

Kašovitá strava



Unilever
Food
Solutions



OBSAH

Dysfagie a kašovitá strava	4 - 11
Brokolicové růžičky se sýrovou omáčkou, krupicovým nokem a dýní....	12 - 13
Vepřová kotleta se špenátem, bramborové špalíčky	14 - 15
Rybí filet s koprovou omáčkou, máslové brambory	16 - 17
Dušené hovězí v mrkvi s bramborovou kaší.....	18 - 19
Kuře na paprice se špeclemi.....	20 - 21
Produkty UFS	22 - 23



Dysfagie a kašovitá strava

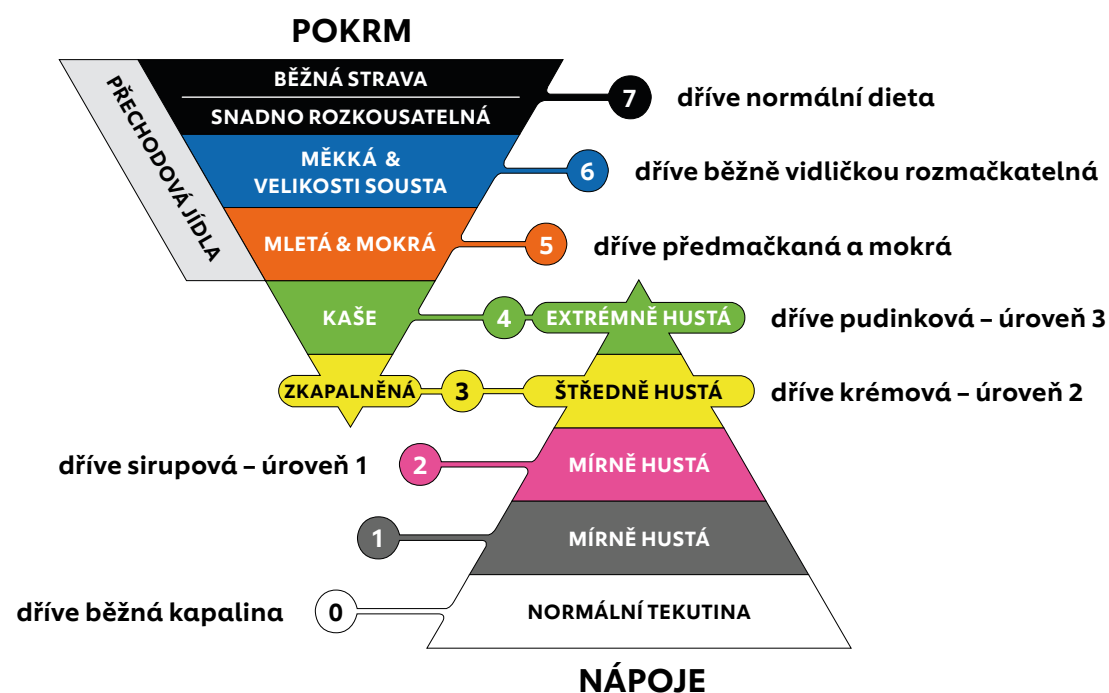
Co je to dysfagie?

Dysfagie je porucha žvýkání a polykání ať už pevné stravy a tekutin, ale může se týkat také polykání slin. Tyto problémy mohou být způsobeny různými faktory, jako jsou neurologická onemocnění, pooperační stavy, onkologické choroby, poruchy svalů nebo strukturální problémy v oblasti hltanu a jícnu.

A právě v těchto případech nastupuje na scénu kašovitá strava. Strava, která je připravená v tekutém nebo polotekutém stavu, ve formě kaše či pyré. Je měkká, neobsahuje žádné suché, tvrdé, ostré, lepkavé či hrubé kousky, nemá kůrky, zrníčka, slupky ani chrupavky. Je připravená tak, aby bylo pro daného jedince jednodušší nebo vůbec možné přijímat důležité živiny obsažené v nutričně vyvážených pokrmech.

Stručný přehled jednotlivých úrovní textury potravin

Rámec IDDSI se skládá z osmi úrovní (0-7). Unilever Food Solutions pracuje se čtyřmi úrovněmi.



