingrediente uscate. Marinada lichidă are în componență un ingredient acid: vin sau oțet, iar marinada uscată conține sare.

Pentru marinarea cărnurilor cu Knorr Concentrat, amestecă produsul cu ulei și ierburi aromatice și aplică compoziția pe carne, acoperă și menține la frigider minimum 2-4 ore.





În bucătărie trebuie să ai o soluție secretă.

KNORR CONCENTRATE sunt soluția să **prepari eficient** cele mai bune farfurii și să **intensifici gustul cărnii** la marinare!



“Secretul preparatelor mele cu carne: Knorr Concentrate. Soluția ideală pentru **marinare**.”

Chef Executive Laszlo Szabolcs
Unilever Food Solutions România

“Recent mi-am descoperit secretul din bucătărie pentru **marinarea cărnurilor**: Knorr Concentrate. Îmi plac fiindcă sunt **ușor de folosit – simplu și rapid**.”

Chef Alexandru Lazăr
Restaurant Britannia



“Îmi **marinez cărnurile foarte des**, iar soluția mea secretă este gama de produse Knorr Concentrate, pe care o folosesc de câțiva ani. Îmi place pentru că este **versatilă** și mă ajută să **economisesc timp** la prepararea rețetelor mele.”

Chef Ștefania Ciociu
Grill World România Catering

Descoperă în paginile următoare rețetele propuse de Chefi!

Folosește gama de produse **Knorr Concentrate** la prepararea lor și descoperă soluția secretă pentru bucătăria ta.

marinare



“Folosesc Knorr Concentrate la preparatele mele ce necesită marinare. Această gamă de produse este soluția mea secretă: mă ajută să fiu mai eficient în bucătărie!”

Chef Marian Ion,
Restaurant Berăria H



Coaste vițel cu sos BBQ și legume cu ghimbir

INGREDIENTE - 2 porții:

- 800 g coaste vițel
- 5 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 5 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 100 ml **Hellmann's Sos Barbeque**
- 50 g ceapă albă, tăiată mărunt
- 100 g castraveți Fabio, tăiați mărunt
- 100 g ciuperci Champignon, tăiate mărunt
- 100 g ardei gras verde, tăiat mărunt
- 100 g ardei gras roșu, tăiat mărunt
- 10 g ghimbir, tăiat mărunt
- 750 ml vin alb demi-sec
- 1 buc legătură pătrunjel, tăiat mărunt
 - **Knorr Primerba Ierburi de Provence**

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Vită cu ulei, aplică uniform pe coastele de vițel și menține-le la marinat timp de 3 ore. Pregătește o supă bază din Knorr Professional Bulion Lichid Vită, videază coastele marinate împreună cu supa și gătește sous-vide la temperatura de 65°C, timp de 4 ore.

2. Scoate coastele din sous-vide, glasează cu Hellmann's Sos Barbeque și introdu în cuptorul preîncălzit la 210°C timp de 10 minute până prind crustă.

3. Pentru garnitură pregătește cartofi aurii sau legume la grătar, asezonate cu Knorr Primerba Ierburi de Provence. Taie cartofii sferturi și prăjește-i în ulei încins la 130°C timp de 5 minute, apoi mărește temperatura până la 180°C și termină prăjirea când cartofii devin crocanți. Spală și taie legumele bucăți, coace-le pe grătar încins. Amestecă Knorr Primerba Ierburi de Provence cu ulei de măsline și înainte de servire, azonează cartofii și legumele.

4. Aplică cu pensula pe farfurie Hellmann's Sos Barbeque, așază legumele aromatizate și coastele de vițel, presară pătrunjel deasupra.



marinare



“Înainte îmi făceam propriile marinade și asta îmi lua mai mult timp. Cu Knorr Concentrate am parte de un gust plăcut și de un dozaj bun.”

Chef Marian Ion,
Restaurant Berăria H



Cotlet de porc cu sos sweet chili

INGREDIENTE - 1 porție:

- 20 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 5 g **Knorr Concentrat de costiță afumată**
- 250 g cotlet de porc
- 20 g sparanghel
- 10 g morcovi tineri
- 50 ml **Rama Cremefine 31% multiple aplicații**
- 50 ml **Knorr Sos Chili & Soia**
- 20 g unt
- 100 g cartofi roșii

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Vită și Knorr Concentrat de costiță afumată cu ulei până obții o pastă omogenă, aplică un strat uniform peste cotletele de porc și videază-le în pungi alimentare pentru gătit sous-vide. Menține carnea asezonată la rece pentru a se marina, timp de 1-24 ore.

2. Gătește carnea sous-vide, în baie de apă, la temperatura controlată de 70°C timp de 2 ore.

3. Oprește sosul din pungile de gătit, obținut din sucul propriu eliminat de carne. Răcește jiul și amestecă ulterior cu Knorr Sos Chili & Soia, omogenizează cu un tel. Aplică emulsia peste cotletele de porc și caramelizează-le pe grătar, ulterior finalizează gătirea în cuptorul preîncălzit la 220°C.

4. Blanșează în apă cu sare sparanghelul și morcovii tineri, oprește gătirea rapid și transferă legumele în apă cu gheață. Sotează legumele într-o tigaie cu unt și azonează cu sare și piper.

5. Pregătește piureul de cartofi din cartofii fierți amestecați cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații.

6. Montează cotletul glasat cu Knorr Sos Chili & Soia alături de piureul de cartofi și legume.



Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



marinare



Chef Executive Laszlo Szabolcs,
Unilever Food Solutions România



Porc glazurat, aripioare crocante cu cartofi la cuptor

INGREDIENTE - 10 porții, 3h:

- 1.5 kg piept porc, tăiat în bucăți mari
- 50 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 75 g miere
- 75 ml oțet de orez
- 30 ml **Knorr Sos de soia**
- 50 g ghimbir ras
- 20 g usturoi pisat
- 2 buc stelute anason
- 2 buc baton scorțișoară
- 1.5 kg cartofi, tăiați sferturi
- 100 ml ulei măsline
 - ulei rapiță
- 200 g ardei gras verde și roșu
- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette citrice**
- 2 g fulgi chili
- 1.5 kg aripioare pui
 - făină

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Vită cu ulei de măsline și marinează carnea minimum 1 oră. Acoperă carnea marinată cu apă și pune la fiert, adaugă miere, oțet de orez, Knorr Sos de soia, ghimbir, usturoi, stelute de anason și baton de scorțișoară. Fierbe 2 ore la foc mic, până când carnea este moale. Scoate și așază carnea într-o tavă, strecoară sucul rămas și fierbe la foc iute până la consistența unui sirop. Toarnă sosul peste pieptul de porc și caramelizează în cuptor la 180°C.

2. Așază cartofii într-o oală cu apă rece și sare, fierbe 8-10 minute. Răstoarnă într-o sită și lasă la aburit 10 minute.

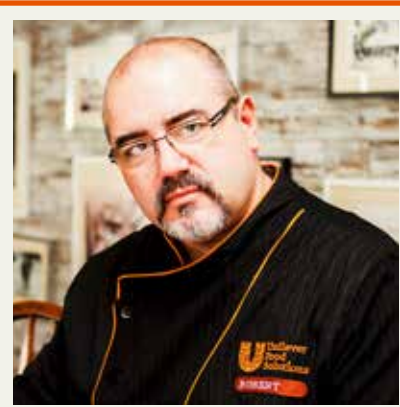
3. Așază cartofii într-o tavă, stropește cu ulei de rapiță și gătește 1 oră la 200°C, verifică și întoarce cartofii la fiecare 20 minute. În ultimele 20 minute de gătire, presară deasupra cartofilor, ardei gras verde și roșu.

4. Adaugă într-o oală: apă, sare, Hellmann's Vinaigrette citrice, fulgi de chili, aripioare de pui. După ce a dat în clocot, fierbe 8-10 minute. Menține carnea la temperatură.

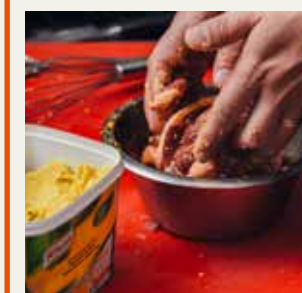
5. Adaugă făină și aripioarele poșate într-un vas. Agită între palme făina, până s-a format un strat peste carne. Prăjește aripioarele crocante în ulei încins la 180°C. Preparatele se pot monta combinat.



marinare



Lead Chef Robert Voicu,
Unilever Food Solutions România



Rață crocantă, piure de ardei copt, cartofi presăți cu mazăre și sos de ardei copt

INGREDIENTE - 10 porții, 1h:

50 g **Knorr Concentrat de Pui**
50 ml **Knorr Sos de soia**
100 ml ulei de măsline
3 buc portocale
30 ml sirop arțar
10 buc bucăți piept rață, feliat 5 cm grosime
4 buc ouă
5 g sare
50 g făină mălai
1.5 kg cartofi, tăiați cuburi medii
300 g mazăre
20 g usturoi, tocat mărunt
20 g frunze mentă, tocate mărunt
20 g zahar tos
300 g unt
50 g **Knorr Primerba Ceapă Șalotă**
500 g ardei capia
50 g iaurt gras

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Pui cu ulei de măsline, toarnă peste carne, stropește cu Knorr Sos de soia, coaja rasă și sucul stors de la portocale și sirop de arțar. Marinează pieptul de rață minimum 20 minute (recomandat 24-48 ore).

2. Amestecă spuma de la albușurile de ou cu sare, în timp ce crește în volum, adaugă treptat făina de mălai. Acoperă carnea de rață cu amestecul de ou, prăjește crocant în ulei la 180°C timp de 2-3 minute.

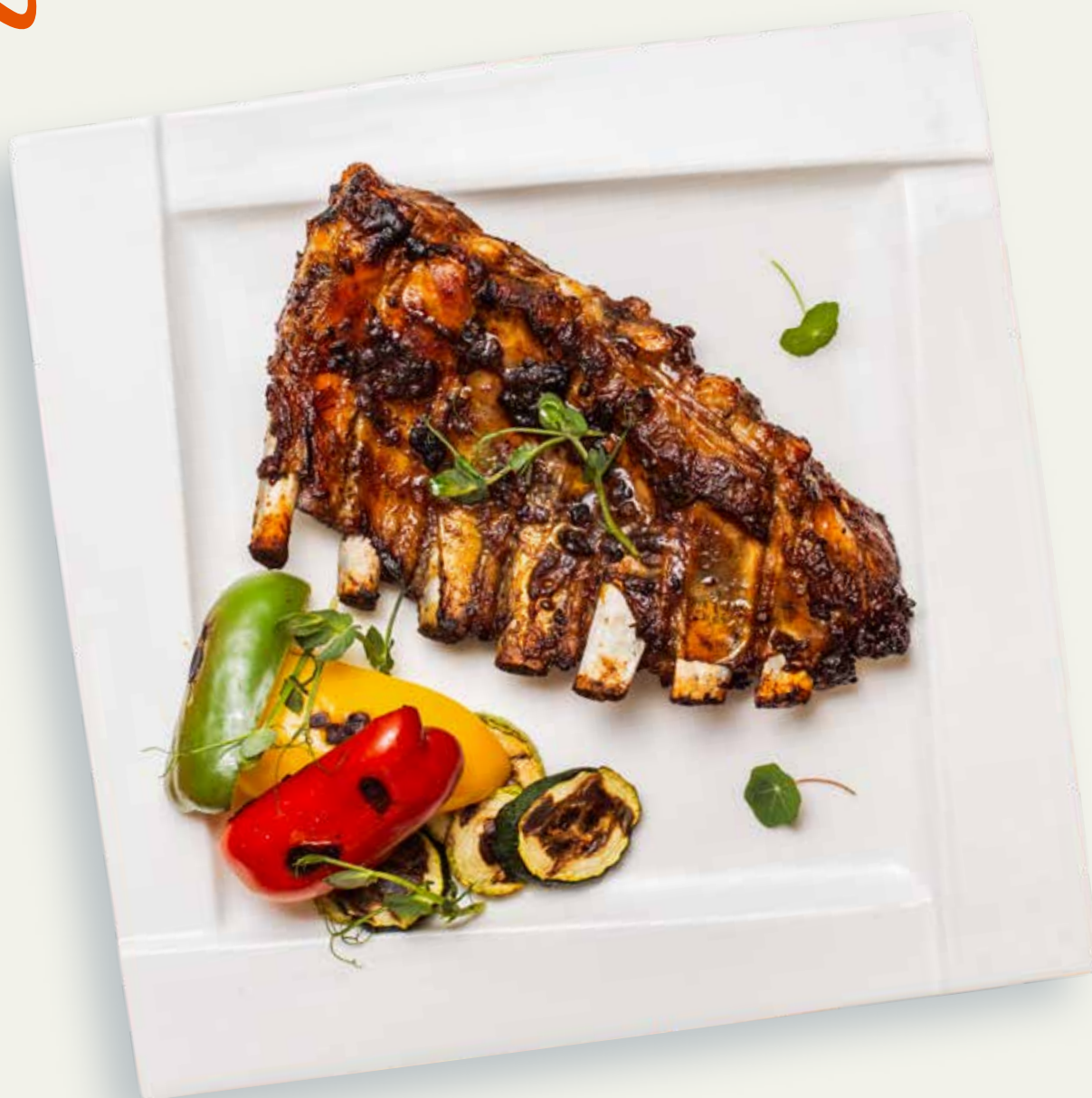
3. Spală și așază cartofii într-o oală, acoperă cu apa rece și adaugă sare. Fierbe la foc mic până ce cartofii sunt moi. Blanșează mazărea 2-3 minute în apă cu sare, răcește în apă rece cu gheață. Strecoară și usucă boabele de mazăre. Amestecă usturoi și frunzele de mentă cu zahăr tos.

