inspiraţie

Knorr PROFESSIONAL × FUTURE MENUS



toamnă - iarnă

Knorr®
PROFESSIONAL

Gustul constant pe care îl obţii de fiecare dată

Inspirație cu sosurile Knorr Professional pentru sezonul de toamnă-iarnă



Knorr PROFESSIONAL × FUTURE MENUS 4

Cuprins

5 Editorial

6 Aperitive

8 Supe

10 Carne

14 Pește și fructe de mare

18 Legume

22 Garnituri

26 Burgeri

30 Knorr Professional în bucătărie

32 Variante de sosuri cu Knorr Professional

34 Meniul zilei

36 Gama Knorr Professional



De la bucătari, pentru bucătari: descoperă gama variată de sosuri Knorr Professional pentru bucătăria ta.

DESCOPERĂ MAI MULTE DESPRE TENDINȚELE CULINARE ACTUALE

Knorr Professional: mai multe posibilităţi în bucătărie

De la sosuri clasice la baze pe care le poți adapta propriilor preparate, gama Knorr Professional este creată pentru nevoile unei bucătării profesionale.

Fiecare bucătărie vine cu provocările ei. Uneori ai nevoie de o bază de la care să pornești și pe care să o personalizezi după propriul stil. Alteori, ai nevoie de un sos gata de utilizare, care te ajută să câștigi timp și să obții rezultate constante. Gama de Sosuri Deshidratate și Lichide Knorr Professional îți oferă soluții pentru ambele situații.

Sosurile Deshidratate Knorr Professional îți oferă flexibilitate și libertatea de a ajusta gustul și consistența în funcție de preparat. Sunt o bază versatilă pentru sosuri clasice sau pentru propriile tale combinații.

Sosurile Lichide Knorr Professional sunt gata de utilizare și te ajută să lucrezi rapid și eficient, cu gust și textură constante, chiar și atunci când ritmul din bucătărie devine intens.

Versatilitatea lor îți oferă și libertatea de a răspunde tendințelor care modelează meniurile actuale. Poți porni de la gusturi cunoscute și ingrediente locale pentru a crea preparate inspirate de trendul Rădăcini Culinare sau poți combina tehnici, ingrediente și influențe din diferite colțuri ale lumii, în spiritul trendului Bucătărie fără Granițe.

Și pentru că un sos bun poate face mult mai mult decât să însoțească un preparat, gama Knorr Professional îți oferă numeroase posibilități de utilizare și personalizare. Sosurile pot fi combinate cu alte ingrediente și folosite în preparate cu carne, pește sau legume, în supe, burgeri și garnituri, dar și pentru gratinare, spume sau pentru a adăuga cremozitate și un plus de gust.

În paginile următoare vei descoperi idei, tehnici și combinații care pun în valoare versatilitatea sosurilor Knorr Professional și aduc în farfurie atât gusturi familiare, cât și inspirație din bucătării din întreaga lume.

Mai multă flexibilitate în bucătărie.
Mai multe posibilități în meniu.



Un început reușit din toate punctele de vedere

Cu Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional, poți da personalitate meniului încă de la aperitiv. Fie că le servești alături de andive calde sau de valeriană marinată, ambele sosuri pun în valoare aromele legumelor de sezon și deschid meniul cu gust rafinat și creativitate profesională.

Sfatul chefului

Înlocuiește somonul cu legume, trece-le prin aluat tempura și obții rapid o alternativă vegetariană.



DESCOPERĂ AICI
REȚETA COMPLETĂ

BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

Knorr Professional – sosuri pentru o „Bucătărie fără Granițe"

Somon Tempura cu mousse de mango, burrata și vinegretă de citrice

Când Sosul Olandez Knorr Professional întâlnește tempura japoneză, burrata italiană și ingrediente proaspete, rezultatul este o adevărată experiență de „Bucătărie fără Granițe" – creativă, cosmopolită și pusă în practică la standarde profesionale.

Ingrediente:

150 g	amestec pentru aluat Tempura
100 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
100 ml	apă
650 g	file de somon
70 g	făină tip 550
-	sare și piper

Mod de preparare:
Amestecă Knorr Professional Sos Olandez cu apă. Încorporează amestecul Tempura și lasă-l să se odihnească. Taie somonul în cuburi, condimentează-l, trece-l prin făină, apoi prin aluat și prăjește-l în baie de ulei la 175°C până devine auriu.

BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

Creveți în crustă de covrig bavarez, cu sos olandez cu lime kaffir, merișoare, andive roșii cu mandarine și salată de microplante în vinegretă de citrice

Sosul Olandez Knorr Professional, aromatizat cu lime kaffir și merișoare, aduce profunzime aromatică și completează perfect textura crocantă a crevetelui. Mandarinele și andivele echilibrează preparatul, oferind o notă proaspătă.

INSPIRĂ-TE
DE AICI



RĂDĂCINI CULINARE

Pulpă superioară de pui glazurată cu sos BBQ și asezonată cu sos olandez aromatizat cu bere brună, salată de dovleac și pâine de secară prăjită

Sosul Olandez Knorr Professional, îmbogățit cu bere de malț și servit sub formă de spumă, completează puiul BBQ și oferă salatei de dovleac o notă modernă și aromată.



DESCOPERĂ AICI
REȚETA COMPLETĂ



Supe reconfortante, cu rezultate pe care te poţi baza

În zilele reci, când supele devin adevărate preparate reconfortante, Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional oferă consistența potrivită și un gust bogat. Sunt ideale alături de legume de toamnă precum conopida, dovleacul sau ciupercile, pentru supe savuroase și cu gust intens.

„Toamna, supa de dovleac se regăsește în aproape orice meniu. Eu caut acel ingredient care îi poate da personalitate." – **Dirk Rogge**



Sfatul chefului

Sosul Olandez Knorr Professional este ideal pentru legarea și finisarea supelor. Oferă consistență, intensifică gustul, iar atunci când este transformat în spumă, își păstrează textura aerată pentru mai mult timp.

RĂDĂCINI CULINARE

Un clasic al bucătăriei întâlnește street food-ul

Supă-cremă Dubarry

Sosul Olandez Knorr Professional are aici un dublu rol: este folosit atât ca bază pentru supă, cât și pentru a oferi cremozitate salatei de ouă. Astfel, un preparat clasic capătă o interpretare modernă, inspirată de preparatele de tip street food.

Ingrediente pentru 2,5 L de supă:	
750 g	conopidă
100 g	ceapă
100 g	unt
50 g	Knorr Concentrat de legume
750 ml	apă
2 l	lapte
300 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**

Mod de preparare:
Călește ceapa, adaugă conopida. Stinge cu lapte și apă, adaugă Knorr Concentrat de legume și gătește până se înmoaie. Pasează fin, iar înainte de servire, spumează cu sosul olandez.

Garnitură Polonaise	
10 felii	pâine cu maia
5 bucăți	ouă fierte
200 g	**Knorr Sos Olandez 1 L**

Prăjește feliile de pâine. Taie ouăle fierte în bucăți potrivite și încorporează-le ușor în Knorr Professional Sos Olandez încălzit. Servește alături de velouté.



Consommé de ciuperci cu spumă de brânză de capră și cracker de brânză

Pregătește din timp sosul și supa, iar înainte de servire finalizează preparatul cu o spumă aerată din Sos Olandez Knorr Professional și cremă de brânză de capră, preparată cu ajutorul sifonului iSi – un detaliu final spectaculos, care va surprinde oaspeții.



Supă cremă de dovleac Hokkaido și mango, cu ulei din semințe de dovleac și ciabatta gratinată cu ierburi aromatice

Sosul Demi-Glace Knorr Professional este ideal pentru gratinare. Oferă ciabattei un plus de savoare și complexitate aromatică, transformând o simplă garnitură într-un element cu adevărat creativ.



Carne

Carne

Carne de calitate, **sosuri pe care te poţi baza**

Când temperaturile scad, crește și cererea pentru preparate consistente pe bază de carne. Oaspeții caută în special calitate, varietate și gust autentic. Fie că vorbim despre vânat, vită sau pui, preparatele clasice de sezon rămân mereu o alegere apreciată.

Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional pun în valoare aromele naturale ale cărnii și completează preparatul printr-un gust și o textură echilibrate, fără efort suplimentar în bucătărie.

„În steakhouse-ul meu, totul pornește de la o carne bună. Iar cu Knorr Professional nu trebuie să complic lucrurile când vine vorba de sosuri. Știu că mă pot baza pe ele.”

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară,
Unilever Food Solutions – Germania

Friptura festivă, reinterpretată

Cotlet de cerb, gătit medium-rare

Pune în valoare specificul culinar al meniului tău cu ingrediente de sezon și inspirație regională. Sosul Béarnaise, obținut din Sos Olandez Knorr Professional și reducție de tarhon, îmbogățit cu piure de castane și stabil la gătire, aduce preparatului profunzime, arome de toamnă și se potrivește perfect cu legumele și carnea de vânat.

