



Knorr
PROFESSIONAL

ASIA PLINA DE SAVDARE

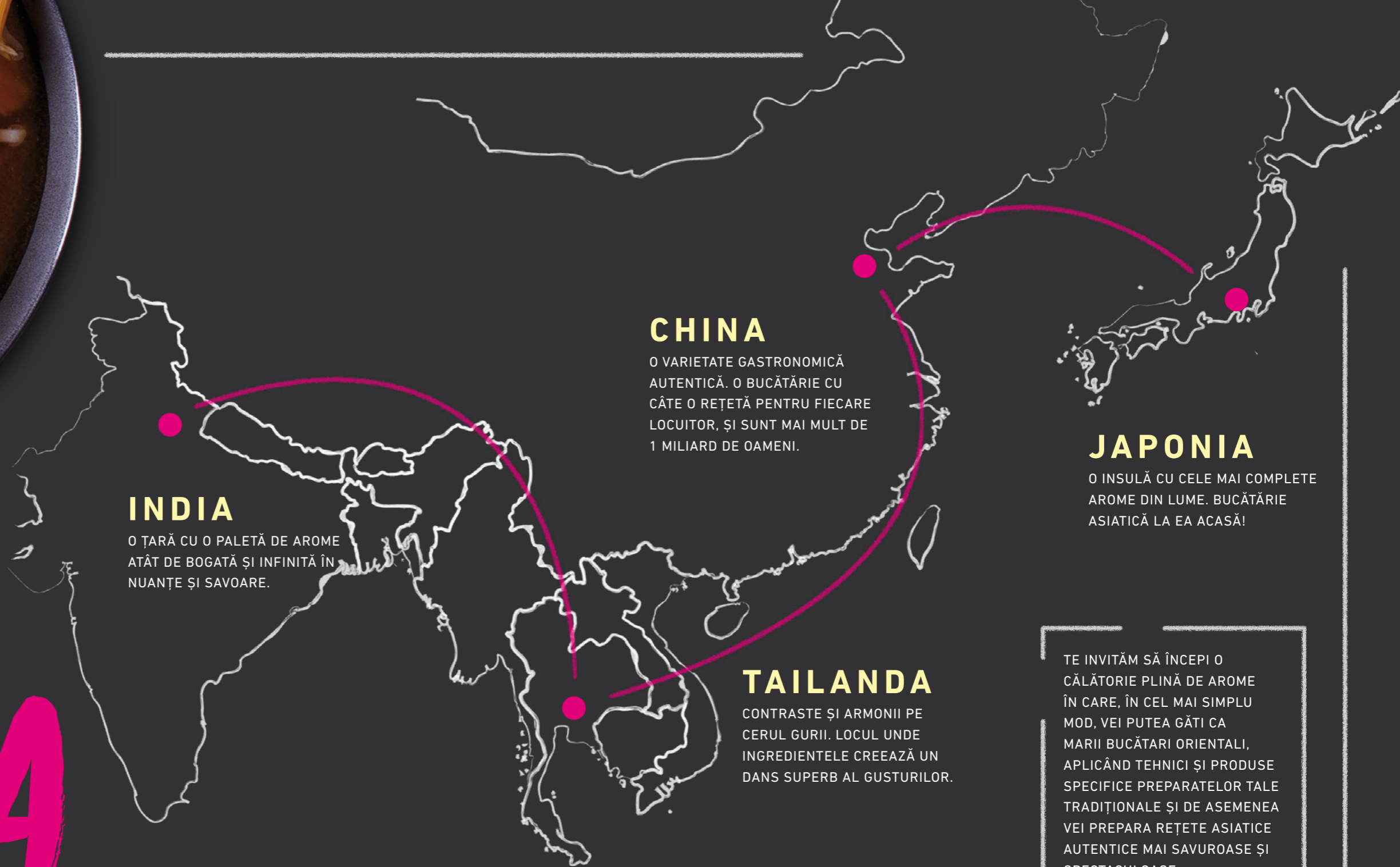
**Gătește preparate asiatice în cel
mai simplu mod.**

Descoperă produsele noastre pe [ufs.com](https://www.ufs.com)

 **Unilever
Food
Solutions**



DIN ASIA PLINA DE SAVOARE



INDIA

O ȚARĂ CU O PALETĂ DE AROME ATÂT DE BOGATĂ ȘI INFINITĂ ÎN NUANȚE ȘI SAVOARE.

CHINA

O VARIETATE GASTRONOMICĂ AUTENTICĂ. O BUCĂTĂRIE CU CÂTE O REȚETĂ PENTRU FIECARE LOCUITOR, ȘI SUNT MAI MULT DE 1 MILIARD DE OAMENI.

JAPONIA

O INSULĂ CU CELE MAI COMPLETE AROME DIN LUME. BUCĂTĂRIE ASIATICĂ LA EA ACASĂ!

TAILANDA

CONTRASTE ȘI ARMONII PE CERUL GURII. LOCUL UNDE INGREDIENTELE CREEAZĂ UN DANS SUPERB AL GUSTURILOR.

TE INVITĂM SĂ ÎNCEPI O CĂLĂTORIE PLINĂ DE AROME ÎN CARE, ÎN CEL MAI SIMPLU MOD, VEI PUTEA GĂTI CA MARIII BUCĂTARI ORIENTALI, APLICÂND TEHNICI ȘI PRODUSE SPECIFICE PREPARATELOR TALE TRADIȚIONALE ȘI DE ASEMENEA VEI PREPARA REȚETE ASIATICE AUTENTICE MAI SAVUROASE ȘI SPECTACULOASE.



AROME ASIATICE ECHILIBRUL CONTRASTELOR

UN CONTINENT CU MULTE CONTRASTE, DAR ÎN ACELAȘI TIMP O ASOCIERE ECHILIBRATĂ A ACESTORA. O BUCĂTĂRIE CU TREI OBIECTIVE FOARTE CLARE: SAVOARE, SAVOARE ȘI IAR SAVOARE. O CONSTELAȚIE GASTRONOMICĂ DE NUANȚE ȘI VARIETATE.



