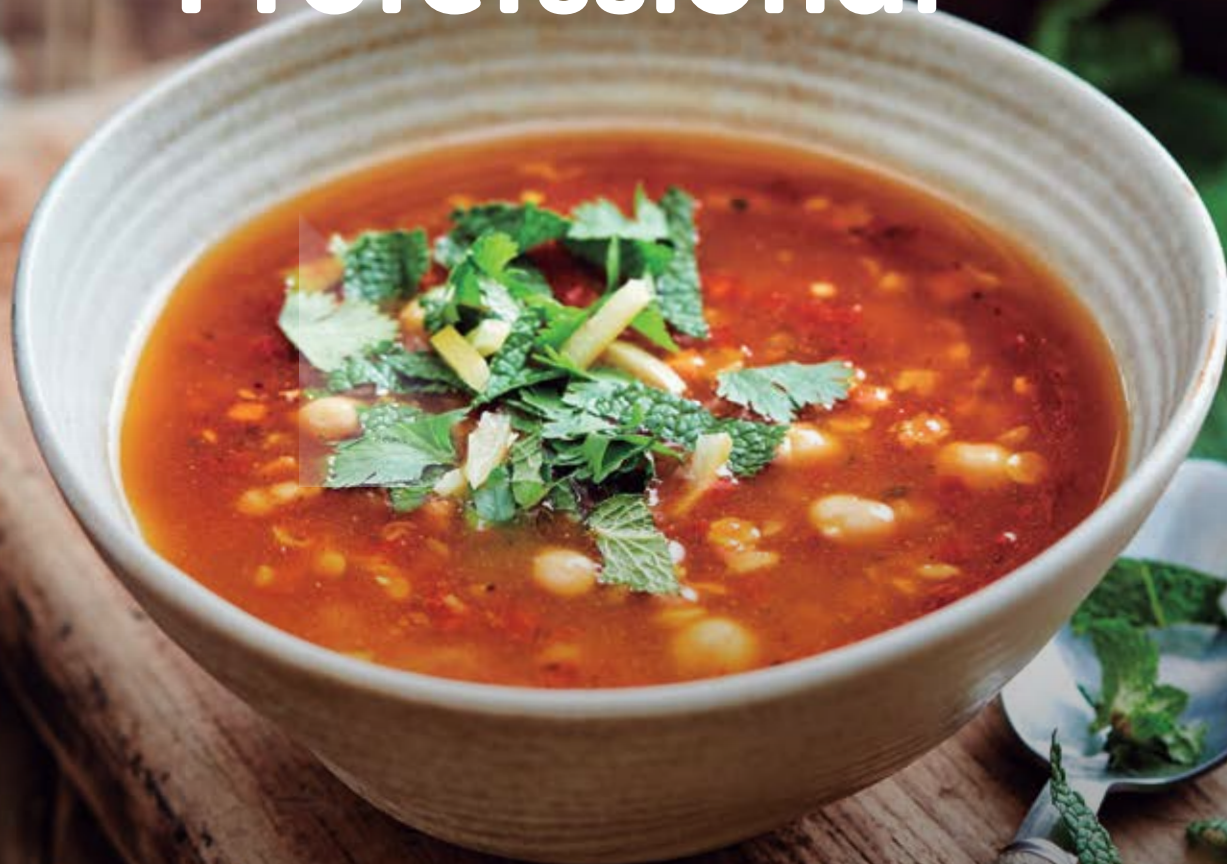


The Knorr Professional logo is located at the top center of the image. It consists of the word "Knorr" in a white, stylized script font, with the word "PROFESSIONAL" in a smaller, white, sans-serif font directly below it. The logo is set against a green, leaf-like background.

Knorr
PROFESSIONAL

Faceți diferența cu bulioanele de calitate de la Knorr Profefssional



Experiența noastră în ton cu noile vremuri
și cu noile generații de bucătari.

CATALOG CU PRODUSE ȘI REȚETE





Cuprins

◆ O nouă generație de bucătari.....	4
◆ O nouă generație de produse Knorr	5
◆ Gastronomia se schimbă	6
◆ Bulioanele, inima bucătăriei.....	8
◆ Cum arată un buion de calitate	10
◆ Bulioane pentru toate nevoile	12
◆ Sustenabilitate	18
◆ Gama de bulioane Knorr Professional.	20
Bulioane pastă	22
Bulioane lichide	24
Bulion cu textură gelatinoasă	26
Bulioane granulate.....	28
◆ Rețete	29

A chef with a beard and tattoos is shown in a kitchen setting, pouring liquid from a pot into a bowl. The background is dark and moody, with steam rising from the pot. The chef's face is partially visible in the upper left, looking down at his work. His left arm, covered in tattoos, is visible as he holds the pot. The bowl he is pouring into contains green leafy vegetables and other ingredients.

O nouă generație de bucătari

Noile vremuri au adus moduri diferite de a face lucrurile, noi moduri de a înțelege activitățile din sectorul restaurantelor.

Preocuparea pentru sustenabilitate, apariția unei multitudini de ingrediente și accesul la acestea, noile tendințe, diversificarea concurenței în ceea ce privește tipurile și stilurile de gătit... i-au făcut pe bucătari, fie să gătească într-un mod avangardist, fie să gătească într-un mod clasic și să se schimbe.

Obiectivul lor? Să-și găsească propriul stil, vocația, cu scopul de a-și trăi sincer pasiunea pentru această activitate.