4. Topește untul, amestecă cu Knorr Primerba Ceapă Șalotă, amestecă cartofii fierți cu mazărea blanșată și amestecul de usturoi. Acoperă cu folie alimentară pereții unei matrice de terină, așază uniform amestecul de cartofi, lasă la răcit 6 ore și presează cu o greutate.

5. Spală și găurește aleatoriu cu o furculiță ardeii capia. Coace ardeii pe grătar, apoi curăță și pune la blender cu sare, piper și 50 g iaurt.

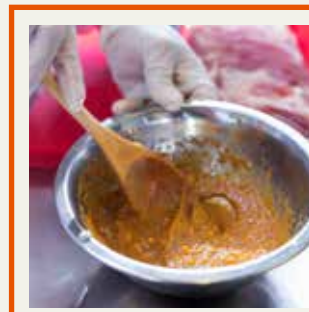


marinare



“Soluția mea este gama de produse Knorr Concentrate, pe care o folosesc de câțiva ani. Îmi place că produsele sunt versatile și mă ajută să economisesc timp la prepararea rețetelor mele.”

Chef Ștefania Ciocoiu,
Grill World România Catering



Coaste grill

INGREDIENTE - 5 porții:

- 2 kg coaste / scăriță de porc
- 150 ml ulei de măsline
- 50 g **Hellmann's muștar clasic**
- 50 g **Knorr Pastă de tomate**
- 20 g **Knorr Concentrat de Vită**
 - **Knorr Primerba ierburi de Provence**
- 25 g miere
- 15 g usturoi, tăiat mărunt
- 5 g cimbru uscat
- 400 g cartofi cubulețe
- 100 g ardei gras verde, tăiat fâșii
- 100 g ardei gras roșu, tăiat fâșii
- 100 g castraveți Fabio, tăiați fâșii
- 100 g morcovi, tăiați fâșii
- 50 g ceapă, tăiată
- 100 g dovlecei, tăiați fâșii
- 100 g zucchini, tăiați fâșii
- 100 g roșii, tăiate fâșii

MOD DE PREPARARE:

1. Curăță și spală coastele, apoi usucă, cu un prosop de hârtie. Într-un bol, amestecă uleiul de măsline cu usturoi, Hellmann's muștar clasic, miere, Knorr Pastă de tomate, cimbru și Knorr Concentrat de Vită și unge coastele cu amestecul obținut. Acoperă coastele cu o folie și lasă-le în frigider, la marinat timp de o oră.

2. Scoate coastele din frigider și pune-le pe grătarul încins 5-6 minute. Introdu apoi în cuptorul preîncălzit la 170°C timp de 40-45 minute, din când în când, scoate tava din cuptor pentru a turna peste coaste sosul propriu. Scoate coastele din cuptor după 45 minute și porționează.

3. Pentru garnitură pregătește cartofi aurii sau legume la grătar, asezonate cu Knorr Primerba ierburi de Provence. Taie cartofii sferturi și prăjește-i în ulei încins la 130°C timp de 5 minute, apoi mărește temperatura până la 180°C și termină prăjirea când cartofii devin crocanți. Spală și taie legumele bucăți, coace-le pe grătar încins. Amestecă pesto-ul de ierburi cu ulei de măsline și înainte de servire, azonează cartofii și legumele.

4. Așază legumele pe grătar până se coc, apoi scoate și toarnă deasupra ulei de măsline cu puțină sare.

5. Coastele se servesc cu cartofii asezonați cu ierburi, legume la grătar și diferite tipuri de dip: Hellmann's Dressing miere și muștar, Hellmann's Sos barbeque sau Knorr Sos Salsa.



Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



marinare



“Cu toate că știam de Knorr Concentrate, abia recent au devenit soluția mea secretă. Am început să le folosesc la preparatele mele și imi plac fiindcă sunt ușor de folosit - simplu și rapid.”

Chef Alexandru Lazăr,
Restaurant Britannia



Surf & Turf

INGREDIENTE - 1 porție:

- 250g mușchi vită
- 2 buc creveți mari (Jumbo)
- 3 buc creveți mici (decorticați)
- 5 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 100 g unt
- 50 ml **Rama Cremefine 31% multiple aplicații**
- 50 g ceapă, tăiată mărunt
- 5 g usturoi, tăiat mărunt
- 50 ml vin alb
- 1 buc legătură pătrunjel, tăiat mărunt
- 100 g **Knorr Pomodori secchi**
- 1 buc cochilie de scoică Saint Jacques
- 5 g **Knorr Condimente pentru pește**
- 10 g **Knorr Sos Demi-Glace**

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Vită cu ulei de măsline până la omogenizare. Îmbracă mușchiul de vită, fasonat, cu pasta obținută. Menține carnea la marinat de la 30 minute până la 24 ore.

2. Într-o tigaie anti-aderentă, adaugă ulei de măsline, adaugă carnea și învârt pe toate părțile pentru a se breza rapid. Adaugă unt în tigaie, după ce s-a topit, stropește carnea. Transferă rapid mușchiul de vită într-o tavă și finalizează gătirea în cuptorul preîncălzit la 170°C, timp de aproximativ 8 minute.

3. Încinge o tigaie cu ulei de măsline și adaugă unt. Prăjește întâi creveții mari, apoi adaugă creveții mici. Adaugă ceapa roșie tăiată fin, usturoi, Rama Cremefine 31% multiple aplicații și pătrunjel. Scade sosul la consistență cremoasă, finalizează și adaugă Knorr Condimente pentru pește.

4. În tigaia în care s-a prăjit carnea, sotează ceapa, stropește cu vin alb sec, scade-l pentru câteva secunde pentru a se evapora alcoolul. Adaugă supa clară de vită, obținută din apa adusă la fierbere și Knorr Concentrat de Vită. Adaugă ulterior Knorr Pomodori secchi, Knorr Sos Demi-Glace și fierbe sosul până la consistența dorită.

5. Montează preparatul, adaugă mușchiul de vită cu roșiile uscate și sosul demi-glace deasupra, servește alături creveții montați într-o cochilie de scoică.

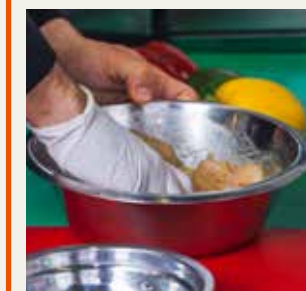


marinare



“Înainte foloseam în sosurile mele propriile amestecuri de condimente, însă Knorr Concentrate au devenit ingredientele secrete în rețetele mele. Acum îmi este mult mai ușor să am constanță și savoare în preparatele servite.”

Chef Marian Tudorache,
Restaurant I'Ladrino



Pui Chinezesc

INGREDIENTE - 1 porție:

- 200 g piept de pui tăiat cuburi mici
- 30 g morcovi, tăiați cuburi
- 50 g ardei gras (roșu, verde, galben), cuburi
- 30 g țelină, cuburi
- 5 g amestec condimente Sichuan
- 1/2 buc gălbenuș ou
- 1/2 buc albuș de ou
- 5 g **Knorr Concentrat de Pui**
- 10 ml **Knorr Sos de soia**
- 15 ml ulei de floarea soarelui
- 5 g zahăr
- 1 g praf copt
- 1 buc cartofi rași pe răzătoare

MOD DE PREPARARE:

1. Marinează pieptul de pui în amestec de ulei floarea soarelui, amestecă condimente Sichuan, 1/2 gălbenuș + 1/2 albuș cu praf de copt și lasă în frigider la marinat timp de 30 minute.
2. Scoate din frigider, prăjește într-o tigaie cu ulei încins și scoate pe o farfurie după ce s-a prăjit.
3. Într-un bol amestecă 200 ml apă cu Knorr Concentrat de Pui, apoi adaugă un cartof ras pe răzătoare.
4. Sotează legumele pregătite într-o tigaie cu ulei încins.
5. Adaugă bucățile de pui prăjit peste amestecul de legume din tigaie, apoi toarnă sosul obținut din Knorr Concentrat de Pui și cartof ras peste acel amestec.
6. Toarnă 2 lingurițe de Knorr Sos de soia peste pui și legume și caramelizează adăugând peste ele o linguriță de zahăr.



bază sos



Knorr Professional Bulion de Vită

O bază de calitate este preparată din carne, oase, legume, condimente și ierburi aromatice.

Pașii pentru prepararea bulionului tradițional:

- carnea și oasele se pun într-un vas, se adaugă în apă rece;
- se fierb la foc mic până când carnea devine fragedă;
- se spumează de două-trei ori în timpul fierberii;
- se adaugă legumele și ierburile aromatice, se fierb la foc mic timp de 70-80 minute;
- carnea și legumele se scot din supă, se strecoară printr-o sită deasă și se depozitează în camera frigorifică.

Secretele preparării: carnea și oasele se blanșează și se pun la fiert în apă rece ca să se prevină tulburarea supei și ca aromele să se extragă mai bine, se spumează ca să prevină tulburarea supei, ceapa se călește pentru culoare și gust, iar legumele se adaugă cu o oră înaintea sfârșitului fierberii pentru a menține prospețimea.





Secretul pentru obținerea
rapidă a unei farfurii **delicioase**
și a unui **gust constant**?

**KNORR PROFESSIONAL
BULION DE VITĂ!**



“Ca să obțin un **gust savuros** al preparatelor cu carne, folosesc Knorr Professional Bulion de Vită. Este o **variantă rapidă** pentru o farfurie de succes!”

Lead Chef Robert Voicu
Unilever Food Solutions România

“**Rețeta mea** pentru coteletul portofel **are un secret**:
Knorr Professional Bulion de Vită.”

Chef Marian Tudorache
Restaurant l’Ladrino



“Knorr Professional Bulion de Vită este soluția mea secretă! Mă ajută să **lucrez curat și rapid**, iar în același timp să obțin un **preparat savuros** pentru clienții mei!”

Chef Cezar Alonso Velasquez Baez
Restaurant Le Premier

Descoperă în paginile următoare rețetele propuse de Chefi!

Folosește **Knorr Professional Bulion de Vită** la prepararea lor și descoperă soluția secretă pentru bucătăria ta.

bază sos



Chef Executive Laszlo Szabolcs,
Unilever Food Solutions România



Carne la ceaun, mămăligă cu brânză de capră și verdețuri

INGREDIENTE - 10 porții, 1.5h:

- 2 kg piept de porc, cuburi de 5 cm
- 2 kg ceafă de porc, cuburi de 5 cm
- 300 g untură rață
- 500 ml apă
- 500 ml vin alb sec
- 20 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 50 g usturoi tocat
- 5 g cimbru uscat
- 1.5l apă
- 500 ml lapte vacă
- 1 kg mălai
- 20 g pătrunjel
- 10 g mărar
- 100 g ceapă verde
- 200 g unt
- 400 g brânză capră
- smântână

MOD DE PREPARARE:

- Topește în ceaun untura de rață, adaugă carnea și prăjește.
- Fierbe apa cu vinul, adaugă Knorr Professional Bulion Lichid Vită, usturoi, cimbru, sare și piper.
- Scurge din carne, după ce s-a prăjit, grăsimea și adaugă supa cu arome. Lasă să scadă până la evaporare și adaugă sare.
- Într-o oală pune apa la fiert cu sare, adaugă, după ce a fiert, lapte de vacă și treptat mălai. Menține la foc mic și amestecă cu un tel încet, până când se îngroașă.
- După ce a fiert mămăliga, ia de pe foc și adaugă pătrunjel, mărar și ceapă verde. Încorporează untul și brânza de capră. Temperează mămăliga în tava unsă cu ulei.
- Înainte de servire, taie mămăliga în forma dorită și servește fierbinte cu carnea prăjită și cu smântână.



bază sos



“Secretul meu de acum încolo va fi Knorr Professional Bulion Lichid Vită. A fost pentru prima oară când l-am folosit, însă voi continua să o fac fiindcă îmi place gustul pe care îl oferă preparatelor mele.”

Chef Cezar Alonso Velasquez Baez,
Restaurant Le Premier



Piept de porc crocant și linte de legume

INGREDIENTE - 4 porții:

- 200 g ceapă albă, tăiată mărunt
- 50 g usturoi mărunțit
- 100 g morcovi, tăiați mărunt
- 5 g cimbru uscat
- 1 kg piept porc
- 200 ml vin alb
- 100 ml ulei măsline
- 15 g **Knorr Pastă de tomate**
- 5 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 1 g foi de dafin
- 5 g **Knorr Primerba Ceapă Șalotă**
- 5 g **Knorr Primerba Busuioc**
 - sare
 - piper
- 200 g linte roșie
- 1 ardei gras roșu, tăiat mărunt
- 1 ardei gras verde, tăiat mărunt
- 30 g **Knorr Concentrat de costiță afumată**

MOD DE PREPARARE:

1. Porționează uniform pieptul de porc, crestează ușor pielea în formă de pătrățele. Bucățile rămase de la porționare taie-le cubulețe și păstrează-le pentru un pas ulterior din rețetă.
2. Amestecă Knorr Concentrat de costiță afumată cu ulei, aplică uniform peste carne, inclusiv între spațiile create de la crestarea șoricului.
3. Călește ceapa, usturoiul și morcovul, într-o tigaie cu ulei de măsline, așază carnea aseasonată în tigaie, stropește cu vin alb, adaugă apă până acoperă carnea și gătește în cuptorul preîncălzit la 140°C timp de 1 oră.
4. Fierbe linte al dente, în apă cu sare și foi de dafin.
5. Sotează cubulețele de carne păstrate într-o tigaie și adaugă ardeii. Adaugă linte, azonează cu Knorr Concentrat de costiță afumată, sare și piper. Finalizează garnitura și adaugă Knorr Primerba Busuioc.
6. Pentru sos, sotează Knorr Primerba Ceapă Șalotă, adaugă cimbru uscat și Knorr Pastă de tomate. Toarnă apă fierbinte în tigaie, adaugă Knorr Professional Bulion Lichid Vită și lasă sosul la scăzut. Blendează sosul până la textura fină.
7. Servește pieptul de porc crocant cu linte și sosul parfumat.



Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



baza sos



“Soluția mea secretă în bucătărie - Knorr Professional Bulion Lichid Vită, pe care îl folosesc la toate sosurile mele.”

Chef Marian Tudorache,
Restaurant I’Ladrino



Cotlet Portofel

INGREDIENTE - 1 porție:

- 250 g cotlet de porc, secționat la jumătate în formă de buzunar
- 50 g bacon, tăiat felii
- 40 g mozzarella, tăiată felii
- 30 g unt
- 70 g ciuperci Champignon, înjumătățite
- 30 ml **Rama Cremefine 31% multiple aplicații**
- 20 g **Knorr Piure de cartofi cu lapte**
- 100 ml apă pentru Knorr Piure de cartofi
- 5 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
 - lichior de migdale

MOD DE PREPARARE:

1. Secționează cotletul de porc la jumătate, în formă de buzunar. Uple spațiul obținut cu felii de bacon și cașcaval.
2. Prepară piureul din 100 ml apă încălzită la 75°C, adaugă în ploaie 20 g Knorr Piure de cartofi cu lapte și amestecă ușor pentru a se hidrata.
3. Într-o tigaie topește unt împreună cu ulei, prăjește cotletul de porc umplut, iar când este aproape gata, stinge preparatul cu lichior de migdale, pentru a glasa toate aromele peste carne. După evaporarea alcoolului, adaugă supa bază de vită, pregătită din apă fierbinte și Knorr Professional Bulion Lichid Vită. Adaugă ciupercile tăiate în două, pentru a se blănșa în bulionul de vită, alături de carne.
4. Când supa a scăzut la jumătate, adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații și scade sosul până ajunge la o textură cremoasă.
5. Sotează, într-o tigaie încinsă, spanac tânăr în puțin ulei cu usturoi, azonează cu sare și piper.
6. Montează pe farfurie cotletul portofel alături de sosul cu ciuperci, servește piureul de cartofi cu spanacul sotat.



Descoperă mai multe rețete pe ufs.com



asezonare



Knorr Bulioane Lichide

Asezonarea este un procedeu folosit în bucătărie pentru a da savoare preparatelor – un plus de gust, aspect și miros. Această tehnică se folosește la supe, sosuri, garnituri și alte preparate.

Gama de produse Knorr Bulioane Lichide poate fi folosită la asezonarea sosurilor la tigaie, a garniturilor sau a sosurilor reci / dressing-uri și poate fi folosit în funcție de necesități – atât la începutul pregătirii preparatului (sosuri), cât și la final (dressing-uri).





Cu **KNORR BULIOANE LICHIDE**
devii creativ: **asezonezi** mâncarea în
orice moment al preparării.

**Tu alegi cum folosești soluția ta
secretă în bucătărie!**



“Knorr Bulioane ocupă o poziție importantă în componența rețetelor mele deoarece, pe lângă valoarea lor alimentară, se pot prezenta într-o **gamă foarte variată**, unindu-se armonios cu diverse preparate, sosuri, garnituri sau salate.”

Lead Chef Robert Voicu
Unilever Food Solutions România

“La obținerea rețetelor de calitate este foarte important să se asigure o asociere între **valoarea estetică** și **calitățile nutriționale** și **senzoriale**. Astfel, se stimulează interesul consumatorilor pentru sortimentele de preparate cu o prezentare frumoasă și plăcută. Gama Knorr Bulioane Lichide - principalul meu ingredient secret.”

Chef Executive Laszlo Szabolcs
Unilever Food Solutions România



Descoperă în paginile următoare rețetele propuse de Chefi!

Folosește gama de produse **Knorr Professional Bulione Lichide** la prepararea lor și descoperă soluția secretă pentru bucătăria ta.

sezonare



Chef Executive Laszlo Szabolcs,
Unilever Food Solutions România



Mititei umpluți cu brânză de capră, cipsuri de cartofi și spumă de muștar cu perle de brânză

INGREDIENTE - 10 porții, 2h:

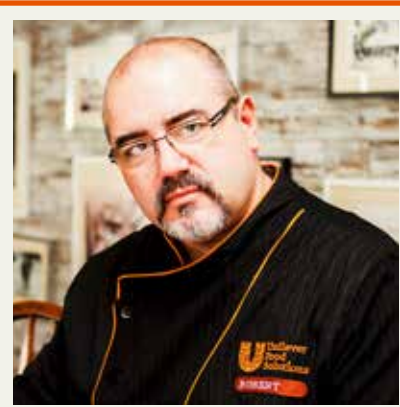
- 2 kg ceafă de vită, tăiată bucăți
- 2 kg pulpă de oaie, tăiată bucăți
- 50 g sare
- 40 g bicarbonat
- 5 g cimbru praf
- 60 g usturoi, pisat
- 5 g ardei iute, tăiat
 - piper
- 200 g fulgi de gheață
- 60 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 300 g brânză proaspătă
- 300 g brânză veche de capră
- 2 kg cartofi, curățați și feliați
 - ulei
- 300 g perle de brânză
- 30 g boabe muștar marinat
- 50 g muștar Dijon
- 200 g **Hellmann's muștar clasic**
- 5 g lecitină soia

MOD DE PREPARARE:

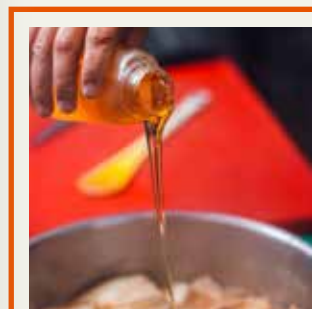
1. Trece carnea de vită și de oaie prin mașina de tocat, amestecă, cu sare și bicarbonat și pune la rece pentru 24 ore.
2. Trece carnea prin mașina de tocat la sită deasă. Adaugă cimbru și usturoi, ardei iute și piper. Adaugă în compoziția de carne fulgi de gheață și 50 g Knorr Professional Bulion Lichid Vită, amestecă și frământă carnea până la consistență omogenă. Dă compoziția prin mașina de tocat cu pâlnie și formează mititei de 100-120 g.
3. Amestecă brânza de capră cu brânza proaspătă. Aplatizează mititeii pe folie alimentară, adaugă amestecul de brânză și închide ruloul de carne. Gătește mititeii pe grătar sau pe plita încălăzită unsă cu untură sau ulei.
4. Curăță și spală cartofii, feliază-i subțire și menține-i în apă rece pentru 30 minute. Scurge, prăjește 1 minut în ulei încălzit la 130°C, scurge și lasă 30 minute la rece. Prăjește cartofii din nou la 190°C, până când devin crocanți.
5. Spală într-o sită perlele de brânză și amestecă cu boabele de muștar. Fierbe 500 ml de apă, adaugă 10 g de Knorr Professional Bulion Lichid Vită, muștar Dijon, Hellmann's muștar clasic. Răcește sosul, adaugă lecitina de soia, amestecă și menține la rece 1 oră. La servire agită sosul cu un blender pentru a forma spuma de muștar.



asezonare



Lead Chef Robert Voicu,
Unilever Food Solutions România



Porchetta sous-vide

INGREDIENTE - 10 porții, 6.5h:

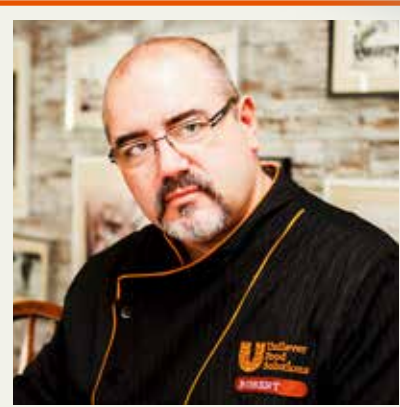
- 2 kg piept de porc cu șorici, crestat
- 1.5 kg ceafă de porc, tăiată în formă de cilindru de 8 cm grosime
- 100 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 30 g usturoi
- 15 g rozmarin
- 15 g salvie
- 5 g cimbru
- 3 buc ouă
- 1 buc legături pătrunjel

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Professional Bulion Lichid Vită cu usturoi, rozmarin, salvie și cimbru mărunțit. Asezonează carnea cu amestecul obținut.
2. Mărunțește ceafa de porc rămasă de la pregătirea cilindrului de carne, în mașina de tocat, folosind sita de mărime mică. Pune în blender carnea tocată cu albușurile de ou și amestecă cu pătrunjelul, până când obții o pastă omogenă.
3. Așază pieptul de porc pe o foaie alimentară, apoi întinde peste farsa de carne și bucata de ceafă. Rulează un cilindru compact, strânge bine folia. Sigilează rulada de carne în pungă alimentară pentru gătit sous-vide. Gătește în baie de apă la temperatură controlată de 80°C, timp de 6 ore.
4. Caramelizează rulada în cuptorul preîncălzit la 180°C grade, până când șoricul devine crocant.



asezonare



Lead Chef Robert Voicu,
Unilever Food Solutions România



Rasol de oaie cu couscous

**INGREDIENTE - 10 porții,
25 min + 12 ore gătire sous-vide:**

- 100 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 200 ml ulei măsline extra virgin
- 20 buc căței usturoi, tăiați în două
- 10 fire rozmarin
- 10 fire salvie
- 500 ml vin alb sec
- 10 buc rasol de oaie
 - **Knorr Bratenjus – Sos pentru friptură**
- 300 g couscous
- 40 g unt
- 3 buc lămâi
- 30 g morcovi, tăiați cuburi mici
- 20 g țelină, tăiată cuburi mici
- 50 g ardei colorat, tăiat cuburi mici
- 20 g **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**

MOD DE PREPARARE:

1. Preîncălzește baia de apă (sistem de gătit sous-vide) la 80°C. Amestecă Knorr Professional Bulion Lichid Vită cu ulei de măsline extra virgin, căței de usturoi, firele de rozmarin, frunzele de salvie și vinul. Asezonează rasolul de oaie.

2. Așază carnea în pungi alimentare pentru gătit la temperatură controlată. Împarte marinada și ierburile în pungile cu carne, sigilează și gătește în baia de apă timp de 12 ore. Scurge și usucă carnea, strecoară sucul rămas prin sita fină. Într-o oală adaugă Knorr Bratenjus – Sos pentru friptură și sucul de carne, fierbe până la consistența unui sos.

3. Pentru servire, caramelizează rasolurile de oaie pe grătar sau într-o tigaie cu puțin ulei. Fierbe apa și adaugă Knorr Professional Bulion Lichid Legume. Așază couscous într-un bol și adaugă supă fierbinte până acoperă. Adaugă unt, închide etanș bolul cu folie și menține 10 minute la infuzat. Amestecă couscous-ul cu o furculiță până când devine aerat. Stropște cu sosul de la 3 lămâi.

4. Sotează în unt morcovul, țelina și ardeii colorați. Amestecă cu couscous și servește cu rasolurile caramelizate și jiul de oaie.



asezonare



Chef Executive Laszlo Szabolcs,
Unilever Food Solutions România



Somon, legume și spumă de sos olandez afumat

INGREDIENTE - 10 porții, 20 min:

- 2 kg somon file, porționat
- ulei
- 600 g sfeclă galbenă, feliată
- 20 buc baby morcovi, feliți
- 800 g sparanghel verde, feliat
- 2l apă
- 20 g **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**
- 200 g unt
- 500 ml lapte
- 15 g **Knorr Concentrat de costiță afumată**
- 500 ml **Knorr Sos Olandez**

MOD DE PREPARARE:

1. Scoate oasele fileului de somon și azonează cu sare, piper. Crestează pielea somonului și prăjește cu ulei într-o tigaie anti-aderentă. Întoarce somonul și așază pe o tavă a cuptorului preîncălzit la 60°C și gătește 8 minute.

2. Adaugă apă și Knorr Professional Bulion Lichid Legume, pune la fiert sfecla galbenă, baby morcovii și sparanghelul. Blanșează 2 minute în supa obținută. Transferă legumele în apă rece cu gheață. Înainte de servire încălzește legumele într-o tigaie cu puțin unt.

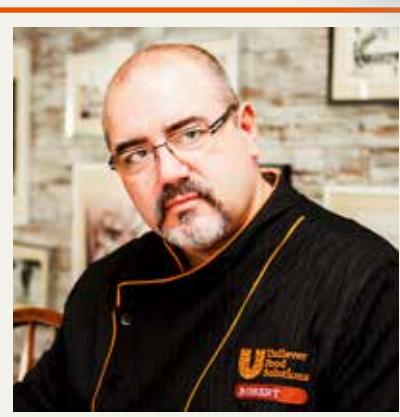
3. Fierbe laptele cu Knorr Concentrat de costiță afumată, adaugă Knorr Sos Olandez și sare. Temperează sosul până la 70°C, adaugă unt și cu un blender agită la suprafață pentru a forma spuma.