Globální standard a definice potravin s modifikovanou texturou a zahuštěných tekutin, které se používají pro jedince s dysfagií všech věkových kategorií, ve všech zařízeních péče a pro všechny kultury, zajišťuje mezinárodní iniciativa pro standardizaci stravy pro dysfagii - International Dysphagia Diet Standardization Initiative (IDDSI).

Berte v potaz, že tyto úrovně jsou obecné směrnice, ovšem každý pacient může mít individuální potřeby. Proto by měl být u každého stanovení vhodné úrovně stravy pro konkrétního jedince s dysfagií přítomen lékař nebo odborník na výživu.

Proč je důležité pro lidi s tímto problémem připravovat v profi kuchyních vizuálně atraktivní jídlo

Pro lidi s dysfagií je důležité připravovat vizuálně atraktivní jídlo hned z několika důvodů:

Podpora konzumace: Vizuálně atraktivní jídlo podněcuje větší chuť k jídlu. Ne nadarmo se říká, že jíme očima.

Motivace zapojit se: Přitažlivě naservírovaný pokrm může obecně zlepšit dojem z třeba nepříjemného krmení nebo z obtížného polykání, a tím i větší chuť k celkovému zapojení se do procesu.

Sociální interakce: Vizuálně lákavé talíře mohou přispět k vytváření příjemné a sociální atmosféry během jídla. Podporují také psychickou pohodu pacienta.

Zlepšení stravovacích návyků: Esteticky podávaná potrava může zvýšit také chuť k jídlu, což je u lidí, pro které je každé sousto problém spolknout, velmi důležité, a to z prostého důvodu – potřebují pravidelný přísun živin.

Celkově vzato je samozřejmě důležité dbát na konzistenci a nutriční hodnotu pokrmů, ale vizuální stránka každé porce hraje neméně důležitou roli. Náš strážník musí mít zkrátka na takové jídlo chuť.

Dysfagie a kašovitá strava

Náročnost přípravy vs. jednoduchost

Při přípravě jídel pro lidi s dysfagií je důležité brát v úvahu jistou náročnost:

Některé recepty mohou vyžadovat pokročilé techniky přípravy. Patří mezi ně například sous-vide, příprava pěn nebo již zmíněný styling jednotvárných konzistencí.

Myslete i na pestrost a různorodost surovin. Vybírejte si ty dobře dostupné, snadno zpracovatelné, a hlavně je kombinujte dle jejich nutričních hodnot.

Začínajte s takovými recepty, které jsou rychlé a nevyžadují dlouhou dobu přípravy.

Prezentace jídla by měla být jednoduchá, ale oku lahodící. Proto volte různobarevné suroviny, které společně na talíři budou ladit.

V ideálním případě by recepty měly být navrženy dostatečně variabilně, aby byly přizpůsobitelné individuálním potřebám strávníků s dysfagií. Zároveň ale myslete na jednoduchost, která může být klíčová pro dosažení konzistentní a bezpečné přípravy pokrmů.

Výhody pro kuchaře:

Mnoho pokrmů z pyrů lze připravit bez velkého úsilí s mírnou změnou od běžné stravy.

Nenápaditá monotónnost ustupuje inovativní kuchyni; pyr, pasírované a tekuté suroviny se mění v kulinářské speciality.

Domácí inovativní pyr jsou skvělým základem pro kreativní a pestrý pokrm.

Jednorázové investice do vybavení, jako je kutr nebo šoker, se vyplatí ve střednědobém a dlouhodobém horizontu.

Co je potřeba k přípravě této stravy

Příprava kašovité stravy vyžaduje specifické postupy, kdy musí být výsledkem bezpečné a chutné jídlo pro osoby s potížemi s polykáním. Zaměřte se zejména na následující body.

Speciální příprava: Běžné ingredience musí být důkladně umixované, našlehané nebo naředěné. Pokud není jídlo maximálně hladké, je potřeba ho přecedit. Také je obvyklé používat zahušťovadla, nejčastěji na bázi škrobu nebo želatiny.

Komunikace s pacientem: Je klíčové, aby každý, kdo pokrm připravuje, byl informován o specifických potřebách pacientů a byl schopen je správně implementovat.

Kvalitní ingredience: Používání kvalitních surovin je zásadní pro zajištění chutné a výživné kašovité stravy. Čerstvé ingredience mohou přispět k lepší chuti a vyšší nutriční hodnotě.