LIMBAJUL aromelor

Umami



UN CURCUBEU DE INTENSITĂȚI ALE GUSTULUI CARE ÎȚI INVADĂZĂ CERUL GURII ȘI PUN PUNCT FINAL APETITULUI TĂU.

AMAR



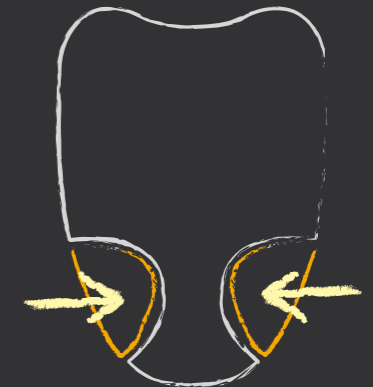
PERSONALITATEA ÎN BUCĂTĂRIE, O AROMĂ CARE ADUCE PREPARATELOR ACEA NOTĂ DIFERITĂ ȘI COMPLEXĂ.

SARAT



POTENȚEAZĂ AROMELE ȘI LE FACE SĂ STRĂLUCEASCĂ. DUCE BUCĂTĂRIA LA COTE ÎNALTE ATÂT TIMP CÂT SE FOLOSEȘTE ÎNTR-UN MOD ECHILIBRAT.

Acru



PROSPEȚIME ȘI AROMĂ. SAVOARE CARE TREZEȘTE PAPILELE GUSTATIVE ȘI DĂ VIAȚĂ GASTRONOMIEI.

Dulce



RECUNOSCUȚ LA NIVEL MONDIAL. CHIAR DACĂ DOAR ÎN ASIA DOMINĂ ACEASTĂ NUANȚĂ, SURPRINZĂTOR ÎN PREPARATELE SĂRATE.

INTRA IN BUCATARIE

WOK-UL ESTE VEDETA

ESTE UNEALTA INDISPENSABILĂ A BUCĂTARILOR-ŞEFI ASIATICI.

PERMITE PRĂJIREA, GĂTIREA ŞI FIERBEREA LA ABURI. SUNT MULTE TIPURI DE TIGĂI DE TIP WOK, DAR CELE MAI UTILIZATE SUNT CELE FOLOSITE LA ARAGAZELE CU GAZ SAU INDUCŢIE.

TIGĂILE DE TIP WOK SE UTILIZEAZĂ ÎN PRINCIPAL PENTRU A CĂLI DEOARECE PĂSTREAZĂ SUCURILE INGREDIENTELOR PRINCIPALE ŞI REUŞESC SĂ PĂSTREZE VITAMINELE LEGUMELOR.

PREPARĂ

UNUL DIN PUNCTELE FORTE DIN BUCĂTĂRIA ASIATICĂ ESTE VITEZA CU CARE SE GĂTEŞTE. ASPECT CE SE REUŞEŞTE DATORITĂ UNUI SPAŢIU DE LUCRU ŞI A INGREDIENTELOR PREGĂTITE DIN TIMP. CU O PREPARARE MINUŢIOASĂ SE EVITĂ GREŞELILE ŞI SURPRIZELE ÎN TIMPUL GĂTIRII.

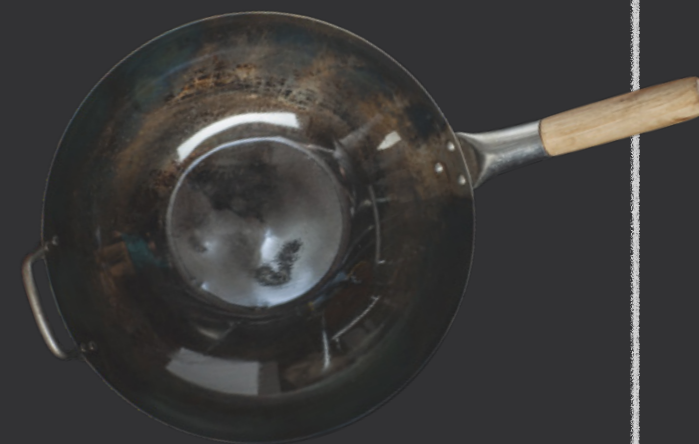


ECHIPAMENT SPECIAL

INGREDIENTELE DE BAZĂ UTILIZATE ÎN REŢELETE ASIATICE SUNT FOARTE ECONOMICE DEOARECE MAJORITATEA SUNT CONGELATE (CARNE ŞI PEŞTE) SAU DE SEZON (LEGUME). ASTFEL SUNT MAI RENTABILE ŞI ATRACTIVE PENTRU BUCĂTARI ŞI RESTAURANTE. ACESTE INGREDIENTE SE GĂTESC CU UN ECHIPAMENT SPECIAL TIPIC ZONEI, ASEMĂNĂTOARE USTENSILELOR NOASTRE DIN BUCĂTĂRIE.

1. WOK

O TIGAIE TRADIŢIONALĂ, ADÂNCĂ FĂCUTĂ DIN OŢEL CU CARBON. TIGAIA WOK ESTE INDISPENSABILĂ BUCATARIEI CU INFLUENŢĂ CHINEZEASCĂ ŞI ESTE FOLOSITĂ LA PREGATIREA SUPELOR, CÂT ŞI PENTRU MÂNCĂRURILE GĂTITE. INGREDIENTELE SUNT GĂTITE ÎN TIGAIA WOK LA O TEMPERATURĂ FOARTE RIDICATĂ PENTRU CATEVA SECUNDE, FIIND AMESTECATE TOT TIMPUL.



2. POLONICE PENTRU MĂSURARE

PENTRU SOSURI AI NEVOIE DE POLONICE DE 30-40 ML, IAR PENTRU SUPE DE UNELE DE 100-300 ML. SE UTILIZEAZĂ PENTRU MĂSURAREA SOSURILOR ŞI SUPELOR ŞI DE ASEMENEA PENTRU AMESTECAREA INGREDIENTELOR ÎN WOK ŞI PENTRU A EVITA LIPIREA CA URMARE A TEMPERATURII RIDICATE.