Descoperă mai multe rețete pe ufs.com



asezonare



Lead Chef Robert Voicu,
Unilever Food Solutions România



Salată caesar cu crochete de pui

INGREDIENTE - 10 porții, 1h:

- 1.5l apă
- 30 g **Knorr Professional Bulion Lichid Pui**
- 300 g pulpă pui dezosată fără piele
- 50 g făină
- 50 g unt topit
- 75 g parmezan ras
- 45 g file anșoa, mărunțit
- 3 buc usturoi
- 30 g pătrunjel, tăiat fin
- 1 ou
 - pesmet
- 1 kg salată
- 200 ml **Hellmann's Dressing Caesar**
 - scalii de parmezan
- 20 buc ouă prepeliță

MOD DE PREPARARE:

1. Fierbe apa cu Knorr Professional Bulion Lichid Pui. Poșează 12-14 minute în supă, pulpele de pui dezosate. Menține carnea la răcit în supă, după temperare, taie mărunț. Păstrează supa strecurată pentru pasul următor.

2. Pregătește sos Bechamel: prăjește făina în unt topit, adaugă treptat supa de pui până când formează un sos cremos. Adaugă parmezan ras, file de anșoa, usturoi și introdu în robotul de bucătărie. Adaugă pătrunjel și puiul blanșat. Amestecă și menține compoziția la rece până când textura devine fermă.

3. Pregătește 3 boluri: cu făină, ou bătut și pesmet. Formează bile din aluatul de carne și trece prin fiecare bol. Crochetele se prăjesc în ulei încins la 180°C, până când devin aurii.

4. Spală și usucă salata, azonează cu Hellmann's Dressing Caesar. Servește crochetele calde, cu scalii de parmezan și ouă de prepeliță, fierte.





Echipa Unilever Food Solutions

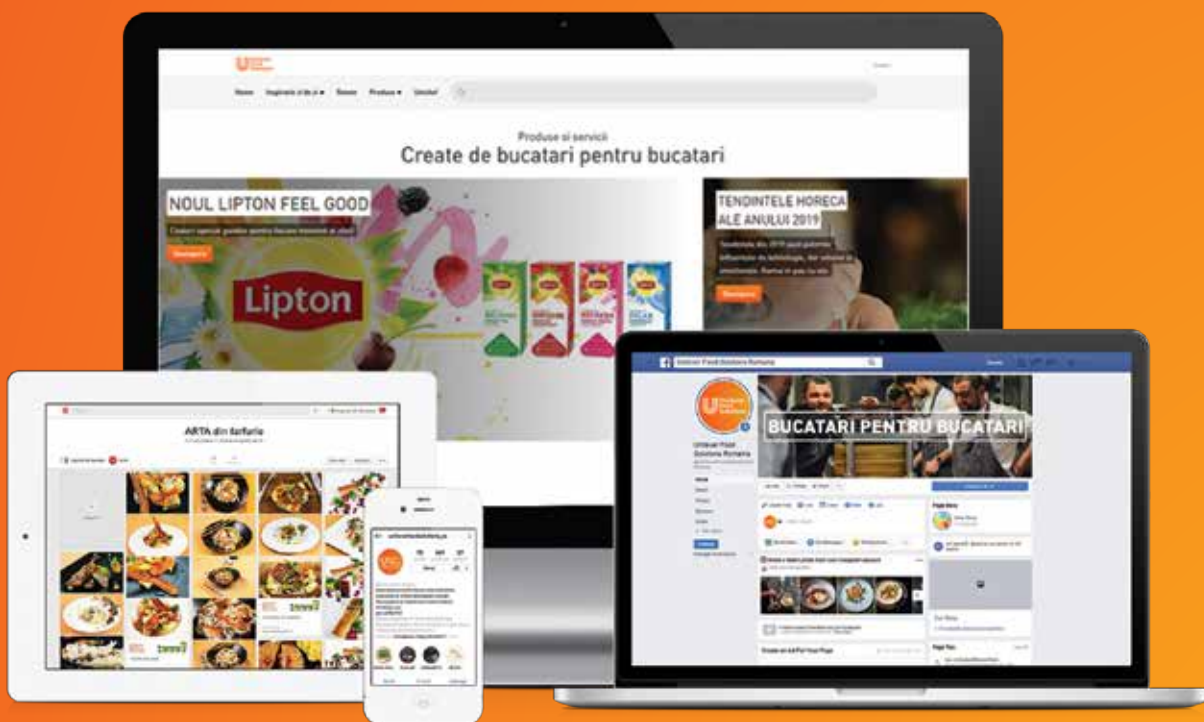
Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Florin Kiss Culinary Advisor	0733.110.537 florin.kiss@unilever.com
România	Dana Dogantekin Chef Executive	0722.430.518 dana.dogantekin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Distributive Sales Manager	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Mihai Șerbănescu Junior Distributive Manager	0733.110.336 mihai.serbanescu@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassito Area Sales Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	Chain Account Executive	0726.244.677 / 0722.518.109
București sect 2, 3 și 4	Gabriel Merdescu Sales Representative	0723.606.828 gabriel.merdescu@unilever.com
București sect 5, Călărași	Petronela Vasile Sales Representative	0729.800.957 petronela.vasile@unilever.com
București sect 1 și 6, Ilfov, Argeș, Teleorman, Giurgiu, Vâlcea	Adina Chahine Sales Representative	0723.293.124 adina.chahine@unilever.com
Dâmbovița, Prahova, Buzău	Cristian Jitaru Sales Representative	0724.204.548 cristian.jitaru@unilever.com
Dobrogea, Moldova	Marian Munteanu Area Sales Representative	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Constanța (stațiuni), Mangalia, Ialomița		0723.606.828
Tulcea, Galați, Brăila, Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Bacău, Suceava, Vaslui, Botoșani, Iași, Neamț	Dumitru Popa Sales Representative	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj		0739.835.623
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0720.043.152 claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Andreea Sucală Sales Representative	0723.298.278 andreea.sucala@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0732.714.252 andrei.seres@unilever.com



Pentru mai multă inspirație, contactează reprezentantul tău local Unilever Food Solutions.

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





ufs.com

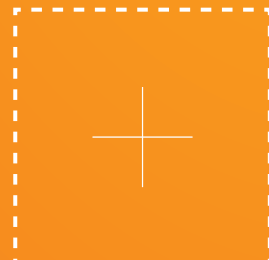
facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania

instagram.com/unileverfoodsolutions_ro

pinterest.com/bucatari

youtube.com/user/UnileverUFSRomania

Descoperă și mai multe rețete pe
ufs.com/retete



ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**



Rețete 2015-2016

Knorr Bulioane, ajutorul tău "de bază"
în bucătărie



BAZĂ PENTRU SOSURI CALDE

PUI CU CIUPERCI ȘI SOS SUPREME



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

pulpe de pui	2 kg	rădăcină de pătrunjel	100 g	pipera boabe	5 g
Rama mit Butter	300 g	ceapă	100 g	pătrunjel verde	30 g
făină	300 g	Knorr Concentrat de Pui	40 g	mărar verde	30 g
morcovi	100 g	mălai extra	600 g	Rama Cremefine 15% pentru gătit	300 ml
rădăcină de țelină	100 g	sare de mare	30 g	ciuperci	500 g

MOD DE PREPARARE

Pulpele de pui se curăță și se pun la opărit. Se iau de pe foc când sunt aproape să dea în fiert, se spală și se repun la fiert în apă rece. În vasul în care fierb pulpele de pui se adaugă zarzavatul și **Knorr Concentrat de Pui**. Când pulpele și zarzavatul sunt fierte se scot separat, iar zeama se strecoară.

Într-un vas se pune Rama mit Butter, se lasă la topit și se adaugă făina. Se călește făina, apoi se adaugă zeama de la pulpele de pui și se amestecă bine până se obține sosul.

Se adaugă ciupercile, Rama Cremefine 15% pentru gătit și pulpele de pui, apoi se lasă la fiert câteva minute. Asezonăm cu sare, piper proaspăt măcinat și verdeață tăiată fin.

Într-un vas cu apă și sare se adaugă Rama mit Butter și se presară puțin mălai. Când apa clocotește, se adaugă treptat mălaiul, amestecând continuu cu telul până se îngroașă.

Se umezește o tavă, se tapetează marginile cu folie alimentară, se toarnă mămăliga și se lasă la răcit. Înainte de servire se porționează și se gratinează pe grătar.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Pulpele de pui se pot schimba cu diferite alte tranșări de carne de pasăre. Trebuie doar să fim atenți la timpii de gătire. Carnea de pui poate fi înlocuită inclusiv cu carne de vițel, porc sau curcan.

În compoziția de mămăligă putem adăuga verdeață tocată fin și putem înlocui ciupercile cu alte sortimente (inclusiv ciuperci de pădure).

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





BAZĂ PENTRU SOSURI CALDE

SCOICI SAINT JACQUES CU SOS VELOUTE



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

scoici Saint Jacques	1,8 kg	lime	150 g	Knorr Concentrat de Pui	10 g
sparanghel verde	1,5 kg	sare de mare	20 g	Rama mit Butter	75 g
morcovi	200 g	piper negru boabe	5 g	făină	75 g
lămâie	250 g	Knorr Concentrat de Legume	30 g		

MOD DE PREPARARE

Se aduce la temperatura de fierbere o supă bază de legume din apă și **Knorr Concentrat de Legume**, în care se blanșează sparanghelul curățat și tăiat în 3 părți, apoi se transferă în apă rece cu gheață pentru a opri gătirea. Pentru servire se sotează bucățile de sparanghel în unt, cu sare și piper proaspăt măcinat.

Se păstrează supa de legume pentru pregătirea sosului Veloute. Se pregătește o supă bază de pui din **Knorr Concentrat de Pui**, în care se fierb morcovii, după care se pasează cu ajutorul unui robot de bucătărie până se ajunge la consistența de piure și se trece compoziția printr-o sită fină.

Se pregătește o marinată din sucul de coajă de lămâie și lime, ulei de măsline, sare și piper proaspăt, pentru bucățile de carne din scoici.

Pentru servire, se prăjește carnea pe ambele părți, într-o tigaie cu puțin Rama mit Butter. Carnea din scoici este gustoasă în momentul în care este puțin crudă la mijloc.

Pentru sosul Veloute, se topește Rama mit Butter într-o tigaie adâncă sau într-o crăticioară, se adaugă făină și se amestecă bine. Se adaugă treptat supa de legume fierbinte, amestecând continuu cu telul. Se încorporează supă până se obține un sos cremos.

Se adaugă șofran, sare, piper și se balansează aromele cu sucul de la lămâile stoarse.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Sosul Veloute este unul dintre cele 5 sosuri de baza ale bucătăriei: Veloute, Bechamel, Spaniol, Olandez și sos de roșii. Acest sos alb se folosește ca atare pentru preparate din carne, pește sau legume. Există mai multe tipuri de supă care pot fi folosite în compoziția unui sos Veloute: pui, legume, pește, vițel.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



BAZĂ PENTRU SOSURI CALDE

COASTE DE PORC CU SOS DE ANASON ȘI GHIMBIR



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

coaste de porc	3,5 kg	ghimbir proaspăt	100 g	miere de albine	100 g
Knorr Concentrat de Pui	40 g	usturoi	50 g	Knorr Sos de soia	100 ml
sare de mare	30 g	chilli fulgi sau întregi	5 g	oțet japonez din orez	30 ml
piper negru boabe	3 g	anason stelat	6 buc	vin alb demisec	200 ml

MOD DE PREPARARE

Se azonează carnea de porc cu sare și piper proaspăt măcinat. Se încălzește tava de gătit până devine fierbinte și se adaugă puțin ulei de măsline. Se frige carnea până bucățile de coaste au o culoare caramelizată. Se adaugă ghimbirul și usturoiul tăiat fin, apoi se presară fulgii de chilli și anason stelat.

Acum că avem toate aromele intens parfumate, se adaugă miere pentru a da culoare și a carameliza mai intens bucățile de coaste, iar pentru a balansa gustul dulce-sărat se adaugă Knorr Sos de soia, oțet japonez și vin alb.

Se lasă să se combine toate aromele și parfumurile condimentelor. Se condimentează după gust.

Se adaugă supă bază de pui obținută din apa care ajunge la temperatura de fierbere și **Knorr Concentrat de Pui** până aproape se acoperă carnea. Se introduce în cuptor preîncălzit la 180°C și se gătește pe ambele părți câte 30 de minute.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Cum alegem bucata perfectă de coaste de porc?

Ca și în cazul cărnii de vacă, se aleg bucățile care au puțină grăsime pe ele deoarece conferă cărnii un gust aparte. Evitați să alegeți bucăți cu un strat de grăsime mai mare de jumătate de centimetru. Carnea trebuie să aibă consistență și culoare roz-cenușiu.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





BAZĂ PENTRU PREPARATE DIN CARNE

GRILL STEAK



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

carne de vită	3 kg	ulei de măsline	100 g
Knorr Concentrat de Vită	100 g	piper negru boabe	3 g

MOD DE PREPARARE

Se amestecă **Knorr Concentrat de Vită** cu ulei de măsline și piper proaspăt măcinat până devine o pastă omogenă. Se aplică un strat subțire pe toate părțile cărnii. Se gătește apoi pe grătar, plită, tigaie sau sous-vide.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Frigerea pe grătar este o metodă de preparare a hranei care s-a răspândit în întreaga lume odată cu descoperirea focului. Produsele din gama Knorr Concentrate se pot aplica ca baza pentru toate tipurile de carne, oferind un gust savuros. Se mai pot adăuga ierburi aromate sau condimente parfumate.



