



Rețete 2017

Knorr Bulioane, secretul preparatelor savuroase





Află cum poți obține rețete savuroase cu un gust constant.

SOLUȚIA COMPLETĂ PENTRU PREPARATELE TALE!



Knorr Concentrate

Asezonare

Marinare

Bază pentru supe / ciorbe



Marinare



Knorr Professional
Bulion de Vită

Bază pentru sosuri

Asezonare carne tocată



Bază pentru sosuri



Knorr Bulioane Lichide

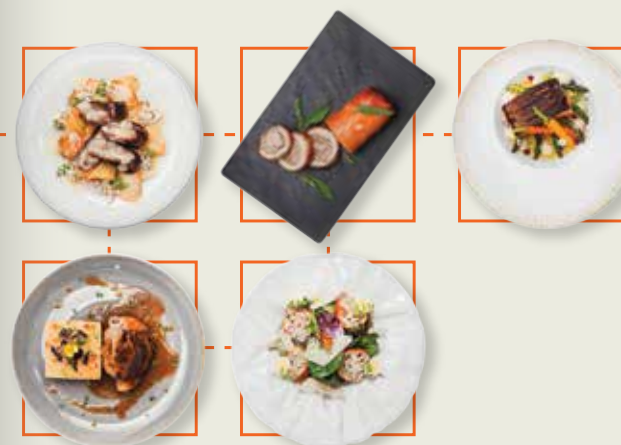
Asezonare sosuri
la tigaie

Asezonare sosuri
reci/dressinguri

Asezonare garnituri



Asezonare



Bulionul este ingredientul de bază pentru bucătăriile profesionale, în Franța fiind denumit "fonds de cuisine". În prezent, prepararea tradițională a bulionului devine mai rar întâlnită din cauza disponibilității reduse de timp și a materiei prime sezoniere.

Avantaje:

- ingredient de bază;
- crește productivitatea muncii;
- utilizare în preparate diverse;
- îmbunătățește gustul;
- ingredient de bază la pregătirea preparatelor lichide;
- aspect limpede, miros și arome plăcute, fără particule în suspensie.

Bulionul se utilizează: la fonduri limpezi sau îngroșate; la fonduri albe sau colorate; după componența de bază: în fondurile de vită, pasăre, pește sau vânat; la consome-uri, supe bază, stock-uri, glace-uri, baze pentru poșare, sosuri reci emulsionate stabile, sosuri reci emulsionate instabile, sosuri reci vâscoase, sosuri calde emulsionate stabile, sosuri calde îngroșate albe sau colorate, sosuri calde emulsionate, aspicuri, umpluturi; la farse de pește, vânat, carne; la marinade pentru fripturi la frigare, la grătar, la cuptor sau la tigaie; la ciorbe, borșuri, supe, supe-crème; la mâncăruri gătite; la jeleurii, spume, emulsii; la dressing-uri pentru salate crude, fierte sau coapte.

Aici sunt prezentate câteva dintre cele mai folosite aplicații ale Knorr Bulioane, încearcă toate cele 12+2 tehnici!

marinare



Knorr Concentrate

Marinarea este procedura folosită pentru frăgezirea cărnii, pentru a îi oferi o savoare specială. Marinarea se face într-un lichid sau cu un amestec de ingrediente uscate. Marinada lichidă are în componență un ingredient acid: vin sau oțet, iar marinada uscată conține sare.

Pentru marinarea cărnurilor cu Knorr Concentrat, amestecă produsul cu ulei și ierburi aromatice și aplică compoziția pe carne, acoperă și menține la frigider minimum 2-4 ore.





În bucătărie trebuie să ai o soluție secretă.

KNORR CONCENTRATE sunt soluția să **prepari eficient** cele mai bune farfurii și să **intensifici gustul cărnii** la marinare!



“Secretul preparatelor mele cu carne: Knorr Concentrate. Soluția ideală pentru **marinare**.”

Chef Executive Laszlo Szabolcs
Unilever Food Solutions România

“Recent mi-am descoperit secretul din bucătărie pentru **marinarea cărnurilor**: Knorr Concentrate. Îmi plac fiindcă sunt **ușor de folosit – simplu și rapid**.”

Chef Alexandru Lazăr
Restaurant Britannia



“Îmi **marinez cărnurile foarte des**, iar soluția mea secretă este gama de produse Knorr Concentrate, pe care o folosesc de câțiva ani. Îmi place pentru că este **versatilă** și mă ajută să **economisesc timp** la prepararea rețetelor mele.”

Chef Ștefania Ciociu
Grill World România Catering

Descoperă în paginile următoare rețetele propuse de Chefi!

Folosește gama de produse **Knorr Concentrate** la prepararea lor și descoperă soluția secretă pentru bucătăria ta.

marinare



“Folosesc Knorr Concentrate la preparatele mele ce necesită marinare. Această gamă de produse este soluția mea secretă: mă ajută să fiu mai eficient în bucătărie!”

Chef Marian Ion,
Restaurant Berăria H



Coaste vițel cu sos BBQ și legume cu ghimbir

INGREDIENTE - 2 porții:

- 800 g coaste vițel
- 5 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 5 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 100 ml **Hellmann's Sos Barbeque**
- 50 g ceapă albă, tăiată mărunt
- 100 g castraveți Fabio, tăiați mărunt
- 100 g ciuperci Champignon, tăiate mărunt
- 100 g ardei gras verde, tăiat mărunt
- 100 g ardei gras roșu, tăiat mărunt
- 10 g ghimbir, tăiat mărunt
- 750 ml vin alb demi-sec
- 1 buc legătură pătrunjel, tăiat mărunt
 - **Knorr Primerba Ierburi de Provence**

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Vită cu ulei, aplică uniform pe coastele de vițel și menține-le la marinat timp de 3 ore. Pregătește o supă bază din Knorr Professional Bulion Lichid Vită, videază coastele marinate împreună cu supa și gătește sous-vide la temperatura de 65°C, timp de 4 ore.

2. Scoate coastele din sous-vide, glasează cu Hellmann's Sos Barbeque și introdu în cuptorul preîncălzit la 210°C timp de 10 minute până prind crustă.

