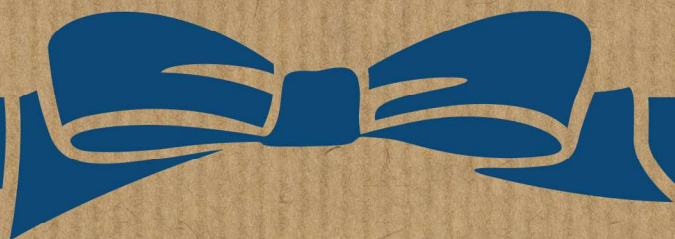


**RETETE DELICIOASE
,
PENTRU CHEFI OCUPAȚI
,
DE LA**

HELLMANN'S®
EST.1913



BUCĂTARIA COREANĂ

Aripioare de pui În stil asiatic

Imprezionează-ți oaspeții cu acest mix de arome americane și coreene.

Sosul de maioneză Hellmann's Real combinat cu sosul Chilli & Soia Knorr reușește să ofere unicitate acestui preparat semnătură al Americii.



DIFICULTATE PREPARARE

Ingrediente

Pentru pui

3kg	Aripioare de pui
30g	Knorr Sos Chili&Soia
0.5l	Hellmann's Sos de Maioneză Real
2g	Fulgi de chili
1 lime	Suc și răzătură coajă de lime
60ml	Sos de soia
3 căței	Usturoi
2cm	Ghimbir, ras
30g	Ceapă, tocată
10g	Zahăr brun
	Knorr Deep Smoke după gust
	Sare și piper după gust

Pentru dip-ul ranch

160g	Hellmann's Sos de Maioneză Real
100ml	Smântână
80ml	Lapte bătut
20ml	Oțet din vin alb
10ml	Zeamă de lămâie
5ml	Knorr Sos Worcester
2g	Pătrunjel, tocat
4g	Ceapă verde, tocată
5g	Usturoi, pastă
5g	Muștar
2g	Zahăr brun
	Sare și piper după gust

Pentru dip-ul cu ghimbir și lime

350ml	Hellmann's Real Mayonnaise
5g	Ginger
10ml	Lime
2g	Răzătură coajă de lime
2g	Zahăr
1g	Fulgi de chili
	Sare și piper după gust

Pentru sosul de cheddar și usturoi

200ml	Hellmann's Sos de Maioneză Real
180g	Cașcaval cheddar
5g	Usturoi, pastă
10ml	Suc de lămâie
5g	Muștar Dijon

Garnituri & Decor

Porumb copt, roșii cherry, năsturel, semințe de susan prăjite.

Mod de preparare

1 Aripioarele de pui

- Pentru pregătirea marinadei, blenduiește toate ingredientele cu sosul de maioneză Hellmann's Real până obții o consistență omogenă.
- Adaugă aripioarele în marinadă, acoperă și lasă-le peste noapte la frigider.
- Unge și preîncălzește tigaia grill.
- Unge aripioarele cu marinada, și frigeți până se frăgezesc.

2 Dip-urile

- Amestecă ingredientele pentru fiecare dintre cele 3 dip-uri.

3 Servirea

- Servește puiul fript cu năsturel proaspăt, cu cele 3 dip-uri și o selecție de garnituri.



Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Folosește containere separate pentru fiecare dip.
- Scoate năsturelul și împachetează roșiile și porumbul separat.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BUCĂTĂRIA COREANĂ

Hot Dog Vegan cu Kimchi

Transformă un clasic preparat de fast-food într-o explozie de arome umami, doar cu ingrediente vegane. Cu ajutorul Sosului de Maioneză Vegan de la Hellmann's, această combinație deosebită pune în echilibru bucătăria americană cu cea coreană.