O nouă generație de bucătari are nevoie de experiența noastră pentru a face față schimbării.



O nouă generație de produse Knorr

La Knorr, ne adaptăm la noile tendințe de mai bine de 180 de ani. Am fost, suntem și vom fi punctul de sprijin pentru multe, multe generații noi de bucătari care s-au bazat pe experiența noastră pentru a-și construi afacerea și meniul.

Suntem conștienți că lumea gastronomiei și a restaurantelor s-a schimbat, așa cum s-a întâmplat întotdeauna... Noi tehnici, ingrediente, puncte de vedere, noi teritorii de explorat, noi cunoștințe de împărtășit... Pe scurt: nu v-ați putea imagina moduri noi de a găti fără un nou produs Knorr.

Peio Cruz, Bucătar Șef
Unilever Food Solutions Spania



Gastronomia se schimbă



**SUSTENABILITATEA
ESTE ÎN CENTRUL
ATENȚIEI TUTUROR**

Bucătarii lucrează din ce în ce mai mult cu produse sustenabile, acordând o atenție deosebită originii și prelucrării acestora, pentru a putea aborda astfel bucătăria lor dintr-un punct de vedere autentic.

Clienții sunt din ce în ce mai interesați de originile mâncărilor lor, iar bucătarii sunt din ce în ce mai deschiși să-și împărtășească procesul de gătit, cu intenția de a-și demonstra valorile prin oferta lor.



**CEVA MAI
MULTE DECÂT
TRANSPARENȚĂ ȘI
AUTENTICITATE**

**EXPERIMENTAȚI
ȘI CREAȚI,
RESPECTÂND
TRADIȚIA**

Combinând experimentarea și creativitatea, păstrând tradiția pentru a putea pregăti aceleași feluri de mâncare întotdeauna cu cele mai bune ingrediente și cu un strop de modernitate.



**MÂNCAREA PE
BAZĂ DE PLANTE
ESTE AICI PENTRU
A RĂMÂNE**



**Plant
Based**

Numărul persoanelor care au decis să nu mai consume carne este foarte mare și, în plus, este în creștere. Bucătarii trebuie să folosească ingrediente noi, cu scopul de a crea o ofertă incluzivă și din ce în ce mai multe preparate pe bază de plante, unde ingredientele principale sunt fructele, legumele, nucile, semințele și leguminoasele.



**GĂTITUL ÎN TIMPUL
PANDEMIEI**



Ne vom aminti cu toții de anul 2020 ca fiind anul în care viitorul a devenit incert și în care nu ne-am putut face planuri. În acest sens, există mulți bucătari care trăiesc zi de zi în incertitudine, în permanență încercând să supraviețuiască și să își adapteze forțat afacerile.

Bulioanele, inima bucătăriei.

Cuvântul „BULION” este adesea greu de explicat în câteva cuvinte. În bucătăria clasică, bulionul reprezintă o bază, un ajutor culinar, un element esențial, indispensabil. Adesea considerat ca o preprocesare.

Când bulionul este gata, poate fi folosit ca ingredient pentru:

**Crearea unui
sos pentru
friptură**

**Menținerea
umidității
legumelor în
timpul gătirii**

**Gătirea
pastelor,
orezului,
etc.**

**Intensificarea
aromei
preparatelor**

**Gătitul în vid,
sosuri reduse**

**Pregătirea
supelor și
sosurilor**

Un ajutor în eficiență și AROME

În mod obișnuit, carnea de vită și oasele sunt gătite în apă (1 până la 2 litri de apă per kg de materie primă) și produc o cantitate de bulion de aproximativ jumătate din greutatea lor. Cu cât bucățile sunt mai mici, cu atât aroma lor va fi extrasă mai repede. Pentru a rotunji aroma, bucătarii adaugă legume, condimente și ierburi aromatice, etc. A face bulion în acest mod tradițional devine ceva care astăzi necesită prea mult efort și resurse, ca să nu mai vorbim de costul final.



Din acest motiv, este important să se lucreze cu bulionul cel mai potrivit pentru fiecare tip de rețetă, ținând cont de tendințele de utilizare și de nivelurile de aromă de care are nevoie fiecare bucătar, întrucât bulionul este un element esențial care adaugă mai mult sau mai puțină personalitate aromei finale a mâncării.

Cum arată un bulion de calitate

Un bulion clasic de carne de vită, pui sau fructe de mare trebuie să fie cât mai transparent, astfel încât să poată fi folosit în preparate atrăgătoare din punct de vedere vizual. Multe detalii ale preparării bulionului au legătură cu lipsa de generare sau eliminarea impurităților, în special a proteinelor care coagulează și dau un aspect neplăcut. De exemplu, trebuie să spălați foarte bine ingredientele bulionului și să le opăriți pentru a le spăla sau prăji din nou. De acolo, ar trebui să înceapă o fierbere ușoară, folosind apă rece. Trebuie îndepărtată continuu spuma, iar la jumătatea procesului se adaugă legume, vin, condimente și ierburi aromatice, etc.