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

pâine hamburger	1 kg	castraveți murați	200 g	Hellmann's Mayonnaise real	400 g
carne tocată vită 80% și 20% grăsime	1,5 kg	roșii	400 g	Hellmann's Ketchup	400 g
Knorr Concentrat de Vită	40 g	bacon	200 g	Hellmann's Muștar	50 g
piper negru boabe	3 g	ceapă galbenă	300 g	Knorr Primerba Ierburii Provence	50 g
sare de mare	20 g	curry	15 g	Knorr Primerba Busuioc	50 g
salată verde	120 g	cașcaval simplu sau afumat	300 g	cartofi	1,2 kg

MOD DE PREPARARE

Adăugăm **Knorr Concentrat de Vită** și piper proaspăt măcinat în amestecul de carne.

Se formează bile de 150-200 g, care se apasă până devin plate, la o grosime de 2,5-3 cm.

Se gătește pe grătar, plită sau tigaie teflonată, fără să presăm pentru a nu-și pierde zeama, sucul ei fiind important pentru gustul final al hamburgerului.

Maioneza, muștarul, curry, castraveții tăiați cubulețe și ierburile Provence se amestecă împreună, iar ketchup-ul se amestecă cu Primerba de busuioc.

Baconul se prăjește crocant, iar ceapa rondelle se gătește al dente, să rămână crocantă la mijloc. Chifla de hamburger se prăjește crocant, recomandat chiar pe locul unde s-au gătit carnea și baconul, astfel putând să absoarbă toate aromele lăsate pe suprafața de gătit.

Pe partea de jos a chiflei adăugăm un strat de sos de maioneză și salată verde, așezăm carnea cu baconul, rondellele de ceapă, cașcavalul topit deasupra, roșiile, punând la final capacul chiflei uns cu un strat de ketchup aromat.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Indiferent de locurile în care se servește și de metodele în care se prezintă, hamburgerul rămâne una dintre cele mai bune metode de a-ți potoli foamea, o variantă ieftină de a mânca și probabil una dintre cele mai interesante invenții ale secolului trecut.

Pentru această tehnică de aseasonare a mixului de carne, se poate folosi carne de vită cu porc, pui, curcan sau miel, vânat sau chiar legume.



BAZĂ PENTRU PIURE DE LEGUME

MUȘCHI DE VITĂ CU LEGUME



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

mușchi de vită	2 kg	broccoli	900 g	Rama Cremefine 31%	150 ml
Knorr Concentrat de Vită	45 g	dovlecei	400 g	mărar	10 g
salvie	15 g	morcovi	1 kg	coriandru	12 g
sare de mare	30 g	sparanghel	220 g	usturoi	14 g
piper negru boabe	3 g	Knorr Concentrat de Legume	22 g	Rama mit Butter	120 g
mazăre	600 g	Knorr Concentrat de Pui	10 g	ulei de măsline	200 ml

MOD DE PREPARARE

Pentru prepararea cărnii de vită, amestecăm Knorr Concentrat de Vită cu ulei de măsline, omogenizăm și aplicăm un strat subțire pe carne. Introducem carnea întreagă sau porționată în sacul de gătire alimentară pentru vidat împreună cu frunze de salvie, puțin ulei de măsline și opțional și cu unt sau vin.

Vidăm produsul și, după preferință lăsăm, la marinat de la 60 minute până la 24 ore, după care gătim produsul la temperatura controlată în baie de apă.

Răcirea rapidă după gătire până la 3°C permite conservarea la rece a alimentelor până la 3 săptămâni. Porțiile pot fi regenerate, fără nicio pierdere de calitate.

Pentru piureul de morcovi, aducem apa la fiert și adăugăm Knorr Concentrat de Pui. În supă bază obținută, blansăm 2 minute morcovii tineri, după care răcim în baie de apă rece. Adăugăm în supă rondelele de morcovi și gătim până devin moi, aproximativ 8-10 min. Cu un robot de bucătărie le pasăm până obținem consistența unui piure, apoi îl trecem printr-o sită.

Pentru piureul de broccoli aducem apă la fiert și adăugăm Knorr Concentrat de Legume. În supă bază obținută, blansăm feliile de dovlecei după care răcim în baie de apă rece. Adăugăm în supă broccoli, după 2-3 minute scoatem câteva bucăți pe care le răcim pentru servire. Lângă restul de broccoli adăugăm usturoi, coriandru și Rama Cremefine 31% multiple aplicații și se gătește 4-6 min, apoi piureul se pasează până devine fin.

Pentru piureul de mazăre aducem apă la fiert și adăugăm Knorr Concentrat de Legume. În supă obținută, adăugăm sparanghel și mazăre. După 2-3 minute, înlăturăm capetele de sparanghel și câteva bobite de mazăre pentru servire și răcim

în baie de apă rece. Restul de sparanghel și mazăre le mai gătim 4-5 minute. La final adăugăm mărar și Rama Cremefine 31% multiple aplicații.

Tranșele de carne pot fi servite cu crusta în exterior, pe care o obținem în tigaie încălășată cu grăsime de gătit sau cu o lampă de gaz cu tiraj puternic. Legumele se servesc fierbinți, reîncălzite în tigaie cu Rama mit Butter sau ulei de măsline.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Tehnica de gătit Sous Vide facilitează prepararea alimentelor, menținând valorile nutriționale. Tehnica vă oferă posibilitatea de a găti corect, având control total asupra temperaturii și timpului. Sous Vide permite gătirea uniformă a preparatului final, reducând la minim pierderile apărute prin metodele de gătit convenționale.

Timpi și temperaturi recomandate:

		°C	Timp
Vită, vițel, miel	în sânge	49	1-6 ore
	sânge-mediu	56,5	1-6 ore
	mediu	60	1-6 ore
	mediu-bine făcut	60,5	1-6 ore
	bine făcut	71+	1-6 ore
Legume		84-87	30 min - 2,5 ore

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





BAZĂ PENTRU PIURE DE LEGUME

PIEPT DE RAȚĂ CU PIURE DE VARZĂ ROȘIE



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

piept de rață	2,2 kg	șalote	200 g	oțet balsamic	120 ml
Knorr Concentrat de Legume	10 g	cuișoare	2 g	zahăr brun	120 g
ulei de măsline	100 ml	varză roșie	2,4 kg	afine	200 g

MOD DE PREPARARE

Pentru stock-ul de legume se aduc 500 g de apa la fiert și se adaugă **Knorr Concentrat de Legume**.

Șalotele se curăță și se taie fâșii. Varza roșie se curăță, se taie fâșii și se îndepărtează cotoarele. Se încinge ulei de măsline într-o tigaie mare și se prăjește ceapa până este caramelizată. Se adaugă cuișoarele, varza roșie și se continuă gătirea, amestecând continuu, până varza începe să se înmoaie.

Se toarnă peste varză stock-ul de legume, oțetul balsamic și zahărul. Se gătește la foc mic până începe să scadă lichidul.

Se adaugă afinele și se continuă gătirea 10 minute. După ce s-a temperat, se pasează totul într-un robot de bucătărie.

La pieptul de rață se taie pielea cu un cuțit ascuțit, se crestează cu grijă, fără a ajunge la carne. Se condimentează cu sare și piper proaspăt măcinat.

Spre deosebire de alte tipuri de carne, care se gătesc în tigaie încinsă, pieptul de rață este bine să fie gătit în tigaie rece,

pentru că pielea este foarte grasă și trebuie să își elibereze grăsimea treptat.

Se așază carnea în tigaie fără niciun fel de altă grăsime cu pielea în jos și se rumenește 3-4 minute. Se întoarce apoi pe partea cu carnea și se mai gătește 1-2 minute.

Se mută într-o tavă încinsă, se dă la cuptor preîncălzit la 180°C și se gătește pentru mediu 5-6 minute sau pentru bine făcut 7-8 minute.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Puteți încerca și alte categorii de ingrediente în rețeta de piure de varză roșie, cum ar fi ardei iute, ghimbir și anason stelat, ulei de susan, semințe de susan și sos de soia, categorii care, combinate cu varză roșie, sunt o delicatese.

De asemenea, coaja și sucul clementinelor, cuișoarele, vinul roșu și zahărul brun pot fi o opțiune reușită.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

pui întreg	aprox 1,5 kg	cimbru	3 g
Knorr Concentrat de Pui	25 g	usturoi	50 g
ulei de măsline	100 ml		

MOD DE PREPARARE

Se amestecă [Knorr Concentrat de Pui](#) cu ulei de măsline, cimbru uscat și piper proaspăt măcinat până devine o pastă omogenă.

Se unge puiul atât pe exterior, cât și în interior. În interiorul puiului se pune o căpățână de usturoi spălat.

Puiul se leagă cu ață alimentară, se pune într-o tavă termorezistentă cu puțin ulei, se așază pe foc și se rumenește ușor pe o parte.

Se dă la cuptor preîncălzit la temperatura de 175°C timp de 1,5 ore.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

După gătire, puiul se lasă la odihnit, timp în care se scurge grăsimea din tava în care a fost gătit, lăsând doar depunerile din timpul coptului.

Se repune tava pe foc, se adaugă ceapa tăiată fin și se călește puțin.

Se stinge cu vin alb, se lasă la evaporat alcoolul și se adaugă ciuperci feliate, se completează cu supă clară de pui, obținută din apă adusă la temperatura de fierbere și [Knorr Concentrat de Pui](#).

Sosul obținut se lasă la scăzut și se încorporează Rama mit Butter pentru a-l lega și la final se adaugă pătrunjel tocat mărunt.



BAZĂ PENTRU PREPARATE LA CUPTOR PORCHETTA



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

piept, spate sau pulpă dezosată de porc	4 kg	rozmarin	30 g	sare de mare	50 g
Knorr Concentrat de Costiță afumată	50 g	cimbrisor	20 g	piper negru boabe	5 g
salvie	30 g	usturoi	100 g		

MOD DE PREPARARE

Se întinde pieptul de porc cu șoricul în jos, se crestează carnea în careuri pe toată suprafața și se presară cu un amestec din ierburi aromate, cimbrisor, salvie, rozmarin, usturoi, sare și piper.

Se rulează și se leagă cu sfoară alimentară și se înfig aleatoriu cuișoare în pielea șoricului.

Se pregătește o supă bază de afumătură din [Knorr Concentrat de Costiță afumată](#) în care se fierbe carnea rulată timp de aproximativ 3-4 ore.

După gătire se poate prăji crusta crocantă în cuptor la temperatura de 220°C sau în baie de ulei încins la 175°C.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Pentru a savura gustul special și delicios al porchettei se recomandă consumul în aceeași zi de preparare, proapețimea produsului fiind recunoscută după aspectul proaspăt al crustei.

Se poate consuma și la rece după o păstrare în condiții de temperatură optimă. Porchetta poate fi servită în mod tradițional sau în sandvișuri, cu alte condimente sau roșii.



BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

CIORBĂ DE BURTĂ BOIEREASCĂ



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

burtă de vită	1,2 kg	rădăcină de țelină	100 g	gogoșar roșu murat în oțet	120 g
Knorr Professional Bulion de Vită	60 g	ceapă galbenă	200 g	oțet alb	50 ml
morcovi	200 g	usturoi	50 g	ulei de floarea soarelui	100 ml
rădăcină de păstârnac	50 g	ouă	5 buc	Rama Cremefine 31%	100 ml
rădăcină de pătrunjel	50 g	smântână	200 g		

MOD DE PREPARARE

Burta de vită se opărește și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile. Rădăcinoasele se curăță, se spală și se taie în două sau în patru pe lungime. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează.

Se aduce apa la temperatura de fierbere, se adaugă Knorr Professional Bulion de Vită, legumele rădăcinoase și se fierbe burta de vită. După fierbere, se strecoară zeama în alt recipient, se înlătură legumele și burta de vită se lasă la temperat.

Dregem supă obținută cu usturoi pisat, oțet alb și farsa de ulei de morcovi, obținută din morcovi dați pe răzătoare, apoi călit în ulei de floarea soarelui.

Se pregătește liezonul din smântână fermentată amestecată cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații și gălbenuș de ou. Compoziția obținută se aduce la temperatura supei, adăugând treptat din supă fierbinte și amestecând continuu, după care

omogenizăm totul împreună.

Burta de vită și gogoșarul murat se taie fâșii de 3-5 cm și se adaugă în ciorbă. Pentru a obține o textură gelatinoasă și cremoasă, se poate adăuga 30 g Knorr Aspic.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Ciorba de burtă este una dintre cele mai iubite ciorbe românești, delicată, gustoasă și catifelată.

Este un preparat căruia trebuie să îi alocați câteva ore bune pentru a-l găti, dar folosește Knorr Professional Bulion de Vită și reduci semnificativ timpul de preparare.



BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

CIORBĂ DE FASOLE



carne de porc (piept, costiță, jambon crud sau afumat)	1,1 kg	rădăcină de păstârnac	50 g	cimbrișor sau tarhon	30 g
Knorr Concentrat de costiță afumată	30 g	rădăcină de pătrunjel	50 g	ulei de floarea soarelui	100 ml
fasole boabe (albă, pestriță sau roșie)	300 g	ardei gras roșu	100 g	Delikat Legume	24 g
morcovi	150 g	usturoi	20 g	Knorr Pastă de tomate	50 g
rădăcină de țelină	50 g	foi de dafin	2 buc	Knorr Roșii întregi decojite	120 g
				Delikat Borș Magic	9 g

MOD DE PREPARARE

Zarzavaturile se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți moderate. Fasolea boabe se spală și se lasă în apă circa 12 ore. Carnea se spală și se porționează cuburi sau se gătește întreagă și se porționează ulterior.