Ingrediente sos Béarnaise cu castane:

400 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
50 ml	reducție de tarhon (vin alb, oțet de vin alb, frunze de tarhon, ceapă șalotă)
100 g	piure de castane

Mod de preparare:
Pentru a obține sosul Béarnaise, fierbe sosul olandez împreună cu reducția de tarhon timp de 2 minute sau până când ajunge la consistența dorită. Fierbe împreună piureul de castane și sosul Béarnaise preparat.

Ingrediente cotlet de cerb:

180 g	cotlet de cerb
20 g	grăsime pentru prăjit (untură sau ulei vegetal)
1 buc	ramură de salvie
-	sare de mare

Rumenește cotletul de cerb într-o tigaie încinsă, uniform pe toate părțile, apoi gătește-l în cuptor cu aer cald la 130°C până la o temperatură internă de 54°C.



DESCOPERĂ AICI
REȚETA COMPLETĂ

De știut în bucătărie

Carnea proaspătă de cerb se recunoaște după culoarea roșu-închis uniformă, textura fermă și aroma discretă, cu ușoare note de nucă. Aceste caracteristici indică prospețimea și calitatea cărnii, ideale pentru preparate din vânat cu personalitate.

Inițiere în arta gătirii

Datorită aromei intense și conținutului redus de grăsime, carnea de cerb se pretează la numeroase tehnici de gătire, atât clasice, cât și moderne:

Prăjire rapidă
La 180–220°C, până la o temperatură internă de maximum 55–60°C, pentru o crustă bine rumenită și un interior suculent.

Sous-vide
Timpul de gătire variază în funcție de dimensiunea bucății de carne. Temperatură recomandată: 57°C.

Gătire lentă / înăbușire
Pentru carne fragedă și aromă intensă: rumenește carnea, apoi gătește-o lent, în lichid, la 80–95°C.

Organe
Gătește-le pentru scurt timp, la temperatură medie, pentru a-și păstra textura fragedă.

Carne tocată
O temperatură internă de minimum 70°C asigură siguranța alimentară.

Grătar
La 200–250°C, până la o temperatură internă de 55–60°C, pentru arome intense de rumenire și carne fragedă.

Afumare la rece
La 15–25°C, timp de câteva ore până la câteva zile – ideală pentru mezeluri crude sau șuncă.

Afumare la cald
La 60–80°C, folosind lemn de fag, crenguțe de ienupăr sau brad, pentru note aromatice specifice pădurii.



DESCOPERĂ AICI
REȚETA COMPLETĂ

Antricot de vită rosé la grătar, cu sos olandez aromatizat cu alune de pădure și bacon, gulie cu măsline și cartofi pai

Sosul Olandez Knorr Professional este completat cu alune de pădure și bacon crocant, pregătit în cuptorul combi. Alături de gulie și măsline, rezultatul este o reinterpretare modernă a unei combinații clasice, în spiritul tendinței „Rădăcini Culinare”.

Cum preferă oaspeții carnea?
Alegerea gradului de gătire face parte din servirea unui preparat de vită exact așa cum își dorește oaspetele. Iar obținerea rezultatului perfect nu ține de întâmplare, ci de precizie:

Grad de gătire	Descriere	Temperatura internă
Rare	în sânge, caldă în interior	47–49°C
Medium rare	roz, suculentă	52–54°C
Medium	gătită, cu centrul roz	56–58°C
Well Done	bine făcută	65–71°C

Sfatul chefului

Fileul, roast beef-ul și antricotul devin deosebit de fragede și suculente atunci când sunt gătite în cuptorul combi, cu temperatura internă atent controlată. În funcție de dimensiunea bucății și de metoda de gătire, timpul de preparare poate varia între 2 și 4 ore.

Important: după gătire, lasă întotdeauna carnea să se odihnească. Astfel, sucurile se redistribuie în interior, iar carnea rămâne mai suculentă și are un aspect uniform la feliere.



ÎNCEARCĂ
REȚETA

Piept de pui umplut cu brânză, sos olandez cu portocală roșie, mangold sote și piure fin de cartofi

Atunci când Sosul Olandez Knorr Professional întâlnește nota fin amăruie a portocalei roșii, rezultă o combinație surprinzătoare de arome – cremoasă, fructată și plină de personalitate.

Pește și fructe de mare

Pește și fructe de mare

Prospeţime din mare, **direct în farfurie**

Peștele și fructele de mare merită un loc special în meniu, mai ales în sezonul rece. Pe lângă gustul delicat, acestea sunt apreciate și pentru aportul de acizi grași Omega-3 și vitamina D.

Pentru o preparare rapidă și rezultate sigure, fără a pierde din savoare, alege Sosul Olandez Knorr Professional. Cu gustul său fin și cremos, se potrivește perfect cu barbunul și fructele de mare, în timp ce Sosul Béarnaise, pregătit din Sos Olandez Knorr Professional și reducție de tarhon, cu note aromate de ierburi, completează excelent somonul.

„Peștele cere precizie. Când vine vorba de sosuri, aleg Knorr Professional. Astfel economisesc timp și știu că obțin același gust bun de fiecare dată.”

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară, Unilever Food Solutions – Germania

Pește și fructe de mare

Perlele oceanului

Midii cu sos olandez și curry thailandez, tortilla umplută cu varză conică și conopidă

O reinterpretare modernă a midiilor: Sosul Olandez Knorr Professional, aromatizat cu pastă de curry thailandez, oferă preparatului intensitate și profunzime. Servite alături de o tortilla umplută cu varză conică și conopidă, midiile capătă un o notă contemporană, cu influențe internaționale.

Ingrediente pentru Sos Olandez cu curry thailandez:

500 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
25 g	pastă roșie de curry thailandez

Mod de preparare:
Amestecă Sosul Olandez Knorr Professional cu pasta de curry și adu compoziția la punctul de fierbere.

Ingrediente pentru midii în vin alb și sos olandez cu piure de mango :

750 g	midii
20 ml	ulei de măsline
75 ml	vin alb Chardonnay
100 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
100 g	piure de mango

Pregătește sosul olandez cu piure de mango – fierbe împreună Sosul Olandez Knorr Professional cu piureul de mango. Călește midiile în ulei de măsline, stinge cu vin, fierbe totul la foc mic timp de 4 minute, apoi adăugă sosul olandez cu piure de mango.

Ingrediente pentru tortilla umplută cu varză conică și conopidă

1 buc	tortilla
30 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
80 g	varză conică (Spitzkohl)
60 g	conopidă
30 ml	Hellmann's Vinaigrette Citrice

Marinează legumele. Unge tortilla cu Knorr Sos Olandez, umple-o, ruleaz-o și încălzește-o la 130°C.



Cochilie tare, gust delicat

La fel ca recoltarea lor, și pregătirea midiilor proaspete presupune atenție la fiecare pas:

Îndepărtează midiile deschise sau deteriorate.

Curăță bine midiile sub jet de apă rece, folosind o perie cu peri tari.

Îndepărtează „barba" midiilor cu mâna și cu ajutorul unui cuțit mic.

Răzuiește cu cuțitul depunerile de calcar rămase pe cochilie.

Clătește din nou midiile foarte bine.





DESCOPERĂ REȚETA

BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

File de somon la grătar, sos olandez cu citrice și ulei de dovleac, ardei copți și piure de cartofi cu vinete

Somonul rumenit se întâlnește cu Sosul Olandez Knorr Professional, aromatizat cu yuzu și ulei din semințe de dovleac – o combinație cu influențe internaționale, perfectă pentru conceptul „Bucătărie fără Granițe". Preparatul este completat de ardei copt și un piure cremos de cartofi cu vinete.



Chefal de mare cu cremă de sos olandez, brânză de capră și vanilie, ciuperci pleurotus rumenite și orez sălbatic

Chefalul aromat este completat de o spumă aerată din Sos Olandez Knorr Professional, brânză proaspătă de capră și vanilie, preparată cu ajutorul sifonului iSi. Alături, orezul albastru și ciupercile pleurotus completează preparatul.



DESCOPERĂ MAI MULT

Pește proaspăt, pregătit perfect

Metodele de preparare a peștelui și fructelor de mare sunt la fel de variate precum lumea subacvatică:

Prăjire în tigaie

Fileurile de pește cu piele sau peștii de dimensiuni mici se rumenesc pe ambele părți, într-o tigaie cu puțin ulei, la foc mediu.

Grătar

Umple peștii întregi cu ierburi aromatice proaspete, stropește-i cu puțin suc de citrice, asezonează-i cu sare și gătește-i pe ambele părți, la foc mediu.

Gătire la abur

Așază peștele întreg sau fileurile pe un grătar într-un vas potrivit pentru gătire la abur. Acoperă și gătește la o temperatură puțin sub punctul de fierbere, timp de 5–20 de minute, în funcție de dimensiune.

Prăjire în baie de ulei

Panează bucățile de file de pește sau acoperă-le cu aluat, apoi prăjește-le în baie de ulei sau în friteuză.

Gătire la cuptor

Asezonează ușor peștii întregi cu sare și ierburi aromatice, apoi unge-i cu ulei de măsline. Pentru gătirea manuală, folosește 160–180°C cu aer cald și urmărește temperatura internă sau respectă parametrii programului de grill/coacere.