Câteva reguli de bază:

Gătitul: folosiți
apă rece și
îndepărtați
spuma

**Puterea
focului:**
gătitul la foc
mic

**Carne de
vită:** trebuie
spălată pentru
a elimina
impuritățile

Legume: tăiate
obișnuit și cu
timp de gătire
adecvat

**Se răcește și se
decantează**

**Fructe/
Citrice:**
infuzate la
final



Este important ca fiecare bucătar, bucătar șef sau profesionist în ospitalitate să poată evita resursele laborioase și costisitoare pentru a se concentra pe pregătirea unor rețete mai bune, pe o mai bună organizare a bucătăriei, pe menținerea celui mai bun standard de igienă și pe ceea ce este important: satisfacerea clienților săi.



Bulioane pentru toate nevoile

**Knorr Professional
oferă bucatarilor
o gamă completă
de bulioane pentru
fiecare preparat, cu
o calitate constantă
și un rezultat final
profesional.**

Alege tehnologia care ți se potrivește cel mai bine la fiecare rețetă



GRANULE

Amestec de bulion deshidratat 100% solubil preparat pentru a fi adăugat în lichide fierbinți sau în clocot, fără riscul de a forma cocloașe și cu un aport de aromă imediat și intens.



PASTĂ

Tehnologie în care ingredientele deshidratate sunt amestecate cu o parte de grăsime, ceea ce ajută la integrarea lor în lichide sau bulioane de bază.



CONCENTRATE LICHIDE

Tehnologie semi-lichidă, fluidă și cu dizolvare instantanee. Definește bulionurile limpezi, cu aspect foarte curat și transparent.



JELEU

Formatul de bulion cu consistență gelatinoasă se dizolvă cu ușurință și este foarte similar cu un bulion preparat de la zero. Produsul este fiert lent pentru un gust mai bogat și conceput pentru a crea baza perfectă de bulion.

Soluții definite pentru fiecare nevoie

- Atunci când trebuie să adăugați la rețetele dvs. un plus de savoare.



- Atunci când doriți să intensificați aroma peștelui în rețete.



- Atunci când trebuie să nuanțați și să rotunjiți aromele preparatelor clasice sau creative.



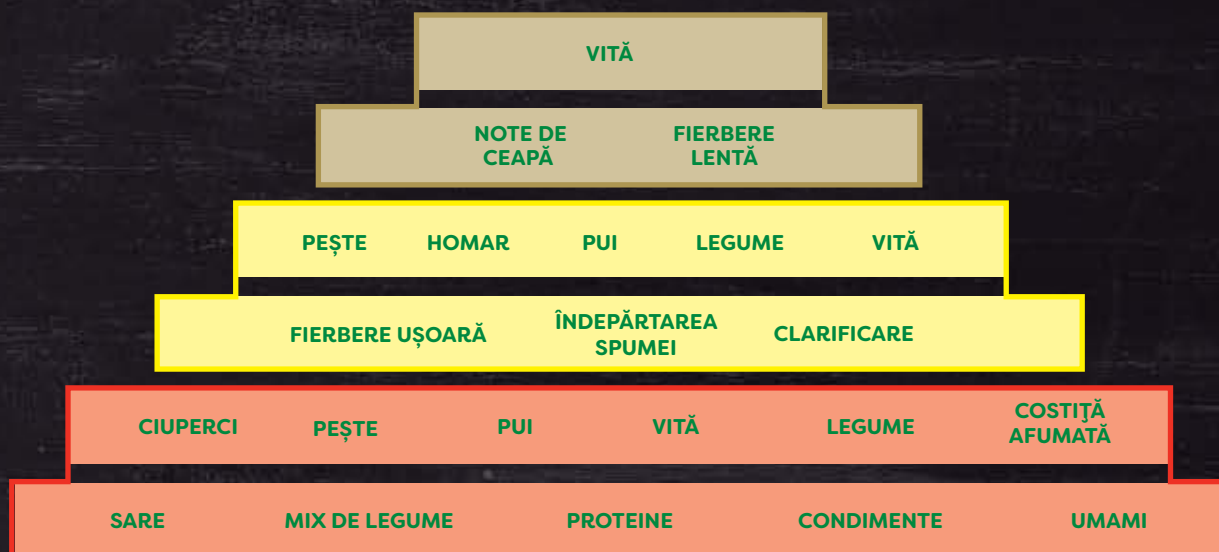
- Atunci când aveți nevoie de un bulion de vită plin de aromă, 100% finisat.



Procesul nostru de preparare al bulioanelor

Pregătim bulionul în același fel în care îl pregătim în bucătăria profesională, căutând diferite nuanțe și caracteristici pe care ni le oferă ingredientele proaspete, reducția sau fripturile.

Simularea profilului organoleptic și tehnic al celor 2 game principale de bulion Knorr Professional



Format deshidratat



Format lichid

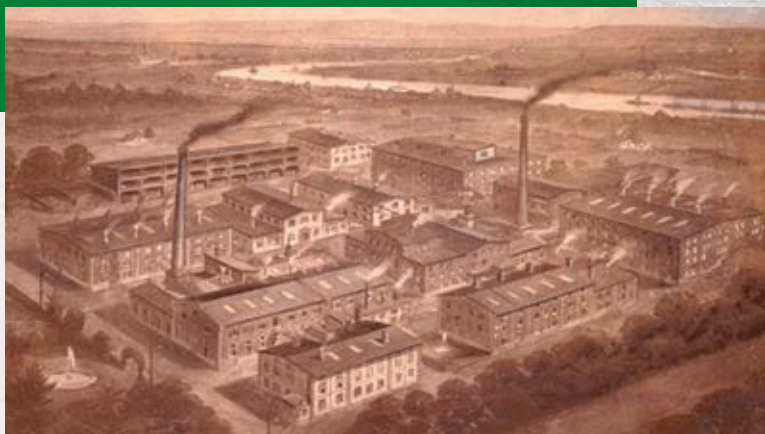


Consistență gelationoasă

Faceți diferența în bucătărie cu Knorr

① Moștenire culinară

Din anul 1838, experiența noastră în bucătăria internațională și locală ne face competenți să oferim o gamă completă de bulioane, diversificată și adaptată nevoilor actuale ale operatorilor HoReCa.



