

Hellmann's intr-o fotografie





Hellmann's intr-o fotografie

Ce este bucataria? Pentru unele persoane este locul in care pregatesti ceva de mancare pentru cei dragi, dar pentru noi, bucatarii, este *locul in care traim cu pasiune fiecare clipa pentru a aduce zambete si fericire pe fetele clientilor nostri.* Avem in sange aceasta pasiune pentru mancare si iubim ceea ce facem, in fiecare zi.

Iar in cadrul campaniei "Hellmann's intr-o fotografie" ne-am dorit sa *surprindem* aceasta *pasiune pentru gatit* si sa impartasim povestea unor bucatari din tara. *Participantii in campanie au fost provocati sa inscrie o reteta semnatura* din locatia lor, folosind produse Hellmann's, iar cei alesi prin extragere au castigat o sedinta foto profesionala. Prin intermediul acestei brosure povestea fiecarui bucatar, exprimata prin sfaturi si retete, merge mai departe, catre voi, bucatarii profesioniști din Romania.

Tu folosesti produse Hellmann's in retetele tale? Arata-le clientilor ce inseamna dragostea de la prima inghititura cu produsele Hellmann's!



Hellmann's Sos Barbeque

Foloseste acest sos ca marinada sau ca topping pentru diferite mancaruri, in special pentru cele pe baza de carne.

Hellmann's Ketchup & Hellmann's Mustar Clasic

Ingrediente nelipsite din compozitia burger-ilor, insa le poti folosi si ca dip-uri sau in pregatirea sosurilor.



Hellmann's Maioneza Real

Maioneza insoteste de minune preparatele reci si produsele fripte sau prajite. Pentru plus de gust adauga maioneza si in pregatirea sosurilor reci.

Hellmann's Vinaigrette

Adauga note de top si prospetime preparatelor tale culinare cu Hellmann's Vinaigrette. Incearca-le si nu te vei mai desparti de ele!



Hellmann's Ketchup, Mustar & Mayo light

Pliculetele sunt foarte practice si usor de folosit. Clientii pot adauga extra ketchup, mustar sau maioneza direct in preparat sau le pot folosi ca dip-uri.

Hellmann's Kit

Un kit complet pentru clientii tai, pentru a savura din plin preparatele pe baza de carne sau alaturi de garnituri delicioase precum cartofii prajiti sau wedges cu rozmarin.





Piept de porc cu salata lollo rosso, cartofi prajiti si sos



SFAT

"In fiecare preparat urmaresc ca toate gusturile din farfurie sa se imbine perfect. Secretul unui gust constant este sa respecti mereu reteta."

Chef Florin Lupu
Old City Pub, Targu Mures

Ingrediente pentru 1 portie

100 g	salata roumaine sau lollo rosso	5 g	sare
200 g	piept de porc cu sorici	1 g	pipet
80 g	Hellmann's Ketchup	10 g	Knorr Grill
100 g	Hellmann's Sos barbeque		
	- Hellmann's Maioneza Real		
1 buc	morcov		
1 buc	ceapa		
2 buc	catei usturoi		
50 g	faina alba		



INGREDIENTE

1. Portioneaza carnea in bucati de 200 g, apoi cresteaza soriciul.
2. Marineaza carnea cu Knorr Grill si impaneaza carnea cu putin usturoi. Pune in tigaie si prajeste pe toate partile.
3. Pregateste sosul pentru carne dintr-un amestec intre Hellmann's Ketchup, Hellmann's Maioneza Real si Hellmann's Sos Barbeque.
4. Dupa ce prajesti carnea, unge-o cu sos, adauga ceapa, usturoi, morcovi si vin, si introdu la cuptor timp de 45 de minute, la 180°C.
5. Pregateste salata din salata lollo rosso, ceapa, usturoi si putina maioneza, iar la final, presara putine seminte de susan pentru aroma.
6. Foloseste pentru sos sucul lasat de carne impreuna cu Hellmann's Barbeque.
7. La sfarsit, prajeste cartofii si monteaza preparatul pe farfuria.



MOD DE
PREPARARE



Cotlet de porc cu sos de mustar si bruschetta aromata



SFAT

"Sosul este atu-ul acestei retete și se îmbină perfect cu carnea de porc. Păstrează timpul de prăjire al cărnii scurt, pentru a rămâne suculentă."