3. SATÂR

ACEST CUŢIT SPECIAL PERMITE TĂIEREA INGREDIENTELOR FOARTE FIN ŞI ÎNTR-UN MOD RAPID, CU O MAI MARE PRECIZIE.



4. PERIE DE BAMBUS PENTRU CURĂŢARE

CU ACEASTA, BUCĂTARUL-ŞEF POATE CURĂŢA WOK-UL FOARTE REPEDE ŞI BINE, FĂRĂ A-I ZGĂRIA SUPRAFAŢA.



CELE MAI UTILIZATE INGREDIENTE



ARDEI IUTE THAILANDEZ
"BIRD EYE"



ARDEI IUTE DEGET
THAILANDEZ



USTUROI
THAILANDEZ



GALANGAL



KAFFIR LIME



CEAPĂ EȘALOTĂ



FRUNZE DE KAFFIR
LIME



LEMONGRASS



CEAPĂ VERDE
CHINEZEASCĂ



CORIANDRU
CHINEZESC



BUSUIOC



BUSUIOC SFÂNT
THAILANDEZ

INGREDIENTE SUPLIMENTARE



SEMINȚE DE
CORIANDRU



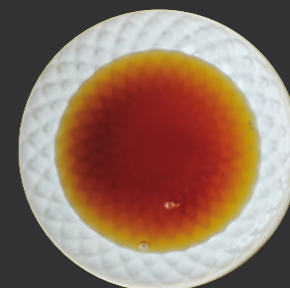
SEMINȚE DE
CHIMION



COCOS THAILANDEZ



CREVETE USCAT



SOS DE PEȘTE



CURCUMĂ



GHIMBIR



FRUNZE DE
PANDAN



TAMARIND



Knorr
PROFESSIONAL

INGREDIENTELE NOASTRE

BUCĂTĂRIA ASIATICĂ ESTE O TENDINȚĂ
ÎN GASTRONOMIA MONDIALĂ! INCLUDE-O
ÎN BUCĂTĂRIA TA CU AJUTORUL
INGREDIENTELOR CARE ÎȚI PERMIT SĂ
GĂTEȘTI MAI UȘOR, SIMPLU ȘI VERSATIL.

ASIATICE



SOS DE SOIA INDONEZIAN

INDONEZIA



Knorr
PROFESSIONAL

CE ESTE?

IDEAL PENTRU MULTIPLE UTILIZARI, KNORR SOS DE SOIA ESTE POTRIVIT PENTRU MARINARE, ASEZONARE, GLAZURARE CĂRNURI ȘI LEGUME SAU CA INGREDIENT ÎN DIFERITE SOSURI.



*Inspirat din
bucătăria
indoneziană, Knorr
Sos de Soia are
o textură ușor
vâscoasă, gust dulce,
fiind versatil și
ușor de folosit în
numeroase preparate.*

BENEFICII

- GUST ECHILIBRAT
- CALITATE CONSTANTĂ
- POTRIVIT PENTRU
APLICAȚII RECI ȘI CALDE
- POTRIVIT PENTRU
VEGANI ȘI VEGETARIENI

Knorr
PROFESSIONAL

Knorr Chili & Usturoi

THAILANDA

PICANT
,
ȘI DULCE

CE ESTE?

ACEASTĂ VERSIUNE A SOSULUI NAM CHIN/JIM ESTE FOARTE POPULARĂ ÎN TAILANDA, MALAEZIA ȘI ACUM DE ASEMENEA ÎN ANUMITE ȚĂRI OCCIDENTALE. ESTE REALIZAT ÎN PRINCIPAL DIN ARDEI IUTE ROȘU, OȚET DE OREZ, USTUROI ȘI ZAHĂR ȘI ESTE PERFECT PENTRU A FI SERVIT CA DIP.

Se folosește de obicei ca dip pentru pachetelele de primăvară, creveți sau aripioarele de pui.

BENEFICII

OFERĂ O NOTĂ DULCE-PICANTĂ PREPARATELOR TALE.

POTRIVIT PENTRU:

- PREPARATE LA WOK
- SOSURI
- VINEGRETE
- MARINARE
- SERVIT CA DIP



Knorr
PROFESSIONAL

primerba curry

CE ESTE?

ORIGINARĂ DIN INDIA, PASTA DE CURRY ESTE UȘOR PICANTĂ ȘI AROMATĂ. CU ACESTE NUANȚE ECHILIBRATE O POȚI ÎNCORPORA DIRECT ÎNTR-UN FEL DE MÂNCARE SAU O POȚI PERSONALIZA DUPĂ BUNUL PLAC.

Knorr Primerba Curry poate fi integrat cu ușurință în supe, ca ingredient într-o tocăniță sau chiar în sosuri, dressing-uri și marinade.

**FARA
GLUTEN**



BENEFICII

- FARA CONSERVANTI / FARA COLORANTI
- UȘOR DE DEPOZITAT DATORITĂ AMBALAJULUI FUNCȚIONAL
- SE DIZOLVĂ FOARTE UȘOR LA RECE, NU ESTE NECESARĂ GĂTIREA FIERBINTE PENTRU A SE OBȚINE O PERFORMANȚĂ MAXIMĂ

INDIA



Knorr
PROFESSIONAL

SOS TERIYAKI

O
NOTA
JAPONEZA



CE ESTE?

UNUL DINTRE SOSURILE DE BAZĂ DIN BUCĂTĂRIA JAPONEZĂ CARE SE CARACTERIZEAZĂ PRIN FAPTUL CĂ ASIGURĂ SAVOARE ȘI STRĂLUCIRE ATÂT CĂRNII CÂT ȘI PEȘTELUI ȘI LEGUMELOR. ESTE FOARTE UTILIZAT PENTRU ASEZONAREA GRĂTARELOR JAPONEZE, FĂCÂNDU-LE SĂ CAPETE O CULOARE ȘI SAVOARE EXTRAORDINARE.

Ideal pentru prepararea tradiționalului teriyaki de somon sau inclusiv pentru a fi creativ în momentul servirii aperitivelor și a felurilor principale.

