



Bramborová
KAŠE
Knorr



SKUTEČNÉ BRAMBORY • RYCHLÁ PŘÍPRAVA • LAHODNÁ CHUŤ

Skutečné brambory pro skutečnou bramborovou kaši

Knorr Bramborová kaše je vyrobena z vynikající odrůdy brambor, která vytvoří tu nejlepší lahodnou chuť.



10 skutečných důvodů

- 1 Mnohonásobně rychlejší příprava než tradiční výroba bramborové kaše.
- 2 Má přirozenou krémově žlutou barvu a neměnnou kvalitu napříč celým rokem.
- 3 Vyrobena z kvalitních brambor odrůdy typu C Adretta.
- 4 Má lahodnou bramborovou chuť bez rušivých pachutí.
- 5 Obsahuje již i mléko a negeneruje žádný druhotný odpad.
- 6 Neobsahuje přidaný glutamát, umělá barviva a konzervační látky.
- 7 Je stabilní v ohřevné vaně (4 hodiny), neřídne a nemění barvu.
- 8 Má jemnou hladkou konzistenci bez hrudek.
- 9 Nenáročnost na množství a kvalifikaci personálu v kuchyni.
- 10 Značná úspora skladových prostor

Vhodné pro:

- Hotely a restaurace střední a vyšší třídy.
- Závodní jídelny a školy příznivě nakloněné k nákupu předpřipravených potravin.



Pracovní postup:

10 porcí (á 200 g)

- 2/3 množství vody přivedeme k varu a poté ji ochladíme 1/3 studené vody na teplotu max. 80 °C.
- Za stálého míchání vsypeme najednou odměřené množství směsi Knorr Bramborové kaše s mlékem. Lehce metlou pouze spojíme s tekutinou a necháme 1 minutu odstát.
- Poté směs krátce promícháme do kašovitě konzistence.
- Pokud chceme do kaše přidat máslo nebo další suroviny, je lépe je přidat na počátku přípravy vložením do horké vody a pak pokračovat podle návodu dále.

Suroviny na 1 kg hotové kaše:

- Knorr Bramborová kaše s mlékem 313 g
- Voda 0,7 l



Bramborová kaše Knorr

a její variace pro vaši inspiraci



se zeleným pestem

Bramborová kaše Knorr
Knorr Primerba Pesto
Opražené piniové oříšky, nasekaná petrželová nať
Bertolli Olivový olej Extra Virgin



se šafránem

Bramborová kaše Knorr
Knorr Šafránová pasta
Knorr Aromat
Másto



exotic

Bramborová kaše Knorr
Knorr Žlutá Kari pasta
Knorr Sušený kokosový krém
Knorr Zeleninový bujón



mrkvová

Bramborová kaše Knorr
Mrkev, předvařená
Knorr Zeleninový bujón
Másto



s fazolkami a paprikou

Bramborová kaše Knorr
Zelené fazolky
Čerstvá červená paprika
Knorr Aromat
Másto



selská

Bramborová kaše Knorr
Knorr Uzený bujón
Knorr Primerba Opečená cibule



s parmezánem

Bramborová kaše Knorr
Bertolli Olivový olej Extra Virgin
Strouhaný parmezán
Knorr Primerba All' Italiana



s červenou řepou

Bramborová kaše Knorr
Červená řepa, předvařená
Knorr Aromat



s lososem

Bramborová kaše Knorr
Uzený losos
Kopr
Hořčice, med



s hráškem a kukuřicí

Bramborová kaše Knorr
Nasekaná petrželová nať
Zelený hrášek
Sladká kukuřice
Knorr Primerba Zahradní bylinky



brokolicová

Bramborová kaše Knorr
Brokolice, předvařená
Knorr Zeleninový bujón
Másto
Smetana na vaření/šlehání



s bylinkami

Bramborová kaše Knorr
Nasekaná petrželová nať
Knorr Primerba Provensálské koření



dýňová

Bramborová kaše Knorr
Dýňové pyré
Knorr Zeleninový bujón



celerové pyré

Bramborová kaše Knorr
Pyré z vařeného celeru
Knorr Aromat
Smetana



s křenem

Bramborová kaše Knorr
Křen čerstvý/smetanový krenex
Knorr Aromat
Smetana



nastavovaná

Bramborová kaše Knorr
Krupky trhané
Česnek
Majoránka
Pepř
Opečená cibule



s houbami

Bramborová kaše Knorr
Knorr Houbový bujón
Nasekané orestované žampiony
Nasekaná petrželová nať



se sušenými rajčaty

Bramborová kaše Knorr
Knorr Sušená rajčata v oleji
Tymián
Knorr Primerba Provensálské koření



s rajčaty

Bramborová kaše Knorr
Knorr Tomato Pronto
Knorr Primerba All' Italiana



s čočkou

Bramborová kaše Knorr
Čočka Beluga, předvařená
Knorr Zeleninový bujón
Másto

Časová náročnost přípravy bramborové kaše

Porovnání klasické přípravy vs. přípravy Bramborové kaše Knorr.
Knorr z pravých brambor s přidaným mlékem.