Chef Remus Florin Ciobanu
Restaurant Casablanca, Bacau



INGREDIENTE

Ingrediente pentru 1 portie

250 g	cotlet de porc	50 g	unt
10 g	Knorr Grill	-	sare
1 buc	bagheta paine pentru bruschetta	-	pipër
3 g	usturoi	-	germeni de praz
50 ml	ulei masline	-	chives pt decor
100 g	mozzarella		
50 g	Hellmann's Maioneza light		
50 g	Hellmann's Mustar		
100 ml	Rama Cremefine 31%		
50 ml	Knorr Sos Salsa		

1. Prajeste cotletul in putin ulei de masline.
2. Pregateste sosul din Hellmann's Maioneza light, sos de mustar, putin unt si Rama Cremefine 31%.
3. Pentru bruschetta, taie 2 felii de paine tip bagheta, stropeste-le cu ulei de masline, adauga mozzarella si gratineaza-le putin.
4. Monteaza preparatul si decoreaza-l cu chives si germenii de praz.



MOD DE
PREPARARE



Scăriță de porc cu relish de ceapă barbeque si piure de cartofi dulci



SFAT

"Folosesc de fiecare data ingrediente de cea mai buna calitate pentru a pastra un gust constant in farfurie"

Executive Chef Györ Péter Pal
Restaurant ZEN, Vama Veche

Ingrediente pentru 4 portii

1 kg	cartofi dulci	-	pipar
250 g	unt 80% grasime	-	zahar
300 g	ceapa rosie	2 buc	ardei iute (rosu si verde)
500 g	Hellmann's Sos barbeque	-	ceapa
30 g	cimbrisor verde	-	chives
30 g	rozmarin verde	-	ulei
600 g	scarita porc		
100 g	usturoi		
500 ml	ulei		
	- sare		



INGREDIENTE



MOD DE
PREPARARE

1. Amestecă 250g Hellmann's sos Barbeque cu două fire de rozmarin proaspăt și două fire de cimbrisor proaspăt, feliază 6 caței de usturoi, 1 ceapă, sare și pipar după gust.
2. Curăță scărița de grăsime, bate-o bine cu un frăgezitor de carne cu lame și adăugă marinata preparată. Lasă 12 ore la marinat.
3. După marinare pune scărița în pungi pentru vid, scoate aerul și îl pune-o în baia de apă reglată la 70°C, timp de 3 ore.
4. După fierbere pune la rece, acoperă cu gheață sau folosește un blast chiller: Lasă la răcit și pune apoi în frigider. Înainte de a servi încălzește cuptorul la 200°C și lasă 15-20 minute.
5. Curăță restul de ceapă, tăie în două și feliază.
6. Pune într-o tigaie ulei și o lingură de unt. Lăsa untul să se topească și călește la foc mic ceapa. Condimentează cu sare, pipar, zahăr după gust și un fir de cimbrisor. După ce călești ceapa, adăugă 250g Hellmann's sos Barbeque și lasă încă vreo 10 minute până devine mai groasă, ca o "dulceață".
7. Spală bine cartofii, tăie-i în două și introduce-i într-un cuptor încălzit la 180°C cu 60% umiditate. Lasă-i circa 20-25 minute până se înmoaie, scoate-i din cuptor și lasa-i la răcit.
8. După răcire, îndepărtează coaja de cartofi și pune-i într-un bol. Adăugă 100 g de unt și condimentează cu sare și pipar după gust. Amestecă bine cu un tel.



No Bounds Burger



SFAT

"Secretul consta in cantitatile folosite per fiecare ingredient. Apoi este important ca ciupercile sa fie gatite corect, undeva la 40% pentru a nu deveni foarte moi. "

Chef Mihai Chelaru

Ingrediente pentru 1 portie

200 g	carne tocată de vita	-	ulei
150 g	carne de vita	1 buc	roșie
50 g	seu de vita tocat	1 buc	avocado
2 buc	ciuperci Portobello cu diametrul 10 cm	1 buc	ceapă roșie
1 buc	ridiche alba	1 buc	lime
25 g	hribi	10 g	coriandru proaspăt
20 ml	Knorr Bulion de vita	30 g	parmezan ras
25 g	baby spanac	25 g	usturoi
100 ml	vin alb	10 g	menta proaspata
100 ml	Hellmann's Sos barbeque	-	sare
100 ml	Hellman's Maioneza Real	-	piper alb
400 g	cartofi	-	boia afumată
		50 g	unt