3. Pentru garnitură pregătește cartofi aurii sau legume la grătar, asezonate cu Knorr Primerba Ierburi de Provence. Taie cartofii sferturi și prăjește-i în ulei încins la 130°C timp de 5 minute, apoi mărește temperatura până la 180°C și termină prăjirea când cartofii devin crocanți. Spală și taie legumele bucăți, coace-le pe grătar încins. Amestecă Knorr Primerba Ierburi de Provence cu ulei de măsline și înainte de servire, azonează cartofii și legumele.

4. Aplică cu pensula pe farfurie Hellmann's Sos Barbeque, așază legumele aromatizate și coastele de vițel, presară pătrunjel deasupra.



marinare



“Înainte îmi făceam propriile marinade și asta îmi lua mai mult timp. Cu Knorr Concentrate am parte de un gust plăcut și de un dozaj bun.”

Chef Marian Ion,
Restaurant Berăria H



Cotlet de porc cu sos sweet chili

INGREDIENTE - 1 porție:

- 20 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 5 g **Knorr Concentrat de costiță afumată**
- 250 g cotlet de porc
- 20 g sparanghel
- 10 g morcovi tineri
- 50 ml **Rama Cremefine 31% multiple aplicații**
- 50 ml **Knorr Sos Chili & Soia**
- 20 g unt
- 100 g cartofi roșii

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Vită și Knorr Concentrat de costiță afumată cu ulei până obții o pastă omogenă, aplică un strat uniform peste cotletele de porc și videază-le în pungi alimentare pentru gătit sous-vide. Menține carnea aseasonată la rece pentru a se marina, timp de 1-24 ore.
2. Gătește carnea sous-vide, în baie de apă, la temperatura controlată de 70°C timp de 2 ore.
3. Oprește sosul din pungile de gătit, obținut din sucul propriu eliminat de carne. Răcește jiul și amestecă ulterior cu Knorr Sos Chili & Soia, omogenizează cu un tel. Aplică emulsia peste cotletele de porc și caramelizează-le pe grătar, ulterior finalizează gătirea în cuptorul preîncălzit la 220°C.
4. Blanșează în apă cu sare sparanghelul și morcovii tineri, oprește gătirea rapid și transferă legumele în apă cu gheață. Sotează legumele într-o tigaie cu unt și azonează cu sare și piper.
5. Pregătește piureul de cartofi din cartofii fierți amestecați cu Rama Cremefine 31% multiple aplicații.
6. Montează cotletul glasat cu Knorr Sos Chili & Soia alături de piureul de cartofi și legume.



Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



marinare



Chef Executive Laszlo Szabolcs,
Unilever Food Solutions România



Porc glazurat, aripioare crocante cu cartofi la cuptor

INGREDIENTE - 10 porții, 3h:

- 1.5 kg piept porc, tăiat în bucăți mari
- 50 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 75 g miere
- 75 ml oțet de orez
- 30 ml **Knorr Sos de soia**
- 50 g ghimbir ras
- 20 g usturoi pisat
- 2 buc stelute anason
- 2 buc baton scorțișoară
- 1.5 kg cartofi, tăiați sferturi
- 100 ml ulei măsline
 - ulei rapiță
- 200 g ardei gras verde și roșu
- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette citrice**
- 2 g fulgi chili
- 1.5 kg aripioare pui
 - făină

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Vită cu ulei de măsline și marinează carnea minimum 1 oră. Acoperă carnea marinată cu apă și pune la fiert, adaugă miere, oțet de orez, Knorr Sos de soia, ghimbir, usturoi, stelute de anason și baton de scorțișoară. Fierbe 2 ore la foc mic, până când carnea este moale. Scoate și așază carnea într-o tavă, strecoară sucul rămas și fierbe la foc iute până la consistența unui sirop. Toarnă sosul peste pieptul de porc și caramelizează în cuptor la 180°C.

2. Așază cartofii într-o oală cu apă rece și sare, fierbe 8-10 minute. Răstoarnă într-o sită și lasă la aburit 10 minute.

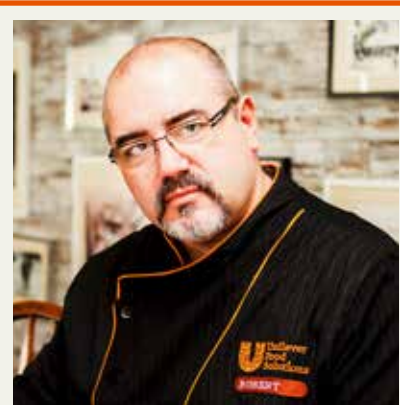
3. Așază cartofii într-o tavă, stropește cu ulei de rapiță și gătește 1 oră la 200°C, verifică și întoarce cartofii la fiecare 20 minute. În ultimele 20 minute de gătire, presară deasupra cartofilor, ardei gras verde și roșu.

4. Adaugă într-o oală: apă, sare, Hellmann's Vinaigrette citrice, fulgi de chili, aripioare de pui. După ce a dat în clocot, fierbe 8-10 minute. Menține carnea la temperatură.

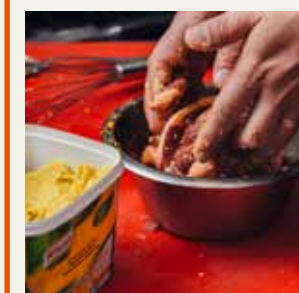
5. Adaugă făină și aripioarele poșate într-un vas. Agită între palme făina, până s-a format un strat peste carne. Prăjește aripioarele crocante în ulei încins la 180°C. Preparatele se pot monta combinat.



marinare



Lead Chef Robert Voicu,
Unilever Food Solutions România



Rață crocantă, piure de ardei copt, cartofi presăți cu mazăre și sos de ardei copt

INGREDIENTE - 10 porții, 1h:

50 g **Knorr Concentrat de Pui**
50 ml **Knorr Sos de soia**
100 ml ulei de măsline
3 buc portocale
30 ml sirop arțar
10 buc bucăți piept rață, feliat 5 cm grosime
4 buc ouă
5 g sare
50 g făină mălai
1.5 kg cartofi, tăiați cuburi medii
300 g mazăre
20 g usturoi, tocat mărunt
20 g frunze mentă, tocate mărunt
20 g zahar tos
300 g unt
50 g **Knorr Primerba Ceapă Șalotă**
500 g ardei capia
50 g iaurt gras

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Pui cu ulei de măsline, toarnă peste carne, stropește cu Knorr Sos de soia, coaja rasă și sucul stors de la portocale și sirop de arțar. Marinează pieptul de rață minimum 20 minute (recomandat 24-48 ore).