Kn
PROFES



② De la bucătari pentru bucătari

Knorr Professional, cu o echipă de peste 300 de bucătari din întreaga lume, înțelege nevoile actuale și viitoare ale bucătarilor. Bucătarii noștri cercetează și contribuie cu toate cunoștințele lor culinare la dezvoltarea de noi rețete.



3 Angajamente pentru sustenabilitate

Angajamentul nostru este să ne asigurăm că ingredientele noastre provin din surse responsabile. Investim în procese noi și mai eficiente care țin cont de principiile sustenabilității în toate domeniile afacerii noastre.

Knorr[®]
PROFESSIONAL

4 Bulioane de calitate

Bulioanele noastre au fost întotdeauna pregătite pentru a-ți fi un ajutor în bucătărie. Așadar, an de an, tot mai mulți bucătari au încredere în soluțiile noastre.



SUSTENABILITATE

CE ACȚIUNI LUĂM?

Ambalajele noastre sunt reciclabile.
Sunt realizate din .



Reutilizați recipientele noastre în bucătărie, dându-le o a doua viață.



Reciclați componentele recipientului (plastic și carton) în coșul de reciclare corespunzător.



Reduceți: Evitați pierderile și reduceți risipa de alimente.

Reduceți și utilizarea materialelor plastice.



Vă invităm să reduceți utilizarea materialelor plastice, dând o a doua viață recipientelor cu bulion deshidratat. Dimensiunea sa practică și formatul pătrat GN1/8, încorporabil și rabatabil, vă vor ajuta să standardizați ordinea și depozitarea în bucătărie și frigider.

Pentru încălzire

Maximum 90°C



Pentru depozitarea alimentelor



Se depozitează ușor



Pentru congelare

Până la -30°C



Pentru bain-marie



Pentru a marca conținutul

Zonă de scris



GAMA DE BULIOANE K



pag.
24



pag.
26

NORR PROFESSIONAL



pag.
28



pag.
30

① CONCENTRATE SUB FORMĂ DE PASTĂ



Concentrate sub formă de pastă

- Gust bogat
- Versatilitate
- Se prezintă sub formă de pastă și este ușor de dozat
- Fără conservanți
- Fără gluten sau lactoză

**GUST INTENS
ȘI O VARIETATE
LARGĂ DE
APLICAȚII**



② BULIOANE LICHIDE CONCENTRATE



Bulioane Lichide Concentrate

- Poate fi folosit atât ca bază, cât și pentru aseasonare într-o varietate largă de preparate
- Oferă preparatelor savoare într-un timp scurt
- Potrivit atât pentru preparate calde, cât și reci
- Fără coloranți și arome artificiale
- Fără MSG adăugat
- Fără gluten / Fără lactoză

**INGREDIENTE
DE ÎNCREDERE
PENTRU FIECARE
PREPARAT**



③ BULION DE VITĂ CU CONSISTENȚĂ GELATINOASĂ



Bulion de Vită cu consistență gelatinoasă

- Knorr Professional Bulion de Vită intensifică savoarea preparatelor de fiecare dată, păstrând calitatea și gustul constant al rețetelor tale.
- Oferă savoare preparatelor și redu fierberea extractivă a mâncărurilor cu legume sau carne
- Fără coloranți / Fără conservanți
- Fără MSG adăugat

**BAZA IDEALĂ
PENTRU
PREGĂTIREA
REȚETELOR TALE**



④ CONCENTRATE GRANULATE



Concentrate Granulate

- Baza ideală pentru rețete și alegerea potrivită pentru a intensifica gustul ingredientelor folosite.
- Același gust savuros, de fiecare dată
- Se prezintă sub formă de pudră și este ușor de dozat
- Conținut redus de sare*
- Fără potențiatori de aromă

**BAZA DE
ÎNCREDERE
PENTRU
PREGĂTIREA
REȚETELOR TALE**



*Conținut de sare per 100g de produs preparat: 0,03g



Cele mai bune rețete de la cei mai buni bucătari



KNORR
PROFESSIONAL
BULION LICHID DE
PUI



Linte înăbușită cu legume de sezon și brânză cu mucegai

Ingrediente (10 pers.)

800g linte
400g ceapă
300g praz
400g roșii
471g dovleac
500g rășcovi
75 g Knorr Professional Bulion Lichid de Pui
22 g usturoi
5 g cimbru proaspăt
150 g brânză Tresviso sau cu mucegai
50 g pulpă de ardei capia
4L apă minerală
20 g sare
3g piper alb
200ml ulei de măsline

Mod de preparare

- Spală, scurge linte și pune-o deoparte.
- Curăță ceapa, prazul și usturoiul și taie-le în cubulețe pentru a le prăji într-o cratiță. Odată ce legumele se înmoaie, adăugă roșiile curățate de coajă și de semințe și taie-le bucățele împreună cu pulpa de ardei chorizo. Amestecă, adăugă sare și piper și cimbru.
- Încorporează linte, amestecă și adăugă apa și Knorr Professional Bulion Lichid de Pui.
- Lasă-o pe foc aproximativ 45 de minute până când linte este gata.
- La jumătatea timpului de gătit, adăugă dovleacul curățat de coajă și tocat. Aproape de final, adăugă ciupercile curățate și tocate. Taie brânza și servește-o alături de linte.