Legume de toamnă?
Cu siguranţă!

Când temperaturile scad, rădăcinoasele, varza și dovleacul, ingrediente clasice de sezon, sățioase și pline de gust, sunt tot mai folosite în meniu. Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional completează perfect ingredientele proaspete, cu un gust bogat și echilibrat, fără să acopere aromele naturale ale legumelor.

Fie că sunt folosite pentru a adăuga o notă finală dovleacului copt, alături de varză gătită lent sau pentru un plus de cremozitate într-un piure de rădăcinoase, sosurile se integrează cu ușurință în diferite preparate. Iar avantajul este că nu trebuie să aștepți vara pentru a pune în valoare ingrediente proaspete. Knorr Professional îți oferă flexibilitate pe tot parcursul anului și gustul pe care te poți baza.

„Nu vreau să renunț la ingredientele proaspete nici în sezonul rece. Cu Knorr Professional am sosuri pe care le pot folosi tot anul, în multe preparate diferite.”

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară,
Unilever Food Solutions – Germania

Legume



BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

Dovleac Hokkaido crocant, aromatizat cu scorțișoară, și sos béarnaise cu pară și Chipotle

Când dovleacul Hokkaido intră la cuptor, merită să ieși puțin din tipare. Un strop de scorțișoară îi oferă profunzime și note calde, condimentate. La final, sosul béarnaise, obținut din Sos Olandez Knorr Professional și reducție de tarhon, completat cu pară fructată și chipotle afumat, aduce preparatului un gust intens, cu personalitate.

DESCOPERĂ REȚETA



RĂDĂCINI CULINARE

Piure fin de păstârnac cu migdale

Pentru o textură cremoasă, nu trebuie să apelezi de fiecare dată la unt sau smântână. Încearcă Sosul Olandez Knorr Professional pentru un plus de gust și o textură fină și cremoasă.

DESCOPERĂ REȚETA



RĂDĂCINI CULINARE

Păstârnac rumenit cu kumquat

Pentru un plating ușor și rafinat, Sosul Olandez Knorr Professional este transformat în spumă cu ajutorul sifonului iSi. Parmezanul îi aduce o notă intensă și savuroasă, iar textura aerată se completează perfect cu prospețimea și aroma ușor acrișoară a kumquatului.

De știut în bucătărie

Păstârnacul se recoltează de la sfârșitul lunii octombrie până în aprilie și este unul dintre ingredientele de sezon ideale pentru lunile reci. Atunci când îl alegi, caută rădăcini tinere, de dimensiune medie, ferme și de culoare deschisă. Acestea sunt mai fragede și nu au textura fibroasă, lemnoasă, specifice rădăcinilor mai mari și mai mature.

Conopidă la cuptor cu sos olandez cu hrean și mandarine

Conopida rumenită ușor la cuptor este completată de un sos cremos, în care prospețimea fructată se întâlnește cu nota ușor picantă a hreanului. O combinație rafinată, echilibrată și plină de savoare.



BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

DESCOPERĂ REȚETELE

Conopidă gratinată cu sos béarnaise și ulei de măsline

Gratinată la cuptor, conopida își dezvăluie aromele fine, cu ușoare note de nucă. Sosul béarnaise, pregătit cu ajutorul Sosului Olandez Knorr Professional și reducției de tarhon, completat cu ulei de măsline, aduce preparatului cremozitate, note aromate de ierburi și un aer mediteraneean.

Buchet de conopidă umplut cu mozzarella și sos béarnaise cu miso și ou

Conopida poate surprinde în mai multe feluri decât ai crede. Învelește-o într-un aluat tempura preparat cu Sos Olandez Knorr Professional: la exterior obții o crustă crocantă, iar interiorul rămâne fraged și suculent. Elementul surpriză este sosul béarnaise cu miso și ou – gustul umami se întâlnește cu aroma de tarhon și pune conopida în valoare.

Conopida

Conopida – versatilă și plină de personalitate	Conopida albă – varianta clasică	Conopida sălbatică – forma originară	Conopida violet – un plus de culoare	Conopida portocalie – culoare și gust delicat	Conopida verde – prospețime și textură	Romanesco – arhitectură în farfurie
Conopida este una dintre cele mai versatile legume din bucătăria profesională. Clasică, colorată sau în varietăți mai puțin obișnuite, oferă gust, textură și un aspect vizual aparte. Face parte din familia cruciferelor (Brassica oleracea var. botrytis) și este înrudită îndeaproape cu broccoli, Romanesco și kale, însă oferă posibilități culinare proprii.	Este cea mai cunoscută varietate. Gustul delicat, cu ușoare note de nucă, textura fină și versatilitatea o fac potrivită pentru numeroase tipuri de meniuri. Poate fi gătită la abur, coaptă, transformată în piure sau fermentată și se integrează atât în preparate clasice, cât și moderne. O poți încerca rumenită cu condimente orientale sau sub forma unui „steak" vegetal.	Este mai robustă, are un gust mai intens și este mai puțin întâlnită față de varietățile cultivate. Are adesea forme neregulate și o aromă mai pronunțată. Este potrivită pentru preparate rustice, fermentații sau ca element distinctiv în meniurile pe bază de plante, aducând în farfurie caracterul locului din care provine.	Culoarea violet intens provine de la antociani, pigmenți vegetali cu proprietăți antioxidante. Are un gust ceva mai pronunțat și ușor dulceag și se potrivește foarte bine în bowl-uri moderne, salate sau pentru a aduce un accent vizual. Atenție: prin fierbere, culoarea se poate estompa, așa că este de preferat gătirea la abur sau servirea în stare crudă.	Această varietate este bogată în betacaroten, care îi conferă atât culoarea caracteristică, cât și un gust ușor dulceag. Se potrivește foarte bine cu curry, cocos și nuci coapte sau poate fi transformată într-un piure cremos pentru preparate cu pește și pasăre. În meniurile pentru copii, are avantajul unui aspect atractiv și al valorii nutritive.	Conopida verde îmbină caracteristicile conopidei cu note care amintesc de broccoli. Are textura delicată a conopidei și prospețimea specifică broccoli-ului. Este ideală pentru preparate ușoare, rețete asiatice la wok sau ca element crocant în bowl-uri vegetariene.	Romanesco se remarcă prin structura sa geometrică spectaculoasă și este foarte apropiat culinar de conopidă. Are un gust delicat, cu note de nucă, și poate fi folosit în preparate sous-vide, copt la cuptor sau ca element vizual de impact în preparatele semnătură.

Utilizări în bucătărie

- Textură: de la cremos la crocant, conopida poate lua forme foarte diferite în farfurie.
- Alternativă cu conținut redus de carbohidrați (low-carb): poate fi folosită sub formă de piure, „orez" sau bază pentru diferite preparate fără gluten.
- Versatilitate aromatică: absoarbe foarte bine condimentele și aromele obținute prin rumenire.
- Culoare în farfurie: varietățile colorate sunt ideale pentru prezentări vizuale în concepte culinare moderne.

Mai mult decât un simplu acompaniament: garnituri cu personalitate

Ceea ce altădată avea doar rolul de a completa preparatul poate deveni astăzi un adevărat element-vedetă în farfurie. Iar sosurile te ajută să creezi o linie de gust coerentă în întregul meniu, de la aperitiv până la garnitură.

„Cu Knorr Professional pot crea o linie de gust coerentă în tot meniul. Preparatele capătă consistență, devin ușor de recunoscut și, mai ales, au un gust excelent.” – **Dirk Rogge**



RĂDĂCINI CULINARE

Ciao bella!

Tagliatelle cremoase cu salvie și coajă de citrice

Când ai nevoie de un preparat rapid, dar în același timp rafinat, această rețetă este alegerea potrivită. Sosul Olandez Knorr Professional îi oferă o textură fină și cremoasă și leagă perfect aroma salviei de nota proaspătă, citrică, a lămâilor Mâna lui Buddha.

Ingrediente pentru sos cremos cu salvie:

70 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
200 ml	lapte, 3,5% grăsime
5 g	salvie proaspătă
-	coajă de citrice (după gust)

Mod de preparare:
Adu laptele la punctul de fierbere și adaugă frunzele de salvie. Încorporează Sosul Olandez Knorr Professional și adu din nou compoziția la punctul de fierbere.
Adaugă tagliatellele fierbinți, proaspăt gătite, și amestecă ușor astfel încât sosul să le acopere uniform. Potrivește gustul cu sare de mare, dacă este nevoie, și servește imediat. Pentru un plus de prospețime, rade deasupra puțină coajă de citrice sau, alternativ, puțin lime kaffir.

Ingrediente pentru paste:

160 g	tagliatelle proaspete
-	Knorr Concentrat de legume

Fierbe tagliatellele al dente în apă asezonată cu Knorr Concentrat de legume.

VEZI REȚETA



RĂDĂCINI CULINARE

Cartofi noi copți la cuptor, serviți cu sos béarnaise aromat cu bacon

Cartofii rumeniți sunt întotdeauna o alegere bună. Dar aici, preparatul merge dincolo de aromele clasice de coacere: sosul béarnaise cu bacon aduce un plus de savoare și completează cartofii cu note fine de pătrunjel și tarhon.