Fasolea boabe se aduce la fiert în apă rece cu sare. După 15 minute de fierbere se îndepărtează apa, se înlocuiește cu altă fierbinte și se continuă fierberea.

Se procedează astfel de 3 ori și în ultima apă se adaugă Knorr Concentrat de Costiță afumată, foi de dafin și Delikat Legume. Legumele mărunțite se călesc în ulei de floarea soarelui împreună cu bucățile de carne, Knorr Pastă de tomate și cuburi de Knorr Roșii întregi decojite.

Se adaugă în supa de fasole carnea și legumele înăbușite și se lasă la fiert împreună. Se potrivește la gust cu cimbrișor sau tarhon mărunțit, opțional usturoi, sare, piper și Delikat Borș Magic.

Ciorba de fasole afumată se servește fierbinte, cu pătrunjelsau opțional tarhon tăiat fin deasupra.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Dintre toate ciorbele românești, ciorba de fasole este în topul preferatelor. Nu că ne-ar displace vreo ciorbă, dar de fasole nu refuzăm niciodată și, dacă mai are și un pic de afumătură, atunci e și mai delicioasă!



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

carne tocată de porc	900 g	rădăcină de păstârnac	50 g	smântână fermentată grasă	200 g
Knorr Concentrat de Costiță afumată	44 g	rădăcină de pătrunjel	50 g	Rama Cremefine 31%	50 ml
ceapă galbenă	150 g	rădăcină de țelină	100 g	ouă	5 buc
usturoi	30 g	ardei gras roșu	150 g	Delikat Borș Magic	10 g
morcovi	200 g	orez	80 g	pătrunjel sau tarhon	30 g

MOD DE PREPARARE

Carnea tocată de porc se amestecă cu sare, piper, orez, ouă și verdeață, se formează perișoarele și se introduc în apă rece.

Se aduce la fiert, se spumează, se adaugă Knorr Concentrat de Costiță afumată, apoi se continuă fierberea la foc mediu. După ce a fiert carnea, se strecoară supa.

Ceapa și morcovul se călesc împreună. După câteva minute se adaugă restul rădăcinoaselor și opțional adăugăm orez și în supă, nu doar în perișoare.

Se completează cu supa obținută de la fierberea cărnii. După ce aproape a fiert orezul adăugăm ardeiul gras și finalizăm gătirea.

Se amestecă liezonul din smântână și gălbenușuri cu usturoiul pisat, sucul de lămâie și se temperează adăugând treptat din supa fierbinte, după care se omogenizează împreună.

Se reintroduce în supă carnea fiartă, se potrivește la gust cu Delikat Borș Magic, sare și piper.

Ciorba de perișoare afumată se servește fierbinte, cu pătrunjel sau opțional tarhon tăiat fin deasupra.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Ciorbele obținute în bucătăria românească sunt consistente, gustoase și bine condimentate.

Ciorbele se acresc cu borș, oțet sau zeamă de varză, se îmbunătățesc cu produsele Knorr, "se dreg" cu gălbenușuri de ouă și smântână.

Specifice acestor ciorbe este tarhonul, mărarul, leușteanul, pătrunjelul și foarte multe zarzavaturi.



BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

CIORBĂ DE PUI "A LA GREC"



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

carne de pui	900 g	rădăcină de păstârnac	50 g	smântână fermentată grasă	200 g
Knorr Concentrat de Pui	44 g	rădăcină de pătrunjel	50 g	Rama Cremefine 31%	50 ml
ceapă galbenă	150 g	rădăcină de țelină	100 g	ouă	5 buc
usturoi	30 g	ardei gras roșu	150 g	lămâie	100 g
morcovi	200 g	orez	80 g	mărar	30 g

MOD DE PREPARARE

Ceapa și mărarul se taie fin, iar rădăcinoasele și ardeiul cuburi mici. Orezul se alege de corpuri străine (impurități) și se spală. Se stoarce sucul de la lămâie.

Se amestecă liezonul din gălbenușuri de ouă, smântână fermentată și Rama Cremefine 31% multiple aplicații.

Usturoiul se pisează și se amestecă cu puțină sare.

Carnea de pui se spală și se porționează. Apoi se introduce în apă rece cu sare și se aduce la fiert. Se spumează și se continuă fierberea la foc mediu. După ce a fiert carnea, se strecoară supa și carnea se taie cuburi.

Ceapa și morcovul se călesc împreună. După câteva minute se adaugă și restul rădăcinoaselor, orezul, **Knorr Concentrat de Pui** și se mai călesc încă 2 minute. Se completează cu supa obținută de la fierberea cărnii. După ce aproape a fiert orezul adăugăm ardeiul gras și finalizăm gătitrea.

Se amestecă liezonul din smântână și gălbenușuri cu usturoiul pisat și cu sucul de lămâie, apoi se temperează adăugând treptat din supa fierbinte, până la omogenizare.

Se reintroduce în supă carnea fiartă, se potrivește la gust cu sare și piper.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Bucătăria românească oferă o mare diversitate de rețete de supe și ciorbe, iar îmbinarea bucătăriei tradiționale cu cele internaționale este o manieră interesantă de exprimare a creativității culinare.

Bulioanele de bază pregătite din Concentratele Knorr te vor ajuta în a pregăti rețete de ciorbe și supe bogate în arome, culori și gusturi.



BAZĂ PENTRU SUPE, SUPE-CREMĂ, CIORBE

CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DE VĂCUȚĂ



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

carne de vită	1 kg	fasole verde	120 g	frunze de leuștean	30 g
Knorr Concentrat de Vită	33 g	mazăre	100 g	ulei de floarea soarelui	100 ml
ceapă galbenă	150 g	ardei gras rosu	100 g	Knorr Pastă de tomate	50 g
morcovi	150 g	dovlecel	120 g	Knorr Roșii întregi decojite	150 g
rădăcină de țelină	50 g	cartofi	200 g	Delikat Legume	20 g
rădăcină de păstârnac	50 g	varză albă	150 g	Delikat Borș Magic	10 g
rădăcină de pătrunjel	50 g	conopidă	120 g		

MOD DE PREPARARE

Zarzavaturile se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți moderate. Carnea de vită se poate găti bucăți mai mari și ulterior porționa în bucăți, sau se poate găti tăiată cuburi mici.

Carnea de vită se introduce în apă rece cu sare și Knorr Concentrat de Vită. Se aduce la fiert, se spumează, apoi se continuă fierberea la foc mediu.

Separat, se călesc împreună ceapa, morcovul, țelina, păstârnacul și rădăcina de pătrunjel. Se adaugă pasta de tomate, se mai călește puțin și se adaugă supa de vită.

După ce a dat în clocot 10 minute se adaugă Delikat Legume, ardeiul gras, varza albă, fasolea și mazărea. Spre final adăugăm cartofii, dovlecelul, Knorr Pastă de tomate, Knorr Roșii întregi decojite și conopidă.

La ultimul clocot se potrivește la gust cu Delikat Borș Magic.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Bucătăria românească a reușit de-a lungul vremii să-și păstreze tradiția chiar dacă unele preparate au fost reinventate sau regândite.

Bucătarii au știut să transmită urmașilor gustul mâncărilor noastre tradiționale, iar aceștia au îmbunătățit și rafinat mâncărurile, păstrând nealterată arta culinară românească, indiferent că ești din Muntenia, Moldova, Banat, Dobrogea sau Transilvania.

Cu produsele Knorr poți îmbogăți și eficientiza sortimentăția meniului tău.



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

Knorr Concentrat de Legume	60 g	șalote	100 g	semințe de pin	50 g
morcovi	1,8 kg	praz	100 g	ulei de măsline	150 ml
ardei iute roșu	20 g	usturoi	20 g	Rama mit Butter	150 g
ardei gras roșu	300 g	ghimbir	10 g	pătrunjel verde	30 g
ceapă galbenă	100 g	lămâie	100 g	semințe de chimen	4 g
				semințe de coriandru	6 g

MOD DE PREPARARE

Zarzavaturile se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți moderate. Ardeiul iute se curăță de semințe.

Pregătim o supă bază de legume din apă adusă la temperatura de fierbere și Knorr Concentrat de Legume.

Ceapa galbenă, șalote, prazul și usturoiul se călesc la foc mediu în ulei de măsline și Rama mit Butter. Se adaugă ardeiul gras, ardei iute, semințele de chimen și coriandru și se mai sotează puțin. Se adaugă morcovii și supă de legume.

După fierbere, pentru balansarea zaharurilor, se adaugă sucul de la o lămâie și se temperează puțin compoziția. Se pasează cu un robot de bucătărie supa până la consistența de cremă fină, adăugând treptat ulei de măsline.

Se prăjeșc în puțin Rama mit Butter mugurii de pin și se amestecă cu coaja rasă de la lămâie și pătrunjel tăiat fin.

Supă cremă se servește fierbinte cu semințe de pin și crutoane de pâine deasupra.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Cele mai delicioase ingrediente, indiferent de sezon, pot fi transformate ușor în supe fierbinți, perfecte pentru a completa meniul tău.

Încearcă rețetele propuse de noi, adăugând în supele debază pregătite din concentratele Knorr și ingrediente ca ciuperci, morcovi, dovlecei, țelină, păstârnac, iar pentru un gust deosebit poți adăuga ierburi parfumate ca anason, coriandru, ghimbir sau nucșoară și îți garantăm că rețetele tale vor răsfăța toate simțurile clienților tăi.



BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI GĂTITE

NICI CIORBĂ, NICI TOCANĂ: GULAȘ!



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

Knorr Professional Bulion de Vită	80 g	urechi de porc	200 g	chimen semințe	15 g
carne de vițel	500 g	untură de porc	100 g	paprika dulce	60 g
carne de miel	250 g	ceapă galbenă	1,5 kg	paprika iute	10 g
carne de porc	300 g	ardei gras roșu	200 g	foi de dafin	2 buc
șorici	100 g	cartofi	1,5 kg	sare	20 g
				piper	3 g

MOD DE PREPARARE

Ceapa se căleşte în untură până aproape s-a topit, se adaugă carnea tăiată cuburi, șoricul și urechile de porc. Se lasă la înăbușit 15 minute. Se adaugă paprika (boia) dulce și iute, chimen proaspăt măcinat sub formă de pudră fină, sare, piper și foi de dafin. Opțional se poate adăuga vin roșu și se lasă până se evaporă alcoolul.

Când s-a rumenit carnea, se stinge cu supa de vită obținută din apa care ajunge la temperatura de fierbere și **Knorr Professional Bulion de Vită**. Se gătește acoperit.

Când carnea este aproape gata, se adaugă cartofii tăiați cuburi, ardeiul gras și se mai completează cu supa fierbinte. Se dă în clocot de câteva ori și se potrivește la gust. Se servește fierbinte, opțional cu verdeață deasupra.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Gulaș la ceaun, de mâncat la aer curat, este mai mult decât o supă groasă sau o tocană cu carne de vită.

Încercați să gătiți și gulaș de miel, căprioară sau chiar mistreț.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI GĂTITE SĂRMĂLUȚE ÎN CUIB



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

carne tocată de porc	500 g	orez	100 g	Knorr Roșii întregi decojite	500 g
carne tocată de vită	400 g	mărar	30 g	pipер boabe	3 g
bacon	400 g	crenguțe de cimbrisor	30 g	sare de mare	30 g
untură	100 g	cimbru uscat mărunțit	10 g	foi de dafin	5 buc
Knorr Concentrat de Costiță afumată	20 g	paprika dulce (boia)	30 g	varză albă murată sau dulce	3 kg
ceapă galbenă	250 g	Knorr Pastă de tomate	100 g	praz	150 g
				vin alb demisec	150 ml

MOD DE PREPARARE

Ceapa tăiată mărunț se pune la călit în untură. Când devine sticloasă, se adaugă orezul, paprika dulce, pasta de tomate Knorr și cimbru uscat mărunțit. Se călesc puțin împreună și se lasă la temperat.

Când s-au răcit, le combinăm cu amestecul de carne tocată de porc și vită. Se potrivește la gust cu mărar tăiat fin, sare și piper proaspăt măcinat. Compoziția rezultată se porționează.

Pe foile de varză se așază carnea, se rulează, iar capetele ruloului se introduc în interior. Pe o foaie de varză mai mare se așază 3 sau 4 sarmăluțe, 1 sau 2 felii de bacon prăjit crocant, o crenguță de cimbrisor și rondelle de Knorr Roșii întregi decojite. Se împachetează și se leagă cu sfoară alimentară, astfel încât la fierbere pachetele să nu se desfacă.

Într-un vas se așază un strat de varză și pachetele de sarmale. Se adaugă între straturi câteva foi de dafin, boabe de piper și varză mărunțită. Se pregătește o supă de costiță

afumată din apa adusă la temperatura de fierbere, Knorr Concentrat de Costiță afumată și vin alb.

Se adaugă peste sarmale și se fierb la foc încet 3-4 ore.

Dupa ce s-au fiert și s-au răcit, schimbăm legăturile de ață alimentară cu fâșiile de praz opărite, legându-le ca pachetele de cadouri.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Se pot folosi frunze de viță de vie pentru împachetarea sarmăluțelor. În acest caz se rup codițele de la frunze și se opăresc, apoi se țin în apă rece până la folosire.