BENEFICII

INSPIRAT DIN AUTENTICA REȚETĂ JAPONEZĂ TERIYAKI.
REALIZAT CU MIRIN JAPONEZ.
PERFECT PENTRU PREPARAREA AUTENTICELOR FARFURII JAPONEZE SAU PENTRU A DA O NOTĂ JAPONEZĂ PREPARATELOR TALE OBÎȘNUITE.



PENTRU TOATE TIPURILE DE

APLICATII

*Într-un
cuvânt:
versatilitate.
Asta este
ceea ce
îți oferim
pentru a găti
preparate
cu arome
asiatice mai
intense și
preparate
fusion mai
creative
plecând de
la rețete
tradiționale.*

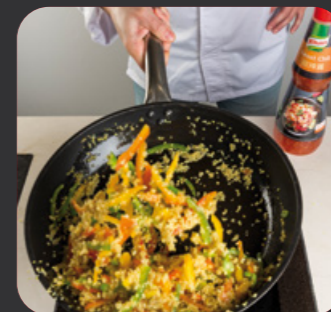
TOCANITE



MARINARE



PREPARATE SOTATE



APLICATII RECI





RETETE

FUSION

BUCĂTĂRIA SPANIOLĂ

CALAMARI SOTATI CU LEGUME SI SOS SWEET CHILI



INGREDIENTE

1,6 Kg Calamari

300 g Dovlecel

300 g Ceapă verde

200 g Ardei roșu

200 g Ardei verde

1L Knorr Sos Chili&Usturoi

30 buc Roșii cherry

Brânză parmezan rasă și ceapă verde

MOD DE PREPARARE

1. Se spală și se taie calamarii. Separat, se spală și se taie în fâșii subțiri dovlecelul, ardeii și ceapa verde. Într-o tigaie, cu un pic de ulei și la foc mediu, se adaugă legumele și se sotează cu excepția dovlecelului, pe care îl vom păstra. Când legumelor le mai trebuie 2 minute, mărim flacăra și adăugăm dovlecelul și calamarii sotând din nou. În ultimul moment se adaugă Knorr Sos Chili&Usturoi și se sotează încă 1 minut. Separat, se face o tăietură mică roșiilor cherry, se opăresc pentru a le îndepărta coaja și se lasă deoparte.
2. Se taie mărunț ceapa verde. Pe o farfurie întinsă se pune amestecul sotat și se presară cu ceapă verde tăiată mărunț și parmezan ras. Pe deasupra se pun câteva roșii cherry.

Knorr
PROFESSIONAL

SPALĂ BINE CALAMARIII DAR
NU LE SCOATE PIELEA. VOR
DA O SAVOARE INTENSĂ
PREPARATELOR TALE.



CREMĂ BAVAREZĂ CU COCOS, CITRICE ȘI SOS DIN FRUCTUL PASIUNII

Knorr
PROFESSIONAL

INGREDIENTE

400 g Lapte de cocos

6 Gălbenușuri de ou

140 g Zahăr

70 g Gelatină foi

400 g smântână lichidă

20 g Knorr Professional Arome
Intense Citrus Fresh

120 g Piure din Fructul pasiunii

50 g Apă

10 buc Mentă (frunze)

5 buc Fructul pasiunii

Lămâie și Frunze de mentă



MOD DE PREPARARE

1. Pentru crema bavareză, se amestecă gălbenușurile cu 100 g zahăr până la dizolvarea în totalitate a zahărului, și se amestecă încet. Separat, se pun la fiert 400 g lapte de cocos. După ce s-a răcit, se încorporează gălbenușurile amestecând. Se dă deoparte. Se bate smântâna lichidă până i se dublează volumul, se adaugă gelatina peste crema de gălbenușuri și apoi se amestecă totul cu smântâna lichidă bătută pe jumătate. Se amestecă bine până se uniformizează și se toarnă în formele alese.
2. Pentru sos, într-o mică cratiță încălzim apa cu restul de zahăr pentru a face un sirop. Se amestecă și se dizolvă bine. La acest amestec, după ce a fost luat de pe foc, se adaugă frunzele de mentă și se acoperă 20 minute pentru a realiza o infuzie. Se strecoară și încorporează în piureul din fructul pasiunii împreună cu Arome Intense Citrus Fresh. Se amestecă bine și se dă deoparte.
3. Pentru prezentare, se taie fructele în jumătate și se scoate miezul din interior. Într-un castron mic se amestecă miezul cu un pic de suc de lămâie. Se pune sosul într-o farfurie adâncă, în centru se așază bucățile de cremă bavareză și se acoperă partea lor superioară cu miezul din fructe. Se poate decora cu frunze de mentă.



CURRY DELICAT CU CALAMARI, SCOICI ȘI OREZ CU ȘOFRÂN



INGREDIENTE

	1 L Vin alb
	Knorr Rântaș Alb
3L Sos cremos cu Primerba Curry	800 g Orez bob rotund
3 Cepe verzi	12 g Knorr Professional Pastă cu Șofran
400 g Morcov	Tentacule de calamar
2 Kg Scoici	Knorr Maizena Amidon de Porumb
1 Kg Calamar	Knorr Professional Bulion Lichid de Pește 1L

MOD DE PREPARARE

1. Pentru **sosul curry** se amestecă 2 l lapte cocos cu mix de legume tocate: ceapa, morcov, ardei gras trio, muguri de bambus (100 g fiecare), 100 g cuburi ananas, 60 g Primerba Curry și 30 g Amidon de Porumb Maizena. Se gătește ușor până devine cremos.
2. Se decojește morcovul și se taie în bucăți mici împreună cu ceapa verde. Într-o cratiță adâncă, se adaugă un pic de ulei și se sotează la foc mic. Separat, se spală calamarul și se taie. Se mărește flacăra și se sotează totul împreună. Se adaugă vinul alb și scoicile; se micșorează focul și se acoperă pentru ca acestea să se deschidă. Odată deschise, se micșorează un pic focul și se adaugă primerba curry. Se amestecă bine pentru a se integra sosul provenit din scoici cu sosul curry și i se îmbunătățește textura cu Knorr Rântaș Alb. Se gustă și se adăuga sare dacă este necesar.
3. Se alege orezul, și se spală ca să iasă amidonul din el. Într-o oală, se pune la fiert orezul cu Knorr Professional Bulion Lichid de Pește și se adaugă Knorr Professional Pasta cu Șofran. Când este gata, se dă deoparte.
4. Tentaculele de calamar se dau prin amidon de porumb și se prăjesc cu ulei la foc mare pentru a rămâne crocante. Într-un castron, se așază orezul în centru și se acoperă încet cu tocana de calamari. Se pun deasupra scoicile și tentaculele de calamar crocante.

