



PastaMania



**TĚSTOVINOVÁ
MÁNIE!**



Unilever
Food
Solutions



PastaMania

SOUTĚŽ PRO RESTAURACE, KTERÁ TU JEŠTĚ NEBYLA

Těstovinová mánie! Pokud chcete propagovat svou restauraci, poskytovat zákazníkům zábavu a získávat ceny pro sebe i pro restauraci, zúčastněte se soutěže se společností Unilever Food Solutions!

PASTAMANIA?

Hosté mají v dnešní době směrem k restauracím daleko vyšší očekávání. Na jedné straně věnují velkou pozornost kvalitě surovin a menu, na druhé straně vyhledávají zážitky, díky nimž prožijí nové emoce. Kuchaři často čelí těmto očekáváním, ale ne vždy je v jejich silách toto naplnit. **PASTAMANIA** je soutěž, která zajistí zábavu, dobré jídlo, emoce a profitabilitu.

ČEM JE SOUTĚŽ?

Mechanismus je velmi jednoduchý jak pro restaurace, tak pro hosty. Restaurace, které se zúčastní soutěže **PASTAMANIA**, vyberou své nejlepší těstoviny. Tyto těstoviny budou během soutěže v nabídce restaurace. Hosté budou mít možnost se podělit o svůj názor hlasováním na webových stránkách www.pastamania.cz. Kromě toho budou moci odeslat fotografii s jídlem. Hosté, kteří s hlasem odešlou i foto jídla, se zapojí do soutěže o hodnotné ceny. Každý týden proběhne slosování o 3 výhry. Na konci soutěže bude velké slosování o mobilní telefon iPhone X.

Restaurace, které se zúčastní soutěže, obdrží marketingové materiály na podporu komunikace k hostům. TOP 6 nejlepších restaurací, které získají největší počet hlasů, obdrží atraktivní ceny a zúčastní se velkého finále, kulinářské soutěže.



CO MÁ RESTAURACE UDĚLAT, ABY SE MOHLA ZÚČASTNIT SOUTĚŽE?

- 1** Nakup produkty UFS* v minimální hodnotě 2000 Kč a získej unikátní soutěžní kód, který ti umožní registraci do soutěže.
- 2** Soutěžní kód zadej při registraci na **WWW.PASTAMANIA.CZ**.
- 3** Nahraj foto svého nejlepšího jídla z těstovin vč. názvu, nech o něm hlasovat své hosty a hraj o atraktivní ceny.

* Pro získání soutěžního kódu je nutné nakoupit výrobky z promočního koše, jehož seznam naleznete na posledních stranách této brožury.

CO MÁ HOST UDĚLAT, ABY SE MOHL ZÚČASTNIT SOUTĚŽE?

- 1** Zaregistruje se na **WWW.PASTAMANIA.CZ** a odevzdá hlas soutěžnímu pokrmu.
- 2** Pošle foto soutěžního pokrmu a zúčastní se soutěže.
- 3** Každý týden proběhne slosování a 3 hosté vyhrávají:

KAŽDÝ TÝDEN: 3 VÝHERCI = 3 POUKÁZKY v hodnotě **500 Kč**
NA KONCI SOUTĚŽE velké slosování o mobilní telefon **iPhone X**.

CO ZÍSKÁ RESTAURACE?

- 1** Propagace restaurace prostřednictvím účasti v celonárodní soutěži věnované restauracím a jejich hostům.
- 2** Marketingové materiály na podporu soutěže.
- 3** **TOP 6 RESTAURACÍ** se utká ve velkém finále, v kulinářské soutěži.

JAK BUDE VYPADAT FINÁLNÍ KOLO?