Amestecul de carne va fi deosebit de gustos dacă folosim carne de vânat, de exemplu carne de porc mistreț. În acest caz este recomandat să lăsăm carnea la marinat cu sare, piper proaspăt măcinat, cimbru și vin de pe o zi pe alta, iar apoi se trece prin mașina de tocat carne.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI GĂTITE

TOCĂNIȚĂ DE VITĂ BOURGUIGNON



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

carne de vită	2 kg	piper boabe	3 g	vin roșu	500 ml
ceapă galbenă	500 g	ulei de floarea soarelui	200 ml	morcovi	500 g
sare de mare	30 g	ulei de măsline	100 ml	Knorr Professional Bulion de Vită	90 g

MOD DE PREPARARE

Se amestecă sarea și piperul proaspăt măcinat.

Răspândiți-le omogen peste bucățile de carne.

Se încălzește tava de gătire până devine fierbinte, se adaugă ulei de măsline și ulei de floarea soarelui, se așază bucățile de carne, fără să fie aglomerate și se prăjesc pe toate părțile.

Când sunt glazurate bine, se înlătură carnea din tavă și se mută într-o sită pentru a se scurge grăsimea.

Se înlătură excesul din tava de gătire și se adaugă ceapa, se călește până devine sticloasă și până se dezlipesc părțile prăjite de carne rămase pe fundul vasului. Acesta este un lucru bun și gustos pentru tocănița noastră.

Compoziția se stinge cu vin, se lasă la scăzut și se adaugă bucățile de carne prăjite. Când a scăzut și s-a evaporat alcoolul, se completează până se acoperă aproape toată carnea cu supă de vită, obținută din apa care ajunge la temperatura de fierbere împreună cu Knorr Professional Bulion de Vită, apoi se lasă la

gătit tocănița.

Din când în când se completează cu supă fierbinte până când carnea este aproape fragedă, apoi se adaugă bucățile de morcovi și se potrivește la gust.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Pentru a răsfăța papilele gustative și pentru a găti mult timp la foc mic, se recomandă tranșele intercostale: antricot și ceafă. Această carne este puțin mai grasă, dar savuroasă, și conferă tocăniței o aromă aparte, bogată și intensă.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





INGREDIENT ÎN SUPE CLARE ȘI FONDURI

SUPĂ CLARĂ DE PUI CU TĂIȚEI DE CASĂ



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 kg

carne, capete și copănele de pasăre	10 kg	rădăcină de țelină	800 g	făină	750 g
morcovi	1 kg	ceapă galbenă	500 g	frunze de pătrunjel	200 g
rădăcină de pătrunjel	400 g	ouă	18 buc	Knorr Concentrat de Pui	100 g
rădăcină de păstârnac	400 g	sare de mare	80 g		

MOD DE PREPARARE

Capetele și copanele de pasăre se trec prin flacăra, se trec prin jet de apă rece, se opăresc și se curăță de piele. Se fierb pentru aproximativ 2 ore în 15 l de apă cu 50 g de sare și 100 g de Knorr Concentrat de Pui, timp în care se și spumează după nevoie.

Se adaugă zarzavatul și carnea de pui și se continuă fierberea circa 45 minute. După fierbere se strecoară prin sită deasă.

Se separă albușurile de la 10 ouă, se amestecă cu apă rece și se adaugă în supă, se strecoară prin etamină umedă.

Pentru compoziția de tăiței de casă, făina se așaază pe o planșetă, în mijloc se adaugă 8 bucăți de ouă, sare și circa 125 ml de apă. Se amestecă pentru omogenizare, obținându-se consistența potrivită pentru aluat. Se porționează în 4-6 bucăți egale și se lasă la repaus pentru 10 minute.

Apoi se întind foile, se rulează și se taie. Tăiței obținuți se păstrează la loc uscat.

Supă clară se servește fierbinte, cu bucăți de carne de pui, cubulețe de legume (opțional), tăiței de casă sau fidea și verdeață tocată fin deasupra.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Supă clară se folosește la diferite preparate lichide din carne și sosuri. Fondul de pui este folosit ca bază la sosurile: sos Chaud Froid, sos Bigarde, sos Veloute, sos Supreme, sos Chantilly, sos de muștar, sos de ceapă, mujdei, etc. De asemenea, supă clară de pasăre se folosește ca bază la diferite supe, ciorbe și supe creme ex.: supă cu găluște, supă cu jumări de ouă, supă de cartofi cu smântână, supă de ciuperci, supă de fasole verde, supă de roșii cu orez sau paste făinoase, ciorbă țărănească de pui, ciorbă a la grec de curcan, cremă de sparanghel, cremă de legume, cremă de dovleci sau conopidă, cremă de ciuperci, etc.

**CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 kg de supă**

oase cu măduvă, cartilaje	6,5 kg
morcovi	500 g
ceapă galbenă	500 g
rădăcină de țelină	500 g
rădăcină de păstârnac	250 g
rădăcină de pătrunjel	250 g
Knorr Professional Bulion de Vită	150 g
sare de mare	30 g

CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții de noodles la wok

ardei iute	30 g	ghimbir	30 g
vin de orez	100 ml	morcovi	300 g
sos de stridii	85 ml	ardei gras	500 g
Knorr Sos de soia	75 ml	noodles	400 g
amidon de porumb	15 g	semințe de susan alb și negru	20 g
ulei de arahide	60 ml	ulei de susan	30 ml
file de vită	1 kg	zahăr brun	40 g
usturoi	20 g		

MOD DE PREPARARE

Pentru supă se fierb oasele în aproximativ 15 l de apă cu sare și Knorr Professional Bulion de Vită. După aproximativ 3 ore de fierbere se adaugă zarzavatul și piperul. Se continuă fierberea circa 60 minute. Supa obținută se strecoară prin etamină umedă.

Pentru preparatul la wok, se adaugă tăieții de orez într-un bol termorezistent, se acoperă cu apă fierbinte și se lasă aprox. 2 minute. Apoi se scurge apa și se separă tăieții cu o furculiță. Se stropește cu ulei de susan și se amestecă.

Se amestecă zahărul, ardeii iute, vinul de orez, sosul soia și sosul de stridii într-un castron. Se amestecă amidonul de porumb cu 2-3 linguri de apă până se omogenizează, apoi se adaugă în sosul preparat.

Se încălzește jumătate din uleiul de arahide într-o tigaie wok, la foc iute. Se adaugă fâșiile de carne de vită, se amestecă și se prăjesc până se rumenesc bine, apoi se înlătură carnea.

Se adaugă în vasul wok restul de ulei și se călesc usturoiul, ghimbirul și bastonașele de legume. După 2 minute se reintroduc carnea, semințele prăjite și sosul preparat, și se gătește până ce sosul este legat. Se servește cu supă de vită redusă deasupra.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Fondul de vită este folosit ca bază la sosurile: sos brun, sos Chaud Froid, sos Cumberland, sos Bolognese, sos Bordalaie, sos Spaniol, sos Chateaubriand, sos Colbert, sos Demiglaze, sos Madera, sos vânătoresc etc.

De asemenea, supa clară de vită se folosește ca bază la diferite supe, ciorbe, supe-creme: Consomme de vită cu fidea, supă de cartofi, supă de zarzavat cu costiță, supă țărănească de vită, ciorbă tradițională de vită, cremă ambasador, cremă de carote, ciorbă de perișoare, ciorbă de burtă, borș cu carne de miel, borș moldevenesc etc.



BAZĂ PENTRU PREPARATE ȘI SOSURI PENTRU PASTE SOS BOLOGNESE



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

carne tocată de vită	1 kg	morcovi	150 g	Knorr Pastă de tomate	80 g
Knorr Professional Bulion de Vită	30 g	usturoi	30 g	vin roșu	200 ml
ceapă galbenă	150 g	cimbrisor	10 g	ulei de măsline	100 ml
frunze de apio (țelină)	120 g	busuioc	10 g	Knorr Roșii întregi decojite	500 g
				foi de dafin	3 buc

MOD DE PREPARARE

Carnea tocată de vită se lasă la scurs într-o sită. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii și frunzele de apio se taie foarte fin. Usturoiul se toacă mărunț cu sare până devine pastă.

Într-o oală pe foc încet se adaugă uleiul de măsline și se călesc împreună toate legumele. După ce s-au înăbușit bine, se adaugă carnea tocată de vită. Se gătește până ce grăsimea din carne începe să se topească și lichidul apos se evaporă.

Excesul de grăsime se scurge și se stinge cu vin, lăsând alcoolul la evaporat. Se adaugă în continuare Knorr Pastă de tomate, cimbrisor, sare și piper, foi de dafin și supă-bază de vită, obținută din apă adusă la temperatura de fierbere și Knorr Professional Bulion de Vită.

Dupa 10 minute de gătit se adaugă Knorr Roșii întregi decojite tăiate mărunț sau zdrobite. Sosul se gătește acoperit, la foc mic, timp de 1,5 - 2 ore.

La final se scot foile de dafin, cimbrisorul, și se adaugă busuioc proaspăt, tăiat fin. Sosul se servește fierbinte cu diferite preparate din paste și legume.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Au aparut foarte multe variante de bolognese, cu ingrediente diferite, de la carne 100% de porc, la carne de pui sau chiar ficat de gâscă.

De asemenea, se mai pot adăuga prosciutto, mortadella sau ciuperci porcini.

Mai mult, sosul este faimos pentru faptul că se folosește la rețete de lasagna sau la umpluturi pentru diferite legume, de exemplu pentru ardei sau dovlecei.



BAZĂ PENTRU PREPARATE ȘI SOSURI PENTRU PASTE

LASAGNA CU SOMON



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

<u>Knorr Concentrat de Legume</u>	<u>9 g</u>	<u>Rama Cremefine 15% sau 31%</u>	<u>800 ml</u>	<u>ouă</u>	<u>4 buc</u>
<u>somon</u>	<u>500 g</u>	<u>foi pentru lasagna</u>	<u>800 g</u>	<u>ceapă verde</u>	<u>100 g</u>
<u>spanac baby</u>	<u>125 g</u>	<u>mozzarella</u>	<u>500 g</u>	<u>usturoi</u>	<u>10 g</u>
<u>sparanghel</u>	<u>200 g</u>	<u>parmezan</u>	<u>100 g</u>	<u>chives</u>	<u>10 g</u>
<u>lămâie</u>	<u>120 g</u>	<u>sare</u>	<u>15 g</u>	<u>ulei de măsline</u>	<u>50 ml</u>
<u>lime</u>	<u>60 g</u>	<u>piper</u>	<u>3 g</u>	<u>Rama mit Butter</u>	<u>150 g</u>
				<u>făină</u>	<u>150 g</u>

MOD DE PREPARARE

Somonul se filetează, se înlătură pielea și se dezosează. Se aduce apa la fierbere și se adaugă **Knorr Concentrat de Legume**. Pe supa obținută adăugăm coajă de lămâie, lime, ulei de măsline și potrivim la gust cu sare și piper.

Poșăm bucățile de somon în supă timp de 2 minute, după care le așezăm într-o sită să se scurgă.

În aceeași supă cu aromă de lămâie și pește, blansăm bucățile de sparanghel, pe care apoi le răcim în apă rece cu gheață, apoi se lasă la scurs. Adăugăm foile de lasagna timp de 0,5 - 1 minut în supa bază să se înmoaie, lăsăm la scurs, dar nu suprapuse, pentru a nu se lipi.

Încălzim o tigaie fierbinte, adăugăm ulei de măsline și usturoi bucăți, așezăm deasupra spanacul baby proaspăt, amestecăm și înlăturăm imediat de pe foc, căldura tigăii fiind suficientă pentru finalizarea gătirii.

Asezonăm cu sare și piper. Opțional scoatem bucățile de usturoi. Încălzim o tigaie, adăugăm Rama mit Butter, călim feliile de usturoi și ceapa verde timp de 1 minut, urmând să adăugăm sparanghelul tăiat bucăți și continuăm gătitrea încă 1 minut.

Adăugăm făină peste și călim amestecând continuu. Stingem compoziția cu supă fierbinte și lăsăm să se omogenizeze sosul. Amestecăm Rama Cremefine cu

gălbenusuri de ouă și adăugăm treptat în sos. Într-un vas uns cu Rama mit Butter montăm straturi de foi de lasagna, aleatoriu bucăți de somon poșat, spanac, mozzarella dată pe răzătoare și sosul cremos cu ceapă, usturoi și sparanghel. Ultimul strat va conține capetele de sparanghel blanșate și parmezan.

Se gătește acoperit timp de 40 de minute la 185° C și apoi 10 - 15 minute gratinăm neacoperit.

Preparatul se servește porționat, fierbinte și opțional cu o vinaigrette din ulei de măsline, suc de lămâie și lime și frunze de chivas.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Lasagna este unul dintre felurile de mâncare care a fost adoptat extrem de repede, de aceea se prepară în toată lumea.

Lasagna se poate prepara și cu fructe de mare sau după rețeta alla Bolognese, cu sos bolognez și parmezan de calitate.