KNORR
PROFESSIONAL
BULION LICHID DE
PEȘTE



Orez în stil spaniol

Ingrediente (10 pers.)

400g biban
400g calmar
350g creveți
150g roșii
100g ardei capia
100 g Knorr Professional Bulion de Pește
100 g pătrunjel
60ml ulei de măsline
750g orez cu bob mare
200g ceapă
56 g usturoi
158g ardei gras roșu
125ml ulei de măsline

Mod de preparare

- Pentru supă, adaugă într-o cratiță sau oală, gătindu-le pentru aproximativ 20 de minute, diferite tipuri de pești cu ulei, pătrunjel, roșii, arderi capia tăiat și 50g de Knorr Professional Bulion Lichid de Pește.
- Extrage bulionul pentru a pregăti orezul și pune deoparte peștele și fructele de mare fierte cu puțin bulion, pentru a le consuma ca un al doilea fel de mâncare.
- Pentru orez, prepară un sofrito din ulei, usturoi, ceapă și ardei gras, toate tocate mărunt. Călește orezul în sofrito, adaugă cealaltă parte a bulionului în timpul călirii și acoperă din abundență cu supa extrasă din cratiță, astfel încât, după 25 de minute de fierbere la foc mic, să fie ca un bulion.

KNORR
PROFESSIONAL
CONCENTRAT DE
LEGUME



Cremă de dovleac cu ceapă la grătar și panceta

Ingrediente (10 pers.)

1,18 kg dovleac
35 g Knorr Professional Concentrat de Legume
500g ceapă
2L apă
10 g zahăr
217 g panceta
50 g Knorr Maizena Amidon de Porumb
500 g ceapă verde
200 ml ulei de floarea soarelui
20g sare
2 g piper negru
100 ml oțet de vin alb
300ml smântână lichidă 35% grăsime

Mod de preparare

- Pe de o parte, curăță dovleacul și taie-l cubulețe și, pe de altă parte, curăță ceapa și taie-o în julienne.
- Într-o cratiță, sotează ceapa, dovleacul și zahărul pentru aproximativ 20 de minute.
- Adaugă 2 litri de apă și Knorr Professional Concentrat de Legume, adu-l la punctul de fierbere și gătește-l încă 15 minute.
- Amestecă cu robotul de bucătărie și trece-l printr-o strecurătoare până obții o cremă fină.
- Dizolvă amidonul de porumb în apă rece, adaugă-l în crema de dovleac și adu-o din nou la punctul de fierbere. Adăugă smântână 35% grăsime.
- Taie panceta fâșii subțiri, călește-le ușor și aranjează-le pe farfurie pentru a se răci înainte să se adauge crema de dovleac.
- Toacă ceapa verde, fierbe-o timp de 2 minute în apă clocotită și apoi prăjește-o pe grătar.

KNORR
PROFESSIONAL
BULION LICHID DE
VITĂ



Orez Carbonero

Ingrediente (10 pers.)

1 ceapă mare
1 ardei roșu
1 ardei verde
400g ceafă
200g coaste de porc proaspete
2 buc pulpe de pui
100g roșii cherry
1 buc ficat de pui
13 buc ciuperci
20 buc fasole albă și verde
4 buc anghinare
700 g orez cu bob mare
Usturoi tocat și patrunjel
150g cârnați de porc
2buc cârnați Chorizo
4 buc cartofi
30 g Knorr Professional Bulion Lichid de Vită

Mod de preparare

- Prăjește ușor carnea condimentată anterior cu ulei de măsline în această ordine: coastă de porc, ceafă și pui.
- Odată rumenită, adaugă ceapa, ardeiul, anghinarea, fasolea, roșiile, fasolea albă, cânatul Chorizo tăiat felii, cânatul de porc tăiat felii și ciupercile. Lasă-le să se prăjească și adaugă apă.
- Când apa începe să fiarbă, adaugă Knorr Professional Bulion Lichid de Vită. Lasă-le să se gătească.
- Odată ce este gata, adaugă ficatul de pui, șofranul, usturoi și pătrunjelul tocate. În acest fel avem pregătit stocul.
- Apoi adaugă cartoful tăiat mărunt, orezul și lasă-le pe foc timp de 12 minute.

KNORR BULION LICHID DE PUI



“Escudella i carn d’olla”

Ingrediente (10 pers.)