Finále se uskuteční 12.10.2018 v kuchařském studiu UFS v Praze. Finále se zúčastní **TOP 6 RESTAURACÍ**, které získaly největší počet hlasů. Zástupci **TOP 3** restaurací získají hodnotné ceny:

- 1. MÍSTO** mediální prostor dle výběru pro restauraci v hodnotě **20 000 Kč** a poukaz na cestování v hodnotě **30 000 Kč**
- 2. MÍSTO** mediální prostor dle výběru pro restauraci v hodnotě **20 000 Kč** a poukaz na cestování v hodnotě **15 000 Kč**
- 3. MÍSTO** mediální prostor dle výběru pro restauraci v hodnotě **20 000 Kč** a poukaz na cestování v hodnotě **7 000 Kč**
- 4.-6. MÍSTO** poukaz na cestování v hodnotě **2 000 Kč**

Podrobná pravidla soutěže a další informace naleznete na **WWW.PASTAMANIA.CZ**.

JAK UDĚLAT DOKONALÉ FOTKY JÍDLA?

Vyfotit pokrm nemusí být problém! Dokonce i foťákem v telefonu můžete udělat snímky svých jídel, které s pýchou zveřejníte na internetu. Stačí dodržovat několik zásad a seznámit se s praktickými triky.



Dokonce i s fotoaparátem v telefonu můžete pořídít fotografie svých pokrmů.

ZHOTOVTE SI MAKETU

Před zahájením přípravy jídla si připravte maketu snímku – jednoduchý obrázek obsahující všechno, co chcete na fotografii ukázat. Usnadní a urychlí vám to práci a pomůže dosáhnout výjimečného efektu. Díky maketě bez problémů zvolíte úpravu talíře, kompozici snímku, rekvizity a osvětlení.



ARANŽUJTE

VYTVÓŘTE NEOPAKOVATELNOU ÚPRAVU TALÍŘE, která zdůrazní nejdůležitější akcenty jídla, takže bude působit neuvěřitelně chutně.

VYUŽIJTE REKVIZITY – nejen krájecí prkénka, prostírání, příbory, ubrousky a ubrusy, ale také čerstvé suroviny, koření, bylinky a květiny.

UDĚLEJTE SI VLASTNÍ POZADÍ napodobující mramor nebo stůl. Můžete je vytisknout, vyrobit ze dřeva, fólií a tkanin nebo použít omítku k vytvoření povrchu s nešední strukturou.

ZKRÁŠLETE JÍDLO. Pokud chcete zdůraznit čerstvost jídla, postříkejte ovoce a zeleninu vodní mlhou. Jestliže chcete vytvořit efekt rozpouštějícího se másla nebo proužků na mase z grilu, použijte k tomu ruční hořák.

HRAJTE SI S BARVAMI. Můžete zvolit barvy, které spolu ladí, i barvy kontrastní (např. zelenou a fialovou, červenou a modrou). Nejlépe se osvědčuje výběr maximálně tří barev, které budou na snímku a k nimž se vybírají rekvizity a pozadí.

OSVĚTLUJTE

Denní světlo je nejlepším přítelem pro fotografa jídla. Měkké sluneční světlo zabraňuje vzniku ošklivě vypadajících stínů a zdůrazňuje přirozený vzhled jídla. Nejlepší čas pro fotografování jídla jsou 2–3 hodiny po východu nebo 2–3 hodiny před západem slunce. Fotografovat můžete u velkého okna nebo venku. Abyste předešli případnému nedostatečnému nasvícení jedné strany jídla, je vhodné investovat do levné clony, která odráží světlo a redukuje množství stínů.

DENNÍ OSVĚTLENÍ



UMĚLÉ OSVĚTLENÍ

Pokud nemůžete fotografovat při denním světle, pracujte ve tmavé místnosti s umělým světlem. Abyste dosáhli efektu slunečního světla, můžete použít jednoduchý difuzor tak, že na lampu přiložíte poloprůhledný pergamen nebo bílou tkaninu. Jídlo osvětlujte z boku, nikoliv zepředu. Při fotografování jídla nepoužívejte blesk, snadno s ním potom snímek přexponujete a budete mít na něm ostré stíny.

KOMPONUJTE

Při fotografování dominují dva úhly pohledu – **Z PTAČÍ PERSPEKTIVY A Z BOKU**. Výběr vhodného úhlu závisí na jídle. Jídla se složitou úpravou obvykle vypadají lépe při pohledu shora, zatímco mnohovrstvá jídla, která je nutné překrojit (např. obložené chlebičky, tortilly), působí chutněji z bočního pohledu.

