

Knorr
PROFESSIONAL

UN SINGUR SOS O VARIEDATE DE APLICATII



Knorr Sos Olandez:

Gust deosebit
Textură fină și
cremoasă



Fără potențiatori
de aromă

DĂ FRAU LIBER IMAGINATIEI

Gătește, experimentează, adaugă, reinventează,
folosește-l ca garnitură pentru a completa farfuria,
trimite-l prin delivery sau pur și simplu adaugă-l
peste ouă ca de obicei

**Sosul nu se va tăia.
Niciodată**



0 VARIETATE DE APLICATII

Sosul Olandez de la Knorr poate fi folosit într-o mulțime de moduri creative pentru a da gust și aspect meniului tău.

Integrează-l în rețete pentru a crea un sos cremos și bogat care își păstrează textura fină chiar și în preparate fierbinți.

Sau, caută inspirație în combinațiile de arome populare pentru a crea nesfârșite posibilități pentru sosuri și dip-uri.

Experimentează cu Knorr!

IN PREPARAT

PE PREPARAT

SOS DIP



Rețetă unică, calitate excepțională

PLIN DE Beneficii:



- Cantitate bax: 1L x 6
- Porții: 40 porții/ cutie
- Termen de valabilitate: 7 luni.
După deschidere, se păstrează la frigider și se consumă în maximum 3 zile. A nu se congela.

DESCOPERĂ DIVERSELE COMBINATII PENTRU SOSUL OLANDEZ

Este mai important ca niciodată să menți lucrurile interesante pentru oaspeții tăi. Pune în evidență sosurile, îmbunătățește rețetele, sau pur și simplu folosește-l la gătit.

Indiferent de rețeta pe care o vei alege, Sosul Olandez de la Knorr constituie baza perfectă pentru a introduce noi arome.



Avocado + Unt +
Oțet din vin alb



O interpretare inedită pentru avocado

Knorr Tomato Pronto Sos Napoli +
Tarhon



Descoperă sosul choron cu roșii

Knorr Bulion Lichid Concentrat
de Pui



Un sos cu gust bogat și aromat de pui

Hellmann's OneHand Sos Salsa lute



Un sos olandez picant plin de arome

Knorr Sos Teriyaki



Un sos olandez cu influența japoneză,
cu un gust bogat de umami

Knorr Primerba Curry



Oferă sosului un amestec de
condimente cu influențe orientale

Knorr Arome Intense
Deep Smoke



Adaugă sosului tău o notă naturală de afumătură

Knorr Arome Intense Citrus
Fresh



O combinație perfectă pentru un sos fresh, răcoritor

Lapte de cocos



Oferă o aromă dulce, de nuci de cocos sosului tău

Trenduri

O VARIEȚATE DE APLICATII

Servit lângă preparat

Adăugat peste preparat

Integrat în preparat

Calamar crocant cu
sos de lime



Chifteluțe din porumb cu
influențe spaniole și piure de
avocado



Tagliatelle cu carnați
afumați și sos de usturoi
și unt



Acadele crocante
din aripioare de
pui cu sos curry



Somon la grătar în stil
Hawaiian cu salsa și sos
olandez infuzat cu citrice



Dovleac la cuptor
cu brânză feta și
rozmarin



Popcorn din năut
marocan cu sos
Harissa



Toast Kumera cu
brânză feta și cartofi
dulci



Sandwich cu chiftea
de legume și salata
coleslaw



Oaspeții sunt interesați
de un meniu ce oferă
o interpretare inedită
preparatelor clasice.



Descoperă gusturile
diverse ale bucătărilor
internaționale.



Folosește o gamă de
ingrediente sănătoase
și delicioase pentru
restaurantul tău modern.