Ingrediente

Pentru hot dog

10 buc	The Vegetarian Butcher NoHotDog
10 buc	Chifle hotdog
100g	Muștar
300g	Kimchi
20g	Ceapă verde, tocată
10g	Semințe de susan
	Năsturel pentru a garnisi
	Sare și piper după gust
	Ulei de măsline pentru fript

Sosuri

Sos cheddar cu usturoi

200ml	Hellmann's Sos de Maioneză Vegan
180g	Cașcaval Cheddar vegan
40g	Ceapă verde
5ml	Zeamă de lămâie
2g	Pudră de usturoi
	Sare și piper după gust

Sos de maioneză sriracha

340ml	Hellmann's Sos de Maioneză Vegan
60g	Hellmann's Sos Salsa Lute One Hand
2g	Răzătură coajă de lime

Mod de preparare

1 Hot dog

- Frigeți NoHotDog pe grătar pentru 5-7 minute (dacă produsul este decongelat) sau pentru 7-10 minute (dacă produsul este congelat).
- Pentru prepararea sosului sriracha, amestecă Sosul de Maioneză Vegan Hellmann's, răzătura de lime și Sosul Salsa Lute Hellmann's.
- Pentru prepararea sosului cheddar, blânduiește Sosul de Maioneză Vegan Hellmann's cu cașcavalul cheddar vegan, ceapa verde, zeama de lime și usturoiul pudră până obții un sos omogen. Transferă sosul în recipiente pentru dozare.
- Strobește chiflele cu puțin ulei de măsline și frige pe grătar.

2 Servire

- Pentru asamblare, întinde niște muștar pe chiflele fripte, adaugă NoHotDog și kimchi.
- Pentru servire, adaugă sosurile împreună cu ceapă verde, semințe de susan și năsturel.



Delivery and takeaway tips:

- Folosește containere separate pentru fiecare sos.
- Împachetează kimchi separat pentru ca chiflele să nu se umezească și exclude năsturelul.
- Te-ai gândit să le oferi clienților tăi instrucțiuni pentru montarea preparatelor?



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BUCĂTĂRIA SPANIOLĂ

Pui Chimichurri

Încearcă un nou preparat cu origini spaniole. Aceste senzaționale frigărui de pui combină Sosul de Maioneză Hellmann's Real cu chimichurri și ardei padron.



Ingrediente

Pentru pui

600g	File de pui
400ml	Hellmann's Sos de Maioneză Real
15g	Usturoi, pisat
20g	Pătrunjel, tocat
10g	Oregano, tocat
30ml	Ulei de măsline
30ml	Oțet din vin roșu
2 buc	Chili roșu
30 buc	Ardei padron
5g	Sare după gust
	Bucăți de lime
	Flori comestibile pentru a garnisi

Mod de preparare

1 Frigăruile de pui

- Prepară marianda Chimichurri: amestecă jumătate din cantitatea de maioneză cu jumătatea din cantitatea celorlalte ingrediente, cu excepția ardeilor padron, bucăților de lime și a cantității de sare.
- Adaugă bucățile de pui în marinadă, acoperă și refrigerează peste noapte.
- Aranjează bucățile de pui și ardeiul padron pe frigărui, presară sare și frige pe grătar până se frăgezesc.

2 Sosul

- Blenduiește sosul de maioneză cu restul celorlalte ingrediente până obții o consistență omogenă.

3 Servirea

- Montează frigăruile de pui pe un platou împreună cu sosul și felii de lime și garnitește cu florile comestibile.

Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Folosește un container pentru sos.
- Asigură-te că nu incluzi și florile, deoarece acestea se pot ofili în timpul livrării.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

PREPARATE CARE ÎNCÂNTĂ SIMȚURILE

Creveți cu Cartofi

Încearcă o nouă rețetă cu creveți
și încântă simțurile oaspeților tăi.
Acest preparat face echipă perfectă
cu deliciosul sos de maioneză
Hellmann's Real combinat cu pesto și
mozzarella.



Ingrediente

Pentru creveți

750g	Creveți, decorticați
15ml	Zeamă de lămâie
5g	Sare
1g	Piper negru
35g	Amidon de cartof
35g	Făină de orez
70g	Făină
35g	Praf de copt
2g	Usturoi pudră
2g	Ceapă pudră
2g	Chimion pudră
6 buc	Ou
1.5kg	Cartofi prăjiți
700ml	Sos brun

Sos de maioneză cu pesto

275ml Sos de Maioneză Hellmann's Real

30g	Mozzarella
40g	Busuioc
15g	Parmezan
20g	Semințe de pin
2g	Usturoi
2ml	Zeamă de lămâie
	Sare și piper după gust