Z BOKU



Z PTAČÍ PERSPEKTIVY

Mnoho jídel je dobré ukázat v širokém úhlu neboli pohledu, který zachytí celý talíř spolu s rekvizitami. Není to však pravidlo, které je nutné striktně dodržovat. Někdy i detail jídla, třeba rozpouštějící se čokolády nebo roztaveného sýra, přitáhne zrak a podníti chuť k jídlu.

EDITUJTE

Využijte aplikace k editaci fotek – nejsou drahé a pomůžou vám vytvořit snímky vynikající kvality. Například se používají Foodie, Snapseed, Pixomatic nebo VSCO Cam.

PŘED RETUŠÍ



PO RETUŠÍ

Pokud nechcete investovat do aplikace, můžete dokonce i s bezplatným softwarem nahráním do operačního systému provádět operace, které zlepší kvalitu snímku: srovnat a vystředit, nastavit jas, kontrast a sytost barev. Můžete také použít hotové filtry dostupné v aplikacích.

ODLIŠTE SE

Snímky jídel by měly být vizitkou restaurace. Proto je důležité, aby odrážely charakter podniku a odlišovaly jej od konkurence. Abyste se odstříhli od kulinářských klišé, můžete třeba fotografovat talíře, jež drží šéfkuchař, jídlo ve chvíli krájení, s rukama zákazníků sahajících po jídle nebo s použitím jiné rekvizity, která pro vás bude charakteristická. Vytvořením vlastního stylu posílíte značku restaurace v povědomí svých hostů.

VYTVOŘENÍM
VLASTNÍHO STYLU
POSILUJETE ZNAČKU
RESTAURACE.



JÍDLA Z TĚSTOVIN

IDEÁLNÍ ZPŮSOB, JAK ZVÝŠIT ZISKY V RESTAURACI!

Je to náhoda, že tak oblíbená je právě italská kuchyně a ne třeba francouzská? Jako první nás napadne neopakovatelná chuť a jednoduchost. Více než 600 různých druhů těstovin však může mít také svůj význam. Je však možné, že podstatu této obliby ovlivňuje ještě jedno hledisko – obchod. Výborně to řekl Marco Pierre White: „Velcí šefkuchaři se rodí se sebejistotou a vynikající jídla vznikají z vypočítavosti.“ A právě jídla z těstovin představují jednu z možností, jak si bezpečně zvyšovat zisk. Na mnoho způsobů.

FOOD COST

Jídla z těstovin jsou nízkonákladová. Díky nim můžete vyrovnat cenu dražších produktů a udržet food cost na požadované úrovni. Při objednávce větších balení a také díky spolupráci s dodavatelem lze vyjednat dobré ceny. To se týká nejen těstovin, ale i dalších produktů. Nízkonákladová jídla z těstovin pomohou zvláště v měsících s menším provozem.

ÚSPORA ČASU A ENERGIE

Těstoviny dobré kvality v sušené podobě představují vynikající příležitost, jak do jídelníčku zařadit jídla chutná. Snadno se připravují. V souladu se zásadou mise en place se většina věcí připravuje před servírováním. Pokud bude vaším úkolem pouze uvařit těstoviny a ohřát omáčku, budete moci v hodinách největšího náporu hostů připravit větší počet porcí a vytvořit větší zisk.

MINIMALIZUJTE ODPAD

Jak? Při zavádění nového chodu do menu se snažte, aby jeho složky našly využití také v jiném jídle, a tím se zvýšila šance na jejich prodej. Těstoviny díky své různorodosti a širokým možnostem jsou ideální.

JAK ZVÝŠIT ZISKOVOST JÍDEL?

Zaměřte se na adekvátní velikost porcí. Stačí nějakou dobu sledovat, zda se talíře vrací prázdné. V opačném případě zmenšíte velikost porcí. Ušetříte tak náklady i omezíte odpad.