INGREDIENTE



MOD DE
PREPARARE

1. Asezoneaza carnea tocata cu boia de ardei afumata, sare, piper proaspăt macinat si Knorr Sos Worcester. Amesteca pana se incorporeaza toate condimentele.
2. Unge plita cu unt, apoi frige carnea dupa preferinta clientului: rare, medium rare sau medium.
3. Curata cartofii si taie-i in forma dorita. Blanseaza-i in baie de ulei la 140°C timp de 10 min, dupa care scoate-i pe un prosop de hartie pentru a elimina surplusul de ulei. Hidrateaza apoi cartofii la 170°C pana devin crocanti. Asezoneaza-i cu sare, piper, menta si usturoi.
4. Pentru sosul de hribi: toaca ciupercile, pune-le in tigaie cu putin ulei, apoi stinge-le cu vin si coniac. Adauga Knorr Professional Bulion de vita si asezoneaza dupa gust cu sare si piper.
5. Pentru sosul guacamole: pregateste un piure de avocado care il stropesti cu lime si coaja de lime rasa. Amesteca-l cu rosii, ceapa rosie si coriandru proaspăt. Asezoneaza cu sare si piper.
6. Cresteaza ciupercile portobello, asezoneaza-le cu sare si pune-le pe plita cu putin unt. Acopera-le cu un capac, dupa ce prind crusta (trebuie sa ramana putin crude).
7. Pentru montaj pregateste o baza dintr-o ciuperca, sosul de hribi, carnea, baby spanac si ridiche alba taiata fasii, apoi pune capacul, tot ciuperca. Serveste burger-ul alaturi de Hellmann's Maioneza Real, Hellmann's Sos BBQ si sosul guacamole.



Tort de zucchini cu orez si carne tocata de vita



SFAT

"Ingredientul specific al acestui preparat este un mix de 7 condimente specifice preparatelor turcesti sau arabesti. Exista chiar si o varianta a retetei pentru vegetarieni, cu legume."

Chef Mate Andras

Salon evenimente si Catering Marem, Restaurant libanez, Arad

Ingrediente pentru 6 portii

1 kg	carne tocata de vitel	150 g	cascaval ras
25 ml	Hellmann's Vinaigrette	-	Hellmann's Ketchup
	Fructul pasiunii	500 g	zucchini
-	sare		
-	pipar		
2 ling	Knorr Primerba Ierburi de Provence		
30 g	Knorr Condimente pentru vita		
400 g	orez cu bob rotund		
-	Knorr Rosii intregi decojite		
-	Knorr Sos Chili & Usturoi		



INGREDIENTE



MOD DE PREPARARE

1. Pune pe gratar zucchini feliatii subtire. Lasa-i pe gratar pe o singura parte. Cealalta parte va intra in contact cu orezul, in tava.
2. Tapeteaza tava cu feliile de zucchini.
3. Fierbe orezul la foc mediu, in apa cu sare si putin ulei.
4. Intr-o oala sau intr-o tigaie pune ceapa, dupa care adauga carne tocata, 2 linguri de Primerba Ierburi de Provence, pesto si rosii bine uscate, condimentate. Pentru un gust putin picant adauga Sos de chili cu usturoi, impreuna cu un mix de condimente: ienibahar, nucsoara, scortisoara, chilli, sare si 4 tipuri de pipar.
5. Fierbe orezul, apoi acopera vasul cu o folie de aluminiu. Dupa cateva minute, scoate folia de aluminiu si da orezul printr-un jet de apa rece.
6. Tapeaza forma cu zucchini, apoi pune orezul si carnea. Foloseste cascaval pentru a lega preparatul.
7. Baga forma la cuptor timp de 15 min la 180°C. Dupa ce scoti preparatul din cuptor, il mai lasi in forma timp de 10-15 minute, pentru a se "intari" preparatul. Serveste-l sub forma unor felii de tort alaturi de carne cu sos.



Burger Classic 1955



SFAT

"Recomandarea mea este aceea de a toca carnea de cel puțin 2 ori, înainte de a o lăsa la macerat. După macerare, amesteca carnea și las-o la congelator. Poți să o gătești direct congelată, fără a unge grătarul. "

Chef Dan Ionut Dumitru
Restaurant ZEN, Vama Veche

Ingrediente pentru 1 portie

1 buc	chifla burger	1/2 buc	ceapa
200 g	carne de vita (tocata de 2 ori)	30 g	unt
40 g	parmezan praf	250 g	cartofi
20 g	cheddar	5 g	sare
70 g	Hellmann's Maioneza Real	2 g	pipер
40 g	Hellmann's Sos barbeque	3 g	curry
	- Hellmann's Ketchup	5 g	usturoi granulat
60 g	castraveti murati	25 g	condiment barbeque
100 g	mixt salata		
30 g	bacon		
90 g	rosii		



