



Knorr
PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions

Sosuri gata de utilizat.
Rapid, eficient și fără compromisuri.

Gust, textură, eficiență – totul într-un singur pas

Descoperă gama completă de Sosuri Lichide Knorr Professional. Inspiră-te din rețetele noastre și adaugă un plus de eficiență și savoare în bucătăria ta.

Descoperă întreaga gamă de produse pe ufs.com

Sosurile lichide Knorr Professional: startul ideal pentru un serviciu impecabil.

Știm cât de dificil și costisitor poate fi să pregătești zilnic sosuri cu o textură perfectă și un gust constant. Într-o bucătărie aglomerată, fiecare minut contează. De aceea, venim cu o soluție gândită special pentru tine: 4 sosuri lichide, moderne și versatile, create pentru a-ți ușura munca și a-ți susține creativitatea.

Le poți folosi direct, în preparate reci sau calde, în nenumărate combinații.



BENEFICIILE CHEIE



*Doar încălzești și
servești*

...fie că alegi să le încălzești
într-un vas, la Bain-Marie,
la microunde sau în cuptor



*Calitate
constantă*

Îți oferă rezultate
constante, de fiecare
dată



*Sute de variante,
un singur sos*

Sosuri clasice pentru
preparate autentice



*Textură fină și
cremoasă, potrivită
pentru orice*
preparate reci și aplicații
directe



*Economisește timp
și redu ingrediente
costisitoare*
precum smântâna
sau untul



*Stabil la
Bain-Marie*

Sosurile lichide *Knorr Professional*

Gătește
fără limite



Sos Lichid cu
Ciuperci



Sos Lichid
Demi-Glace



Sos Lichid
Olandez



Sos Lichid de
Brânză

Utilizări ale sosurilor *Knorr Professional*

Gândite pentru a fi integrate cu ușurință în diferite rețete.

APLICAȚII LA RECE

- 1 Folosire directă în preparate precum sandwichuri, burgeri, wrapuri și gustări.
- 2 Ideal pentru a crea compoziții cremoase folosite în sandvișuri sau gustări.
- 3 Folosire directă în sandwichuri, burgeri, wrapuri cu ajutorul unui flacon dozator.
- 4 Folosire directă ca sos dip.



APLICAȚII LA CALD

- 5 Zero risipă de timp: aplicare directă după încălzire.
- 6 Se poate folosi la cuptor pentru gratinare, la grill, la microunde sau la Bain-Marie.

CREAZĂ SOSURI ORIGINALE

- 7 Cobină cu alte ingrediente pentru a personaliza sosurile calde.
- 8 Adaugă Primerba și creează sosuri delicioase, fără preparare termică.



Sugestiile noastre de preparate cu Sosurile Knorr Professional

● Ideal

● Recomandat



	Legume	Ouă	Paste	Pește Copt Prăjit Poșat \ Gătit la abur	Vită și mânzat Copt Prăjit Fiert/ Înăbușit/ Tocană	Vânat Copt Prăjit Fiert/ Înăbușit/ Tocană	Miel Copt Prăjit Fiert/ Înăbușit/ Tocană	Porc Copt Prăjit Fiert/ Înăbușit/ Tocană	Pasăre Copt Prăjit Fiert/ Înăbușit/ Tocană
Sos Lichid Olandez	●	●	●	● ●	●	● ●	●	● ●	● ● ●
Sos Lichid de Brânză	●	●	●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Sos Lichid Demi-Glace					● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●
Sos Lichid de Ciuperci	●	●	●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●



REȚETE *pe gustul tuturor*

Gătitul devine mult mai ușor când ai la îndemână sosuri gata de servit. Cu *Sosurile Lichide Knorr Professional* poți adăuga mai multă varietate în meniu fără bătăi de cap. Descoperă aceste rețete delicioase și găsește-le loc în bucătăria ta!