PĂSTREAZĂ TENTACULELE DE CALAMARI MAI MICI PENTRU A LE FACE PANE ȘI A OBTINE O TEXTURĂ CROCANȚĂ CU SAVOARE INTENSĂ.

Knorr
PROFESSIONAL



TOCANĂ DE NĂUT, MISO, CREVEȚI MARI ȘI COD.



INGREDIENTE

400 g Ceapă verde

400 g Morcov

3 Căței de usturoi

1 Kg Năut

150 g Pastă Miso

1 Kg File de cod

10 Creveți mari

20 g Pastă de curry roșu

Knorr Rântaș Alb

Sare și piper

Ulei de măsline

Cap de Creveți mari

Knorr Maizena Amidon de Porumb

MOD DE PREPARARE

1. Se pune la înmuiat năutul cu o seară înainte. Se decojește morcovul și ceapa verde, se taie în bucăți mici împreună cu usturoiul. Într-o oală adâncă, se adaugă puțin ulei și se sotează legumele la foc mic. Se adaugă năutul și se sotează înăbușit. Se acoperă cu apă și se adaugă pasta miso precum și cu pasta de curry roșu. Se fierbe la foc mic. Separat, se spală codul și se introduce în ulei de măsline pentru confiere. Se pun creveții pe grătar, la temperatură ridicată, pentru a rămâne crocantă carcasa. Se rupe capul și se introduce trunchiul cu carcasă în tocana de năut, când au mai rămas 2 minute de gătit.
2. Capetele de creveți se dau prin amidonul de porumb și se prăjesc la foc mare. Se scot pe un prosop de hârtie. Se rupe codul în fâșii sau bucăți, după preferință. Se separă gelatina rezultată din cod în timpul procesului de confiere și se adaugă la tocana din oală. Se îmbunătățește textura cu Knorr Rântaș Alb. Într-un castron, se pune tocana de năut, se adaugă codul în fâșii sau bucăți și pe deasupra unul din capetele de crevețe crocant.

PROFITĂ DE SUCUL PROVENIT
DIN CAPETELE DE CREVEȚI
PENTRU A INTENSIFICA AROMA
SOSURILOR TALE PENTRU
FRUCTELE DE MARE.

Knorr
PROFESSIONAL



BULGUR CU FISTIC, FRUCTE ȘI BURRRATA CU ARDEI DULCE



INGREDIENTE

700 g Bulgur
200 g Pere
20 g Papaya
3 bucăți de Ceapă verde
chinezească
200 g Fistic fără coajă
10 bucăți de mini Burrata
500 g Knorr Sos Chili&Usturoi
Frunze proaspete de oregano

MOD DE PREPARARE

1. Se pregătește bulgurul. Se decojește și se taie para și papaya în cubulețe. Se taie în rondele ceapa verde chinezească. Se taie fisticul pe jumătate. Se amestecă totul într-un castron și se azonează cu ulei de fistic, sare grunjoasă și piper. Se pune deoparte.
2. Se introduce burrata într-o punguță și se încălzește în bain-marie circa 5 minute la 40°C. Se pune într-un castronel salata de bulgur. Se așază cu grijă burrata pe deasupra și se face o cruce cu cuțitul. Se adauga Knorr Sos Chili&Usturoi. Se decorează cu oregano proaspăt.

NOTA PICANTĂ DIN SOSUL
NOSTRU SWEET CHILI SE
POTRIVEȘTE PERFECT CU
BRÂNZETURILE CREMOASE
CUM AR FI BURRATA SAU
MOZZARELLA.

ȘTIAI CĂ DACĂ PRĂJEȘTI
PUȚIN BULGUR-UL DUPĂ
CE A FOST FIERT, ÎI DAI O
NOTĂ CROCANTĂ FOARTE
INTERESANTĂ?

Knorr
PROFESSIONAL



COSTIȚE TERIYÁKI ȘI CARTOFI PÍCANȚI



INGREDIENTE

10 buc scâricică de porc (aprox. 450 g per porție)

Knorr Professional Sos Teriyaki 1L

1 Kg Cartofi

Mix 7 condimente

Ardei iute Shichimi Togarashi

Boia dulce

25 g Knorr Primerba Pesto Asiatic

2 Cepe roșii

Ceapă verde chinezească

Susan alb și negru

MOD DE PREPARARE

1. Se curăță carnea de excesul de grăsime. Se acoperă cu Knorr Sos Teriyaki, Knorr Primerba Pesto Asiatic și se lasă la marinat cel puțin 4 ore. Se introduce în cuptor, acoperită cu folie de aluminiu, 4 ore la 150°C. Se îndepărtează folia, se unge din nou cu Knorr Sos Teriyaki și se lasă la cuptor încă 15 minute la 190°C.
2. Se pune o oală adâncă cu apă la fiert și se introduc cartofii. După ce au fiert, se curăță coaja și se taie în cuburi. Se face un amestec de 50% boia dulce cu condimentele Shichimi Togarashi. Trecem cuburile de cartofi prin acest amestec de condimente. Se prăjesc rapid cartofii în ulei foarte fierbinte ca să rămână cu o coajă crocantă. Se scot pe un prosop de hârtie absorbant.
3. Se taie mărunt ceapa verde, iar ceapa roșie se taie în fâșii subțiri. Se separă costițele una câte una. Se pun pe o farfurie costițele separate cu o porție de cartofi. Se presară cu susan, ceapă verde și ceapă roșie.