CALAMAR CROCANT

cu sos de lime





Gustările sau aperitivele sunt o modalitate perfectă pentru a da un **BOOST** meniului tău și o marjă de profit, mai ales fructele de mare precum calamarul. Crește factorul **WOW** al farfuriilor tale adăugând diverse dip-uri, precum acest sos olandez preparat cu lime.



Calamar crocant cu Sos de lime

10 PORTII



1 DIFICULTATE



TIMP DE PREPARARE

Ingrediente

2	kg	calamar tub
50	g	făină de grâu
60	g	făină de orez
5	g	bicarbonat
30	g	coajă de lime rasă
800	ml	Knorr Sos Olandez

Metoda de preparare

1. Încălzește o friteuză la 190 grade Celsius.
2. Taie tuburile de calamari. Curăță și crestează-le, apoi taie în fâșii.
3. Folosește un bol mediu pentru a face aluatul. Cerne printr-o sită făina și bicarbonatul. Adaugă apă rece până când ajungi la consistența dorită.
4. Într-o oală mică pune sosul olandez de la Knorr și coaja de lime rasă. Amestecă totul pe foc la o temperatură mică.
5. Acoperă fâșiile de calamar în aluat, apoi adaugă-le cu grijă în friteuză. Gătește până acestea capătă o culoare aurie. Scurge-le de ulei.
6. Servește cu o felie de lime lângă.



Cele 50 de alimente ale viitorului – o metodă simplă și ușoară de a încorpora infuzia de citrice în sosurile tale, folosește Knorr Arome Intense Citrus Fresh.



ACADELE CROCANTE DIN ARIPIOARE DE PUI

cu Sos Curry





Nu toate acadelele sunt dulci, pot fi și sărate și
PLINE DE SAVOARE!

Clienții tăi **VOR FI ÎNCÂNTAȚI** de aceasta gustare
ideală, gata de a fi livrată cu un sos curry servit
lângă.

Acadele crocante din aripioare de pui cu Sos Curry

10 PORTII

2 DIFICULTATE

**TIMP DE
PREPARARE**

Ingrediente

1.2 kg	aripioare de pui
200 g	făină de grâu
15 ml	Knorr Professional Bulion Lichid de Pui
600 ml	Knorr Sos Olandez
100 g	Knorr Primerba Curry

Asezonare

Chili roșu, feliat
Frunze de busuioc

Metodă de preparare

1. Pregătește aripioarele de pui – taie împrejurul osului la 1 cm de capătul osului aripioarei, atât pielea cât și tendoanele. Acoperă aripioarele în făină și pune-le în friteuză la 160 grade Celsius. Scurge-le de ulei.
2. Amesteca într-o soteuza la foc mediu Knorr Sos Olandez, Knorr Professional Bulion Lichid de Pui și Knorr Primerba Curry, fierbe aproximativ 2 minute.
3. La final, azonează cu fâșii de chili roșu și frunze de busuioc.



Cele 50 de alimente ale viitorului – experimentează
mai mult cu bucătăria orientala, cu specific indian.



POPCORN DIN NĂUT ÎN STIL MAROCCAN

cu Sos Harissa





O rețetă inedită de popcorn cu **SUPER INGREDIENTE!** Delicios de crocant, acoperit de condimente aromate și servit cu un **SOS OLANDEZ PICANT**, clienții tăi vor fi complet satisfăcuți!



Popcorn din năut în stil marocan cu Sos Harissa

10 PORTII

1 DIFICULTATE

TIMP DE PREPARARE

Ingredients

Pentru năut

1.5	kg	năut fiert și scurs
200	g	făină de grau
20	g	sumac
20	g	mix de ierburi aromatice Zaatar
20	g	usturoi granulat
12	g	Delikat Legume dat prin sita fina (se foloseste doar sarea aromata)
2	l	ulei pentru prăjit

Pentru sosul Harissa

500	ml	Knorr Sos Olandez
50	g	pastă Harissa

Metodă de preparare

1. Amesteca toate condimentele împreună și acoperă năutul. Prăjește în friteuză până când devin crocante.
2. Amestecă sosul olandez de la Knorr și pasta Harissa și servește împreună cu năutul preparat.