Pozor na intolerance: Čím dál více pacientů má potravinové intolerance nebo alergie. Je nezbytné všechny znát a ingrediencím, které by mohly pacientovi způsobit komplikace, se vyhnout.

Další pomocníci do vaší kuchyně:

Silikonové formy vrací pyr do známého tvaru! Další výhodou je, že se nemusí vymazávat a jídlo lze díky pružnému materiálu snadno vyjmout z forem.

S iSi Gourmet Whip PLUS lahví lze dosáhnout vynikající vzdušné a pěnové konzistence připravovaného pokrmu.

Kutr, robot a tyčový mixér patří do základní výbavy pro přípravu pyr. Bez námahy tak nasekáte syrové potraviny, jako je maso, ryby nebo syrovou zeleninu.

S podpůrným programem Unilever Food Solutions můžete sbírat informace a získat tak skvělý zdroj pro vaši práci v profesionální kuchyni.

Náš tip: Pro servírování zajímavě vypadajících pokrmů využijte silikonové formy, ve kterých jídlo šokově zmrazíte v šokeru. Po zmrazení formičky vyklopíte a získáte konkrétně vytvarované, hezké vypadající komponenty. Ty můžete uchovávat vakuované v mrazicím boxu.

Dysfagie

a kašovitá strava

Základní 3 recepty

Základní recept na hlavní teplý komponent pro stupeň 4

Ingredience na 10 porcí:

- 330 g masa – tepelně upraveného
- 2,6 dl vejce – pasterovaná melanž
- 1,6 dl smetany
- 160 g nízkotučného tvarohu
- 40 g Knorr Bramborové kaše s mlékem
- 5 cl Knorr Fondy a vývary

Základní recept na teplý zeleninový komponent pro stupeň 4

Ingredience na 10 porcí:

- 330 g zeleniny – tepelně upravené
- 2,6 dl vejce – pasterovaná melanž
- 1,6 dl smetany
- 160 g nízkotučného tvarohu
- 40 g Knorr Bramborové kaše s mlékem
- 20 g Knorr Aroma Mix

Bílkoviny v gramech: 18

Sacharidy v gramech: 32

Tuky v gramech: 20

Základní recept na teplý zeleninový komponent pro stupeň 4

Ingredience na 10 porcí:

- 660 g těžká příloha (bramborový knedlík, gnocchi, těstovina,..) – tepelně upravená
- 5 ks vejce – pasterovaná melanž
- 160 ml smetany
- 160 g nízkotučného tvarohu
- 40 g Knorr Bramborové kaše s mlékem
- 20 g Knorr Aromat

V rámci kašovitě stravy lze připravit například následující pokrmy:

- Vepřový vřabec se zelím a bramborovými špalíčky
- Španělský ptáček s rýží
- Vepřová kotleta se špenátem, šťouchané brambory
- Rybí fileť s koprovou omáčkou, krupicový nok
- Kuře na paprice s celerovým pyré
- Vepřové na houbách se špeclími
- Hovězí guláš
- Masové kuličky v tomatové omáčce
- Vepřové v mrkvi s bramborovou kaší
- Hovězí s rajskou omáčkou

Dysfagie

a kašovitá strava

Zlatá pravidla pro kašovitou stravu

Při přípravě kašovitě stravy pro lidi s dysfagií je důležité myslet na několik základních pravidel, aby byla zajištěna bezpečnost, nutriční hodnota a estetičnost stravy. Jejich dodržováním přispějete k efektivní přípravě kašovitě stravy.

Mezi obecná pravidla patří:

Konkrétní hodnocení dysfagie: Každý jedinec s dysfagií může mít odlišné potřeby. Je nezbytné provést konkrétní hodnocení dysfagie pro každého pacienta, aby byly stanoveny vhodné úrovně tekutosti a konzistence potravy.

Dodržujte vhodné techniky přípravy: Mezi takové techniky patří mixování nebo šlehání, aby bylo dosaženo potřebné kašovitě či tekuté konzistence.

Dbejte na bezpečnost: Nejen při přípravě, ale také při samotné konzumaci je potřeba dbát na pacientovu bezpečnost, zejména se soustředit na to, aby nic nevdechl a nezačal se dusit. Pohlídejte si také teplotu pokrmu, aby nebyl ani horký, ani studený.

Ctěte nutriční hodnoty: Kašovitá strava by měla být plnohodnotná a nutričně vyvážená, abyste zajistili ideální příjem živin a energie pro každého pacienta.