OUĂ BENEDICT CU Sos Olandez



Ingrediente



Ouă	10 buc
Brioșe englezești (sau chifle)	10 buc
Felii de brânză	10 buc
Felii de șuncă	10 buc
Oțet	30 ml
Sare și piper	50 g
Mix de salată	60 g
Knorr Professional Sos Olandez 1 L	400 ml



Mod de preparare

1. Încălzește sosul:

- Pune Knorr Sos Olandez 1 L într-o șoteuză.
- Încălzește-l la foc mic, amestecând continuu, fără să-l lași să fiarbă.

2. Poșează ouăle:

- Umple o cratiță cu apă și adaugă puțin oțet.
- Adu apa la punctul de fierbere, apoi redu focul.
- Sparge ouăle cu grijă și gătește-le 3-4 minute, până când albușul este ferm, dar gălbenușul rămâne moale.
- Scoate ouăle cu o spumieră și repetă procesul pentru toate cele 10 ouă.

3. Pregătește brioșele și șunca:

- Taie brioșele englezești în jumătate și prăjește-le până devin aurii.
- Prăjește feliile de șuncă într-o tigaie până devin crocante.

4. Asamblează ouăle Benedict:

- Așază câte o felie de șuncă și, opțional, o felie de brânză pe fiecare jumătate de brioșă prăjită.
- Pune câte un ou poșat deasupra fiecărei felii de șuncă.
- Toarnă sosul olandez cald peste ouă.
- Asezonează cu sare și piper după gust.
- Decorează cu amestec de salată.

FILE DE COD CU *Sos* *Beurre Blanc*



Ingrediente



File cod	2 kg
Sare	80 g
Piper	60 g
Ulei de măsline	300 ml
Vârfuri de sparanghel	600 g
Cartofi mici	300 g

PENTRU SOSUL BEURRE BLANC:

<i>Knorr Professional</i>	800 ml
<i>Sos Olandez 1L</i>	
Vin alb sec	200 ml
Oțet de vin alb	40 ml
Ceapă șalotă mică, tocată fin	300 g



Mod de preparare

1. Prepararea peștelui:

- Condimentează fileurile de cod cu sare și piper.
- Încălzește uleiul de măsline într-o tigaie mare, la foc mediu-mare.
- Gătește fileurile de pește timp de 3-4 minute pe fiecare parte, până devin aurii și bine făcute.
- Ia-le de pe foc și păstrează-le calde.

2. Prepararea sosului beurre blanc:

- Într-o cratiță mică, combină vinul alb, oțetul de vin alb și ceapa șalotă tocată fin.
- Adu amestecul la fierbere și lasă-l să se reducă la jumătate.
- Adaugă Knorr Sos Olandez 1 L.
- Potrivește gustul cu sare și piper, după preferință.
- Blanșează vârfurile de sparanghel până devin al dente.
- Fierbe cartofii mici până sunt fragezi.

3. Montarea farfuriei:

- Așază bucățile de cod, vârfurile de sparanghel și cartofii pe o farfurie.
- Toarnă deasupra sosul beurre blanc fierbinte.

COD CU SPUMĂ DE Sos Olandez



Ingrediente



Bucăți de file de cod	10 buc
Broccoli baby	10 buc
Morcovi baby	20 buc
Knorr Professional Sos Olandez 1 L	400 ml
Ulei de măsline	300 ml
Sifon pentru spumă (sifon de bucătărie)	1 buc
Capsule pentru sifon (de obicei cu gaz N ₂ O)	3 buc
Căței de usturoi	10 buc
Crenguță de cimbru proaspăt	10 buc



Mod de preparare

1. Pregătirea legumelor:

- Fierbe legumele (broccoli baby și morcovi baby) și răcește-le rapid în apă cu gheață.
- Pune-le deoparte.

2. Pregătirea peștelui:

- Condimentează bucățile de cod cu sare și piper, după gust.
- Pune fiecare bucată de cod într-o pungă de vidat, împreună cu: un cățel de usturoi, o crenguță de cimbru, o crenguță de rozmarin, lingură de ulei de măsline.
- Sigilează pungile la vid.