2. Amestecă spuma de la albușurile de ou cu sare, în timp ce crește în volum, adaugă treptat făina de mălai. Acoperă carnea de rață cu amestecul de ou, prăjește crocant în ulei la 180°C timp de 2-3 minute.

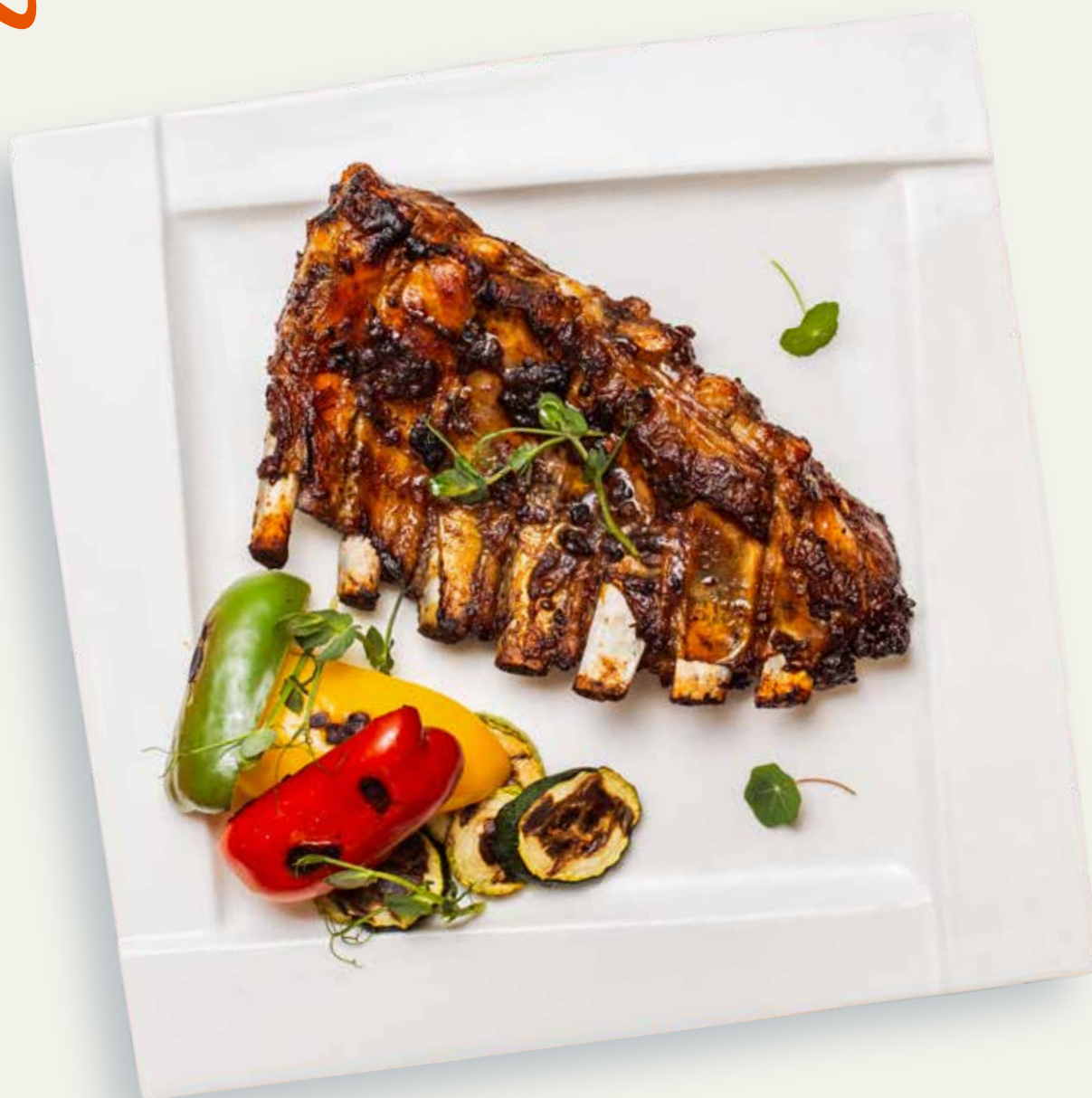
3. Spală și așază cartofii într-o oală, acoperă cu apa rece și adaugă sare. Fierbe la foc mic până ce cartofii sunt moi. Blanșează mazărea 2-3 minute în apă cu sare, răcește în apă rece cu gheață. Strecoară și usucă boabele de mazăre. Amestecă usturoi și frunzele de mentă cu zahăr tos.

4. Topește untul, amestecă cu Knorr Primerba Ceapă Șalotă, amestecă cartofii fierți cu mazărea blanșată și amestecul de usturoi. Acoperă cu folie alimentară pereții unei matrice de terină, așază uniform amestecul de cartofi, lasă la răcit 6 ore și presează cu o greutate.

5. Spală și găurește aleatoriu cu o furculiță ardeii capia. Coace ardeii pe grătar, apoi curăță și pune la blender cu sare, piper și 50 g iaurt.

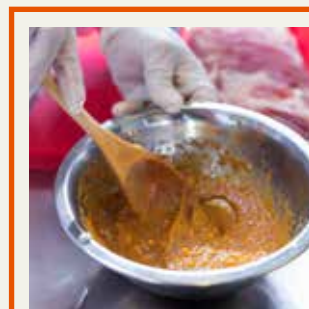


marinare



“Soluția mea este gama de produse Knorr Concentrate, pe care o folosesc de câțiva ani. Îmi place că produsele sunt versatile și mă ajută să economisesc timp la prepararea rețetelor mele.”

Chef Ștefania Ciocoiu,
Grill World România Catering



Coaste grill

INGREDIENTE - 5 porții:

- 2 kg coaste / scăriță de porc
- 150 ml ulei de măsline
- 50 g **Hellmann's muștar clasic**
- 50 g **Knorr Pastă de tomate**
- 20 g **Knorr Concentrat de Vită**
 - **Knorr Primerba ierburi de Provence**
- 25 g miere
- 15 g usturoi, tăiat mărunt
- 5 g cimbru uscat
- 400 g cartofi cubulețe
- 100 g ardei gras verde, tăiat fâșii
- 100 g ardei gras roșu, tăiat fâșii
- 100 g castraveți Fabio, tăiați fâșii
- 100 g morcovi, tăiați fâșii
- 50 g ceapă, tăiată
- 100 g dovlecei, tăiați fâșii
- 100 g zucchini, tăiați fâșii
- 100 g roșii, tăiate fâșii

MOD DE PREPARARE:

1. Curăță și spală coastele, apoi usucă, cu un prosop de hârtie. Într-un bol, amestecă uleiul de măsline cu usturoi, Hellmann's muștar clasic, miere, Knorr Pastă de tomate, cimbru și Knorr Concentrat de Vită și unge coastele cu amestecul obținut. Acoperă coastele cu o folie și lasă-le în frigider, la marinat timp de o oră.