RĂDĂCINI CULINARE

DESCOPERĂ REȚETA



Piure de cartofi cu trufe

Piureul este un preparat familiar. Aici însă vorbim despre o cremă fină și aerată, cu un plus de rafinament. Este ideală ca garnitură pentru preparate din carne sau chiar ca element principal într-un meniu vegetarian, simplă, elegantă și de efect.

Sfatul chefului

Cartofii sunt extrem de versatili – apreciați, ușor de adaptat și potriviți într-o varietate de preparate. De aceea, îi poți integra cu ușurință în multe dintre rețetele prezentate în această broșură.



RĂDĂCINI CULINARE

Ciuperci cu un plus de rafinament

Ciuperci pleurotus gratinate cu sos olandez și brânză Roquefort

Din tigaie, direct la gratinat: pălăriile de ciuperci pleurotus sunt completate cu Sos Olandez Knorr Professional și brânză Roquefort cu gust intens, pentru un rezultat cremos și plin de savoare.

Ingrediente pentru Sos Olandez cu brânză Roquefort și ciuperci pleurotus:

80 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
30 g	brânză Roquefort

Mod de preparare:
Încălzește Sosul Olandez Knorr Professional și încorporează brânza Roquefort mărunțită. Acoperă pălăriile de Pleurotus cu sosul obținut și gratinează-le.

Ingrediente pentru ciuperci pleurotus:

120 g	ciuperci pleurotus
20 ml	ulei de măsline
-	sare (după gust)

Rumenește pălăriile de pleurotus în ulei de măsline, pe toate părțile, apoi asezonează-le cu sare de mare.





DESCOPERĂ REȚETA

Ciuperci Champignon brune sotate, cu măsline negre și spumă de sos béarnaise cu ulei de măsline

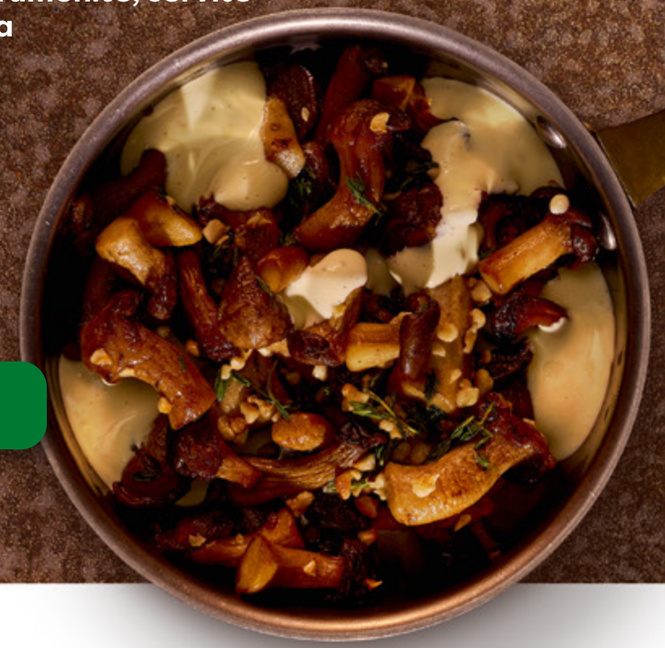
Clasica tigaie cu ciuperci capătă influențe mediteraneene: ciupercile champignon brune, sotate împreună cu măsline Kalamata, oferă un gust intens și savuros. La final, preparatul este completat cu o spumă aerată de sos béarnaise cu ulei de măsline, pregătită cu ajutorul sifonului iSi – ușoară, stabilă și ușor de dozat.

RĂDĂCINI CULINARE

Ciuperci pleurotus cu nuci, rumenite, servite cu sos olandez fin cu ricotta

Sosul Olandez Knorr Professional oferă cremozitate și stabilitate, iar ricotta aduce o notă proaspătă. Alături de ciupercile pleurotus Eryngii și nuci, rezultatul este un preparat de sezon, cu arome bine definite și rezultate constante la servire.

VEZI REȚETA



Sfat practic: ciupercile

Pentru ca ciupercile să își păstreze textura fragedă și prospețimea, ține cont de câteva recomandări:

Depozitare

Păstrează-le într-un spațiu aerisit, răcoros și uscat, timp de maximum 3 zile. Cantitățile mai mari nu trebuie depozitate în straturi suprapuse.

Congelare

Opărește sau gătește timp de aproximativ 3 minute ciupercile champignon, gălbiorii și hribii, apoi congelează-le la –18°C sau răcește-le rapid prin congelare rapidă.

Asezonare

Din cauza conținutului ridicat de apă, sărează ciupercile abia după gătire, pentru a evita ca acestea să capete o textură tare.

Burgeri

De la street food la preparat semnătură

Burgerii sunt mult mai mult decât un simplu preparat de tip fast food. Pentru profesioniști, sunt o bază excelentă pentru creativitate. Cu ingrediente de calitate, de sezon și combinații surprinzătoare, pot deveni o alternativă modernă la preparatele clasice.

Iar pentru că niciun burger nu este complet fără sos, Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional aduc exact ceea ce trebuie: personalitate, cremozitate și acel plus de gust care face diferența, în orice sezon.

„Fie că vorbim despre un burger modern, urban sau despre o variantă clasică, cu Knorr Professional ai un sos potrivit pentru fiecare stil."

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară, Unilever Food Solutions – Germania

Burgeri

Un burger care aduce vara în plină iarnă

Burger în brioche pretzel cu coaste de vită, sos olandez cu chorizo și pepene roșu la grătar

Vara în farfurie: pepenele roșu la grătar și citricele aduc prospețime, iar Sosul Olandez Knorr Professional cu chorizo completează preparatul cu gust intens și note condimentate. O combinație surprinzătoare, suculentă și diferită.

Ingrediente pentru Sos Olandez cu chorizo – rețetă de bază pentru sifon iSi de 0,5 l:

400 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
2 buc	chorizo picant
20 ml	ulei de măsline

Mod de preparare:
Prăjește cârnații chorizo fară membrană, pasează-i fin, fierbe-i împreună cu sosul olandez, trece sosul printr-o sită fină și transferă-l într-un sifon iSi.

Ingrediente pentru coaste de vită:

2 kg	coaste de vită
30 g	Knorr Professional Condimente pentru carne de vită
100 g	miere

Marinează coastele cu Knorr Professional Condimente pentru carne de vită și miere, apoi gătește-le la 165°C, cu ventilație (aer cald), timp de 45 de minute. Lasă-le să se răcească ușor, desprinde carnea de pe oase și marineaz-o din nou cu sucul propriu rezultat în timpul gătirii.

Ingrediente pentru pepene roșu la grătar și citrice:

60 g	pepene roșu
5 ml	ulei de măsline
20 g	grepfrut (pomelo/citrus roz)
20 g	mandarină
1 buc	ridiche cu frunze

Taie pepenele roșu în bucăți potrivite pentru servire și rumenește-le pe grătar cu puțin ulei de măsline. Curăță grepfrutul și mandarina și separă-le în fileuri(segmente fără pielițe). Aranjează toate ingredientele într-un mod atractiv pe o chiflă brioche cu crustă crocantă.





Sendviș din pâine cu ovăz prăjită, sos béarnaise Curry, varză ascuțită și ciuperci pleurotus

O alternativă la burger, cu personalitate: acest sendviș combină sosul béarnaise cu curry thailandez cu varză ascuțită rumenită și ciuperci pleurotus aromate. Astfel, street food-ul întâlnește fine dining-ul.

ÎNCEARCĂ
REȚETA

Sfatul chefului

Pentru o textură extra-aerată și un plating precis: diluează ușor Sosul Olandez Knorr Professional, transferă-l într-un sifon iSi încărcat cu N2O și spumează. Astfel, sosul rămâne cald și aerat și poate fi dozat cu precizie, pentru o servire curată și controlată. Ideal pentru plating-uri rafinate sau burgeri moderni.



De știut în bucătărie

Valeriana are cea mai intensă aromă între noiembrie și ianuarie. Temperaturile scăzute îi accentuează gustul delicat, cu ușoare note de nucă, ceea ce o face o bază excelentă pentru salate de sezon.

Avantaje care fac diferența în bucătărie

Fie că sunt folosite la cald, la rece, sub formă de spumă sau pentru gratinare, Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional oferă rezultate constante și flexibilitate în utilizare. Sunt stabile în preparare, ușor de folosit și oferă un gust rafinat și constant. Astfel, îți rămâne mai mult timp pentru ceea ce contează: să-ți pui amprenta în fiecare preparat.

Stabilitate la temperaturi ridicate

Sosurile Knorr Professional își păstrează stabilitatea chiar și la temperaturi ridicate, în cuptor sau la salamandra electrică. Sunt ideale pentru gratinare: se rumenesc uniform, îmbracă bine preparatul și își păstrează textura chiar și la temperaturi ridicate. Tot ce trebuie să faci este să aplici sosul, să gratinezi și să servești.