3. Gătirea sous-vide:

- Preîncălzește aparatul sous-vide la 50 °C.
- Introdu pungile cu cod în apă și gătește-le timp de 30-40 de minute.
- După gătire, scoate codul din pungi și tamponează-l ușor cu hârtie de bucătărie.

4. Prepararea spumei de sos olandez:

- Umple sifonul până la jumătate cu Knorr Sos Olandez 1 L.
- Închide sifonul și încarcă-l cu două capsule de gaz (N₂O).
- Verifică textura spumei – trebuie să fie fină și aerată.

5. Montajul farfuriei:

- Așază legumele blanșate ca bază pe farfurie.
- Pune bucata de cod deasupra.
- Adaugă spuma de sos olandez peste pește.

SANDVIȘ CU PASTRAMĂ ȘI *Sos Gouda*



Ingrediente



Felii de pâine	20 buc
Pastramă	1,8 kg
Castraveți murați	300 g
Salată verde	400 g
<i>Knorr Professional Sos Lichid de Brânză 1L</i>	600 ml



Mod de preparare

1. Prepararea sosului Gouda:

- Toarnă Knorr Sos Lichid de Bânză 1 L într-un flacon pentru sosuri direct din ambalaj.
- Lasă-l la temperatura camerei până la utilizare.

2. Asamblarea sandvișurilor:

- Prăjește ușor feliile de pâine.
- Așază un strat de salată pe fiecare felie.
- Adaugă felii de pastramă.
- Intercalează castraveții murați între feliile de pastramă.
- Folosind flaconul pentru sosuri, adaugă sosul Gouda între straturile de pastramă, după gust.

MUSCHI DE VITĂ CU *Sos Bearnaise*



Ingrediente

10
porții

Mușchi de vită	200 g
Morcovi baby	10 buc
Sparanghel verde	10 buc
Fasole verde (mini păstăi)	10 buc
Roșii cherry	10 buc
Knorr Professional Sos Olandez 1 L	600 ml
Vin alb	150 ml
Oțet	15 ml
Ceapă șalotă	20 g
Frunze de tarhon	30 g



Mod de preparare

1. Pregătirea legumelor:

- Spală și opărește legumele (mini morcovi, sparanghel, fasole verde, roșii cherry), apoi răcește-le rapid în apă cu gheață.
- Încălzește o tigaie sau o plită mare cu puțin ulei de măsline.
- Sotează legumele până devin fragede și ușor rumenite.
- Condimentează cu sare și piper după gust. Pune-le deoparte.

2. Gătirea mușchiului de vită:

- Lasă medaliioanele de mușchi de vită să ajungă la temperatura camerei.
- Încălzește plita la foc mare cu puțin ulei de măsline.
- Condimentează carnea cu sare și piper după gust.
- Gătește medaliioanele timp de aproximativ 2-3 minute pe fiecare parte pentru un grad de coacere mediu. Lasă carnea să se odihnească câteva minute înainte de servire.

3. Prepararea sosului Béarnaise:

- Într-o sotează pregătește reducția de tarhon cu puțină apă, vin alb, oțet, ceapă șalotă și frunze de tarhon. Redu cantitatea la jumătate.
- Încălzește Knorr Sos Olandez 1 L într-un vas mic, amestecând continuu, fără a-l lăsa să fiarbă. Strecoara reducția de tarhon peste sosul olandez și adaugă frunze de tarhon tocate fin. Amestecă pentru omogenizare.

4. Montarea farfuriei:

- Așază medaliioanele de mușchi de vită pe farfurie.
- Adaugă legumele sotate alături.
- Toarnă sosul Béarnaise peste carne sau servește-l separat.