Klasickým způsobem

45 MIN

-  POKRÁJENÍ BRAMBOR.
-  VLOŽENÍ DO VAŘÍCÍ VODY.
-  SCEZENÍ BRAMBOR A OHŘÁTÍ MLÉKA.
-  ŠLEHÁNÍ BEZ MLÉKA A S MLÉKEM.
-  OCHUCENÍ, PŘÍPADNĚ PASÍROVÁNÍ.
-  PŘIPRAVENO K PODÁVÁNÍ.

Knorr bramborová kaše

10 MIN

-  VSYPTĚ DO VODY O TEPLOTĚ MAX. 80 °C.
-  PROMÍCHEJTE VE VODĚ.
-  Odstavte na 1 minutu a promíchejte.
-  PŘIPRAVENO K PODÁVÁNÍ.

Porovnání nákladů na přípravu bramborové kaše

Porovnání přípravy bramborové kaše od základu vs. přípravy
Bramborové kaše Knorr z pravých brambor s přidaným mlékem.

Kalkulace na 1 porci při přípravě 100 porcí / á 200 g

Brambory neloupané	27 kg	16 Kč/kg	432 Kč
Máslo	2 kg	255 Kč/kg	510 Kč
Mléko 3,5%	5 l	24 Kč/l	120 Kč
Sůl	0,3 kg	7 Kč/kg	2,10 Kč

Cena surovin na porci á 200 g: 10,64 Kč

Příprava 100 porcí	čištění, mytí, vaření, šlehání... (180 Kč/h)	45 minut	135 Kč
Energie	8,7 Kč/kWh	17,5 kWh	152,25 Kč
Celkem na 100 porcí			287,25 Kč

Cena ostatních nákladů za porci á 200 g: 2,87 Kč

Celková cena za porci kaše klasickou přípravou á 200 g: 13,51 Kč

Kalkulace na 1 porci při přípravě 100 porcí / á 200g

Bramborová kaše Knorr z brambor s mlékem	171,5 Kč/kg	531 Kč
Počet porcí á 200 g	420 porcí	
Voda	náklad zanedbatelný (16,9 l)	0 Kč

Cena surovin na porci á 200 g: 5,31 Kč

Příprava 100 porcí	ohřátí vody, míchání... (180 Kč/h)	10 minut	30 Kč
Energie	8,7 Kč/kWh	2,3 kWh	20,01 Kč
Celkem na 100 porcí			50,01 Kč

Cena ostatních nákladů za porci á 200 g: 0,50 Kč

Celková cena za porci Bramborové kaše Knorr á 200 g: 5,81 Kč

Poznámka – ceny platné k 15. 12. 2022 (velkoobchod Fany Gastro).
Ceny za práci se mohou lišit podle regionu a oboru gastronomie.
Údaje pro energii byly brány z celorepublikového průměru k 15. 12. 2022, a proto se mohou lišit.

Produkty



Bramborová kaše s mlékem
4× 2 kg – 262 porcí á 200 g



Bramborová kaše s mlékem
4 kg, 130 porcí á 200 g

MILAN SAHÁNEK



Manažer kuchařského servisu UFS Česká republika a Slovensko

Držitel dvou zlatých medailí z kuchařských olympiád IKA v různých disciplínách a mezinárodní rozhodčí Světové federace kuchařů, který rozhoduje nejvyšší kulinářské soutěže světa.

JURAJ DOHŇANSKÝ



Kuchař UFS Česká republika a Slovensko

Hlavní školitel specializovaný na kuchyňský personál ve školních zařízeních a nemocnicích. Působí po celé České republice a také na Slovensku.

Kuchařské studio UFS
Rohanské nábřeží 670/17, 186 00 Praha 8 – Karlín

UNILEVER CR/SR

Divize Food Solutions
Voctářova 2497/18, 180 00 Praha 8, Česká republika

infolinka +420 844 222 844
e-mail: infolinka@unilever.com

Další recepty a inspiraci naleznete na:
www.unileverfoodsolutions.cz



**Unilever
Food
Solutions**

