

MIXOLOGIA SOSURILOR



Unilever
Food
Solutions

DESCOPERĂ MIXOLOGIA SOSURILOR

La ce se referă, mai exact?

Acest ghid propune rețete simple de preparat care ajută la diferențierea sosurilor pe bază de maioneză din meniul tău. Simplu și rapid, poți transforma sosuri de bază în creații proprii și creative pe care clienții tăi le vor aprecia.

Tratează acest concept ca pe un as din mânecă care te ajută să te diferențiezi pe piață și să crești valoarea meniului oferit clienților.

Așadar, ia bolul de mixare și fii creativ!

DE CE SOSURILE PERSONALIZATE POT FACE DIFERENȚA?



Eficiența costurilor:

prepararea propriilor sosuri îți permite să folosești ingrediente achiziționate în cantități mai mari, la costuri mai bune, reducând cheltuielile totale.

Diversitate și personalizare în meniu:

poți diversifica meniul și poți răspunde unei palete mai largi de gusturi și preferințe.

Diferențierea locației:

oferă sosuri semnătură specifice locației tale și fă-te remarcat față de competiție.

Flexibilitate și adaptabilitate:

poți răspunde mai rapid trendurilor și preferințelor în continuă schimbare ale consumatorilor.

Alegerea SOSULUI DE MAIONEZĂ POTRIVIT...



REAL

Un sos de maioneză autentic, bogat și cremos, care oferă rezultate excelente în toate preparatele tale. Este ideal pentru dip-uri și mixuri pe bază de maioneză.

PROFESSIONAL

Creată pentru performanță excelentă în toate aplicațiile din bucătăriile profesionale. Este stabilă în diferite aplicații și menține sosul legat până la 72 de ore.

VEGAN

Un singur sos de maioneză pentru toate nevoile. Gustul original Hellmann's, dar cu o bază 100% vegană.

AFLĂ MAI MULTE

Citește mai departe pentru a descoperi rețetele **Hellmann's** și creează propriile mixuri cu sosurile de maioneză!

Rețete de la Hellmann's: idei pline de gust pentru dip-uri pe bază de sos de maioneză, pregătite în cantități mici, pentru aproximativ 10 porții.

Rețetă rapidă: Maioneză cu usturoi copt

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

40g piure de usturoi copt sau
25g Knorr Primerba Usturoi

10g Knorr Arome Intense Citrus Fresh

Pune toate ingredientele într-un bol și amestecă bine cu un tel.

Chef-ul UFS recomandă: Încearcă să adaugi ierburi aromate precum pătrunjel și/sau oregano pentru un sos simplu și gustos pentru pizza.

Sos clasic pentru burger

150g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

50g Hellmann's Ketchup

30g Hellmann's Muștar Clasic

30g castraveți murați, tocați fin

30g ceapă șalotă, tocată fin

20ml zeamă de castraveți murați

Pune toate ingredientele într-un bol și amestecă bine cu un tel.



Maioneză cu chilli

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

30g Hellmann's Sos Salsa Iute

3g coajă de lime, blanșată

15g Knorr Arome Intense Citrus Fresh

Pune toate ingredientele într-un bol și amestecă bine cu un tel.



Maioneză cu miere și muștar

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

50g Hellmann's Dressing Miere și Muștar

Pune toate ingredientele într-un bol și amestecă bine cu un tel.





Maioneză cu brânză Blue Cheese

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

75g brânză Blue Cheese

1g piper negru proaspăt măcinat

Pune Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional și brânza Blue Cheese într-un blender și mixează până devin omogene. Condimentează cu piper negru.

Sos Ranch

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

50g smântână

10g Knorr Primerba Usturoi

5g pătrunjel verde, tocat fin

5g mărar, tocat fin

5g chives (ceapă verde/codițe de ceapă)

Pune toate ingredientele într-un bol și amestecă bine cu un tel.



Maioneză cu trufe, bacon și usturoi

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

5ml ulei de trufe

25g bacon crocant (tocat mărunț)

10g chives (codițe de ceapă), tocat fin

10g Knorr Primerba Usturoi

Pune toate ingredientele într-un bol și amestecă bine cu un tel.