2. Scoate coastele din frigider și pune-le pe grătarul încins 5-6 minute. Introdu apoi în cuptorul preîncălzit la 170°C timp de 40-45 minute, din când în când, scoate tava din cuptor pentru a turna peste coaste sosul propriu. Scoate coastele din cuptor după 45 minute și porționează.

3. Pentru garnitură pregătește cartofi aurii sau legume la grătar, asezonate cu Knorr Primerba ierburi de Provence. Taie cartofii sferturi și prăjește-i în ulei încins la 130°C timp de 5 minute, apoi mărește temperatura până la 180°C și termină prăjirea când cartofii devin crocanți. Spală și taie legumele bucăți, coace-le pe grătar încins. Amestecă pesto-ul de ierburi cu ulei de măsline și înainte de servire, azonează cartofii și legumele.

4. Așază legumele pe grătar până se coc, apoi scoate și toarnă deasupra ulei de măsline cu puțină sare.

5. Coastele se servesc cu cartofii asezonați cu ierburi, legume la grătar și diferite tipuri de dip: Hellmann's Dressing miere și muștar, Hellmann's Sos barbeque sau Knorr Sos Salsa.



Descoperă mai multe rețete pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



marinare



“Cu toate că știam de Knorr Concentrate, abia recent au devenit soluția mea secretă. Am început să le folosesc la preparatele mele și imi plac fiindcă sunt ușor de folosit - simplu și rapid.”

Chef Alexandru Lazăr,
Restaurant Britannia



Surf & Turf

INGREDIENTE - 1 porție:

- 250g mușchi vită
- 2 buc creveți mari (Jumbo)
- 3 buc creveți mici (decorticați)
- 5 g **Knorr Concentrat de Vită**
- 100 g unt
- 50 ml **Rama Cremefine 31% multiple aplicații**
- 50 g ceapă, tăiată mărunt
- 5 g usturoi, tăiat mărunt
- 50 ml vin alb
- 1 buc legătură pătrunjel, tăiat mărunt
- 100 g **Knorr Pomodori secchi**
- 1 buc cochilie de scoică Saint Jacques
- 5 g **Knorr Condimente pentru pește**
- 10 g **Knorr Sos Demi-Glace**

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Concentrat de Vită cu ulei de măsline până la omogenizare. Îmbracă mușchiul de vită, fasonat, cu pasta obținută. Menține carnea la marinat de la 30 minute până la 24 ore.

2. Într-o tigaie anti-aderentă, adaugă ulei de măsline, adaugă carnea și învârt pe toate părțile pentru a se breza rapid. Adaugă unt în tigaie, după ce s-a topit, stropește carnea. Transferă rapid mușchiul de vită într-o tavă și finalizează gătirea în cuptorul preîncălzit la 170°C, timp de aproximativ 8 minute.

3. Încinge o tigaie cu ulei de măsline și adaugă unt. Prăjește întâi creveții mari, apoi adaugă creveții mici. Adaugă ceapa roșie tăiată fin, usturoi, Rama Cremefine 31% multiple aplicații și pătrunjel. Scade sosul la consistență cremoasă, finalizează și adaugă Knorr Condimente pentru pește.

4. În tigaia în care s-a prăjit carnea, sotează ceapa, stropește cu vin alb sec, scade-l pentru câteva secunde pentru a se evapora alcoolul. Adaugă supa clară de vită, obținută din apa adusă la fierbere și Knorr Concentrat de Vită. Adaugă ulterior Knorr Pomodori secchi, Knorr Sos Demi-Glace și fierbe sosul până la consistența dorită.

5. Montează preparatul, adaugă mușchiul de vită cu roșiile uscate și sosul demi-glace deasupra, servește alături creveții montați într-o cochilie de scoică.



marinare



“Înainte foloseam în sosurile mele propriile amestecuri de condimente, însă Knorr Concentrate au devenit ingredientele secrete în rețetele mele. Acum îmi este mult mai ușor să am constanță și savoare în preparatele servite.”

Chef Marian Tudorache,
Restaurant I'Ladrino



Pui Chinezesc

INGREDIENTE - 1 porție:

- 200 g piept de pui tăiat cuburi mici
- 30 g morcovi, tăiați cuburi
- 50 g ardei gras (roșu, verde, galben), cuburi
- 30 g țelină, cuburi
- 5 g amestec condimente Sichuan
- 1/2 buc gălbenuș ou
- 1/2 buc albuș de ou
- 5 g **Knorr Concentrat de Pui**
- 10 ml **Knorr Sos de soia**
- 15 ml ulei de floarea soarelui
- 5 g zahăr
- 1 g praf copt
- 1 buc cartofi rași pe răzătoare

MOD DE PREPARARE:

1. Marinează pieptul de pui în amestec de ulei floarea soarelui, amestecă condimente Sichuan, 1/2 gălbenuș + 1/2 albuș cu praf de copt și lasă în frigider la marinat timp de 30 minute.
2. Scoate din frigider, prăjește într-o tigaie cu ulei încins și scoate pe o farfurie după ce s-a prăjit.
3. Într-un bol amestecă 200 ml apă cu Knorr Concentrat de Pui, apoi adaugă un cartof ras pe răzătoare.
4. Sotează legumele pregătite într-o tigaie cu ulei încins.
5. Adaugă bucățile de pui prăjit peste amestecul de legume din tigaie, apoi toarnă sosul obținut din Knorr Concentrat de Pui și cartof ras peste acel amestec.
6. Toarnă 2 lingurițe de Knorr Sos de soia peste pui și legume și caramelizează adăugând peste ele o linguriță de zahăr.



bază sos



Knorr Professional Bulion de Vită

O bază de calitate este preparată din carne, oase, legume, condimente și ierburi aromatice.