Na estetické stránce záleží: I když je textura klíčovým faktorem, je také důležité, aby byla strava esteticky prezentována, aby podporovala chuť k jídlu.

Individuální přístup: Strava by měla být uzpůsobena potřebám a preferencím každého jednoho pacienta. Berte v úvahu preference chuti, ale třeba také potravinové intolerance vašich strávníků.

Poslechněte si zpětnou vazbu: Reakce pacientů na připravenou stravu vás může v mnohém navést. Nebojte se jich zeptat a uzpůsobte jídlo jejich preferencím.

Jak Vám UFS může pomoci:



Akademie pro kuchaře



UFS newsletter



Kuchařský servis



Brokolicové růžičky se sýrovou omáčkou, krupicovým nokem a dýní

SUROVINY na 10 porcí

Brokolice:

- Brokolice 330 g
- Vejce 5 ks
- Smetana 31% 160 ml
- Nízkotučný tvaroh 160 g
- Knorr Bramborová kaše s mlékem 40 g
- Knorr Aroma Mix Bylinky&Máslo 20 g

Sýrová omáčka:

- Knorr Jemná sýrová omáčka 270 g
- Voda 1500 ml
- Smetana 31% 150 ml

Krupicový nok:

- Máslo, měkké 150 g
- Žloutek 2 ks

- Vejce 2 ks
- Sůl podle potřeby
- Strouhaný muškátový oříšek podle potřeby
- Krupice 200 g
- Voda na vaření

Dýně:

- Dýně (kostky, pyré), mražená 165 g
- Vejce 2,5 ks
- Smetana 31% 80 ml
- Nízkotučný tvaroh 80 g
- Knorr Bramborová kaše s mlékem 20 g
- Knorr Aroma Mix Bylinky&Máslo 10 g

PŘÍPRAVA

Brokolice:

- Růžičky uvařte ve vodě a rychle zchladte v ledové vodě.
- Všechny suroviny až na bramborové vločky rozmixujte do hladka při vysokých otáčkách. Popřípadě prolisujte přes síto.
- Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout. Naplňte do připravených vymaštěných silikonových forem, přikryjte fólií a vložte do konvektomatu na páru 100°C na 20 minut.
- Po vyjmutí z forem můžete případně potřít zeleninovým fondem - esencí.
- Jednotlivé růžičky můžete pomocí šokeru zamrazit a uschovat pro pozdější použití.
- Sýrovou omáčku uvařte dle návodu a ke konci zjemněte smetanou.

Krupicový nok:

- Máslo vyšlehejte, přidejte žloutky, muškátový oříšek a šlehejte. Přidejte část krupice, vejce a vše zase vyšlehejte, postupně přidejte zbytek krupice.
- Těsto nechte 10 minut odpočinout. Dvěma lžicemi tvarujte noky, které zavařte ve větším množství mírně vařící vody.
- Jakmile noky vyplavou, vařte noky ještě 2 minuty a po odstavení z tepla nechte noky nabobtnat v postupně chladnoucí vodě.

Dýně:

- Všechny suroviny až na bramborové vločky rozmixujte do hladka při vysokých otáčkách. Popřípadě prolisujte přes síto.
- Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout.
- Naplňte do připravených vymaštěných silikonových forem nebo fólií vyložené kovové formy, přikryjte fólií a vložte do konvektomatu na páru 100°C na 20 minut.
- Po vyjmutí z forem můžete případně potřít zeleninovým fondem - esencí. Jednotlivé (nakrájené) porce můžete pomocí šokeru zamrazit a uschovat pro pozdější použití.
- Podávání: Jednotlivé kusové ingredience položte na talíř (brokolice 2 kusy, nok 1 kus, dýně 1 kus), zregenerujte v konvektomatu a doplňte o horkou sýrovou omáčku.