Pentru decor

1 buc	Chili roșu tocat
	Năsturel

Mod de preparare

1 Poutine

- Pregătește creveții: condimentează cu sare, piper și lămâie.
- Amestecă restul ingredientelor uscate și trece creveții prin compoziție. Înmoaie creveții în oul bătut și trece-i din nou prin amestecul uscat.
- Prăjește creveții până devin crocanți și maronii.
- Prepară sosul brun. Sfatul bucătarului: pentru eficiență și gust constant, recomandăm Knorr Sos Brun Spaniol.
- Prăjește cartofii și adaugă sosul brun.

2 Sosul

- Blenduiește toate ingredientele până obții un sos omogen.

2 Servirea

- Montează creveții și cartofii și garnisește cu sos pesto.

Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Folosește containere separate pentru sosul brun și pesto.
- Folosește un ambalaj adecvat pentru a păstra textura crocantă a creveților și cartofilor.
- Te-ai gândit să le oferi clienților tăi instrucțiuni pentru montarea preparatelor?



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BUCĂTĂRIA GERMANĂ

Flammkuchen cu Ardei Gras & Brânză de Capră

Adaugă o notă diferită acestui clasic preparat de origine germană! Acest fel de mâncare tradițional german va deveni cu siguranță favoritul oaspeților, perfect pentru casual dining, pub-uri sau pentru takeaway.



Ingrediente

Pentru bază

Aluat Flammkuchen, întins subțire
Ulei de măsline

Pentru sosul de usturoi

360ml Hellmann's Sos de Maioneză Real

5g Usturoi, pisat
10g Arpagic, tocat
5ml Zeamă de lămâie
40g Smântână
Piper negru după gust

Pentru topping

300g Ardei gras roșu și galben, tăiat subțire
200g Ceapă roșie, inele
250g Brânză de capră, sfărâmată
150g Năsturel
30g Semințe de pin
30g Ceapă verde
Flori comestibile pentru a garnisi

Mod de preparare

1 Flammkuchen-ul

- Preîncălzește cuptorul la 250°C.
- Pentru topping: amestecă Sosul de Maioneză Hellmann's Real cu restul ingredientelor.
- Întinde aluatul și adaugă uniform sosul preparat anterior, lăsând 1 cm de margine fără sos.
- Adaugă ardeiul, inelele de ceapă și brânza de capră și coace pentru 6-8 minute până devine crocant. Stropește cu ulei de măsline.

2 Servirea

- Porționează și garnisește cu semințe de pin, ceapă verde, năsturel și flori comestibile.

3 Sfatul bucătarului

- Înlocuiește aluatul Flammkuchen cu aluat flatbread, pentru o textură diferită.
- Pentru clienții vegani, folosește Sosul de Maioneză Vegan Hellmann's și alternative vegane la brânză și smântână.



Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Asigură-te că nu incluzi și florile, deoarece acestea se pot ofili în timpul livrării.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

GUSTĂRI

Toast cu Avocado și Somon

Oferiți o experiență unică oaspeților în mai puțin de 10 minute cu aceste delicii încântătoare. Perfecte ca aperitiv pentru un restaurant sau ca un preparat de bază al unei cafenele. Acest preparat reprezintă un trend în casual dining atât în SUA, cât și în alte țări.



Ingrediente

140g	Avocado
1g	Răzătură coajă de lime
12ml	Zeamă de lime
8g	Mărar, tocat
15g	Hellmann's Muștar
230ml	Hellmann's Sos de Maioneză Real
10pcs	Pâine integrală
600g	Somon afumat, feliat
50g	Andivă creață
10 buc	Ouă de prepeliță, poșate
2 buc	Castraveți mici, feliați fin
5g	Mărar
10g	Icre de pește
10g	Fenicul
	Ulei de măsline extra virgin
	Sare de mare și piper

Mod de preparare

1 Topping-ul

- Combină Sosul de Maioneză Hellmann's Real, avocado pisat, muștarul, zeama, răzătura de lime, respectiv mărarul tocat și amestecă bine.