Pașii pentru prepararea bulionului tradițional:

- carnea și oasele se pun într-un vas, se adaugă în apă rece;
- se fierb la foc mic până când carnea devine fragedă;
- se spumează de două-trei ori în timpul fierberii;
- se adaugă legumele și ierburile aromatice, se fierb la foc mic timp de 70-80 minute;
- carnea și legumele se scot din supă, se strecoară printr-o sită deasă și se depozitează în camera frigorifică.

Secretele preparării: carnea și oasele se blanșează și se pun la fiert în apă rece ca să se prevină tulburarea supei și ca aromele să se extragă mai bine, se spumează ca să prevină tulburarea supei, ceapa se călește pentru culoare și gust, iar legumele se adaugă cu o oră înaintea sfârșitului fierberii pentru a menține prospețimea.





Secretul pentru obținerea
rapidă a unei farfurii **delicioase**
și a unui **gust constant**?

**KNORR PROFESSIONAL
BULION DE VITĂ!**



“Ca să obțin un **gust savuros** al preparatelor cu carne, folosesc Knorr Professional Bulion de Vită. Este o **variantă rapidă** pentru o farfurie de succes!”

Lead Chef Robert Voicu
Unilever Food Solutions România

“**Rețeta mea** pentru coteletul portofel **are un secret**:
Knorr Professional Bulion de Vită.”

Chef Marian Tudorache
Restaurant l’Ladrino



“Knorr Professional Bulion de Vită este soluția mea secretă! Mă ajută să **lucrez curat și rapid**, iar în același timp să obțin un **preparat savuros** pentru clienții mei!”

Chef Cezar Alonso Velasquez Baez
Restaurant Le Premier

Descoperă în paginile următoare rețetele propuse de Chefi!

Folosește **Knorr Professional Bulion de Vită** la prepararea lor și descoperă soluția secretă pentru bucătăria ta.

bază sos



Chef Executive Laszlo Szabolcs,
Unilever Food Solutions România



Carne la ceaun, mămăligă cu brânză de capră și verdețuri

INGREDIENTE - 10 porții, 1.5h:

- 2 kg piept de porc, cuburi de 5 cm
- 2 kg ceafă de porc, cuburi de 5 cm
- 300 g untură rață
- 500 ml apă
- 500 ml vin alb sec
- 20 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 50 g usturoi tocat
- 5 g cimbru uscat
- 1.5l apă
- 500 ml lapte vacă
- 1 kg mălai
- 20 g pătrunjel
- 10 g mărar
- 100 g ceapă verde
- 200 g unt
- 400 g brânză capră
 - smântână

MOD DE PREPARARE:

- Topește în ceaun untura de rață, adaugă carnea și prăjește.
- Fierbe apa cu vinul, adaugă Knorr Professional Bulion Lichid Vită, usturoi, cimbru, sare și piper.
- Scurge din carne, după ce s-a prăjit, grăsimea și adaugă supa cu arome. Lasă să scadă până la evaporare și adaugă sare.
- Într-o oală pune apa la fiert cu sare, adaugă, după ce a fiert, lapte de vacă și treptat mălai. Menține la foc mic și amestecă cu un tel încet, până când se îngroașă.
- După ce a fiert mămăliga, ia de pe foc și adaugă pătrunjel, mărar și ceapă verde. Încorporează untul și brânza de capră. Temperează mămăliga în tava unsă cu ulei.
- Înainte de servire, taie mămăliga în forma dorită și servește fierbinte cu carnea prăjită și cu smântână.



bază sos



“Secretul meu de acum încolo va fi Knorr Professional Bulion Lichid Vită. A fost pentru prima oară când l-am folosit, însă voi continua să o fac fiindcă îmi place gustul pe care îl oferă preparatelor mele.”

Chef Cezar Alonso Velasquez Baez,
Restaurant Le Premier



Piept de porc crocant și linte de legume

INGREDIENTE - 4 porții:

- 200 g ceapă albă, tăiată mărunt
- 50 g usturoi mărunțit
- 100 g morcovi, tăiați mărunt
- 5 g cimbru uscat
- 1 kg piept porc
- 200 ml vin alb
- 100 ml ulei măsline
- 15 g **Knorr Pastă de tomate**
- 5 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 1 g foi de dafin
- 5 g **Knorr Primerba Ceapă Șalotă**
- 5 g **Knorr Primerba Busuioc**
 - sare
 - piper
- 200 g linte roșie
- 1 ardei gras roșu, tăiat mărunt
- 1 ardei gras verde, tăiat mărunt
- 30 g **Knorr Concentrat de costiță afumată**

MOD DE PREPARARE:

- Porționează uniform pieptul de porc, crestează ușor pielea în formă de pătrățele. Bucățile rămase de la porționare taie-le cubulețe și păstrează-le pentru un pas ulterior din rețetă.
- Amestecă Knorr Concentrat de costiță afumată cu ulei, aplică uniform peste carne, inclusiv între spațiile create de la crestarea șoricului.
- Călește ceapa, usturoiul și morcovul, într-o tigaie cu ulei de măsline, așază carnea aseasonată în tigaie, stropește cu vin alb, adaugă apă până acoperă carnea și gătește în cuptorul preîncălzit la 140°C timp de 1 oră.
- Fierbe linte al dente, în apă cu sare și foi de dafin.
- Sotează cubulețele de carne păstrate într-o tigaie și adaugă ardeii. Adaugă linte, azonează cu Knorr Concentrat de costiță afumată, sare și piper. Finalizează garnitura și adaugă Knorr Primerba Busuioc.
- Pentru sos, sotează Knorr Primerba Ceapă Șalotă, adaugă cimbru uscat și Knorr Pastă de tomate. Toarnă apă fierbinte în tigaie, adaugă Knorr Professional Bulion Lichid Vită și lasă sosul la scăzut. Blendează sosul până la textura fină.
- Servește pieptul de porc crocant cu linte și sosul parfumat.



baza sos



“Soluția mea secretă în bucătărie - Knorr Professional Bulion Lichid Vită, pe care îl folosesc la toate sosurile mele.”