**FUTURE
50
FOODS**

Cele 50 de alimente ale viitorului – năutul încolțit are o valoare nutrițională îmbunătățită. Pe lângă utilizarea sa obișnuită în hummus și salate, năutul este foarte bun pentru supe, tocănițe și preparate de tip stir-fry.



CHIFTELUTE DIN PORUMBAR CU INFLUENTE SPANIOLE

cu Piure de Avocado



Lasă **INFLUENȚELE SPANIOLE** să domine în farfuria ta cu aceste chifteluțe crocante și piure de avocado. Pot fi servite ca fel principal, cât și aperitiv cu diverse sosuri lângă, snack-ul perfect pentru meniul tău.

Chifteluțe din porumb cu influențe spaniole cu Piure de Avocado

10 PORTII

1 DIFICULTATE

TIMP DE PREPARARE

Ingrediente

250 g	făină de grâu
4 buc	ouă
100 ml	lapte
5 g	sare
5 g	pipер
600 g	porumb dulce conservă, scurs
40 g	arpagic tocat
3 buc	cârnă chorizo, tocat mărunt
100 g	feta, fărâmițată
4 buc	avocado copt
20 g	coajă de lime
30 ml	suc de lime
1 L	Knorr Sos Olandez

Metodă de preparare

1. Cerne făina într-un bol. Într-un bol separat bate ouăle cu laptele, sarea și pipерul.
2. Formează o adâncitură în mijlocul făinei și toarnă compoziția de ouă și lapte. Adaugă porumbul, arpagicul, chorizo și brânza feta. Pune de o parte compoziția până este gata tigaia.
3. Curăță avocado și azonează-l cu sucul și coaja rasă de lime. Folosește o furculiță pentru a zdrobi avocado.
4. Pune sosul olandez de la Knorr într-o oală și încălzește-l la foc mic, amestecând ocazional.
5. Ia o tigaie și pune-o la foc mediu pentru a se încălzi. Unge tigaia cu ulei și cu o lingură adaugă în tigaie din compoziția preparată. Gătește până când ambele părți devin aurii.
6. Servește împreună cu sosul olandez și azonează cu mix de semințe Dukkah.



50 de alimente ale viitorului – creează un mix de semințe Dukkah cu un amestec de nuci, semințe de cânepă, semințe de in sau semințe de susan.





SOMON LA GRĂȚAR

ÎN STIL HAWAIIAN

cu Salsa și Sos Olandez infuzat cu citrice



Descoperă **SAVOAREA TROPICELOR** cu acest preparat fresh, de vară care îți va încânta oaspeții.

Combină gustul dulce și picant de salsa, cu un sos olandez cremos infuzat cu citrice – oferă o experiență culinară desăvârșită.



Somon la grătar în stil hawaian ^{cu} Salsa și Sos Olandez infuzat cu citrice

10 PORTII

1 DIFICULTATE

TIMP DE PREPARARE

Ingrediente

Pentru salsa cu nuci macadamia și ananas

300 g	ananas, tăiat cubulețe
200 g	nuci macadamia coapte, tocate
300 g	rosii cherry galbene, tăiate cubulețe
300 g	ceapă roșie, taiată cubulețe
30 g	coajă de lime
60 ml	coriandru, tocat
30 ml	ulei de măsline

Pentru Sosul Olandez infuzat cu citrice

1 L	Knorr Sos Olandez
45 ml	Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh

Pentru Somonul la grătar

10 buc	somon file
	ulei de rapiță

Metodă de preparare

1. Combină toate ingredientele pentru salsa și pune la frigider până cand este nevoie.
2. Combină sosul olandez alături de condimentul lichid citrus fresh. Ține la cald până când este nevoie.
3. Preîncălzește grătarul (grill-ul) până la 200 grade Celsius. Condimentează somonul cu sare. Unge cu ulei și gătește pe ambele părți până când ajungi la nivelul de gătire dorit.
4. Pentru a servi, pune o lingură din sosul preparat pe farfurie și deasupra somonului adaugă salsa cu nuci de macadamia și ananas.