RĂDĂCINI CULINARE

Idee de rețetă:

Medalioane de porc în crustă de alune de pădure, jus capuccino, varză și rădăcinoase





Stabilitate în combinație cu ingrediente acide

Fie că adaugi suc de lămâie, piure de fructe sau reducții, Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional își păstrează textura și stabilitatea. Sunt baze versatile, pe care le poți personaliza în funcție de preparat, fără să se separe sau să formeze cocoloașe.

BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

Idee de rețetă:

File de păstrăv somonat, spumă fină de vin alb de Lugana și bergamotă, mangold și orez cu bob lung și pătrunjel



Legare

Fie că sunt folosite la cald sau la rece, Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional ajută la legarea preparatelor și își păstrează textura, fără să se taie sau să formeze cocoloașe. Astfel, poți obține supe și sosuri catifelate, cu o consistență uniformă, fără ajustări suplimentare.

RĂDĂCINI CULINARE

Idee de rețetă:

Capuccino de mazăre

Cremozitate

Textura aerată a Sosului Olandez Knorr Professional și a Sosului Demi-Glace Knorr Professional oferă preparatelor o consistență fină și cremoasă, ideală pentru a aduce un plus de rafinament preparatelor pe bază de legume. Ușor de folosit, stabile în preparare și cu un gust pe care te poți baza.

RĂDĂCINI CULINARE

Idee de rețetă:

Ciuperci à la crème





Un sos, nenumărate posibilităţi

Fie că le servești ca atare sau le personalizezi într-un mod creativ, Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional sunt mai mult decât simple acompaniamente. Îți oferă o bază versatilă pentru a crea combinații proprii și a aduce mai multă personalitate preparatelor. Cu doar câteva ingrediente și pași simpli, poți obține sosuri originale, cu gust intens și rezultate constante.



Spumă fină de castane

Ingrediente:

500 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
100 g	piure de castane
30 g	castane decojite și gătite

Mod de preparate:
Adu la punctul de fierbere Sosul Olandez Knorr Professional împreună cu piureul de castane și amestecă până obții o compoziție omogenă și cremoasă. Feliază fin castanele decojite cu ajutorul unei mandoline sau rade-le în fâșii subțiri.

O spumă delicată de castane, cu textură catifelată și note ușor dulci, care adaugă profunzime și eleganță preparatului, completând armonios carnea, rădăcinoasele sau ingredientele de sezon.



Sos Olandez aromat cu prune uscate

Ingrediente:

500 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
150 g	prune uscate
200 ml	suc de prune

Mod de preparare:
Redu sucul de prune la jumătate, apoi adaugă prunele uscate tăiate în sferturi. Încorporează Sosul Olandez Knorr Professional și adu totul la punctul de fierbere.

Sos Olandez în stil Ratatouille

Ingrediente:

500 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**	100 g	ceapă, tăiată cubulețe
150 g	Knorr Pastă de Tomate	100 g	ardei roșu, tăiat cubulețe
5 g	Knorr Primerba Usturoi	100 g	ardei galben, tăiat cubulețe
75 ml	ulei de măsline	100 g	zucchini, tăiat cubulețe
		100 g	vinete, tăiate cubulețe

Mod de preparare:
Călește ușor ceapa în uleiul de măsline împreună cu Knorr Primerba Usturoi, fără să o rumenești. Adaugă pe rând restul legumelor, în ordinea de mai sus, și călește-le ușor. Adaugă Knorr Pastă de Tomate și lasă compoziția să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 3 minute. Încorporează apoi Sosul Olandez Knorr Professional și adu sosul la punctul de fierbere.

Sfat: Legumele pentru ratatouille pot fi pregătite în avans și congelate în pungi vidate.

Sos Béarnaise cu chimichurri

Ingrediente:

500 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**	-	verdețuri aromatice
50 ml	Reducție de tarhon (vin	-	ceapă roșie
	alb, oțet de vin alb,	-	lime
	frunze de tarhon,	-	ulei de măsline
	ceapă șalotă)	-	chili
-	usturoi		

Mod de preparare:
Pentru a obține sosul Béarnaise, fierbe sosul olandez împreună cu reducția de tarhon timp de 2 minute sau până când ajunge la consistența dorită. Pregătește o pastă de verdețuri, adaugă ceapa și usturoiul, apoi încorporează la final sosul Béarnaise preparat, fierbinte.





Sos Béarnaise cu roșii cherry și pătrunjel

Ingrediente:

500 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**	-	Knorr Roșii cuburi
50 ml	Reducție de tarhon (vin alb,	-	ceapă șalotă
	oțet de vin alb, frunze de tarhon,	-	ulei de masline
	ceapă șalotă)	-	roșii cherry
		-	pătrunjel

Mod de preparare:
Pentru a obține sosul Béarnaise, fierbe sosul olandez împreună cu reducția de tarhon timp de 2 minute sau până când ajunge la consistența dorită. Călește ceapa șalotă taiată mărunt, adaugă roșiile cuburi și redu, adaugă sosul Béarnaise, fierbe împreună, apoi încorporează roșiile cherry și pătrunjelul.



Sos Béarnaise à la Café de Paris

Ingrediente:

500 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**	-	ardei
50 ml	Reducție de tarhon (vin	-	unt
	alb, oțet de vin alb, frunze	-	turmeric
	de tarhon, ceapă șalotă)	-	verdețuri aromatice
-	usturoi	-	(rozmarin, cimbru,
-	ceapă		tarhon, coriandru)

Mod de preparare:
Pentru a obține sosul Béarnaise, fierbe sosul olandez împreună cu reducția de tarhon timp de 2 minute sau până când ajunge la consistența dorită. Călește legumele, presară turmeric, adaugă sosul Béarnaise preparat, unt și încorporează verdețurile.



Gust constant, zi de zi

Knorr Professional înseamnă gust constant și calitate pe care te poți baza – lucruri cu atât mai importante atunci când pregătești meniurile zilnice din locația ta. Fie că sunt servite alături de supe, carne sau pește, Sosul Olandez Knorr Professional și Sosul Demi-Glace Knorr Professional aduc pe tot parcursul anului arome familiare, care evocă preparatele cunoscute și apreciate.

„Oaspeții pentru care gătesc preferă, de cele mai multe ori, preparatele al căror gust îl cunosc deja. De aceea, sosuirle lichide Knorr Professional își găsesc mereu locul în bucătăria mea.”



Sfatul chefului

Aromele familiare pot trezi amintiri și pot transforma masa într-un moment de bucurie. Când gătești cu grijă, oferi mai mult decât un preparat gustos – creezi o senzație familiară, ca acasă.

SUPĂ

Un preparat clasic, cu un plus de personalitate

Supă cremă fină de cartofi cu popcorn și bacon crocant

În zilele reci, puține preparate sunt la fel de reconfortante ca o supă inspirată de trendul Rădăcini Culinare. Sosul Olandez Knorr Professional oferă supei de cartofi un plus de cremozitate, iar popcornul crocant de bacon aduce un contrast surprinzător de textură. Un preparat familiar, servit într-o interpretare modernă și ușor de pregătit.

Ingrediente pentru 2,5 l de supă:

300 ml	**Knorr Sos Olandez 1 L**
45 g	Knorr Concentrat de legume 1 kg
1,75 l	apă
0,5 l	lapte (3,5% grăsime)
150 g	Knorr Piure de cartofi cu lapte 4 kg
150 g	popcorn
100 g	fâșii de bacon crocant

Mod de preparare:
Adu la punctul de fierbere apa, laptele și Knorr Professional Concentrat de legume. Încorporează, în ploaie, Knorr Professional Piure de cartofi cu lapte în lichidul clocotit și lasă-l să fiarbă ușor timp de aproximativ 3 minute.
Înainte de servire, adaugă Knorr Professional Sos Olandez și amestecă bine pentru a obține o textură bogată, cremoasă și un gust rotund. Decorează cu popcorn și fâșii de bacon crocant.



FEL PRINCIPAL – PEȘTE

File de păstrăv somonat poșat, sos olandez cu lămâie, sfeclă roșie și orez cu bob lung

Gătit delicat și cu un gust fin, fileul de păstrăv somonat este completat de Sosul Olandez Knorr Professional cu lămâie, care aduce o notă proaspătă și echilibrată. Sfecla roșie și orezul cu bob lung completează preparatul prin culoare, textură și arome familiare.



APERITIV

Cuburi de păstrăv somonat prăjite, servite pe salată de valeriană cu sfeclă roșie și castraveți, acompaniate de sos béarnaise

Rumeneala ușor crocantă a somonului este completată de sosul béarnaise, într-un aperitiv ușor, savuros și potrivit inclusiv pentru meniurile festive.



FEL PRINCIPAL – CARNE

Mușchiuleț de porc servit cu sos béarnaise cu muștar, varză murată cu mere și cartofi copți la cuptor

Un preparat clasic cu personalitate: file fraged de porc, sos béarnaise cu muștar, varză murată cu mere și cartofi la cuptor. O combinație familiară, reinterpretată prin note fine de ierburi aromatice.