Knorr
Aroma Mix
Bylinky&Máslo
1,1 kg





Vepřová kotleta se špenátem, bramborové špalíčky

SUROVINY na 10 porcí

Maso:

- Tepelně upravené vepřové maso..... 330 g
- Vejce..... 5 ks
- Smetana 31%..... 160 ml
- Nízkotučný tvaroh..... 160 g
- Knorr Bramborová kaše s mlékem..... 40 g
- Knorr Esence Hovězí bujón..... 5 cl

Krémový špenát:

- Knorr Zeleninový bujón..... 30 g
- Máslo..... 150 g
- Cibule..... 150 g
- Česnek..... 70 g
- Knorr Hustá směs k zahuštění bez lepku..... 100 g
- Voda..... 1500 ml
- Smetana 31%..... 250 ml

- Mražený listový špenát..... 3500 g
- Muškátový oříšek, nastrouhaný..... 1 g
- Sůl..... podle potřeby
- Černý pepř mletý..... 3 g

Bramborový knedlík:

- Knorr Bramborové těsto..... 310 g
- Vejce..... 1 ks
- Voda..... 330 ml
- Nízkotučný tvaroh..... 160 g
- Knorr Bramborová kaše s mlékem..... 40 g
- Vejce..... 5 ks
- Smetana 31%..... 160 ml
- Knorr Aromat 4 kg..... 30 g

Vepřová šťáva:

- Knorr Šťáva k vepřovému masu..... 100 g
- Voda..... 1000 ml

PŘÍPRAVA

Maso:

- Všechny suroviny až na bramborové vločky rozmixujte do hladka při vysokých otáčkách. Popřípadě prolisujte přes síto. Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout.
- Naplňte do připravených vymaštěných silikonových forem, přikryjte fólií a vložte do konvektomatu na páru 100°C na 20 minut. Po vyjmutí z forem můžete případně potřít masovým fondem - esencí.
- Jednotlivé porce můžete pomocí šokeru zamrazit a uschovat pro pozdější použití.
- Tip: Podávejte třeba i jen s rozmixovanými zeleninovými saláty.

Špenát:

- Na rozpuštěném másle orestujte cibuli nakrájenou na větší kusy a česnek, pokrájený na plátky. Zalijte připraveným (malým množstvím) zeleninovým vývarem. Přidejte vyždímaný špenát a rozmixujte, přidejte smetanu, zahustěte jíškou bez lepku a nechte vařit asi 10 minut. Osolte, opepřete, dochuťte muškátovým oříškem a opět rozmixujte na hladký krém.

Bramborové špalíčky:

- Směs na knedlíky rozmíchejte ve studené vodě. Přidejte vejce, promíchejte a nechte 5 minut odstát.
- Mokřýma rukama tvarujte klasické šišky. Takto upravené těsto vložte do konvektomatu na páru nebo do vroucí vody a vařte podle velikosti. Pokrájený hotový vařený knedlík a zbylé suroviny až na bramborové

vločky rozmixujte do hladka (popřípadě nejprve pomelte knedlík v mlýnku na jemné šajbě). Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout.

- Směs přendejte do cukrářského sáčku, odstříhnete špičku a na GN plech nastříkejte podélně dlouhé pásy vedle sebe. Přikryjte fólií a vložte do konvektomatu na páru 100°C na 20 minut.
- Po vyjmutí z konvektomatu, jednotlivé pásy nakrájejte na špalíčky, vložte do šokeru zamrazit a můžete uschovat pro pozdější použití.

Šťáva:

- Směs rozmíchejte ve vařící vodě a nechte krátce povařit.
- Podávání: Jednotlivé kusové ingredience položte na talíř (maso 1 kus, špalíčky podle nakrájení), doplňte o špenát a zregenerujte v konvektomatu. Nakonec přelijte horkou šťávou.

Knorr
Šťáva
k vepřovému
masu
4,5 kg





Rybí fileť s koprovou omáčkou, máslové brambory

SUROVINY *na 10 porcí*

Maso:

- Tepelně upravená ryba 330 g
- Vejce 5 ks
- Smetana 31% 160 ml
- Nízkotučný tvaroh 160 g
- Knorr Bramborová kaše s mlékem 40 g
- Knorr Esence Rybí bujón 5 cl

Koprová omáčka:

- Knorr Hovězí bujón 30 g
- Voda 1500 ml
- Čerstvý kopr 50 g

- Máslo 120 g
- Knorr Jíška světlá 150 g
- Smetana 31% 200 ml
- Cukr 120 g
- Sůl podle potřeby
- Ocet 35 ml

Máslové brambory:

- Brambory 2000 g
- Máslo 150 g
- Sůl podle potřeby
- Voda na uvaření

PŘÍPRAVA

Maso:

- Všechny suroviny až na bramborové vločky rozmixujte do hladka při vysokých otáčkách. Popřípadě prolisujte přes síto.
- Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout.
- Naplňte do připravených vymaštěných silikonových forem, přikryjte fólií a vložte do konvektomatu na páru 100°C na 20 minut.
- Po vyjmutí z forem můžete případně potřít rybím fondem - esencí.
- Jednotlivé porce můžete pomocí šokeru zamrazit a uschovat pro pozdější použití.
- Tip: Podávejte třeba i jen s rozmixovanými zeleninovými saláty.