Maioneză cu wasabi și ghimbir

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

30g pastă wasabi

5g ghimbir ras

Pune toate ingredientele într-un bol și amestecă bine cu un tel.



Maioneză cu avocado și Jalapeño

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

75g avocado

30g ardei iute Jalapeño, felii în saramură (scurs de lichid)

10g Knorr Arome Intense Citrus Fresh

Taie avocado în jumătate și îndepărtează sămburele. Curăță avocado și pasează-l împreună cu restul ingredientelor până obții o compoziție fină.



Maioneză cu bourbon și sos BBQ

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

50g Hellmann's Sos Barbeque

10ml Bourbon

Pune toate ingredientele într-un bol și amestecă bine cu un tel.



Maioneză cu roșii uscate și busuioc

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

50g Knorr Roșii Uscate

5g Knorr Primerba Busuioc

Pune Knorr Roșii Uscate și sosul de maioneză Hellmann's într-un blender și mixează.

Încorporează apoi Knorr Primerba Busuioc.



Sos Romesco Spaniol

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional
150g iaurt grecesc
30g pudră de migdale
75g Knorr Peperonata, tocată la blender
3g Knorr Professional Arome Intense Deep Smoke

Sos Picant Marocan

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional
150g iaurt grecesc
10g Knorr Primerba Usturoi
25g Hellmann's Sos Salsa Iute
2g chimen măcinat



Sos Curry Asiatic

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional
150g iaurt grecesc
15g Primerba Curry
2g ghimbir
2g boia dulce/picantă



Sos de maioneză Sriracha

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional
150g iaurt grecesc
40ml sos Sriracha
25g ceapă verde, tocată fin
25g Knorr Professional Arome Caramelized Umami

Sos Pesto Italian

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional
150g iaurt grecesc
30g Knorr Primerba Pesto
3g busuioc proaspăt, tăiat fin



Sos Raita Indian

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional
150g iaurt grecesc
5g frunze de mentă, tocate fin
15g Primerba Usturoi
5g Primerba Curry
50g castravete ras

Sos maioneză cu ardei

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional
150g iaurt grecesc
100g Knorr Peperonata, tocată fin
10g pătrunjel verde, tocat fin
1g coriandru pudră
7g Knorr Professional Arome Intense Deep Smoke





Sos Aioli Frantuzesc

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

150g iaurt grecesc

25g Primerba Usturoi

25g Hellmann's Sos Salsa Iute

Sos de maioneză cu citrice

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

150g iaurt grecesc

10g Knorr Professional Arome Intense Citrus Fresh

5g Primerba Ierburi de Provence



Sos de maioneză

Ponzu Japonez

200g Hellmann's Sos de Maioneză Real sau Professional

150g iaurt grecesc

10g Knorr Professional Arome Intense Citrus Fresh

80g Knorr Sos Soia

5ml ulei de susan



**MIXEAZĂ.
CREEAZĂ.
SEMNEAZĂ.**

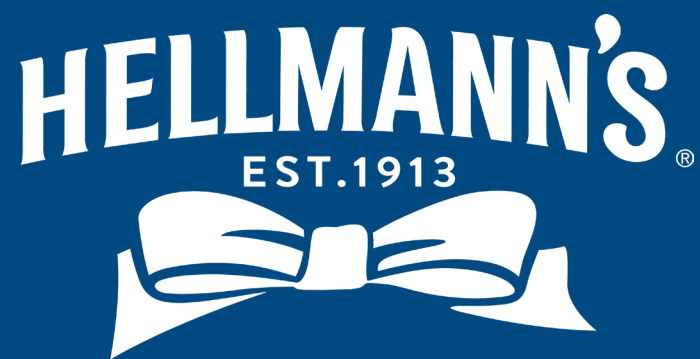
HELLMANN'S
EST.1913



Knorr
PROFESSIONAL



**Produsele care te ajută să transformi un sos
simplu într-un sos semnătură.**



UFS.COM