Chef Marian Tudorache,
Restaurant l'Ladrino



Cotlet Portofel

INGREDIENTE - 1 porție:

- 250 g cotlet de porc, secționat la jumătate în formă de buzunar
- 50 g bacon, tăiat felii
- 40 g mozzarella, tăiată felii
- 30 g unt
- 70 g ciuperci Champignon, înjumătățite
- 30 ml **Rama Cremefine 31% multiple aplicații**
- 20 g **Knorr Piure de cartofi cu lapte**
- 100 ml apă pentru Knorr Piure de cartofi
- 5 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
 - lichior de migdale

MOD DE PREPARARE:

1. Secționează cotletul de porc la jumătate, în formă de buzunar. Uple spațiul obținut cu felii de bacon și cașcaval.
2. Prepară piureul din 100 ml apă încălzită la 75°C, adaugă în ploaie 20 g Knorr Piure de cartofi cu lapte și amestecă ușor pentru a se hidrata.
3. Într-o tigaie topește unt împreună cu ulei, prăjește cotletul de porc umplut, iar când este aproape gata, stinge preparatul cu lichior de migdale, pentru a glasa toate aromele peste carne. După evaporarea alcoolului, adaugă supa bază de vită, pregătită din apă fierbinte și Knorr Professional Bulion Lichid Vită. Adaugă ciupercile tăiate în două, pentru a se blânși în bulionul de vită, alături de carne.
4. Când supa a scăzut la jumătate, adaugă Rama Cremefine 31% multiple aplicații și scade sosul până ajunge la o textură cremoasă.
5. Sotează, într-o tigaie încinsă, spanac tânăr în puțin ulei cu usturoi, azonează cu sare și piper.
6. Montează pe farfurie cotletul portofel alături de sosul cu ciuperci, servește piureul de cartofi cu spanacul sotat.



Descoperă mai multe rețete pe ufs.com



asezonare



Knorr Bulioane Lichide

Asezonarea este un procedeu folosit în bucătărie pentru a da savoare preparatelor – un plus de gust, aspect și miros. Această tehnică se folosește la supe, sosuri, garnituri și alte preparate.

Gama de produse Knorr Bulioane Lichide poate fi folosită la asezonarea sosurilor la tigaie, a garniturilor sau a sosurilor reci / dressing-uri și poate fi folosit în funcție de necesități – atât la începutul pregătirii preparatului (sosuri), cât și la final (dressing-uri).





Cu **KNORR BULIOANE LICHIDE**
devii creativ: **asezonezi** mâncarea în
orice moment al preparării.

**Tu alegi cum folosești soluția ta
secretă în bucătărie!**



“Knorr Bulioane ocupă o poziție importantă în componența rețetelor mele deoarece, pe lângă valoarea lor alimentară, se pot prezenta într-o **gamă foarte variată**, unindu-se armonios cu diverse preparate, sosuri, garnituri sau salate.”

Lead Chef Robert Voicu
Unilever Food Solutions România

“La obținerea rețetelor de calitate este foarte important să se asigure o asociere între **valoarea estetică** și **calitățile nutriționale** și **senzoriale**. Astfel, se stimulează interesul consumatorilor pentru sortimentele de preparate cu o prezentare frumoasă și plăcută. Gama Knorr Bulioane Lichide - principalul meu ingredient secret.”

Chef Executive Laszlo Szabolcs
Unilever Food Solutions România



Descoperă în paginile următoare rețetele propuse de Chefi!

Folosește gama de produse **Knorr Professional Bulione Lichide** la prepararea lor și descoperă soluția secretă pentru bucătăria ta.

sezonare



Chef Executive Laszlo Szabolcs,
Unilever Food Solutions România



Mititei umpluți cu brânză de capră, cipsuri de cartofi și spumă de muștar cu perle de brânză

INGREDIENTE - 10 porții, 2h:

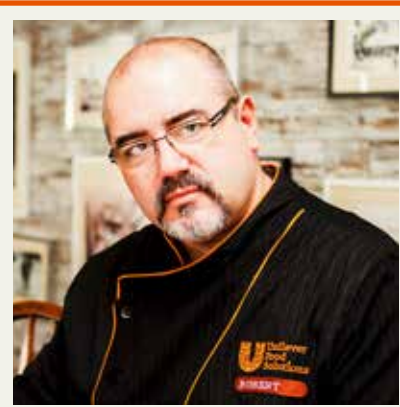
- 2 kg ceafă de vită, tăiată bucăți
- 2 kg pulpă de oaie, tăiată bucăți
- 50 g sare
- 40 g bicarbonat
- 5 g cimbru praf
- 60 g usturoi, pisat
- 5 g ardei iute, tăiat
 - piper
- 200 g fulgi de gheață
- 60 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 300 g brânză proaspătă
- 300 g brânză veche de capră
- 2 kg cartofi, curățați și feliați
 - ulei
- 300 g perle de brânză
- 30 g boabe muștar marinat
- 50 g muștar Dijon
- 200 g **Hellmann's muștar clasic**
- 5 g lecitină soia

MOD DE PREPARARE:

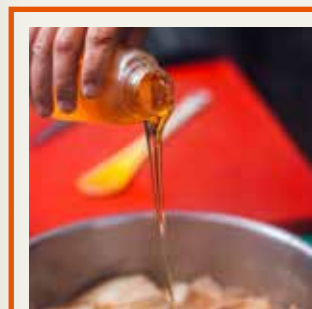
1. Trece carnea de vită și de oaie prin mașina de tocat, amestecă, cu sare și bicarbonat și pune la rece pentru 24 ore.
2. Trece carnea prin mașina de tocat la sită deasă. Adaugă cimbru și usturoi, ardei iute și piper. Adaugă în compoziția de carne fulgi de gheață și 50 g Knorr Professional Bulion Lichid Vită, amestecă și frământă carnea până la consistență omogenă. Dă compoziția prin mașina de tocat cu pâlnie și formează mititei de 100-120 g.
3. Amestecă brânza de capră cu brânza proaspătă. Aplatizează mititeii pe folie alimentară, adaugă amestecul de brânză și închide ruloul de carne. Gătește mititeii pe grătar sau pe plita încălă unsă cu untură sau ulei.
4. Curăță și spală cartofii, feliază-i subțire și menține-i în apă rece pentru 30 minute. Scurge, prăjește 1 minut în ulei încins la 130°C, scurge și lasă 30 minute la rece. Prăjește cartofii din nou la 190°C, până când devin crocanți.
5. Spală într-o sită perlele de brânză și amestecă cu boabele de muștar. Fierbe 500 ml de apă, adaugă 10 g de Knorr Professional Bulion Lichid Vită, muștar Dijon, Hellmann's muștar clasic. Răcește sosul, adaugă lecitina de soia, amestecă și menține la rece 1 oră. La servire agită sosul cu un blender pentru a forma spuma de muștar.