Knorr
PROFESSIONAL

CU SÓSUL NOSTRU TARIYAKI
VEI OBTINE PREPARATE
CAMELIZATE, AROMATE ȘI CU
O GLAZURĂ DEOSEBITĂ.

DACĂ, DUPĂ CE CARTOFII AU
FOST FIERTI, ÎI CONGELEZI
ÎNAINTE DE A-I PRĂJI, VEI
OBTINE O CREMOZITATE
DEOSEBITĂ ÎN INTERIOR ȘI
VOR FI SPECTACULOS DE
CROCANȚI PE DEASUPRA.



CREMĂ DE AVOCADO ȘI LAPTE DE COCOS CU HERING AFUMAT



INGREDIENTE

5 Avocado	Ulei de măsline extra virgin
2 iaurturi naturale	Sare și piper
100 g Castravete	Hellmann's Sos de Maioneza Real
1 Cățel de usturoi	Knorr Professional Arome Intense Citrus Fresh
20 g pastă de curry roșu	Hering afumat
250 g Lapte de cocos	
Suc de lămâie	

MOD DE PREPARARE

1. Se desface avocado și se scoate sâmburele și coaja, se face un amestec cu 250 g de lapte de cocos. Într-un pahar de blender, se incorporează avocado-ul, iaurtul, castravetele și usturoiul și pasta de curry roșu. Se zdrobește și se adaugă ulei de măsline, se emulsionează până capătă textura dorită. Se adaugă sucul de lămâie după gust și se potrivește de sare și piper. Se dă deoparte.
2. Pentru sosuri, se amestecă în proporție de 1 la 5 Sosul de Maioneza Hellmann's Real cu un pic de pastă de curry roșu pe de o parte și cu Knorr Professional Citrus Fresh pe de altă parte. Se împarte în sticlute mici, și se pun deoparte.
3. Se întinde într-un castron tradițional de tip mojar, se decorează cu cele două amestecuri de sosuri și se însoțește cu mici bucăți de hering afumat. Se azonează cu piper proaspăt măcinat și ulei de măsline extra virgin.

Knorr
PROFESSIONAL



CARACATIȚĂ SPICY CU PIURE DE ANGHINARE ȘI COCOS



INGREDIENTE

20 buc miez de anghinare

50 g Unt

15 g Knorr Professional Arome Intense Citrus Fresh

Fenicul, rozmarin, sare și piper

Ulei de măsline extravirgin

5 bucăți de tentacule de caracatiță

200 g pastă de curry roșu

200 g Ulei de măsline extravirgin

Ciuperci

Frunze de muștar

MOD DE PREPARARE

1. Pentru piure, se pun într-un recipient de blender toate ingredientele cu excepția uleiului de măsline extra virgin. Se amestecă, se corectează gustul de fenicul și se adaugă apă dacă este prea ferm. La final, se dă textură prin emulsionare cu uleiul extravirgin.
2. Pentru caracatiță, se amestecă 50% din uleiul de măsline extra virgin și pasta de curry roșu. Se introduc tentaculele de caracatiță într-o pungă în vid împreună cu amestecul. Se marinează în vid peste noapte. Se prepară tentaculele de caracatiță la sous vide. Se scoate din pungă și se scurge excesul de sos. Tentaculele de caracatiță se deschid în lungime pe jumătate. Se prăjesc bine pe grătar pe partea pe care au fost tăiate, doar pentru a le da culoare și savoarea de grătar.
3. Se taie în felii 2 sau 3 ciuperci și se prăjesc bine pentru a rămâne crocante. Se dau deoparte pe un prosop de hârtie. Se pune o bază de piure, caracatița tăiată în felii groase pe deasupra acesteia și se decorează cu felii crocante de ciuperci și frunze de muștar.

Knorr
PROFESSIONAL

CÂND PREPARI ANGHINAREA, FOLOSEȘTE ÎNTOTDEAUNA UN PIC DE ZEAMĂ DE LĂMÂIE PENTRU A EVITA OXIDAREA.

VINETE COAPTE ȘI PESTE ÛNDIȚAR CU CREMĂ DE LEGUME

INGREDIENTE



3 Vinete	300 g Roșii
3 Cozi de pește pescar	300 g Dovleac
550 g Morcovi	1l supă clară preparată cu Knorr Professional Concentrat de Legume
550 g Ceapă verde	Oregano, sare și piper
3 Ardei tricolori (1 de fiecare culoare)	Knorr Sos Chili&Usturoi
150 g Lapte de cocos	Creson
Sare și piper alb	Ulei de măsline extra virgin
	200 g smântână lichidă

MOD DE PREPARARE

1. Pentru umplutură, se taie vinetele și se extrage pulpa din interior lăsând o margine de 1 cm grosime, în raport cu coaja. Se pune deoparte. Se curăță 250 g morcovi și 250 g ceapă verde, se taie în cubulețe nu foarte mici împreună cu ardeiul și pulpa de la vinete. Într-o tigaie se sotează ușor împreună cu un pic de ulei. În timp ce se călesc legumele se taie în cuburi cozile peștelui pescar și se hidratează în laptele de cocos. Se prepară bucățile de pește undițar până ajunge ca o crema. Se urcă temperatura și se adaugă peștele pescar. Se sotează la foc mare și se adaugă crema de cocos, se amestecă și se lasă încă 1 min. Umplem vinetele și le introducem în cuptor la 180°C pentru aproximativ 25 min.
2. Pentru cremă, se spală, se curăță și se taie restul legumelor. Se adaugă într-o cratiță și se gătesc la foc mic. Când s-au rumenit un pic adăugăm supa de legume. Se gătește totul acoperit până ce se înmoaie, iar apoi se adaugă smântâna lichidă și oregano și se lasă să fiarbă încă 2 min și se dă deoparte. Se strecoară printr-o strecurătoare fină, se potrivește cu sare și piper și se dă deoparte.
3. Se pune crema pe o farfurie pentru a forma baza și jumătate de vânăță umplută pe deasupra. Se adaugă cresson, se dă gust cu Knorr Sos Chili&Usturoi și câteva picături de ulei de măsline extra virgin.