Cele 50 de alimente ale viitorului – roșiile cherry galbene sunt mai dulci, mai puțin acide și pot fi folosite la fel ca roșiile obișnuite: în supe, tocănițe, sosuri sau pentru a orna preparatul.



TOAST KUMERA

cu Brânză Feta și Cartofi dulci



Înlocuind pâinea cu cartoful dulce, vei da acestui preparat **UN GUST TOTAL DIFERIT**. Consumul de alimente bazate pe plante este în continuă creștere, iar acest preparat cu siguranță va fi pe placul vegetarienilor.

Toasta Kumera cu Brânză Feta și Cartofi dulci

10 PORTII

1 DIFICULTATE

TIMP DE PREPARARE

Ingrediente

	ulei pentru gătit
400 g	Knorr Sos Olandez
200 g	brânză Feta, fărâmițată
150 g	Knorr Reducție de oțet balsamic
1.75 kg	cartofi dulci întregi
1 kg	roșii, tăiate felii
1.75 kg	avocado

Pentru servire

Piper negru proaspăt măcinat
Ulei de măsline extra-virgin
Micro plante

Metodă de preparare

1. Taie cartofii dulci în felii mari, de aproximativ 2.5 cm grosime. Unge cu ulei feliile și coace-le până devin moi. Pune-le deoparte pentru a se răci.
2. Taie roșiile și curăță avocado.
3. Deasupra feliilor de cartofi dulci, adaugă roșiile, sarea, piperul proaspăt măcinat și un strop de sos olandez.
4. Apoi, adaugă avocado, brânza feta, sarea, piperul proaspăt măcinat și Knorr Reducție de oțet balsamic.
5. Adaugă un strop de ulei de măsline extra-virgin și decorați cu micro plante.

FUTURE
50
FOODS

Cele 50 alimente ale viitorului – cartofii dulci oferă o aromă distinctivă și dulceagă cu un aspect glazurat atunci când este copt. De asemenea, sunt adesea folosiți ca un înlocuitor pentru cartofii prăjiți.



TAGLIATELLE

cu Cârnați afumați și Sos de Unt





Suprinde-ți oaspeții cu o **INTERPRETARE INEDITĂ** al acestui preparat clasic – adaugă un plus de valoare cu un sos olandez cremos cu usturoi și bucăți de salsiccia afumat.



Tagliatelle cu Cârnați afumați și Sos de Unt

10 PORTII

1 DIFICULTATE

TIMP DE PREPARARE

Ingrediente

100 g	ceapă, tocată
50 g	unt
50 g	usturoi, tocat
10 buc	cârnați salsiccia afumați
150 ml	vin alb
1 L	Knorr Sos Olandez

Pentru aseasonare

Sare și piper
Pătrunjel verde

Metodă de preparare

1. Gătește pastele al dente și pune-le de o parte. Sotează ceapa și usturoiul în unt până devin translucide.
2. Taie cârnații în felii și sotează-i. Toarnă vinul alb și gătește până se reduce lichidul la jumătate, apoi adaugă Knorr Sos Olandez și adu la punctul de fierbere.
3. Adaugă pastele în sos și amestecă bine. Asezonează cu usturoi, sare și piper, apoi decorează farfuria cu patrunjel verde taiat fin și servește.



50 de alimente ale viitorului – pentru a oferi preparatului o aromă de fum, adauga un strop de Knorr Arome Intense Deep Smoke.



DOVLEAC LA CUPTOR

cu Brânză Feta și Rozmarin





Aromele bogate ale acestui preparat cremos de dovleac constituie un preparat vegetarian minunat!