Koprová omáčka:

- Hovězí vývar přiveďte k varu, zahustěte světlou jíškou, přidejte máslo, cukr, ocet a vařte 10 minut.
- Přilijte smetanu a vložte na jemno nakrájený kopr, máslo a vše krátce provařte.

Máslové brambory:

- Očištěné a se solí uvařené brambory slijte, propasírujte lisem najemno nebo je pomelte na jemné šajbě v mlýnku spolu s máslem.
- Podávání: Rybu položte na talíř (1 kus), přidejte brambory, zregenerujte v konvektomatu a doplňte o horkou koprovou omáčku.

Knorr
Hovězí bujón
5 kg





Dušené hovězí v mrkvi s bramborovou kaší

SUROVINY *na 10 porcí*

Maso:

- Tepelně upravené kuřecí maso 330 g
- Vejce 5 ks
- Smetana 31% 160 ml
- Nízkotučný tvaroh 160 g
- Knorr Bramborová kaše s mlékem 40 g
- Knorr Esence Hovězí bujón 5 cl

Mrkev:

- Mrkev, vařená 330 g
- Vejce 5 ks
- Smetana 15% 160 g

- Nízkotučný tvaroh 160 g
- Knorr Bramborová kaše s mlékem 40 g
- Knorr Esence Zeleninový bujón 5 cl

Kaše:

- Knorr Bramborová kaše s mlékem 330 g
- Voda 1800 ml
- Máslo 50 g

Šťáva:

- Knorr Demi Glace 50 g
- Knorr Šťáva k masu 50 g
- Voda 1000 ml

PŘÍPRAVA

Maso:

- Všechny suroviny až na bramborové vločky rozmixujte do hladka při vysokých otáčkách. Popřípadě prolisujte přes síto. Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout.
- Naplňte do připravených vymaštěných silikonových forem nebo přendejte směs do nízké GN nádoby a uhladte do výšky přibližně 3 cm, přikryjte fólií a vložte do konvektomatu na páru 100°C na 20 minut.
- Po vyjmutí z forem nebo po vyklopení z GN nádoby a nakrájení do kostek lze případně potřít masovým fondem - esencí.
- Jednotlivé porce můžete pomocí šokeru zamrazit a uschovat pro pozdější použití.

Mrkev:

- Všechny suroviny až na bramborové vločky rozmixujte do hladka při vysokých otáčkách. Popřípadě prolisujte přes síto. Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout.
- Směs přendejte do cukrářského sáčku, odstříhněte špičku a na GN plech nastříkejte podélně dlouhé pásy vedle sebe.
- Přikryjte fólií a vložte do konvektomatu na páru 100°C na 20 minut.

- Po vyjmutí z konvektomatu, jednotlivé pásy nakrájejte na špalíčky, vložte do šokeru zamrazit a můžete uschovat pro pozdější použití. Směs také můžete nastříkat do potravinářské fólie a zatočit do formy válečku. Dále shodná příprava v konvektomatu.

Bramborová kaše:

- Bramborovou kaši připravte podle návodu a přidejte máslo.

Šťáva:

- Do vařící vody rozmíchejte směs pro demi glace a pastu k masu a krátce povařte.
- Podávání: Jednotlivé kusové ingredience položte na talíř (maso 4 ks, mrkev podle nakrájení), přidejte kaši, zregenerujte v konvektomatu a doplňte o horkou šťávu.