asezonare



Lead Chef Robert Voicu,
Unilever Food Solutions România



Porchetta sous-vide

INGREDIENTE - 10 porții, 6.5h:

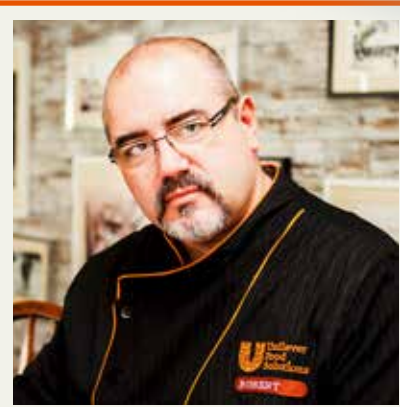
- 2 kg piept de porc cu șorici, crestat
- 1.5 kg ceafă de porc, tăiată în formă de cilindru de 8 cm grosime
- 100 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 30 g usturoi
- 15 g rozmarin
- 15 g salvie
- 5 g cimbru
- 3 buc ouă
- 1 buc legături pătrunjel

MOD DE PREPARARE:

1. Amestecă Knorr Professional Bulion Lichid Vită cu usturoi, rozmarin, salvie și cimbru mărunțit. Asezonează carnea cu amestecul obținut.
2. Mărunțește ceafa de porc rămasă de la pregătirea cilindrului de carne, în mașina de tocat, folosind sita de mărime mică. Pune în blender carnea tocată cu albușurile de ou și amestecă cu pătrunjelul, până când obții o pastă omogenă.
3. Așază pieptul de porc pe o foaie alimentară, apoi întinde peste farsa de carne și bucata de ceafă. Rulează un cilindru compact, strânge bine folia. Sigilează rulada de carne în pungă alimentară pentru gătit sous-vide. Gătește în baie de apă la temperatură controlată de 80°C, timp de 6 ore.
4. Caramelizează rulada în cuptorul preîncălzit la 180°C grade, până când șoricul devine crocant.



asezonare



Lead Chef Robert Voicu,
Unilever Food Solutions România



Rasol de oaie cu couscous

**INGREDIENTE - 10 porții,
25 min + 12 ore gătire sous-vide:**

- 100 g **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**
- 200 ml ulei măsline extra virgin
- 20 buc căței usturoi, tăiați în două
- 10 fire rozmarin
- 10 fire salvie
- 500 ml vin alb sec
- 10 buc rasol de oaie
 - **Knorr Bratenjus – Sos pentru friptură**
- 300 g couscous
- 40 g unt
- 3 buc lămâi
- 30 g morcovi, tăiați cuburi mici
- 20 g țelină, tăiată cuburi mici
- 50 g ardei colorat, tăiat cuburi mici
- 20 g **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**

MOD DE PREPARARE:

1. Preîncălzește baia de apă (sistem de gătit sous-vide) la 80°C. Amestecă Knorr Professional Bulion Lichid Vită cu ulei de măsline extra virgin, căței de usturoi, firele de rozmarin, frunzele de salvie și vinul. Asezonează rasolul de oaie.

2. Așază carnea în pungi alimentare pentru gătit la temperatură controlată. Împarte marinada și ierburile în pungile cu carne, sigilează și gătește în baia de apă timp de 12 ore. Scurge și usucă carnea, strecoară sucul rămas prin sita fină. Într-o oală adaugă Knorr Bratenjus – Sos pentru friptură și sucul de carne, fierbe până la consistența unui sos.

3. Pentru servire, caramelizează rasolurile de oaie pe grătar sau într-o tigaie cu puțin ulei. Fierbe apa și adaugă Knorr Professional Bulion Lichid Legume. Așază couscous într-un bol și adaugă supă fierbinte până acoperă. Adaugă unt, închide etanș bolul cu folie și menține 10 minute la infuzat. Amestecă couscous-ul cu o furculiță până când devine aerat. Stropște cu sosul de la 3 lămâi.

4. Sotează în unt morcovul, țelina și ardeii colorați. Amestecă cu couscous și servește cu rasolurile caramelizate și jiul de oaie.



Descoperă mai multe rețete pe ufs.com



asezonare



Chef Executive Laszlo Szabolcs,
Unilever Food Solutions România



Somon, legume și spumă de sos olandez afumat

INGREDIENTE - 10 porții, 20 min:

- 2 kg somon file, porționat
- ulei
- 600 g sfeclă galbenă, feliată
- 20 buc baby morcovi, feliți
- 800 g sparanghel verde, feliat
- 2l apă
- 20 g **Knorr Professional Bulion Lichid Legume**
- 200 g unt
- 500 ml lapte
- 15 g **Knorr Concentrat de costiță afumată**
- 500 ml **Knorr Sos Olandez**

MOD DE PREPARARE:

1. Scoate oasele fileului de somon și azonează cu sare, piper. Crestează pielea somonului și prăjește cu ulei într-o tigaie anti-aderentă. Întoarce somonul și așază pe o tavă a cuptorului preîncălzit la 60°C și gătește 8 minute.

2. Adaugă apă și Knorr Professional Bulion Lichid Legume, pune la fiert sfecla galbenă, baby morcovii și sparanghelul. Blanșează 2 minute în supa obținută. Transferă legumele în apă rece cu gheață. Înainte de servire încălzește legumele într-o tigaie cu puțin unt.

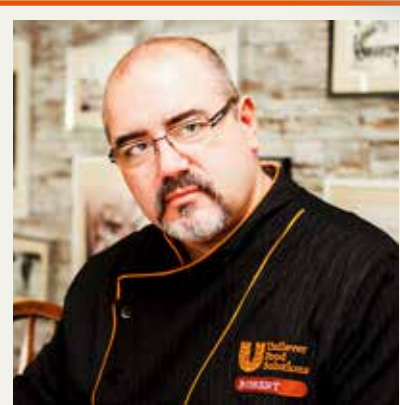
3. Fierbe laptele cu Knorr Concentrat de costiță afumată, adaugă Knorr Sos Olandez și sare. Temperează sosul până la 70°C, adaugă unt și cu un blender agită la suprafață pentru a forma spuma.