LASAGNA CU *Sos de Brânză*



Ingrediente



PENTRU SOSUL BOLOGNESE:

Carne tocată de vită	2 kg
Ceapă tocată	300 g
Căței de usturoi tocați	100 g
Morcov tocat	200 g
Knorr Sos de Roșii 3kg	85 g
Knorr Pastă de Tomate 800g	25 g
Vin roșu	100 ml
Sare, piper și oregano (după gust)	50 g
Ulei de măsline	150 ml

PENTRU SOSUL DE BRÂNZĂ:

Knorr Professional Sos Lichid de Brânză 1L	1 l
Smântână lichidă	500 ml

PENTRU LASAGNA:

Knorr Professional Foi de Lasagna	5 buc
Brânză mozzarella rasă	800 g
Brânză parmezan rasă	400 g



Mod de preparare

1. Prepararea sosului Bolognese:

- Într-o tigaie mare, încălzește puțin ulei de măsline și călește ceapa, usturoiul și morcovul până devin moi.
- Adaugă carnea tocată și gătește până se rumenește.
- Pregătește sosul de roșii din Knorr Professional Sos de Roșii 3 kg, Knorr Professional Pastă de Tomate și 600 ml apă, când este gata, incorporează în amestecul de carne și adaugă vinul roșu.
- Condimentează cu sare, piper și oregano.
- Fierbe la foc mic timp de aproximativ 30 de minute.

2. Prepararea sosului de brânză:

- Încălzește Knorr Sos Lichid de Brânză 1 L într-o cratiță mică, adaugă smântâna lichidă amestecând continuu. Fierbe până se omogenizează.

3. Asamblarea lasagnei:

- Preîncălzește cuptorul la 180 °C.
- Într-un vas termorezistent, pune un strat de sos Bolognese pe fund.
- Așază un strat de foi de lasagna peste sos.
- Adaugă un strat de sos de brânză și presară brânză mozzarella.
- Repetă straturile până termini ingredientele, având grijă ca ultimul strat să fie de sos de brânză și parmezan ras.

4. Coacerea:

- Coace lasagna timp de 30-40 de minute sau până când este rumenită și apar bule pe suprafața ei.
- Las-o la odihnit câteva minute înainte de servire.

GNOCCHI CU Sos Gouda și trufe



Ingrediente



Cartofi	1 kg
Făină	200 g
Ou	1 buc
Sare	30 g
Knorr Sos Lichid de Brânză 1 L	2 l
Ulei de trufe	100 ml
Trufă (rasă sau tocată fin)	40 g



Mod de preparare

1. Prepararea gnocchi-urilor:

- Fierbe cartofii în coajă, în apă cu sare, până devin fragezi.
- Curăță-i de coajă și pasează-i cu un zdrobitor sau printr-o sită fină.
- Adaugă făina, oul și un praf de sare. Amestecă până obții un aluat omogen.
- Formează rulouri din aluat și taie-le în bucăți mici.
- Marchează fiecare gnocchi cu o furculiță pentru a obține forma tradițională.
- Fierbe gnocchi în apă clocotită cu sare până se ridică la suprafață.
- Scoate și pune deoparte.

2. Prepararea sosului Gouda:

- Încălzește Knorr Sos Lichid de Brânză 1 L într-o cratiță mică, amestecând continuu.

3. Montarea și coacerea:

- Așază gnocchi într-un vas termorezistent și acoperă cu sosul de brânză.
- Coace la 200 °C timp de 20-30 de minute, până când suprafața devine aurie.
- Stropește cu puțin ulei de trufe.
- Adaugă câteva felii subțiri de trufă.
- Decorează cu microplante.

MUSCHI DE VITĂ CU *Sos Demi-Glace*



Ingrediente



Mușchi de vită	2 kg
Sare și piper negru	60 g
Ulei de măsline	100 ml
Unt	300 g
Căței de usturoi zdrobiți	6 buc
Cimbru crenguță	1 buc
<i>Knorr Sos Lichid Demi Glace 1 L</i>	400 ml
Mazăre crocantă	200 g
Sparanghel verde	10 buc
Broccoli	1 buc
Morcovi baby	10 buc



Mod de preparare

1. Pregătirea mușchiului de vită:

- Taie mușchiul de vită în porții și azonează-l cu sare și piper negru.
- Într-o tigaie mare, încălzește uleiul de măsline la foc mediu-mare.
- Adaugă mușchiul și rumenește-l pe toate părțile până când este bine sigilat.
- Redu focul la mediu, adaugă untul, căței de usturoi și cimbrul crenguță. Gătește mușchiul, stropește-l cu untul topit și sucurile din tigaie.