500g paste Conchiglie
1Kg cartofi
800g pui
500g năut
500g varză
60 g Knorr Professional Bulion
Lichid de Pui
200g cârnați Butifarra negra
200g cârnați Butifarra blanca
3L apă minerală
31 g sare
800g rasol de vită
300g pesmet
500g carne de vită tocată
150g făină
3uni ouă
56 g usturoi
25 g pătrunjel
75 g semințe de pin

Mod de preparare

- Pune năutul la înmuiat în apă de la robinet la care se adaugă bicarbonat de sodiu cu 12 ore înainte de a începe să îl gătești.
- Aruncă apa și fierbe năutul împreună cu puiul și rasolul de vită. Îndepărtează spuma și, dacă este necesar, mai adaugă apă rece. Lasă-le la fiert aproximativ o oră și pune-le deoparte.
- În timp ce se pregătește bulionul, pregătește chifteluțele, amestecând într-un bol carnea de vită tocată, usturoiul și pătrunjelul.
- Toacă mărunt semințele de pin, adaugă pesmet și ou și amestecă totul până se formează o bilă. Trece-le prin făină și prăjește-le.
- La final, spală frunzele de varză, curăță cartofii și adaugă-i în bulionul de escudella împreună cu paste și cârnații Butifarras negras.
- Lasă-le pe foc o jumătate de oră și adaugă sare și Knorr Professional Bulion Lichid de Pui.

KNORR
PROFESSIONAL
BULION LICHID DE
HOMAR



Paella cu fructe de mare

Ingrediente (10 pers.)

2 buc ceapă
300g ardei gras verde
300g ardei gras roșu
700g roșii proaspete
150 g Knorr Professional Bulion
Lichid de Homar
20 g Knorr Professional Pastă cu
Șofran
1Kg orez Arborio
1Kg midii
3 căței de usturoi
16uni creveți
1,5Kg scoici
800 g calmar tocat

Mod de preparare

- Călește ceapa împreună cu usturoiul și ardeii tăiați în cubulețe.
- Mai târziu adaugă Knorr Professional Pastă cu Șofran, calmarul și prăjește-le puțin. În acest sofrito, adaugă direct Knorr Professional Bulion Lichid de Homar.
- Într-o tigaie separată, deschide scoicile cu puțină apă.
- Adaugă orezul în sofrito și lasă-l deoparte. Odată ce totul este bine încorporat, adaugă apă.
- Lasă tigaia aproximativ 4 minute pe foc și bagă la cuptor la aproximativ 180° pentru aproximativ 15 minute.
- Când mai rămân 5 minute, distribuie midiile, scoicile și creveții în tigaia pentru paella.



Spaghete cu scoici și usturoi

Ingrediente (10 pers.)

900 g spaghetti Knorr
1Kg scoici
260g ardei roșu
25 g Bulion Lichid de Pește
Knorr Professional / 750 ml apă
200 g ceapă verde
30g Knorr Rântaș Alb
20g usturoi pisat
200ml vin alb
50ml ulei de măsline
5g ardei iute

Mod de preparare

- Într-o cratiță, călește ceapa tocată și ardeiul gras la foc mare. Dacă dorești să adăugi o notă picantă, acum este momentul să adăugi câțiva ardei iuți.
- Adăugă scoicile și lasă-le pe foc timp de 4 minute, acoperind cratița. Odată deschise, adaugă Knorr Professional Bulion Lichid de Pește, usturoiul pisat, vinul și puțină apă.
- Combină cu Roux Knorr, adăugându-l direct în sosul care fierbe.
- Gătește spaghettițele până la punctul dorit, scurge-le și amestecă-le cu scoicile și sosul.

KNORR
PROFESSIONAL
CONCENTRAT DE
VITĂ



Cartofi La Rioja

Ingrediente (10 pers.)

2,5Kg cartofi
400 g ceapă
40g Knorr Professional Concentrat de Vită
211 g ardei verde
420 g cârnați Chorizo
600 g coastă de porc proaspătă
100 g făină
40 g Knorr Maizena Amidon de Porumb
300ml ou lichid
2 buc frunze de dafin
33g usturoi
20g Knorr Professional Boia de Ardei Dulce
400ml ulei de măsline
2L apă
300ml vin alb
20g sare

Mod de preparare

- Curăță și spală cartofii și taie-i în felii de 2 cm grosime. Condimentează-le și trece-le prin amidon de porumb și ou și prăjește-le în ulei de măsline. Lasă-le pe hârtie absorbantă.
- Pe de altă parte, taie legumele în bucăți mici și sotează-le în ulei de măsline și adaugă foile de dafin.
- Într-o cratiță separată, pune cârnațul tăiat în bucăți de aproximativ 3-4 cm la prăjit cu vinul alb.
- Când legumele sunt fierte, adaugă cartofii, coasta și boiaua. Adaugă apa împreună cu Knorr Professional Concentrat de Vită și cârnațul care este deja prăjit. Lasă-le pe foc pentru aproximativ 10-15 minute.
- La final, dizolvă amidonul de porumb cu apă rece și adaugă-l în cratiță până se obține densitatea dorită.
- Adaugă sare, dacă este necesar.

**KNORR
PROFESSIONAL
BULION LICHID DE
PUI**



**KNORR
CONCENTRAT DE
CIUPERCI**



Rizoto cu hribi, fire de chili și foccacia

Ingrediente (10 pers.)