2 Asamblarea

- Prăjește pâinea și unge feliile cu topping-ul preparat anterior.
- Adaugă somon afumat, felii de castravete, icre, ouă poșate, mărar și frunze de andivă creață.

3 Servirea

- Stropește cu ulei de măsline, condimentează după gust și garnisește cu fenicul.



Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Asigură-te că nu incluzi și frunzele de andivă creață, deoarece acestea se pot ofili în timpul livrării.
- Poți lua în considerare și ambalarea toppingului într-un recipient separat.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

TEHNICI DE GRATINARE

Midii Gratinat

Fructele de mare gratinate au fost populare dintotdeauna, dar este timpul pentru o îmbunătățire. Folosirea Sosului de Maioneză Hellmann's Real creează un topping mai cremos și mai bogat, îmbunătățind experiența de a mânca midii și, în același timp, asigurând preparatului un aspect rumenit care încântă privirea.



Ingrediente

4kg	Midii proaspete
	Apă, mirepoix & buchet garni
600ml	Hellmann's Sos de Maioneză Real
20g	Pătrunjel, tocat
30g	Usturoi, pisat
5g	Răzătură coajă de lămâie
110ml	Zeamă de lămâie
2g	Piper negru
5g	Chili roșu
100g	Unt, topit
120g	Pesmet
	Felii de lămâie pentru servire
	Năsturel și hasmațuki pentru garnisire

Mod de preparare

1 Mmidiile

- Pregătește midiile în apă împreună cu amestecul mirepoix și buchețul garni, eliminând scoicile care sunt goale sau care nu se deschid.
- Pentru topping: amestecă Sosul de Maioneză Hellmann's Real cu pătrunjelul tocat, usturoi, răzătura de lămâie, jumătate din zeama de lămâie, piperul nergu și chili roșu.
- Aranjează midiile într-o tigaie din fontă. Unge cu unt topit și apoi adaugă în fiecare scoică zeama de lămâie rămasă, sare și piper.
- Adaugă pe fiecare midie topping-ul de maioneză și presară pesmet, adaugă tigaia într-un salamander și frăgezește midiile până de vin maronii.

2 Servirea

- Garnisește cu năsturel și hasmațuki și servește cu felii de lămâie.



Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Asigură-te că nu incluzi frunzele de năsturel și hasmațuki, deoarece acestea se pot ofili în timpul livrării.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

TEHNICI DE GRATINARE

File de Somon În Crustă de Ierburi și Muștar

Sosul de Maioneză Hellmann's Real adaugă un plus de suculență acestui preparat clasic și creează un topping cremos, stabil la căldură, care nu va aluneca ca crema de brânză, culminând cu un finisaj arămiu deosebit.



DIFICULTATE PREPARARE

Ingrediente

Pentru somon

1.2kg File de somon, feliat în 10 porții
40ml Zeamă de lămâie
Sare și piper

300ml Hellmann's Sos de Maioneză Real

60ml Hellmann's Dressing Miere și Muștar

20g Tarhon, tocat
2g Piper negru
100g Parmezan
60g Pesmet Panko
10g Usturoi

Pentru legume

600g Asparagus
600g Morcovi
200g Ceapă
60g Unt
150g Năsturel
400ml Hellmann's Vinaigrette Citrus
Sare și piper

Mod de preparare

1 Somonul

- Condimentează cele 10 bucăți de somon cu sare, piper, zeamă de lămâie și așează-le pe o tavă.
- Amestecă Hellmann's Sos de Maioneză Real cu Hellmann's Dressing Miere și Muștar, tarhon, parmezan ras, piper negru și usturoi. Amestecă bine și aplică uniform compoziția pe somon.
- Presară pesmet și mai mult parmezan.
- Coace la 200°C până la gătit complet și capătă o crusta maronie.
- Sotează legumele în unt și condimentează.

2 Servirea

- Montează legumele și adaugă somonul. Garniștește cu năsturel.
- Stropiște cu Hellmann's Vinaigrette Citrus.



Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Împachetează peștele, legumele și vinegreta separat.
- Asigură-te că nu incluzi frunzele de năsturel deoarece acestea se pot ofili în timpul livrării.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BUCĂTĂRIA ORIENTULUI MIJLOCIU

Humus Afumat

Humusul este mereu la modă. Acest dip vegan din Orientul Mijlociu care a pornit ca un trend a devenit acum un preparat de bază sănătos care poate fi servit alături de legume și pâine, sau ca dip. Pentru a obține o textură mai netedă și mai cremoasă, adaugă Hellmann's Sos de Maioneză Vegan și potențază aroma și culoarea cu boia de ardei dulce.



Ingrediente

150ml	Hellmann's Sos de Maioneză Vegan
250g	Năut
10g	Knorr Arome Intense Deep Smoke
3g	Cumin pudră
1g	Usturoi pudră
5ml	Zeamă de lămâie
	Sare, după gust
30ml	Ulei de măsline
100g	Năut prăjit
2g	Knorr Boia de Ardei Dulce
100g	Ridiche, tăiată subțire
	Flori comestibile și năsturel, pentru a garnisi

Pentru felile de pâine

270g	Aluat Flammkuchen
45ml	Ulei de măsline
300g	Cașcaval vegan
45g	Rozmarin
	Sare și piper, după gust

Mod de preparare

1 Humusul

- Blenduiește năutul, usturoiul pudră, Knorr Deep Smoke, zeama de lămâie, pudra de cumin și sarea până devin omogene. Adaugă Hellmann's Sos de Maioneză Vegan și blenduiește din nou.
- Pentru triunghiurile Flammkuchen : unge aluatul cu ulei de măsline. Adaugă cașcaval vegam sfărâmat, rozmarin și condimente. Cocace la 250°C până devine crocant.

2 Servirea

- Montează humusul cu ulei de măsline, ridiche, câteva boabe de năut prăjite, Knorr Boia de Ardei Dulce, flori comestibile și năsturel. Serviți alături de triunghiuri Flammkuchen.



Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Împachetează humusul separat de topping și Flammkuchen.
- Asigură-te că nu incluzi florile și frunzele de năsturel deoarece acestea se pot ofili în timpul livrării.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

BUCĂTĂRIA JAPONEZĂ

Clătită cu legume în stil japonez

Aliniază-ți meniul trendurilor emergente cu acest preparat simplu din Japonia. Rapid și simplu de preparat, acest preparat abundă în arome umami, însoțite de textura cremoasă a Sosului de Maioneză Hellmann's Real și a uleiului de susan.



Ingrediente

315g	Făină
3g	Sare
3g	Zahăr
3g	Praf de copt
440ml	Supă de legume (pregătită cu 10g Knorr Bulion Lichid de Legume și 10g Knorr Roast Umami)
10 buc	Ouă
1.5kg	Varză tocată
300g	Ciuperci urechi de lemn
	Ulei pentru gătit
300ml	Hellmann's Sos de Maioneză Real
10ml	Ulei de susan
300ml	Hellmann's Sos Barbecue
30ml	Knorr Sos Teriyaki

Pentru topping

100g	Ghimbir murat
	Amestec de nori, semințe de susan negru și alb
100g	Ciuperci Enoki
100g	Verdețuri
	Năsturel

Mod de preparare

1 Okonomiyaki (clătită în stil japonez)

- Prepară aluatul okonomiyaki combinând pentru început ingredientele uscate.
- Adaugă supa de legume și ouăle și amestecă bine.
- Încorporează varza tocată și urechile de lemn.
- Preîncălzește și unge tigaia.
- Adaugă o parte din compoziție în tigaie pentru a forma o clătită. Gătește ambele părți pentru 2-4 minute fiecare.
- Pentru a prepara sosul de maioneză cu susan: combină Sosul de Maioneză Hellmann's Real, uleiul de susan, Sosul Barbecue Hellmann's și Sosul Teriyaki Knorr. Amestecă bine și transferă într-un recipient de dozare.

2 Servirea

- Pentru a garnisi, adaugă ghimbir, semințe de susan, ciuperci, verdețuri și năsturel.



Sfaturi pentru livrare și takeaway

- Împachetează toate sosurile și topping urile separat.
- Asigură-te că nu incluzi verdețurile și frunzele de năsturel deoarece acestea se pot ofili în timpul livrării.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

HELLMANN'S®
EST.1913