INGREDIENTE



MOD DE
PREPARARE

1. Amestecă carnea de vită cu untul topit, împreună cu sare, piper, curry, usturoi granulat, condimentul de barbeque și parmezan praf. Las-o la frigider, timp de 2 ore, pentru macerare.
2. După ce o scoți de la frigider, mai amestecă carnea încă o dată. Folosește presa de burgeri pentru a da cărnii forma de chiftea. Pune o folie specială pe presă, adaugă carnea pentru a obține forma dorită, apoi bag-o la congelator. Carnea de burger trebuie să fie cât mai congelată înainte de a o găti.
3. Incinge grătarul la 200-250°C, ia chifla congelată și pune-o direct pe grătar, fără a unge grătarul.
4. Pentru montaj, pregătește sosul de ketchup, maioneză, cartofii prăjiți în prealabil, 100 g castraveți murați și o frunză de salată verde.
5. Unge chifla de burger cu ketchup, pune cartofii, carnea de burger, brânza Cheddar, felii de ceapă roșie, bacon, felii de roșii, frunza de salată și apoi capacul chiflei.
6. Servește burgerul alături de cartofii prăjiți și un sos format din Hellmann's Maioneza Real și Hellmann's Ketchup.



Burger de vita cu trei sosuri si cartofi wedges prajiti



SFAT

"Sfatul meu pentru bucatarii care vor sa prepare reteta este sa nu uite nici o clipa sa adauge in preparat și "cateva grame de suflet."

Chef Mihaela Malain
Pizzeria Ciresica, Navodari

Ingrediente pentru 1 portie

1 buc	burger de vita	30 g	Hellmann's Sos mustar
1 buc	chifla burger	30 g	Hellmann's Sos barbeque
20 g	salata Iceberg	5 g	Knorr Primerba Busuioc
50 g	rosii	15 ml	ulei de masline
50 g	castraveti murati	-	ulei de palmier
30 g	cascaval	2 g	Knorr Grill
5 g	ceapa rosie	1 buc	ardei iute pentru decor
30 g	rosii cherry		
150 g	cartofi wedges		
30 g	Hellmann's Maioneza Real		



INGREDIENTE

1. Gateste burgerul pe gratar, impreuna cu o felie de cascaval deasupra carnilor de vita.
2. Incalzeste chifla taia in jumatate. Intinde pe jumatate de chifla Hellmann's sos de mustar si Hellmann's Sos Barbeque.
3. Adauga o frunza de salata Iceberg, chifteaua de vita, feliile de ceapa, castraveti murati si rosii.
4. Intinde peste cealalta jumatate de chifla Hellmann's Maioneza Real si Hellmann's Sos Barbeque.
5. Fixeaza burgerul cu o frigarie de bambus, pe care poti adauga si ardeiul iute.
6. Taie rosiile cherry in jumatati si stropeste-le cu un amestec format din Knorr Primerba Pesto si ulei de masline.
7. Serveste alaturi de cele trei sosuri, Hellmann's Maioneza Real, Hellmann's Sos de mustar si Hellmann's Barbeque, si cartofii wedges prajiti si condimentati cu Knorr Grill.



MOD DE
PREPARARE



Club Sandwich cu sos curry



SFAT

"Secretul acestei rețete este sosul alcătuit din Hellmann's Maioneza Real, ou taiat cubulețe, coriandru, menta și Knorr Primerba Curry. Pentru o rețeta delicioasă adăuga bacon bine prăjit și pieptul de pui fraged și condimentat."

Chef Constantin Corciova

Ingrediente pentru 1 porție

4 buc	felii paine toast	50 g	Hellman's Maioneza Real
1 buc	ou fiert	50 g	Hellman's Ketchup
30 g	castraveti verzi	2 buc	frunze de menta
10 g	mix salata sau salata lollo	2 g	coriandru proaspăt
30 g	rosii	2 g	Knorr Primerba Curry
50 g	piept de pui		
3 g	Knorr Grill		
50 g	bacon		
1 buc	rosie cherry		
2 buc	bete bambus, mici		



INGREDIENTE

1. Prăjește painea, bacon-ul și pieptul de pui condimentat cu Knorr Grill.
2. Pregătește un sos cu ou tăiat cuburi mici, 25 g Hellmann's Maioneza Real, Knorr Primerba Curry, menta și coriandru tăiat mărunt.
3. Pentru montaj, unge pe o felie de paine toast sosul de ou peste care și așează mixul de salată. Continuă cu următoarea felie de toast peste care pune castravetii și bacon-ul prăjit pe grill. Urmează apoi o felie de paine toast, roșele de roșie, pieptul de pui prăjit.
4. Pentru servire, așază roșia cherry tăiată în jumătate pe sandwich și fixează cu bete de frigărui. Taie apoi sandwich-ul pe diagonală.
5. Servește alături de Hellmann's Maioneza Real și Hellmann's Ketchup.



MOD DE
PREPARARE

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 multa inspiratie, contacteaza reprezentantul tau local
Unilever Food Solutions.**