600 g orez
200 g hribi
200 g ceapă
100ml vin alb
80g unt
80 ml Knorr Professional Bulion Lichid de Pui
20 g fire de chili
10 g Knorr Concentrat de Ciuperci
200g cremă de brânză
150ml smântână lichidă 35% grăsime

Mod de preparare

- Sotează ceapa în unt până devine sticloasă. Adăugă hribi și prăjește ușor. Adăugă vinul alb și lasă-l să se reducă până când se evaporă alcoolul.
- Adăugă orezul și treptat Knorr Professional Bulion Lichid de Pui în 1,5 L de apă fierbinte până se absoarbe. Când orezul mai are 5 minute de fiert, adăugă crema de brânză și smântâna lichidă pentru a fi mai moale.
- Înainte de servire, lasă orezul să se odihnească și adăugă Knorr Concentrat de Ciuperci diluat în 100 ml de apă fierbinte. Amestecă pentru omogenizare.
- Taie foccacia în jumătate și coace-o la 200 °C timp de 7 minute și las-o deoparte.
- Pune rizotoul deasupra pâinii prăjite și decorează cu fire de chili.

KNORR
PROFESSIONAL
BULION LICHID DE
PUI



Orez cu pipet de prepeliță și zbârciogi

Ingrediente (10 pers.)

120 ml Knorr Professional Bulion Lichid de Pui
600g orez cu bob rotund
800g pipet de prepeliță
350g zbârciogi
380g roșii
400g ceapă
200g ardei roșu
200g ardei verde
40g usturoi
10 g cimbru
10 g rozmarin
15ml ulei de măsline 250ml vin alb

Mod de preparare

- Pregătește un sofrito cu legume și ierburi.
- Adaugă carnea, călește cu mult ulei și adaugă Knorr Professional Bulion Lichid de Pui. Călește cu vin din belșug pentru a elimina o parte din zeama care a fost eliberată și prepară un bulion scurt.
- Adaugă orezul, acoperă-l cu apă și lasă-l să fiarbă timp de 20 min.

KNORR
PROFESSIONAL
BULION LICHID DE
LEGUME



Orez cu scoici, calamar și mazăre mange tout

Ingrediente (10 pers.)

1 kg orez
600 g calamar
400 g piure de mazăre
80 ml Knorr Professional Bulion Lichid de Legume
500g mazăre mange tout
400g ceapă
40g Knorr Sos de Soia
20 buc scoici

Mod de preparare

- Sotează ceapa la foc mic și adaugă ardeul. Adaugă jumătate din sosul de soia și reduce-l.
- Într-o tigaie pentru paella, prăjește o parte din calamar, tăiat foarte mărunț, iar când pierde puțin din apă, adaugă orezul și călește-l încă câteva secunde. Adaugă sofrito gătit anterior și Knorr Professional Bulion Lichid de Legume. Adaugă sare, dacă este necesar. Adaugă restul de sos de soia și pune-le la cuptor pentru a se termina procesul de reducere, la aproximativ 180°C, timp de aproximativ 8 min.
- Pentru a termina, frige scoicile, mazărea mange tout și calamarul tăiat în inele pe un grătar. Pune piureul de mazăre într-o pungă și taie vârful acestuia pentru a putea desena puncte mici. Decorează după bunul plac.
- Aranjează calamarul, mazărea și scoicile. Finalizează cu decor de microplante și flori comestibile.

**KNORR
PROFESSIONAL
BULION LICHID DE
HOMAR**



Orez cremos cu creveți și hribi

Ingrediente (10 pers.)

500g orez
2 buc ardei roșu
2 buc ardei verde
1 buc ceapă
3 buc morcovi
1 buc dovlecel
15 buc creveți
8 buc creveți roșii
220 ml Knorr Professional Bulion
Lichid de Homar
8 buc hribi
8 buc ardei capia
8 buc caței de usturoi
5 buc roșii coapte
Ulei de măsline extravirgin
Piper negru
30 g Knorr Pastă cu Șofran
Foi de dafin

Mod de preparare

- Fierbe apa cu foile de dafin, piper și Knorr Professional Bulion Lichid de Homar. Ține în apă ardeii, îndepărtează pulpa și pune-o deoparte.
- Călește toate legumele, lăsând deoparte ardeiul roșu și un cățel de usturoi pentru mai târziu.
- Curăță creveții și creveții roșii, tocați-i și lasă-i deoparte. Călește carcasele de creveți împreună cu cățelul de usturoi și adaugă totul în bulion, lăsându-le să fiarbă 15 minute.
- Într-o cratiță, rumenește usturoiul cu puțin ulei de măsline extravirgin, adăugând hribii tocați și ardeiul roșu tăiat în cubulețe.
- Adaugă în cratiță Knorr Professional Bulion Lichid de Homar, pulpa de ardei capia, sofrito, sare și Knorr pastă cu șofran. Când începe să fiarbă, adaugă orezul și lasă-l să fiarbă aproximativ 10 min. În continuare adaugă creveții roșii și creveții, adaugă sare după gust și lasă-i să fiarbă aproximativ 8 minute. Se lasă să se odihnească 5 minute și se servește.



File de merluciu în stil galician pe spumă de usturoi și mazăre

Ingrediente (10 pers.)