Sosuri care oferă rezultate constante de fiecare dată

Knorr Professional înseamnă mai mult decât Sos Olandez. Gama variată de sosuri oferă gust echilibrat, stabilitate și rezultate constante, fiind potrivită pentru numeroase utilizări în bucătăria profesională.



Knorr
GDO Sos Lichid de Brânză

Gouda într-un echilibru perfect. Sosul îmbracă uniform pastele și le oferă cremozitate și un gust intens de brânză, ideal pentru preparatele gratinate.



Knorr
Sos Lichid Demi Glace

O bază de sos brun gata de utilizare, fără a fi nevoit să pregătești separat sucurile rezultate din rumenirea cărnii. Tot ce trebuie să faci este să îl încălzești și să îl servești ca atare sau să îl personalizezi în funcție de preparat.

inspiraţie

Knorr PROFESSIONAL × FUTURE MENUS



primăvară - vară

Knorr®
PROFESSIONAL

Gustul constant pe care îl obţii de fiecare dată

Inspirație cu sosurile Knorr Professional pentru sezonul de primăvară-vară



Knorr PROFESSIONAL × FUTURE MENUS

Cuprins

5 **Editorial**

6 **Preparate clasice pe bază de sparanghel**

8 **Inspirație cu sparanghel**

14 **Variante cu Knorr Professional Sos Olandez**

16 **Ridichi**

20 **Broccoli**

24 **Conopidă**

28 **Mazăre**

32 **Morcovi**

36 **Gama Knorr Professional**





De la profesioniști, pentru profesioniști: descoperă gama variată de sosuri Knorr Professional pentru o bucătărie plină de posibilități.

DESCOPERĂ MAI MULTE DESPRE TENDINȚELE CULINARE ACTUALE

De la tradiţie la inspiraţie, cu Knorr Professional

Primăvara și vara aduc ingrediente proaspete, culori vibrante și pofta de a încerca ceva nou. Iar sosurile Knorr Professional îți oferă libertatea de a transforma toate acestea în preparate cu personalitate.

De la gusturile clasice care trezesc amintiri până la combinațiile inspirate din bucătării din întreaga lume, gama **Knorr Professional** este creată pentru ritmul și diversitatea bucătăriei profesionale. Sosurile **deshidratate**, **lichide** și **asiatice** îți oferă soluții diferite pentru nevoi diferite – fie că pornești de la o bază pe care vrei să o personalizezi, fie că ai nevoie de un sos gata de utilizare sau de arome care deschid noi direcții în meniu.

Gusturi cunoscute, reinterpretate

Primăvara readuce în meniu sparanghelul, ridichile, mazărea, morcovii, broccoli și conopida. Ingrediente familiare, care pot spune însă povești noi. În spiritul trendului **Rădăcini Culinare**, rețetele clasice devin punctul de plecare pentru preparate actuale, păstrând gusturile pe care oaspeții le cunosc și le apreciază.

Inspirație fără granițe

În același timp, miso, yuzu, wasabi, chili sau alte ingrediente și tehnici din bucătării internaționale pot transforma un preparat familiar într-o experiență complet nouă. Trendul **Bucătării fără Granițe** înseamnă libertatea de a combina influențe, arome și texturi și de a le adapta propriului stil.

Sosurile Knorr Professional fac legătura dintre aceste două lumi: **îți oferă o bază de încredere pentru preparatele clasice și**, în același timp, **libertatea de a explora combinații noi**. De la sparanghel cu sos olandez până la legume de sezon, preparate cu carne sau pește și reinterpretări cu influențe asiatice, posibilitățile merg mult dincolo de combinațiile consacrate.

În paginile următoare vei descoperi idei pentru meniurile de primăvară-vară, în care tradiția și creativitatea se întâlnesc firesc în farfurie.



Un ingredient, **multiple posibilităţi**

Primăvara readuce în meniu **sparanghelul**, un ingredient versatil, potrivit pentru preparate proaspete de sezon. Îl poți servi alături de cartofi noi, șuncă sau șnițel, cu **Knorr Professional Sos Olandez**. Pentru un meniu actual, aceste asocieri pot deveni punctul de plecare pentru reinterpretări creative, adaptate stilului propriei bucătării.

Gusturile familiare rămân în centrul preparatului, dar lasă suficient loc și pentru creativitate. Reinterpretările moderne ale șnițelului și combinațiile neașteptate de ingrediente pot transforma un preparat cunoscut într-o propunere actuală, cu personalitate.

Sparanghelul, **într-o nouă interpretare**

De la o plantă sălbatică de odinioară, sparanghelul a devenit o prezență tot mai apreciată în bucătăriile moderne, fiind și o sursă de vitamine. Oferă nenumărate posibilități de preparare, iar **Knorr Professional Sos Olandez** îl pune în valoare într-o asociere familiară, care lasă loc reinterpretărilor.

Sparanghelul verde, cu gustul său delicat și ușoarele note de nucă, se combină foarte bine cu miso, citrice, ardei iute sau diverse ingrediente fermentate.

„Sparanghelul proaspăt se recunoaște și după sucul limpede și aromat care apare în zona tăieturii. Iar pentru a-l pune în valoare, Knorr Professional Sos Olandez este alegerea ideală, datorită consistenței sale cremoase.”

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară,
Unilever Food Solutions – Germania

Aperitiv

Salată de saparanghel cu ciuperci Maitake trase la tigaie și cremă de brânză Stilton cu rozmarin

Sfatul chefului

Gătirea sous-vide ajută sparanghelul să-și păstreze mai bine gustul și intensitatea aromelor.

Dă tonul meniului

Datorită versatilității sale, sparanghelul se potrivește foarte bine în aperitive și supe creative. Primăvara, poate fi integrat cu ușurință în preparate mai lejere, de exemplu, într-o supă aerată sau într-o salată de sparanghel, completată de gustul bogat al Sosului Olandez Knorr Professional.



Supă

Velouté aerat de sparanghel verde, cu zbârciogi și nuci macadamia rumenite, alături de un medalion crocant din fulgi de ovăz

O supă catifelată de sparanghel verde, transformată într-o spumă fină și elegantă, care evidențiază prospețimea și aromele delicate ale primăverii. Preparatul este completat de un soté rafinat de zbârciogi și nuci Macadamia, ce oferă note intense de umami, accente untoase și texturi contrastante. Medalionul crocant din fulgi de ovăz adaugă consistență și caracter, echilibrând perfect ansamblul. O creație vegetariană sofisticată, în care ingrediente atent selecționate se reunesc într-o experiență culinară modernă și plină de savoare.

Gătirea sparanghelului sous-vide

Obținerea texturii perfecte a sparanghelului poate fi o provocare. Prin gătirea sous-vide, procesul devine mult mai simplu și ușor de controlat.

Cum gătești sparanghelul sous-vide:

Cantitate legume	Alte ingrediente	Pregătire	Temperatură	Timp de gătire	Răcire & servire
1 kg sparanghel alb	20 g unt 2 g sare 3 g zahăr	Curăță sparanghelul și marinează-l împreună cu restul ingredientelor. Videază la 100%.	88 °C	26 minute	Verifică textura prin apăsare ușoară. Dacă este necesar, continuă gătirea. Poate fi folosit imediat sau, pentru păstrare, răcește-l bine în apă cu gheață și depozitează-l la 3°C.

Cantitate legume	Alte ingrediente	Pregătire	Temperatură	Timp de gătire	Răcire & servire
1 kg sparanghel verde	12 g supă concentrată de legume (Delikat Legume, dat prin sită fină) - sare - zahăr	Marinează sparanghelul verde împreună cu restul ingredientelor. Videază la 100%.	88 °C	21 minute	Verifică textura prin apăsare ușoară. Dacă este necesar, continuă gătirea. Poate fi folosit imediat sau, pentru păstrare, răcește-l bine în apă cu gheață și depozitează-l la 3°C.

Versatil alături de carne, pește și preparate vegetariene

Sparanghelul își găsește cu ușurință locul în meniurile de primăvară. În felurile principale, completează preparatele cu carne sau pește și aduce un plus de prospețime creațiilor vegetariene. Sosurile Knorr Professional oferă și mai multă libertate: de la gratinări clasice până la reinterpretări precum sosul olandez cu soia și hibiscus, pentru combinații de gust echilibrate și pline de personalitate.

Fel principal – carne

Mușchi de porc umplut cu miel, sos olandez aromat cu bacon și tortilla cu sparanghel





DESCOPERĂ REȚETA



DESCOPERĂ REȚETA

RĂDĂCINI CULINARE

Fel principal – vegetarian

Sparanghel gratinat, acompaniat de o reducţie aromată de bere cu ghimbir cu bergamotă și piure fin de pâine de secară cu maia

Fel principal – pește

File de cod în crustă crocantă de alune și mac, sos olandez cu soia și hibiscus, servit cu arpacaș aromat cu espresso



DESCOPERĂ REȚETA

BUCĂTĂRIE DE BRAUT

Versatil, de încredere, plin de personalitate

Cu Knorr Professional Sos Olandez, orice idee se poate transforma într-un preparat semnătură. Prin câteva ingrediente atent alese, sosul poate fi reinterpretat în combinații originale, adaptate stilului propriei bucătării.