Knorr
PROFESSIONAL



DĂ O NOTĂ PICANTĂ
PEȘTELUI TĂU CU SOSUL
KNORR CHILI&USTUROI
ȘI INTENSIFICĂ TOATE
AROMELE REȚETELOR TALE.

OBRĂJORI DE VIȚEL TERIYAKI, CRĂMĂ DE CARTOFI ȘI BRANDY CĂRAMELIZAT

10
PORTII

INGREDIENTE

20 bucăți de Obrăjori de vițel

600 g Ceapă

600 g Morcovi

200 g Roșii

4 l Vin roșu

500 g Sos Teriyaki Knorr

2 Căței de usturoi

Knorr Rântaş Alb

1,3 Kg Cartofi

250 g Unt

500 ml Brandy

250 g Zahăr

Crenguță de rozmarin

Brandy caramelizat

MOD DE PREPARARE

1. Pentru obrăjorii de vițel, se pun la marinat obrăjorii de vițel cu 2-3 ore înainte, în Sos Teriyaki Knorr. Se curăță și se taie morcovul, ceapa și roșiile. Se pune la încălzit uleiul și se rumenesc legumele și cățeii de usturoi întregi. Separat, se scurg obrăjorii de vițel, se condimentează cu sare și piper și se rumenesc în ulei foarte fierbinte. Se adaugă peste legume și se acoperă cu vinul roșu. Se reduce lichidul cât mai mult posibil și se repetă procesul cu sosul teriyaki. După aceea se acoperă cu apă și se lasă la fiert circa 2 ore adăugând lichid dacă se evaporază prea mult. Se dă deoparte. Se strecoară supa rămasă și se fierbe lichidul până se obține un sos cremos, ajutându-ne de Knorr Rântaş Alb.
2. Pentru crema de cartofi, se fierb cartofii în coajă, se adaugă sare, se fierb până devin moi. Se scurg și se păstrează o parte din apă de la fierbere. Se curăță de coajă și se taie. Cu ajutorul unui robot de bucătărie, se pasează și se adaugă două felii de unt; se formează o cremă cu zeama din fierbere. Se potrivește de sare și piper.
3. Pentru caramel, se pune la încălzit zahărul într-o crăticioară până se rumenește; se adaugă brandy. Se lasă să scadă la jumătate.
4. Se prezintă acoperind cu sos și se decorează cu caramelul din Brandy și crenguțele de rozmarin.

ȘTIAȚI CĂ URCÂND ȘI COBORÂND TEMPERATURA FOCULUI ÎN ACEST TIP DE PREPARATE, CARNEA VA RĂMÂNE FRAGEDĂ?

FOLOSEȘTE SOSUL NOSTRU TERIYAKI PENTRU A OBTINE MARINADE CU AROME ȘI CULORI MAI INTENSE.

Knorr
PROFESSIONAL

PASTE TONNARELLI, CREVEȚI ȘI LEGUME



INGREDIENTE

1 kg de Paste Tonnarelli

1 l Knorr Sos Chili&Usturoi

Sare

Ulei de măsline extra virgin

20 Creveți mari

4 dovlecei

500 g Ardei roșu

500 g Roșii

MOD DE PREPARARE

1. Se pune o oală adâncă cu apă la foc mare și când începe să fiarbă, se adaugă sare și se introduc pastele. Se amestecă din când în când ca să nu se lipească pastele între ele. Când devin al dente, se scurg și se adaugă ulei de măsline extra virgin și se amestecă.
2. Se spală dovleceii și se taie în felii subțiri. Se opăresc feliile și se pun deoparte. Se pun creveții pe grătarul foarte încins până se rumenesc bine și se înfășoară în feliile de dovlecel. Ardeii roșu și roșiile se taie în cubulețe nu foarte subțiri și se amestecă într-un castron cu Knorr Sos Chili&Usturoi și ulei de măsline extra virgin din abundență.
3. Pastele se așază în mijlocul unei farfurii întinse, se decorează acoperindu-le cu amestecul de sos sweet chili, cu legumele și uleiul. Se adaugă 2 creveți și felii de dovlecel.

Knorr
PROFESSIONAL

AMESTECĂ SOSUL NOSTRU
CHILI&USTUROI CU ULEI DE
MĂSLINE PENTRU A OBTINE
SOSURI MAI UNTOASE.

FOLOSEȘTE ARDEI DE
DIFERITE CULORI PENTRU
A DA O NOTĂ ATRACTIVĂ
ACESTUI TIP DE PREPARAT.



RETETE
,

ASIATICICE

CURRY ROSU THAILANDEZ CU PUI



INGREDIENTE

60 g Ulei
300 g pastă de curry roșu
255 g Lapte de cocos
1,3 l Apă
1,4 Kg Pulpă de pui în felii (3 cm x 2 cm)
400 g Roșii cherry
100 g Struguri
100 g Vinete
200 g Ananas
6 frunze de kaffir lime
35 g Zahăr de cocos
30 ml Sos de pește
10 ml Knorr Professional Arome Intense Citrus Fresh
Coriandru și ardei iute roșu

MOD DE PREPARARE

1. Se sotează uleiul și pasta de curry roșu, într-o oală mare timp de 2 minute. Se adaugă amestecul de lapte de cocos și apa.
2. Se adaugă puiul și se gătește pe jumătate.
3. Apoi, se adaugă roșiile, feliile de ananas și 6 frunze de kaffir lime tocate. Se fierbe până când carnea este bine făcută.
4. Se potrivește cu zahăr de cocos, Knorr Professional Arome Intense Citrus Fresh și sos de pește. Se adaugă strugurii și se îndepărtează de pe foc.
4. Se decorează cu coriandru și ardei iute roșu.