1,2 Kg file de merluciu
370 g cartofi
30 g Knorr Professional Bulion
Lichid de Homar/ 1 L apă
100 ml lapte
100 ml smântână lichidă 35%
grăsime
100 ml ulei de măsline
55 g usturoi
Knorr Professional Boia de Ardei
Dulce
sare

Mod de preparare

- Prepară cartoful întreg cu coajă. Coace-l, curăță-l și prepară-l cu smântână și lapte. Rumește usturoiul în ulei, adaugă boia fără a se arde și lasă deoparte. Decantează până obții un ulei roșu aprins fără depuneri.
- Pasează cartofii și amestecă-i cu usturoiul până se obține o cremă roșiatică. Strecoară și pune într-un sifon de 1l cu 2 încărcări. Lasă-l la baie-marie.
- Odată ce merluciu a fost porționat și curățat, prepară bulionul de homar și adaugă fileurile de merluciu.
- Fierbe un minut și ia-le de pe foc 5-6 minute în funcție de mărime.
- Adaugă puțină spumă de usturoi la baza, merluciu fiert și decorează cu niște mazăre proaspătă, usturoi și fulgi de sare.



Salată cu prepeliță marinată, varză roșie dulce-acrișoară, migdale și mere

Ingrediente (10 pers.)

5 buc prepeliță
350g ceapă
250g morcovi
200g praz
30 ml Knorr Professional Bulion Lichid de Pui / 1 L apă
500ml oțet Sherry
500ml vin alb
dafin și sare
1 kg varză roșie
25 g stafide
50 g migdale feliate
25 ml vin dulce Pedro Ximenez
110 g măr Granny Smith
100 g microplante
1L ulei de măsline

Mod de preparare

- Rumenește prepelițele și sotează legumele. Adaugă vinul alb și oțetul și lasă-le să se reducă timp de 3 minute.
- Acoperă cu Knorr Professional Bulion Lichid de Pui, respectiv apa și lasă preparatul pe foc timp de 1 oră. Scoate prepelițele și îndepărtează oasele. Strecoară stocul și redu-l la jumătate.
- Toacă varza roșie foarte fin și fierbe în apă clocotită timp de 30 de minute.
- Prepară un soffrito din ceapă, stafide și migdale și adaugă varza roșie. Mai lasă la fiert încă o jumătate de oră, adăugând puțin câte puțin bulionul. Adaugă vinul Pedro Ximenez, redus anterior.
- Bate cu un tel bulionul de pui până începe să facă spumă. Adaugă puțin câte puțin ulei și bulion pentru marinat până se obține textura dorită.
- Adaugă o cantitate mică de varză roșie la bază, deasupra prepeliță și sos, decorând cu microplante.

**KNORR
PROFESSIONAL
CONCENTRAT DE
LEGUME**



Minestrone

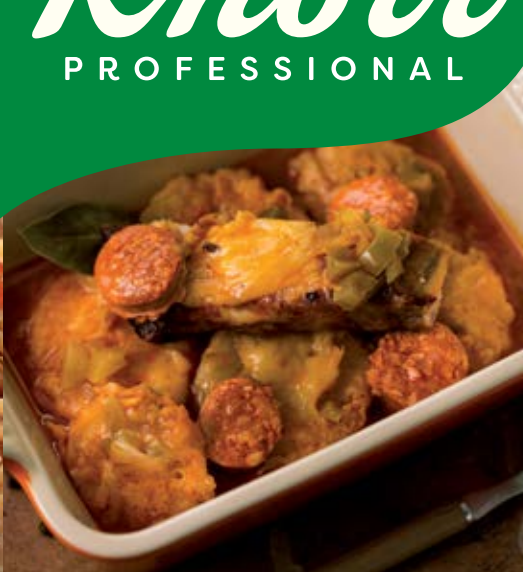
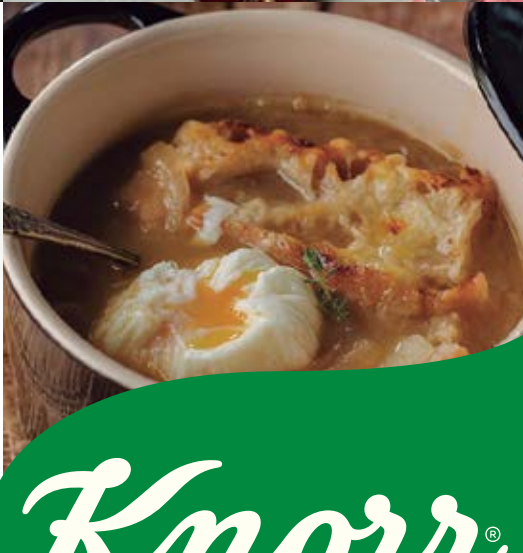
Ingrediente (10 pers.)

1Kg fasole albă fiartă
100g ulei de măsline
500g ceapă
4uni usturoi
120 g Knorr Professional
Concentrat de Legume
250g bacon
500ml vin rosu
5 kg roșii prunișoare
540 g napi
700g morcovi
620g cartofi
500g țelină
500g dovlecel
500g fasole verde
500g macaroane

Mod de preparare

- Călește ceapa, usturoiul și baconul într-o cratiță largă. Baconul poate fi omis pentru a oferi o varianta vegană.
- Adaugă fasolea fiartă, Knorr Professional Concentrat de Legume, 6 litri de apă și vinul roșu.
- Taie toate legumele la o grosime medie, cu excepția dovleceilor, care se vor lăsa până la finalul preparatului, și încorporează-le.
- Lăsați-le pe foc timp de aproximativ 20 de minute.
- Spre finalul procesului de gătit, adaugă dovlecelul tocat și macaroanele și mai fierbe-le 10 minute.
- Servește supa cu ierburi proaspete, precum busuioc, cimbru sau oregano.







Descoperă întreaga gamă de produse pe [ufs.com](https://www.ufs.com)