RĂDĂCINI CULINARE

Sos olandez cu popcorn

Ingrediente:

1 l	**Knorr Sos Olandez 1 L**
30 g	ulei de porumb
10 g	crumble/crocant de popcorn

Mod de preparare:
Încălzește Knorr Professional Sos Olandez într-un vas GN sau într-o cratiță, până la maximum 60–65°C, fără să îl fierbi. Încorporează uleiul și adaugă crocantul de popcornt chiar înainte de servire, ca topping sau element de textură.

Sfat: Se potrivește foarte bine cu porumb, pui sau loaded fries.

RĂDĂCINI CULINARE

Sos olandez cu piersică și rozmarin

Ingrediente:

1 l	**Knorr Sos Olandez 1 L**
80–100 g	piure de piersici
10–15 ml	ulei de rozmarin

Mod de preparare:
Încălzește sosul până la maximum 60–65°C, fără să îl fierbi. Încorporează piureul de piersici, care aduce dulceață fructată și o ușoară aciditate, apoi adaugă uleiul de rozmarin pentru o notă aromatică, cu accente mediteraneene.
Opțional, completează cu puțină coajă rasă de lămâie sau piper alb.

Sfat: Se potrivește cu preparate din carne de pasăre sau cartof dulce.



RĂDĂCINI CULINARE

Sos olandez cu roșii și fructul pasiunii

Ingrediente:

1 l	**Knorr Sos Olandez 1 L**
40–50 g	Knorr Sos de Roșii 3 kg
100 ml	apă fierbinte
60–80 ml	piure de fructul pasiunii

Mod de preparare:
Încălzește sosul până la maximum 60–65°C, fără să îl fierbi. Încorporează Knorr Sos de Roșii (pregătit în prealabil conform dozajului recomandat), pentru un gust mai intens, culoare și note umami. Adaugă apoi piureul de fructul pasiunii, pentru prospețime și o notă fructată, ușor acidulată.
Opțional, asezonează cu puțin piper alb sau ulei de chili.

Sfat: Ideal alături de creveți sau sparanghel.



RĂDĂCINI CULINARE

Sos olandez Bloody Mary

Ingrediente:

1 l	**Knorr Sos Olandez 1 L**
60 g	Knorr Sos de Roșii 3 kg
250 ml	apă fierbinte
-	sare de țelină
-	Tabasco

Mod de preparare:
Încălzește sosul până la maximum 60–65°C, fără să îl fierbi. Încorporează Knorr Sos de Roșii (pregătit în prealabil conform dozajului recomandat), apoi adaugă sarea de țelină pentru notele specifice unui Bloody Mary. Completează treptat cu Tabasco, în funcție de nivelul de iuțeală dorit.

Sfat: Perfect pentru preparatele de brunch.



RĂDĂCINI CULINARE

Sos olandez cu morcovi copți

Ingrediente:

1 l	**Knorr Sos Olandez 1 L**
100–120 g	piure de morcovi copți
1–2 g	chimen

Mod de preparare:
Încălzește sosul până la maximum 60–65°C, fără să îl fierbi. Încorporează piureul de morcovi copți pentru dulceață naturală și culoare, apoi adaugă chimenul pentru o notă caldă și condimentată. Opțional, completează cu puțin suc de lămâie sau ulei de ghimbir.

Sfat: Se potrivește cu preparate vegetariene sau cu somon.



RĂDĂCINI CULINARE

Sos olandez cu cola

Ingrediente:

1 l	**Knorr Sos Olandez 1 L**
100 ml	cola redusă
-	sare afumată (opțional)

Ingrediente:
Redu cola într-o cratiță mică până ajunge la aproximativ o treime din cantitatea inițială, adică 30–35 ml, și capătă o consistență siropoasă și note caramelizate.
Încălzește Knorr Professional Sos Olandez până la maximum 60–65°C, fără să îl fierbi, apoi încorporează reducția de cola. Pentru mai multă profunzime și note de BBQ, poți completa cu sare afumată sau boia afumată.

Sfat: Se potrivește foarte bine cu preparate BBQ sau loaded fries.

Picante, colorate și pline de caracter

Cunoscute cel mai adesea pentru nuanța lor de roșu aprins, paleta de culori a ridichilor variază, de fapt, de la violet și roz până la varietăți bicolore.

Și din punct de vedere culinar sunt la fel de versatile: pot fi consumate crude, în salate, sau reinterpretate în combinații surprinzătoare, precum ridichi cu wasabi. Gustul lor proaspăt și ușor picant le face potrivite atât pentru preparate simple, cât și pentru creații moderne.

„Ridichile au mult mai multe de oferit decât aspectul crocant și gustul ușor picant. Iar cu Knorr Professional Sos Olandez poți explora noi moduri de a le integra în preparate – un sos versatil, potrivit pentru gratinare și stabil chiar și în combinație cu ingrediente acide."

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară, Unilever Food Solutions – Germania



DESCOPERĂ
REȚETA

Aperitiv

Brânză Feta coaptă și glazurată cu miso roșu, servită cu salată de ridichi și frunze de năsturel Indian



Gătirea ridichilor sous-vide

Pentru ca ridichile să-și păstreze cât mai bine gustul caracteristic și după gătire, metoda sous-vide este o alegere potrivită.

Cum gătești ridichile sous-vide:

Cantitate legume	Alte ingrediente	Pregătire	Temperatură	Timp de gătire	Răcire & servire
1 kg ridichi	20 g unt - sare - zahăr	Curăță ridichile și marinează-le împreună cu restul ingredientelor. Videază la 100%.	85 °C	34 min	Verifică textura prin apăsare ușoară. Dacă este necesar, continuă gătirea. Pot fi folosite imediat sau, pentru păstrare, răcește-le bine în apă cu gheață și depozitează-le la 3°C.

RĂDĂCINI CULINARE

Supă

Spumă de ridichi cu wasabi, Brie rumenit și langustină

Sfatul chefului

Ridichile rotunde se dezvoltă din tulpină, iar cele alungite atât din tulpină, cât și din rădăcină – de aici diferențele de formă și textură.

Fel principal

Sote de ridichi și napi de primăvară, acompaniat de un sos béarnaise cu rucola sălbatică și cartofi crocanți în crustă de orez

DESCOPERĂ
REȚETA



RĂDĂCINI CULINARE

O doză
de energie verde

Broccoli este o alegere potrivită atât pentru preparatele ușoare de vară, cât și pentru meniurile de toamnă. Bucheţelele sale verzi sunt ușor de digerat și conțin vitamina C, beta-caroten și alți nutrienți valoroși.

Pentru a păstra cât mai bine calitățile ingredientului, este recomandată gătirea pentru scurt timp sau la abur. Broccoli proaspăt se recunoaște după culoarea intensă și bucheţelele compacte, cu mugurii încă închiși.

„Când pregătesc broccoli, mă ajută să am la îndemână Knorr Professional Sos Olandez, gata de utilizare și cu o consistență cremoasă. Astfel, economisesc timp și resurse și pot obține rezultate constante, indiferent de nivelul de experiență al echipei din bucătărie.”

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară, Unilever Food Solutions – Germania

RĂDĂCINI CULINARE

Aperitiv

Pâine cu maia prăjită, spumă de sos béarnaise cu ardei, broccoli sălbatic rumenit, cireșe, andive și creson





Spumă sos béarnaise cu ardei

Ingrediente:

400 ml	**sos béarnaise (400 ml Knorr Sos Olandez 1 L și 50 ml reducție de tarhon)**
1.5 kg	ardei capia roșu
-	sare de mare (după gust)
-	ulei de măsline (după gust)

Mod de preparare:
Taie ardeii în jumătăți, curăță-i și așază-i într-o tavă GN joasă.
Asezonează cu sare de mare și ulei de măsline, apoi gătește-i în cuptorul cu convecție, la 185°C, timp de 25 de minute.
Pasează o treime din cantitatea de ardei – vei avea nevoie de aproximativ 100 ml piure de ardei. Păstrează restul pentru servirea pe pâine.
Încălzește piureul de ardei împreună cu sosul béarnaise, transferă compoziția într-un sifon iSi și încarcă-l cu o capsulă N_2O.

Gătirea broccoli-ului sous-vide

Broccoli este sensibil la temperaturi ridicate, de aceea gătirea sous-vide este o metodă potrivită pentru a păstra cât mai bine vitaminele.