Lasagna poate fi gătită și în varianta vegetariană, doar cu legume și condimente. Ea se combină perfect cu un vin roșu.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





BAZĂ PENTRU PREPARATE ȘI SOSURI PENTRU PASTE PASTE SICILIENE



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

piept de pui	1 kg	Knorr Concentrat de Pui	60 g	usturoi	20 g
bacon	300 g	paste	1 kg	Knorr Roșii întregi decojite	1,2 kg
ciuperci de pădure	350 g	busuioc	30 g	ulei de măsline	150 ml
				Rama Cremefine 15% sau 31%	800 ml

MOD DE PREPARARE

Pieptul de pui se spală sub jet de apă rece și se tranșează în două părți, păstrând pielea. Baconul se feliază subțire. Usturoiul se curăță și se taie în două. Knorr Roșii întregi decojite se pasează piure.

Se amestecă Knorr Concentrat de Pui cu ulei de măsline și se aplică un strat subțire peste bucățile de piept de pui. Se introduce carnea într-o pungă alimentară pentru vid, împreună cu o bucată de usturoi tăiat în două jumătăți și o crenguță de oregano și se sigilează produsul.

Se gătește timp de 1,5 ore la 63,5°C în baie de apă cu termostăt. Simultan, se pregătește o supă bază de pui din Knorr Concentrat de Pui și apă adusă la temperatura de fierbere.

După ce s-a gătit carnea, se desigilează punga vid și sucul rămas de la gătire se golește în supă bază de pui. Se fierb pastele al dente în supă de pui pentru a prelua aromele.

Se prăjesc felii de bacon crocant și, în grăsimea rămasă, se prăjește pieptul de pui până pielea devine aurie.

Se sotează ciupercile de pădure în ulei de măsline cu usturoi și bacon crocant, se adaugă peste pastele fierte și potrivim la gust cu sare și piper proaspăt măcinat.

Se pregătește un sos de roșii din ulei de măsline, usturoi, busuioc și Knorr Roșii întregi decojite. Când s-a redus sosul, se adaugă Rama Cremefine.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Se spune că orice paste sunt și mai bune dacă sunt gratinate. Pastele gratinate sunt pastele acoperite cu un strat mățos de mozzarella și parmezan, trecute prin cuptorul încins, până când aromele se combină perfect, iar deasupra se obține o crustă apetisantă de brânză.

Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)





BAZĂ PENTRU PREPARATE PE BAZĂ DE OREZ

OREZ NEGRU CU FRUCTE DE MARE



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

orez negru	450 g	creveți	1,2 kg	vin	250 ml
Knorr Concentrat de Legume	30 g	ulei de măsline	150 ml	sare	20 g
carne din scoici cu cochilie	800 g	Rama mit Butter	150 g	pipér boabe	3 g
calamar tub	600 g	usturoi	30 g		

MOD DE PREPARARE

Se curăță creveții sub jet de apă rece, se îndepărtează capetele, se rup piciorușele, se îndepărtează învelișul chitinos începând de la cap înspre coadă, se despică cu un cuțit pe spate și se îndepărtează intestinul.

Se pregătește o supă bază de legume din Knorr Concentrat de Legume și apă adusă la temperatura de fierbere cu vin alb. Se adaugă carapacele de la fructele de mare și se lasă să fiarbă supă bază.

Fructele de mare se gătesc în ulei de măsline, se sting cu vin alb și se adaugă usturoi. Se potrivește la gust cu sare și pipér proaspăt măcinat, împreună cu coaja rasă și sucul de la o lămâie.

Se strecoară supă bază de fructe de mare și se fierbe orezul în ea.

La final se adaugă Rama mit Butter într-o tigaie și se călește orezul împreună cu fructele de mare.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Într-o farfurie aburindă mirosul dulce de șofran se îmbină cu aromele mării și cu prospețimea legumelor. Așa se simte și se gustă paella, un fel de mâncare pe bază de orez, gătit în toate regiunile Europei în restaurantele cu specific.



BAZĂ PENTRU PREPARATE PE BAZĂ DE OREZ

RISOTTO CU CIUPERCI DE PĂDURE ȘI PREPELIȚĂ



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

orez special pentru risotto	700 g	șalote	200 g	morcovi	400 g
Knorr Concentrat de Pui	40 g	usturoi	20 g	ulei de măsline	100 ml
prepețiță	1,5 kg	parmezan	350 g	Knorr Amestec ciuperci de pădure	800 g
vin alb	200 ml	salvie	10 g		

MOD DE PREPARARE

Se pregătește o supă bază de pui din **Knorr Concentrat de Pui** cu apă adusă la temperatura de fierbere. Se blănșează în supă ciupercile de pădure și se scurg.

Într-o tigaie înaltă călim șalotele până au o culoare translucidă, apoi se adaugă ciupercile de pădure, orezul pentru risotto și se prăjesc puțin. Se stinge cu vin alb, lasând să se evapore alcoolul.

Se adaugă treptat din supa fierbinte până ce orezul este fiert. Pentru a deveni cremos se adaugă Rama mit Butter și parmezan.

Se amestecă **Knorr Concentrat de Pui** cu ulei de măsline, usturoi pisat, salvie și vin alb. Se marinează bucățile de carne de prepețiță timp de 3-24 ore.

Se gătește la cuptor preîncălzit la 190°C timp de 12-15 minute. Sosul rămas de la gătirea cărnii se amestecă cu supa bază de pui și se gătesc morcovii până devin moi. Se pasează până la consistența de piure într-un robot de bucătărie.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Orezul poate fi preparat în numeroase feluri, putând fi consumat ca fel principal sau ca garnitură pentru alte mâncăruri.

Există 4 tehnici principale de pregătire ale orezului cu supele bază obținute din Knorr Concentrate: pregătire la abur, fierbere, pilaf și risotto.

Puteți combina orezul cu diferite legume după bunul plac, precum și cu alte ingrediente preferate.

Descoperă mai multe rețete pe ufs.com





CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

piept de curcan	1,6 kg	Knorr Concentrat de Legume	60 g	coriandru	15 g
Knorr Concentrat de Pui	45 g	Rama Cremefine 15% sau 31%	350 ml	chimen	3 g
broccoli	1,2 kg	ulei de măsline	100 ml	hrean	20 g
sfeclă roșie	1,4 kg	usturoi	15 g		

MOD DE PREPARARE

Se amestecă **Knorr Concentrat de Pui** cu ulei de măsline până devine o pastă omogenă. Se aplică un strat subțire peste toate părțile carni. Se menține la marinat, la rece.

Se gătește pe grătar, plită sau tigaie teflonată în ulei de măsline.

Pregătim o supă bază de legume din apă adusă la fierbere și **Knorr Concentrat de Legume**. Blansăm câteva bucăți de broccoli pentru servire, iar în restul de supă se adaugă broccoliul rămas, se aduc la fierbere și le pasăm piure fin cu usturoi și coriandru.

Se prepară o nouă supă bază de legume în care fierbem sfecla roșie adăugând semințe de chimen. Păstrăm câteva bucăți pentru servire, iar restul le pasăm piure fin adăugând pentru savoare, hrean.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

În pasta obținută pentru marinare se pot adăuga diferite ierburi aromate, uscate sau proaspete, de exemplu: cimbrisor, salvie.



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

cotlete de oaie	2,5 kg	praz	300 g	ruccolla	100 g
Knorr Concentrat de Vită	75 g	morcovi tineri	400 g	Knorr Primerba Ierburi de Grădină	100 g
ardei gras colorat	800 g	rozmarin	30 g	ulei de măsline	150 ml

MOD DE PREPARARE

Se amestecă Knorr Concentrat de Vită cu ulei de măsline până devine o pastă omogenă, apoi se aplică un strat subțire peste toate părțile cărnii. Se menține la marinat, la rece.

Carnea se videază în punga alimentară de vid cu crenguță de rozmarin și o bucată de usturoi și se gătește în baie de apă cu termostat la temperatura de 62,5°C, timp de 5,30 ore, după care se prăjește o crustă crocantă în tigaie. Ca alternativă, se poate găti pe grătar, plită sau tigaie teflonată în ulei de măsline.

Legumele se gătesc la grătar și se servesc cu pesto pregătit din Knorr Primerba Ierburi de Grădină, ruccolla, rozmarin și ulei de măsline pregătit într-un robot de bucătărie.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Tehnica de marinare cu Knorr Concentrate se poate utiliza și la tranșări întregi, cum ar fi pulpă, piept întreg sau preparate umplute și rulade.



MARINARE PREPARATE DIN CARNE

MUȘCHIULEȚ DE PORC CU SOS AFUMAT



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

mușchiuleț de porc	2 kg	cimbrisor	15 g	Rama mit Butter	50 g
Knorr Concentrat de Costiță afumată	30 g	ulei de măsline	100 ml	ardei colorat	1 kg
salvie	10 g	vin alb	150 ml	sare de mare	20 g
				piper negru boabe	3 g

MOD DE PREPARARE

Se pregătește o marinată din [Knorr Concentrat de Costiță afumată](#), frunze de salvie, cimbrisor, sare, piper proaspăt măcinat și ulei de măsline. Se menține la rece.

Se gătește în tigaie teflonată până capătă o crustă crocantă, se stinge cu vin alb lăsând la evaporat alcoolul. Se înlătură carnea din tigaie, se acoperă și se lasă la odihnit timp de 1-2 minute.

În tigaia în care am gătit carnea adăugăm o supă de costiță afumată, obținută din apă adusă la fierbere și [Knorr Concentrat de Costiță afumată](#). Lăsăm să scadă și adăugăm puțin Rama mit Butter pentru a se lega sosul.

Se servește carnea felii cu ardei copt la grătar și sos de afumătură.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Cu Knorr Concentrat de costiță afumată putem prepara inclusiv scăriță sau coaste de porc, ceafă coaptă sau jambon.



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

carne de porc	1,4 kg	piper boabe	3 g	vin alb	100 ml
ulei	100 ml	sare de mare	30 g	Knorr Concentrat de Legume	20 g
usturoi	500 g	boia de ardei dulce	5 g		

MOD DE PREPARARE

Carnea se taie cuburi și se înăbușă în ulei cu adaos de apă. Când este aproape înăbușită se adaugă piperul proaspăt măcinat, boia de ardei dulce și sarea. Spre sfârșitul tratării termice se adaugă vinul și usturoi pisat.

Pentru sosul de usturoi se pregătește o supă clară de legume din apă adusă la temperatura de fierbere și Knorr Concentrat de Legume. Usturoiul se taie mărunț și se pisează cu sare până se obține o pastă în care adăugăm supă clară.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Se poate asezona sosul de usturoi cu Knorr Primerba ierburi de grădină sau ierburi Provence, conferind astfel sosului un parfum proaspăt de ierburi aromate.

Pentru a balansa aromele se mai pot adăuga coaja rasă și sucul de la o lămâie.



BAZĂ PENTRU DRESSING-URI ȘI SOSURI RECI

SALATĂ CU TON ÎN CRUSTĂ DE SUSAN NEGRU



CANTITATE BRUTĂ - pentru 10 porții

salată mixtă	1,5 kg	piper boabe	3 g	Muștar Hellmann's	120 g
ton roșu	1 kg	lămâie	450 g	Knorr Concentrat de Pui	40 g
susan negru	220 g	lime	120 g	Knorr Primerba Ierburi de grădină	95 g
sare de mare	30 g	ulei de măsline	180 ml		

MOD DE PREPARARE

Se pregătește o supă bază de pui din apa adusă la temperatura de fierbere și **Knorr Concentrat de Pui**. Se temperează până este rece.

Se pregătește o vinaigrette din Muștar Hellmann's amestecat cu Knorr Primerba Ierburi de grădină, ulei de măsline, coaja rasă și sucul de la lămâie și lime, care se încorporează încet, amestecând continuu supă bază.

Fileul de ton se porționează și se învelește într-o crustă din amestec de sare, piper măcinat și susan negru. Se prăjește pe toate părțile timp de 1-2 minute.

UN PLUS DE INSPIRAȚIE

Vinaigrette-le reprezintă o excelentă emulsie de arome pentru marinat legumele, peștele și cărnurile, dar și pentru stropit aceste ingrediente în timpul coacerii.

Putem folosi diferite alte ingrediente parfumate în rețetele noastre cum ar fi portocală, ardei iute, ghimbir, oțet balsamic, miere.

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Florin Kiss Culinary Advisor	0733.110.537 florin.kiss@unilever.com
România	Dana Dogantekin Chef Executive	0722.430.518 dana.dogantekin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Distributive Sales Manager	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Mihai Șerbănescu Junior Distributive Manager	0733.110.336 mihai.serbanescu@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassito Area Sales Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	Chain Account Executive	0726.244.677 / 0722.518.109
București sect 2, 3 și 4	Gabriel Merdescu Sales Representative	0723.606.828 gabriel.merdescu@unilever.com
București sect 5, Călărași	Petronela Vasile Sales Representative	0729.800.957 petronela.vasile@unilever.com
București sect 1 și 6, Ilfov, Argeș, Teleorman, Giurgiu, Vâlcea	Adina Chahine Sales Representative	0723.293.124 adina.chahine@unilever.com
Dâmbovița, Prahova, Buzău	Cristian Jitaru Sales Representative	0724.204.548 cristian.jitaru@unilever.com
Dobrogea, Moldova	Marian Munteanu Area Sales Representative	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Constanța (stațiuni), Mangalia, Ialomița		0723.606.828
Tulcea, Galați, Brăila, Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Bacău, Suceava, Vaslui, Botoșani, Iași, Neamț	Dumitru Popa Sales Representative	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj		0739.835.623
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0720.043.152 claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Andreea Sucală Sales Representative	0723.298.278 andreea.sucala@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0732.714.252 andrei.seres@unilever.com



**Pentru mai multă inspirație, contactează reprezentantul tău local
Unilever Food Solutions.**