2. Pregătirea sosului demi-glace:

- Într-o cratiță mică, încălzește Knorr Sos Demi Glace 1 L.

3. Gătirea legumelor:

- Într-o altă tigaie, încălzește puțin ulei de măsline la foc mediu.
- Adaugă morcovii și gătește-i timp de aproximativ 5 minute.
- Adaugă broccoli, păstăile de mazăre și sparanghelul verde. Gătește totul împreună încă aproximativ 10 minute, până când legumele sunt fragede, dar crocante.
- Azonează cu sare și piper după gust.

4. Decor:

- După ce mușchiul este gătit, scoate-l din tigaie și lasă-l să se odihnească câteva minute.
- Servește medallioanele de mușchi de vită cu legume și toarnă sosul Demi-Glace deasupra.

SOMON ÎN Sos de Piper verde



Ingrediente



File de somon	10 buc
Unt	250 g
Ceapă	450 g
Knorr Sos Lichid Demi Glace 1 L	600 ml
Piper verde murat	25 g
Suc de portocale	50 ml
Broccoli baby	400 g
Roșii cherry	30 buc
Ceapă verde proaspătă sau chives	30 g



Mod de preparare

1. Gătirea somonului:

- Într-o tigaie mare, topește untul și călește ceapa tocată până devine aurie.
- Asezonează bucățile de somon cu sare și piper, apoi adaugă-le în tigaie. Gătește-le câteva minute pe fiecare parte, până sunt bine făcute.
- Scoate somonul din tigaie și păstrează-l deoparte.

2. Prepararea sosului:

- În aceeași tigaie, adaugă Knorr Sos Demi Glace 1 L.
- Adaugă boabe de piper verde murat, sucul de portocale și gătește câteva minute pentru ca aromele să se combine.

3. Gătirea legumelor:

- Fierbe broccoli baby până devine fraged și crocant.
- Prăjește roșiile cherry până când coaja începe să se desprindă ușor.

4. Decor

- Așază broccoli baby pe farfurie, formând un pat pentru somon.
- Pune bucata de somon deasupra și toarnă sosul peste.
- Adaugă roșiile cherry și decorează cu ceapă verde proaspătă.

RULADĂ DE CARNE CU *Sos de Ciuperci*



Ingrediente



Mușchi de porc	2,5 kg
Ciuperci proaspete	300 g
Cartofi mici	400 g
Ulei de măsline	200 ml
Sare	50 g
Piper negru	50 g
Ceapă verde proaspătă (sau chives)	100 g
<i>Knorr Sos Lichid de Ciuperci 1 L</i>	600 ml



Mod de preparare

1. Pregătirea mușchiului de porc:

- Asezonează mușchiul de porc cu sare și piper.
- Încălzește uleiul de măsline într-o tigaie la foc mediu-mare.
- Rumenește mușchiul pe toate părțile, apoi scoate-l din tigaie.
- Coace-l în cuptor la 180°C până când este bine gătit.

2. Prepararea sosului de ciuperci:

- Într-o cratiță mică, încălzește Knorr Sos Lichid de Ciuperci 1 L.
- Fierbe cartofi, apoi taie-i în jumătăți.

3. Decor:

- Taie mușchiul de porc în felii și așază-le pe farfurie.
- Toarnă sosul de ciuperci deasupra.
- Sotează ciupercile proaspete tăiate în sferturi și adaugă-le în farfurie.
- Decorează cu ceapă verde proaspătă tocată.



#Pregătiți pentru viitor

www.unileverfoodsolutions.ro

chefs.ro@unilever.com