Nabídněte těstoviny ve 2 velikostech porcí. Menší porci lze využít jako předkrm, dětské jídlo nebo ho nabídnout v rámci brunchu. Cenu stanovte tak, aby nadále přinášela očekávaný zisk, ale neztratila atraktivitu. Tento postup zvyšuje variabilitu a různorodost menu, aniž by bylo nutné do něj přidávat další chody.

Zajímavost: V r. 2012 získalo ve Velké Británii titul Jídlo roku caccio a pepe neboli kombinace těstovin, sýra pecorino a pepře.

PASTAMANIA

Pokud ve své restauraci podáváte jídla s těstovinami, zúčastněte se soutěže PastaMania a bojujte o hlasy hostů pro vaše jídlo!



PastaMania

SUROVINY NA 10 PORCÍ

CANDÁT

filé z candáta	900 g
Knorr Professional Marináda na ryby	10 g
olej	na opečení

CITRONOVÁ OMÁČKA

šalotka (nakrájená na jemné kostičky)	80 g
olej	na opečení
voda	1,2 l
Knorr Citrónovo-máslová omáčka	190 g
Rama Cremefine Profi Ke šlehání 31%	200 ml
sůl	podle chuti

TORTELLINI SE ŠPENÁTEM

tortellini se špenátem, mražené	2 kg
špenát, čerstvý	200 g

SERVÍROVÁNÍ

citron	200 g
špenát, čerstvý	200 g
špetka cukru	
cherry rajčátka	500 g
čerstvě mletý pepř	podle chuti

PŘÍPRAVA

CANDÁT

- Filety rozdělte na 10 stejných porcí, okořeňte a opečte.

OMÁČKA

- Šalotku nechte na tuku lehce zesklovatět. Rozmíchejte v horké vodě Citrónovo-máslovou omáčku, přiveďte k varu, přidejte Rama 31%, odstavte a dochuťte solí.

TORTELLINI

- V osolené vodě uvařte taštičky tortellini, sced'te (ponechejte vodu z vaření taštiček) a smíchejte je s opraným špenátem. Spojte vše s citronovou omáčkou a lehce přihřejte.
- Pokud bude potřeba, přidejte trochu vody z vaření taštiček.

SERVÍROVÁNÍ

- Oloupejte citrony, vyřízněte segmenty a lehce zkaramelizujte na pánvi s trochou cukru.
- Rajčátka rozkrojte, okořeňte čerstvě mletým pepřem a následně upečte v troubě.
- Tortellini servírujte s omáčkou a špenátem v hlubokém talíři.
- Ozdobte segmenty z citronu a kousky rajčátek. Nahoru položte opečeného candáta.

KNORR CITRÓNOVO-MÁSLOVÁ OMÁČKA 0,8 kg

- minutková omáčka pro každé restaurační menu
- vysoká kvalita chuti, příjemná vůně a správná konzistence umožňující kreativní a moderní variace oblíbených chutí



TORTELLINI SE ŠPENÁTEM, CANDÁTEM A CITRONOVOU OMÁČKOU



TIP

Konzistence omáčky by měla být přizpůsobena tvaru těstovin. Tortellini podávejte s krémovými, hustšími omáčkami.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

VAŘENÝ CHŘEST

bílý chřest, oloupaný
zelený chřest, oloupaný
sůl, cukr

500 g
500 g
podle chuti

TĚSTOVINY

tagliarini rossi (chlazené těstoviny)
sůl
olivový olej
Knorr Professional Primerba Červené pesto

1,8 kg
podle chuti
200 ml
50 g

POŠÍROVANÉ VEJCE

jablečný ocet
vejce

k okyselení
10 ks

SERVÍROVÁNÍ

parmazán, strouhaný
hráškové klíčky, česnekové květy

100 g
na ozdobu

PŘÍPRAVA

VAŘENÝ CHŘEST

- Chřest uvařte v osolené vodě se špetkou cukru.
- Zchladte studenou vodou a libovolně nakrájejte.
- Ponechejte si vodu z vaření chřestu.