Îl poți folosi ca garnitură pentru **DIVERSE PREPARATE** sau poate fi servit pur și simplu în meniul tău!



Dovleac la cuptor cu Brânză Feta și Rozmarin

10 PORTII

1 SKILL

TIMP DE PREPARARE

Ingrediente

1.2 kg	dovleac, tăiat cuburi
50 ml	ulei vegetal
3 buc	usturoi (întreg)
100 g	brânză Feta, fărâmițată
10 g	rozmarin

Pentru asezonare

50 g	Knorr Crutoane Natur, prăjite
300 ml	Knorr Sos Olandez

Pentru servire

300 g	Knorr Tomato Pronto Sos Napoletana
10 buc	piept de pui la cuptor
10 legături	broccoli, sote
usturoi, brânză, rozmarin	

Metodă de preparare

1. Prăjește un pic dovleacul în ulei.
2. Taie căpățâna de usturoi în două și adaugă peste dovleac. Coace ușor în cuptor la 160 grade Celsius pentru 25 de minute sau până când acesta devine moale.
3. Odată ce s-a gătit, scoate usturoiul din coaja și adaugă-l înapoi peste dovleac, presară brânza peste și rozmarinul tocat.
4. Adaugă sosul olandez de la Knorr și crutoanele. Coace pentru 15 minute sau până când ingredientele se rumenesc.
5. Servește cu piept de pui preparat la cuptor, Knorr Sos Napoletana și broccoli sote și patrunjel verde taiat fin.



Cele 50 de alimente ale viitorului – încearcă să înlocuiești dovleacul cu alte ingrediente interesante precum cartof dulce sau cartof mov.



SANDWICH CU CHIFTEA DE LEGUME

și Salata Coleslaw



Înlocuiește burger-ul cu un sandwich cu legume delicios, perfect pentru meniul tău! Oferă o **TEXTURĂ FINĂ ȘI CREMOASĂ** piureului de cartofi cu ajutorul sosului Olandez, iar pentru o notă crocantă adaugă salata coleslaw.



Sandwich cu Chiftea de Legume și Salata Coleslaw

10 PORTII

2 DIFICULTATE

15 TIMP DE PREPARARE

Ingrediente

750 ml	lapte
160 ml	Knorr Sos Olandez
250 g	Knorr Fulgi de cartofi
5 g	coajă de lămâie, rasă
10 g	pătrunjel verde
2 fire	ceapă verde
500 g	mix de legume, rase
500 g	pesmet
350 g	varză roșie, tăiată fâșii
2 buc	bucăți morcov, ras
200 g	Knorr Sos Olandez, pentru servire
15 felii	Ciabatta

Pentru aseasonare

Pătrunjel verde

Metodă de preparare

1. Fierbe laptele împreună cu sosul Olandez de la Knorr. Adaugă fulgii de cartofi de la Knorr și amestecă până se omogenizează. Ia de pe foc și lasă să se răcească.
2. Amestecă mixul cu coaja de lămâie, ierburi, ceapa verde și mixul de legume alături de 100 g de pesmet. Condimentează după gust.
3. Formează 20 chiftele din amestecul obținut și dă-le prin pesmetul rămas. Lăsați deoparte pentru 2 ore.
4. Combină varza și morcovii cu sosul olandez de la Knorr.
5. Gătește chiftelele până capătă o culoare aurie și lasă-le să se scurgă de ulei pe un prosop de hârtie.
6. Pentru a monta preparatul, pune salata coleslaw și apoi chiftelele. Servește cu sos olandez.



Cele 50 de alimente ale viitorului – varza roșie are un gust ușor piperat, fiind o sursă incredibilă de arome. De asemenea, are o textură mai rigidă și se păstrează mai bine decât varza albă.



Unilever
Food
Solutions



Descoperă mai multe pe

ufs.com