Descoperă mai multe rețete pe ufs.com



asezonare



Lead Chef Robert Voicu,
Unilever Food Solutions România



Salată caesar cu crochete de pui

INGREDIENTE - 10 porții, 1h:

- 1.5l apă
- 30 g **Knorr Professional Bulion Lichid Pui**
- 300 g pulpă pui dezosată fără piele
- 50 g făină
- 50 g unt topit
- 75 g parmezan ras
- 45 g file anșoa, mărunțit
- 3 buc usturoi
- 30 g pătrunjel, tăiat fin
- 1 ou
 - pesmet
- 1 kg salată
- 200 ml **Hellmann's Dressing Caesar**
 - scalii de parmezan
- 20 buc ouă prepeliță

MOD DE PREPARARE:

1. Fierbe apa cu Knorr Professional Bulion Lichid Pui. Poșează 12-14 minute în supă, pulpele de pui dezosate. Menține carnea la răcit în supă, după temperare, taie mărunț. Păstrează supa strecurată pentru pasul următor.

2. Pregătește sos Bechamel: prăjește făina în unt topit, adaugă treptat supa de pui până când formează un sos cremos. Adaugă parmezan ras, file de anșoa, usturoi și introdu în robotul de bucătărie. Adaugă pătrunjel și puiul blanșat. Amestecă și menține compoziția la rece până când textura devine fermă.

3. Pregătește 3 boluri: cu făină, ou bătut și pesmet. Formează bile din aluatul de carne și trece prin fiecare bol. Crochetele se prăjesc în ulei încins la 180°C, până când devin aurii.

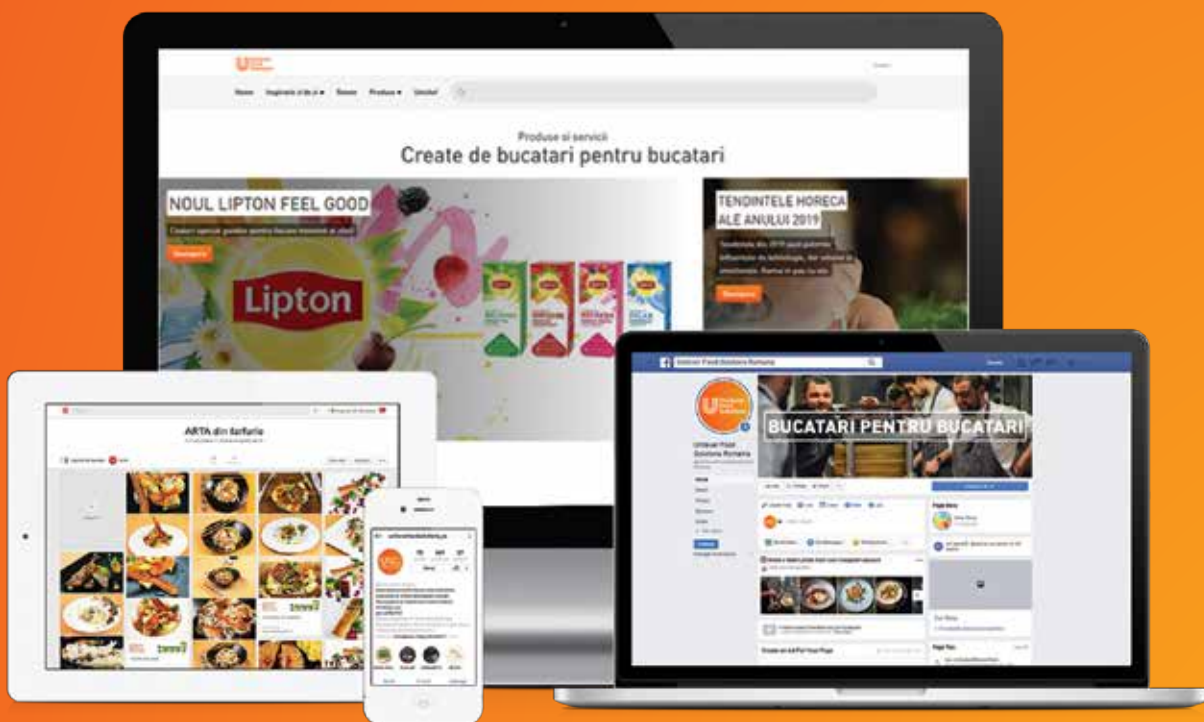
4. Spală și usucă salata, azonează cu Hellmann's Dressing Caesar. Servește crochetele calde, cu scalii de parmezan și ouă de prepeliță, fierte.



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	Septimiu Mișin Chef (zona de vest)	0730.524.653 septimiu.misin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Head of Country UFS Romania	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Florin Mihalcea KA & Distributive Manager	0736.383.458 florin.mihalcea@unilever.com
România	Chain Account Executive	andreea.ristea@unilever.com 0725.211.855
Sud Est România	Alessandro Bassitto Area Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
București sect 2, 3, 4, 5 și 6, Sud Ilfov, Giurgiu	Cosmin Pantea Sales Representative	0726.703.175 cosmin.pantea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj, Vâlcea, Argeș, Teleorman	Gabriel Sultan Sales Representative	0723.554.676 gabriel.sultan@unilever.com
București sect 1, Nord Ilfov, Dâmbovița, Prahova	Mădălina Necșoiu Sales Representative	0724.204.548 madalina.necsoiu@unilever.com
Sud Litoral Constanța, Ialomița, Călărași	Samir Velula Sales Representative	0726.262.022 samir.velula@unilever.com
Nord Litoral CT, Tulcea, Galați, Brăila, Buzău și Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău și Vaslui	Dumitru Popa Area Sales Supervisor	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0726.439.215 claudia.m.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Nicoleta Bicioi Sales Representative	0724.549.014 nicoleta.bicioi@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	0722.275.441 andrei.seres@unilever.com





ufs.com

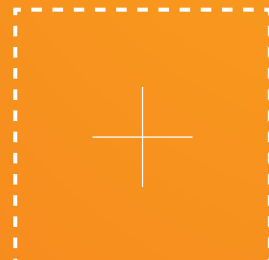
facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania

instagram.com/unileverfoodsolutions_ro

pinterest.com/bucatari

youtube.com/user/UnileverUFSRomania

Descoperă și mai multe rețete pe
ufs.com/retete



ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**