Cum gătești broccoli sous-vide:

Cantitate legume	Alte ingrediente	Pregătire	Temperatură	Timp de gătire	Răcire & servire
1.2 kg broccoli	12 g supă concentrată de legume (Delikat Legume, dat prin sită fină)	Desfă broccoli în buchețele și marinează-le împreună cu restul ingredientelor. Videază la 100%.	85°C	60 minute	Verifică textura prin apăsare ușoară. Dacă este necesar, continuă gătirea. Poate fi folosit imediat sau, pentru păstrare, răcește-l bine în apă cu gheață și depozitează-l la 3°C

Rețete cu legume de primăvară: broccoli

RĂDĂCINI CULINARE

Supă

Velouté fin de broccoli, cu momițe de vițel și infuzie de roiniță



DESCOPERĂ REȚETA



Fel principal – pește

File de cambulă rumenit, servit cu sos olandez fin cu piersică și mascarpone, garnitură de broccoli, salicornia și caju, acompaniate de cartofi glazurați cu vin de Porto

DESCOPERĂ REȚETA



O legumă familiară, **cu mult potenţial**

Textura fină și gustul delicat, cu ușoare note de nucă, fac din conopidă un ingredient extrem de versatil. În preparatele vegetariene poate deveni chiar elementul principal al farfuriei, fie sub forma unui „steak”, fie ca bază pentru mousse-uri cremoase. Chiar și frunzele pot fi valorificate - prăjite până devin crocante sau folosite pentru a aduce un plus de aromă fondurilor și supelor. Alături de Knorr Professional Sos Olandez, conopida capătă o interpretare modernă.

„Conopida este un ingredient versatil – fie că este consumată crudă, la abur, prăjită sau sub formă de piure. Cu Knorr Professional Sos Olandez obțin rapid cremozitate și consistență stabilă, fără a mai fi nevoie să prepar eu însumi o reducție.”

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară, Unilever Food Solutions – Germania



DESCOPERĂ
REȚETA

RĂDĂCINI CULINARE

Aperitiv

Salată caldă de conopidă sălbatică și cartof dulce copt, acompaniată de o cremă fină de ou și sos olandez

RĂDĂCINI CULINARE

Supă

Velouté din conopidă mov, completată de un gratin delicat de vongole și accente proaspete de ghimbir

DESCOPERĂ
REȚETA

Fel principal

Cotlet de porc Iberico în crustă crocantă de cartofi și alune de pădure, servit cu sos olandez aromatizat cu jus de friptură, conopidă rumenită la cuptor și piure fin de cartofi cu mozzarella



DESCOPERĂ
REȚETA

Sfatul chefului

Conopida se potrivește foarte bine cu gusturi contrastante. Pentru note condimentate, marinează-o cu turmeric, ghimbir și coajă rasă de lămâie, apoi rumenește-o scurt la cuptor pentru a intensifica aromele. Gătirea la temperatură ridicată îi aduce mai multă profunzime, mai ales în combinație cu sare afumată sau harissa.
Poate fi folosită și ca bază pentru un Beurre Blanc vegan sau transformată într-un piure cremos cu ulei de alune de pădure. Nu arunca frunzele, deoarece prăjite, devin un element crocant și aromat al preparatului.

Gătirea conopidei sous-vide

Pentru a păstra cât mai bine vitaminele și gustul conopidei, gătirea delicată sous-vide este o metodă foarte potrivită.

Cum gătești conopida sous-vide

Cantitate legume	Alte ingrediente	Pregătire	Temperatură	Timp de gătire	Răcire & servire
1.5 kg conopidă	30 g unt 12 g supă concentrată de legume (Delikat Legume, dat prin sită fină)	Desfă conopida în buchețele și marinează-le împreună cu restul ingredientelor. Videază la 100%.	85 °C	60 minute	Verifică textura prin apăsare ușoară. Dacă este necesar, continuă gătirea. Poate fi folosită imediat sau, pentru păstrare, răcește-o bine în apă cu gheață și depoziteaz-o la 3°C.

Mazărea - **un ingredient versatil**

Mazărea este potrivită pentru piureuri, creme, supe și salate, sau ca garnitură crocantă. Gustul ușor dulce și textura delicată a boabelor tinere, crude sau blanșate, o transformă, de asemenea, într-un ingredient elegant pentru preparatele moderne.

În plus, mazărea este o sursă de proteine vegetale, fibre, vitamine din complexul B și fier.

„Versatilitatea mazării necesită un sos pe care te poți baza. Knorr Professional Sos Olandez oferă o textură cremoasă, este ușor de integrat în fluxul de lucru din bucătărie și asigură rezultate constante, de la preparare până la servire.”

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară, Unilever Food Solutions – Germania



Gătirea mazării sous-vide

Gătită sous-vide, mazărea își păstrează gustul ușor dulce și textura delicată, fiind potrivită ca element elegant în preparatele moderne.

Cum gătești mazărea sous-vide

Cantitate legume	Alte ingrediente	Pregătire	Temperatură	Timp de gătire	Răcire & servire
1kg mazăre	20 g unt 12 g supă concentrată de legume (Delikat Legume, dat prin sită fină) 2 g sare 2 g zahăr	Marinează mazărea împreună cu restul ingredientelor. Videază la 100%.	85 °C	20 minute	Verifică textura prin apăsare ușoară. Dacă este necesar, continuă gătirea. Poate fi folosită imediat sau, pentru păstrare, răcește-o bine în apă cu gheață și depozitează-o la 3°C.

Rețete cu legume de primăvară: mazăre



O rădăcină cu o istorie **plină de culoare**

La origine, morcovii erau albi sau violeți, iar varietatea portocalie, atât de răspândită astăzi, a fost cultivată abia în secolul al XVIII-lea. În prezent, soiurile galbene, roșii, albe și violete revin în atenție, aducând varietate atât prin aspect, cât și prin gust.

Morcovii sunt o sursă importantă de beta-caroten, pe care organismul îl transformă în vitamina A.

„Fie că este crud, gătit, confiat sau sub formă de piure – morcovul este un adevărat maestru al culorilor și aromelor. Prin rumenire, dulceața sa naturală devine și mai intensă, iar condimentele îi completează foarte bine profilul aromatic. Iar Knorr Professional îi face dreptate naturii sale pline de culoare – cu sosuri care economisesc timp la pregătirea ingredientelor.”

Dirk Rogge, Coordonator al echipei de consultanță culinară, Unilever Food Solutions – Germania

BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

Aperitiv

Hummus fin de morcovi cu grepfruit, portocală și tarhon proaspăt

DESCOPERĂ REȚETA



BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

Supă

Supă cremă de morcovi cu lemongrass și chorizo crocant



Sfatul chefului

Morcovii se pretează foarte bine la caramelizare, afumare sau confiere cu condimente precum chimenul și ghimbirul. Pentru un plus de aromă, îi poți glazura cu suc de portocale și miso sau îi poți folosi ca bază pentru un tartar vegan. Nu aruncați frunzele, deoarece pot fi transformate în pesto sau ulei aromat ori folosite ca element proaspăt în supe.

DESCOPERĂ REȚETA

BUCĂTĂRIE FĂRĂ GRANIȚE

Supă

Morcovi copți lent la cuptor, sos béarnaise BBQ și cartofi cu avocado

DESCOPERĂ REȚETA



Gătirea morcovilor sous-vide

Atunci când este gătit prin metoda sous-vide, morcovul capătă un gust aromatic incomparabil.

Cum gătești morcovii sous-vide

Cantitate legume	Alte ingrediente	Pregătire	Temperatură	Timp de gătire	Răcire & servire
1 kg morcovi cu tot cu frunze	20 g unt 2 g sare 3 g zahăr	Curăță morcovii, taie-i după preferință și marinează-i împreună cu restul ingredientelor. Videază la 100%.	85 °C	35 minute	Verifică textura prin apăsare ușoară. Dacă este necesar, continuă gătirea. Pot fi folosiți imediat sau, pentru păstrare, răcește-i bine în apă cu gheață și depozitează-i la 3°C.

Sosuri care vorbesc de la sine

Cu un gust echilibrat, consistență stabilă și calitate constantă, sosurile Knorr Professional oferă ceea ce contează cu adevărat în bucătăria profesională: rezultate pe care te poți baza.

Sos de Ciuperci

Aroma delicată de ciuperci și textura cremoasă oferă multiple posibilități de utilizare – servit cald sau sub formă de spumă.

Sos Demi-Glace

O bază brună versatilă, fără să fie nevoie să pregătești separat un fond de friptură. Îl încălzești, îl servești ca atare sau îl personalizezi după propriul stil.

Sos Olandez

Aromă fină și textură catifelată. Versatil și ușor de utilizat, este ideal pentru preparate din pește, legume, ouă sau carne albă.

GDO Sos de Brânză

Un sos de brânză cu o consistență cremoasă și multiple posibilități de utilizare.
Se servește ca atare sau ca bază pentru preparate gratinate, paste și gustări calde.

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 Misin Chef	0730.524.653 septimiu.misin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Head of Country UFS	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Florin Mihalcea KA & Distributive Manager	0736.383.458 florin.mihalcea@unilever.com
România	Andreea Ristea Chain Account Executive	0725.211.855 andreea.ristea@unilever.com
București, Est România	Dumitru Popa Area Team Leader	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
București sect 2, 3, 4, 5 și 6, Sud Ilfov, Teleorman, Giurgiu, Olt	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
Brăila, Buzău, Constanța, Galați, Tulcea și Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău și Vaslui	Spînu Cristian Sales Representative	0739.897.942 cristian.spinu@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

Knorr®
PROFESSIONAL

Descoperă întreaga gama pe **UFS.COM**