TĚSTOVINY

- Těstoviny uvařte v osolené vodě.
- Olivový olej smíchejte s Primerba Červeným pestem a spojte s uvařenými, scezenými těstovinami.
- Přidejte chřest a opatrně prohřejte. Vše lze podlít vodou z vaření chřestu.

POŠÍROVANÉ VEJCE

- Přiveďte vodu k varu, přidejte do ní trochu jablečného octa.
- Opatrně vyklepněte jednotlivě vejce do okyselené vody.
- Vařte tak dlouho, aby bílek ztuhnul a žloutek zůstal tekutý.

SERVÍROVÁNÍ

- Těstoviny tagliarini rossi s chřestem servírujte v hlubokém talíři a pošírované vejce položte nahoru.
- Ozdobte nahrubo strouhaným parmazánem, hráškovými klíčky a česnekovými květy.

KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA ČERVENÉ PESTO 340 g

- chuť bylinek po celý rok
- ochucující pasta z bylinek s rostlinným olejem
- možno použít pro teplé i studené kuchyně



RAJČATOVÉ TĚSTOVINY TAGLIARINI S CHŘESTEM, POŠÍROVANÝM VEJCEM A PARMAZÁNEM



TIP

Těstoviny ne vždy potřebují omáčku
– alternativou je ztracené vejce.
Chuť obohatí parmazán.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

VÝVAR

hovězí maso	800 g
voda	3 l
anýz	5 ks
skořice	2 ks
palička česneku	1 ks
kaфіrové/limetkové listky	5 ks
zázvor	100 g
Knorr Professional Essence Hovězí bujón	70 ml
hnědý cukr	podle chuti

VLOŽKA

rýžové nudle	500 g
limetka	5 ks
fazolové klíčky	150 g
čerstvý koriandr, pažitka, čerstvé chilli, rybí omáčka	podle chuti

PŘÍPRAVA

VÝVAR

- Z připravených ingrediencí uvařte klasickým způsobem vývar.
- Hotový vývar scedte, maso ponechejte k servírování.

VLOŽKA

- Nudle namočte a uvařte, následně naporcujte do misek a ozdobte tenkými plátky hovězího masa, kousky limetky a klíčky.
- Zalijte vývarem, dochuťte bylinkami a rybí omáčkou.

KNORR PROFESSIONAL ESSENCE HOVĚZÍ BUJÓN 1 l

- tekutá esence – zvýrazní základní chuť pokrmu
- tekutá forma – ulehčuje dávkování a skvěle se rozpouští v teplých i studených pokrmech
- široké použití: polévky, omáčky, těstoviny, rizoto, marinády, dipy



VIETNAMSKÁ POLÉVKA PHO BO S RÝŽOVÝMI NUDLEMI A HOVĚZÍM MASEM



TIP

Lahůdka pro všechny milovníky polévek a vývarů. Svěží, pikantně kyselá chuť obohacená koriandrem ideálně zapadá do kulinářských trendů.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

NUDLE

nudle Chow Mein 500 g

KUŘE

kuřecí prsa 600 g

sójová omáčka 40 ml

Knorr Barevný pepř drcený 3 g

sezamový olej 20 ml

KREVETY

krevety 16/20, očištěné 600 g

olej 30 ml

OMELETA

vejce 5 ks

olej na pečení

ZELENINA

olej 30 ml

šalotka, měsíčky 80 g

česnek, nakrájený na plátky 4 stroužky

mrkev, nakrájená na špalíčky 250 g

řapikátý celer, nakrájený na špalíčky 200 g

cukrový hrášek 200 g

cuketa, nakrájená na špalíčky 250 g

zázvor, čerstvý, julienne 40 g

kurkuma 2 g

Knorr Sambal Manins – Omáčka chilli a sója 250 g

fazolové klíčky 50 g

SERVÍROVÁNÍ

jarní cibulka, proužky 50 g

arašidy, orestované dozlato 50 g

PŘÍPRAVA

NUDLE

- Nudle vařte 3 minuty a sced'te.

KUŘE

- Nakrájejte kuřecí prsa, marinujte je v sójové omáčce a barevném pepři. Nechejte 1 hodinu odpočinout. Zprudka opečte na sezamovém oleji.