Knorr
**Bramborová
kaše s mlékem**
2 kg





Kuře na paprice se špeclemi

SUROVINY na 10 porcí

Maso:

- Tepelně upravené kuřecí maso 330 g
- Vejce 5 ks
- Smetana 31% 160 ml
- Nízkotučný tvaroh 160 g
- Knorr Bramborová kaše s mlékem 40 g
- Knorr Esence Kuřecí bujón 5 cl

Papriková omáčka:

- Cibule 200 g
- Paprika sladká mletá 30 g
- Řepkový olej 80 ml
- Smetana 15% 400 ml
- Smetana 31%, na zjemnění 100 ml

- Sůl podle potřeby
- Citrónová šťáva podle potřeby
- Knorr Světlá jíška 50 g
- Knorr Peperonata 150 g
- Knorr Esence Kuřecí bujón 20 ml
- Voda 1200 ml

Špecle:

- Knorr Gnocchi 660 g
- Vejce 5 ks
- Smetana 31% 160 ml
- Knorr Bramborová kaše s mlékem 40 g
- Nízkotučný tvaroh 160 g
- Knorr Aromat 20 g

PŘÍPRAVA

Maso:

- Všechny suroviny až na bramborové vločky rozmixujte do hladka při vysokých otáčkách. Popřípadě prolisujte přes síto. Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout.
- Naplňte do připravených vymaštěných silikonových forem, přikryjte fólií a vložte do konvektomatu na páru 100°C na 20 minut.
- Po vyjmutí z forem lze případně potřít masovým fondem - esencí.
- Jednotlivé porce můžete pomocí šokeru zamrazit a uschovat pro pozdější použití.

Papriková omáčka:

- V hrnci orestujte na tuku cibuli a důkladně promíchejte.
- 5 minut restujte na středním plameni, pak přidejte papriku a orestujte.
- Podlijte kuřecím bujónem, mírně osolte a přibližně 10 minut duste. Zahustěte jíškou.
- Přilijete smetanu a promíchejte, případně zakápněte citronovou šťávou, přidejte pepperonatu, rozmixujte tyčovým mixérem a krátce povařte, aby byla omáčka jemná a hladká.

Špecle:

- Gnocchi umelte na jemné šajbě. Přidejte zbylé suroviny až na bramborové vločky, rozmixujte do hladka. Přimíchejte bramborové vločky a nechte nasáknout.
- Těsto následně propasírujte děrovaným sítem s velkými oky přímo do lehce vroucí osolené vody. Po vyplutí na povrch necháme špecle ještě 2 minuty vařit a poté vyjme z vody nebo odcedíme.
- Můžete vytvořit jednotlivé porce, vložit do šokeru, zamrazit a uschovat pro pozdější použití.
- Podávání: Kuře položte na talíř (1 kus), přidejte špecle, zregenerujte v konvektomatu a doplňte o horkou paprikovou omáčku.

Knorr
Světlá jíška
0,25 kg



Produkty UFS



Essence Hovězí bujón
1 l



Essence Kuřecí bujón
1 l



Essence Rybí bujón
1 l



Huustá směs k zahuštění
bez lepku
0,25 kg



Hotová jíška světlá
0,25 kg



Bramborová kaše s mlékem
4× 2 kg
Počet porcí: 262



Essence Zeleninový bujón
1 l



Aromat
865 ml



Garde d'Or Sýrová omáčka
1 kg

Vydatnost: 1 l



Hovězí bujón
5 kg

Počet porcí: 1 000



Zeleninový bujón
5 kg

Počet porcí: 1 000



Aroma Mix Bylinky & Máslo
1,1 kg



Demi Glace
1,1 kg

Vydatnost: 11,6 l



Pepřová omáčka
0,85 kg

Vydatnost: 5,9 l



Šťáva k masu
3,5 kg

Vydatnost: 35 l



Šťáva k vepřovému masu
4,5 kg

Vydatnost: 45 l



Gnocchi
12 kg



Bramborové těsto
10 kg

Počet porcí: 117



#preppedfortomorrow

KUCHAŘSKÝ *tým*



**Milan
Sahánek**



**Juraj
Dohňanský**

V našem kuchařském studiu Unilever Food Solutions pro Vás poskytujeme široký servis kulinářských služeb včetně odborných seminářů a workshopů. Náš tým kuchařů se specializuje na různá odvětví gastronomie, díky čemuž Vám můžeme přinášet nejnovější znalosti z praxe.



**Unilever
Food
Solutions**

Kuchařské studio Unilever Food Solutions
Rohanské nábřeží 678/23, 186 00 Praha 8

www.unileverfoodsolutions.cz

**Unilever ČR, spol. s r.o., divize Unilever
Food Solutions**

Vocetářova 2497/18, 180 00 Praha 8

infolinka +420 844 222 844

e-mail: infolinka@unilever.com