Knorr
PROFESSIONAL



FOLOSEȘTE PULPELE
SUPERIOARE DE PUI, ASTFEL
PREPARATELE TALE VOR FI
MAI SUCULENTE

“PHAD THAI” NOODLES THAILANDEZI PRĂJIȚI



INGREDIENTE

100 ml Ulei
4 Ouă
20 Creveți, decorticați, rumeniți în unt
50 g Creveți uscați
15 g Knorr Primerba Creveți
50 g Usturoi tăiat mărunt
100 g Ridiche murată
2 Kg Tăieței din orez, trecuți prin apă caldă (85°C)
200 g Knorr Sos Chili&Usturoi
40 g Ceapă verde lungă de 5 cm
40 ml Sos de pește
160 g Muguri de soia
200 g Arahide pisate în bucăți mari
50 g Frunze de coriandru tăiate în fâșii
Lămâie după gust

MOD DE PREPARARE

1. Se pune la încălzit o tigaie Wok cu ulei. Se adaugă creveții uscați, Knorr Primerba Creveți și se amestecă. Se adaugă după aceea usturoi și se amestecă. Apoi, se adaugă ridichea murată și amestecă în continuare. Se adaugă acum oul și se face o omletă. Se adaugă sosul de pește. Se completează cu creveții și se lasă la fiert.
2. Atunci, se adaugă tăieței de orez și se amestecă bine ca să se încorporeze și să fiarbă.
3. Se adaugă Knorr Sos Chili&Usturoi și se amestecă în continuare pentru ca ingredientele să-l absoarbă mai bine. Apoi se adaugă mugurii de soia și ceapa verde. Se amestecă bine cu arahidele și se pune pe o farfurie.
4. Se servește cu garnitură – Ceapă verde proaspătă, arahide pisate, muguri de soia și lămâie după gust.

Knorr
PROFESSIONAL



CLĂTITE SĂRATE CU CREVEȚI



INGREDIENTE

CLĂTITE

600 g Făină de orez

5 g Sare

8 g Curcumă

800 ml Lapte de cocos

1,4 l Apă

UMPLUTURĂ

200 ml Ulei (10 ml pentru fiecare clătită)

1 Kg Creveți proaspeți, decorticați

250 g Muguri de fasole

300 g Morcov tăiați Julien

250 g Ardei tăiați Julien

50 g Coriandru

350 g Lapte de cocos

300 ml Apă Caldă

150 g Paste de curry roșu

50 ml Knorr Sos Chili & Usturoi

MOD DE PREPARARE

1. Se bat toate ingredientele pentru clătite până când se formează un aluat omogen. Se lasă să se odihnească cel puțin 30 min. Când este gata pentru pregătirea clătitelor, se încălzește o tigaie cu diametrul de circa 25 cm la foc mediu-mare. Se răstoarnă conținutul într-o tigaie și se mișcă până se acoperă toată suprafața în mod uniform. Odată rumenită, se întoarce pe cealaltă parte. Se ia tigaia de pe foc și se așază alături.
2. Pentru umplutură, în altă tigaie, se rumenesc creveții în ulei și se condimentează. Se unge foaia de clătită cu Knorr Sos Chili & Usturoi, se adaugă creveții pe o jumătate din clătită împreună cu garnitura. Se dublează clătita și este gata pentru a fi servită.
3. Se prepară sosul cu lapte de cocos, cu apă caldă, până se topește. După aceea, se adaugă pasta de curry roșu și se amestecă din nou.



Knorr
PROFESSIONAL

RUMENEȘTE COZILE DE CREVEȚI CU UN PIC DE USTUROI ȘI GHIMBIR PROASPĂT PENTRU A LE ACCENTUA AROMA.

PUI TONKATSU



INGREDIENTE

PENTRU ȘNIȚEL

10 bucăți de Piept de pui

2 Ouă bătute

250 g Făină

350 g Pesmet Panko

TOPPING-URI

250 ml Knorr Sos Teriyaki

250 ml Hellmann's Sos de Maioneză
Real

400 g Porc în stil chinezesc tăiat în
rondele subțiri

10 buc Fâșii de brânză elvețiană

MOD DE PREPARARE

1. Pentru șnițel, se dă pieptul de pui prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjește și se scoate pe un platou.
2. Pentru sosurile de deasupra, se acoperă șnițelele de pui cu rondele subțiri de porc, Knorr Sos Teriyaki, Hellmann's Sos de Maioneză Real și brânza elvețiană. Se introduce în cuptor până se rumenește.

Knorr
PROFESSIONAL



ITADAKIMASU

A top-down view of a bowl of ramen in a white ceramic bowl, placed on a bamboo mat. The bowl is filled with wide, flat white noodles, topped with sliced pork, bean sprouts, green onions, and red chili peppers. A hand on the left holds a white ceramic spoon, and a hand on the right holds wooden chopsticks, both positioned over the noodles. The background shows more fresh ingredients like green onions, bean sprouts, and chili peppers, along with a slice of lime.

Itadakimasu - a primi; a accepta (umil). Este un mod de a mulțumi și de a oferi respect și apreciere tuturor celor implicați în pregătirea mesei tale.

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Head of Country UFS Romania	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Florentina Matei KA & Distributive Manager	0726.244.677 florentina.matei@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassitto Area Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	Cristian Gabriel Sima Chain Account Executive	0723.293.124 cristian-Gabriel.Sima@unilever.com
București sect 2, 3, 4, 5 și 6, Sud Ilfov, Teleorman, Giurgiu	Cosmin Pantea Sales Representative	0726.703.175 cosmin.pantea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj, Vâlcea, Argeș, Teleorman	Gabriel Sultan Sales Representative	0723.554.676 gabriel.sultan@unilever.com
București sect 1, Nord Ilfov, Dâmbovița, Prahova	Mădălina Necșoiu Sales Representative	0724.204.548 madalina.necsoiu@unilever.com
Sud Litoral Constanța, Ialomița, Călărași	Samir Velula Sales Representative	0726.262.022 samir.velula@unilever.com
Tulcea, Galați, Brăila, Buzău și Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău și Vaslui	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
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0726.439.215 claudia.m.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Nicoleta Bicioi Sales Representative	0724.549.014 Nicoleta.Bicioi@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 casba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0722.275.441 andrei.seres@unilever.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.