KREVETY

- Krevety opražte na oleji.

OMELETA

- Upečte omeletu z 5 vajec a nakrájejte na kousky.

ZELENINA

- Na oleji nechejte zesklivatět šalotku s česnekem, následně přidejte mrkev, celer, hrášek, cuketu a zázvor.
- Chvilí prudce pečte, přidejte nudle a ostatní ingredience. Vše promíchejte.

SERVÍROVÁNÍ

- Smažené nudle servírujte posypané jarní cibulkou a arašidy.



SMAŽENÉ NUDLE BAMI GORENG S KUŘETEM A KREVETAMI



KNORR SAMBAL MANINS - OMÁČKA CHILLI A SÓJA 11

- autentická tekutá asijská omáčka
- velmi jednoduché řešení pro dosažení originální chuti vašich pokrmů
- určena k okamžitému použití, do teplých i studených pokrmů
- snadná rozpustnost v jídle
- pohodlné balení a jednoduché dávkování



TIP

Anglický výraz stir fry je název metody rychlého a krátkého smažení při vysoké teplotě, nejlépe v pánvi wok.

Na přípravu tohoto pokrmu můžete použít libovolné ingredience. Tajemství spočívá ve vhodné spojovací omáčce.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

HOVĚZÍ KULIČKY

mleté hovězí maso

vejce

Rama Cremefine Profi Ke šlehání 31%

sůl, pepř

pšeničná mouka

tuk na smažení

1 kg

2 ks

100 ml

podle chuti

k poprášení

na smažení

OMÁČKA

Knorr Demi Glace

voda

Rama Culinesse Profi

cibulka perlová

suché červené víno

70 g

1,5 l

na osmažení

350 g

300 ml

SERVÍROVÁNÍ

Knorr Spaghetti

Knorr Tomato Pronto

řapíkatý celer, očištěný, libovolně nakrájený

900 g

700 g

100 g

PŘÍPRAVA

HOVĚZÍ KULIČKY

- Hovězí maso smíchejte s vejci, Rama 31% a kořením.
- Vytvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu (5 kuliček na porci).
- Usmažte v silné vrstvě tuku.

OMÁČKA

- Omáčku demi glace smíchejte s vodou a přiveďte k varu.
- Na Rama Culinesse osmahněte cibulky, po chvíli přidejte víno, zredukujte a přidejte do omáčky demi glace.
- Vše spojte s kuličkami a vařte na mírném ohni, dokud nedosáhnete požadované konzistence omáčky.

SERVÍROVÁNÍ

- Těstoviny uvařte v osolené vodě, sced'te a smíchejte s omáčkou a kuličkami.
- Servírujte v hlubokém talíři s rajčaty Tomato Pronto a blanšírovaným řapíkatým celerem.

KNORR SPAGHETTI 3 kg

- kvalitní italské těstoviny
- vyrobeno z mouky z pšenice Triticum durum, což zaručuje, že těstoviny jsou chutné, pružné, nelepí a nerozvářejí se
- vyrobeno v Itálii



SPAGHETTI S HOVĚZÍMI KULIČKAMI A SALSOU



TIP

Zajímavý pokrm z těstovin obsahující ingredience tradiční boloňské omáčky.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

VÝVAR/LÍČKA

voda	2 l
Knorr Hovězí bujón	50 g
mrkev, nakrájená	100 g
petržel, nakrájená	100 g
bobkový list	3 ks
nové koření	5 kuliček
vepřová líčka	2 kg (20 ks)

OMÁČKA VELOUTÉ

máslo	50 g
mouka hladká	50 g
vývar z vaření líček	500 ml
smetana 30%	100 ml
sůl	podle chuti

BOB

máslo	30 g
fazole boby, vařené (mražené)	600 g
máta čerstvá	10 g
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	20 ml

SERVÍROVÁNÍ

plněná těstovina saccottini ricottou a rukolou	800 g
červená cibule, nakládaná	150 g
hráškové klíčky	na ozdobu

PŘÍPRAVA

VÝVAR/LÍČKA

- Z uvedených ingrediencí udělejte vývar a uvařte v něm líčka.

OMÁČKA VELOUTÉ

- Z másla a mouky udělejte světlou jíšku, rozmíchejte ji s vývarem z vaření líček a vařte cca 2 minuty.
- Následně přidejte smetanu, promíchejte a dochuťte.

FAZOLOVÉ BOBY

- Do rozpuštěného másla přidejte boby, mátu a esenci zeleninového bujónu. Ohřejte a odstavte.

SERVÍROVÁNÍ

- Těstovinové uzlíčky uvařte v osolené vodě, položte na talíř spolu s líčky přelítnými omáčkou, ochucenými boby, nakládanou cibulí a hráškovými klíčky.

KNORR HOVĚZÍ BUJÓN 0,9 kg

- výrazná hovězí chuť
- použitelné jako vývary, ale i jako základy pro přípravu guláše, omáček a jiných masových jídel
- bez přidaného glutamanu sodného



VĚPŘOVÁ LÍČKA V OMÁČCE VELOUTÉ S FAZOLOVÝMI BOBY A PLNĚNÝMI SACCOTTINI



TIP

K přípravě líček doporučujeme použít tlakový hrnec. Umožní rychlé vaření v malém množství vývaru, který můžete následně využít k přípravě silné omáčky.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

KUŘE

kuřecí prsa s kostí (supreme)

Knorr Professional Marináda na kuřecí

Rama Culinesse Profi

2 kg

20 g

na opečení

ZELENINOVÉ TAGLIATELLE

mrkev, oloupaná

cuketa se slupkou

sůl, cukr

600 g

600 g

podle chuti

SERVÍROVÁNÍ

Knorr Sušená rajčata v oleji

olej ze sušených rajčat

olivový olej

citronová šťáva

citron

bylinky čerstvé

150 g

100 ml

150 ml

podle chuti

80 g

na ozdobu

PŘÍPRAVA

KUŘE

- Kuře okořeňte marinádou a opečte na Rama Culinesse.

ZELENINOVÉ TAGLIATELLE

- Mrkev a cuketu nakrájejte na dlouhé tenké proužky připomínající špagety.
- Zeleninu oblanširujte ve vroucí vodě se solí a cukrem. Následně prudce zchladte.

SERVÍROVÁNÍ

- Rajčata nakrájejte na malé kostičky, přidejte olej z rajčat, olivový olej, citronovou šťávu a promíchejte.
- Kuře servírujte s teplou zeleninou. Pokrm pokapejte připraveným olivovým olejem s rajčaty a ozdobte dílkem citronu a čerstvými bylinkami.

KNORR SUŠENÁ RAJČATA V OLEJI 0,75 kg

- vysoce kvalitní rajčata na dosah ruky
- vyrobeno z rajčat dozrávajících na slunci
- sklizeno v hlavní sezóně a v nejvyšší fázi zralosti
- pevná a plná dužiny



KUŘECÍ PRSÍČKO NA ZELENINOVÝCH TAGLIATELLE



TIP

Mrkev a cuketa nahrazují klasické těstoviny. Toto duo můžete kombinovat s libovolnou omáčkou.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

TAŠTIČKY

ananas, čerstvý

2 ks

NÁPLŇ

mascarpone

1 kg

Knorr Sušený kokosový krém

200 g

moučkový cukr

120 g

SERVÍROVÁNÍ

ovocný salát

500 g

maracujové pyré

300 g

PŘÍPRAVA

TAŠTIČKY

- Očištěné, vykrojené ananasy nakrájejte na nářezovém stroji na velmi tenké plátky tak, aby byl ananas velmi pružný a ohebný.

NÁPLŇ

- Mascarpone smíchejte s kokosovým práškem a cukrem.

SERVÍROVÁNÍ

- Na plátky ananasu položte náplň a přehněte jako taštičky.
- Taštičky servírujte s ovocným salátem a maracujovým pyré.

KNORR SUŠENÝ KOKOSOVÝ KRÉM 1 kg

- ideální pro orientální kuchyni a klasické pokrmy s nádechem Asie
- základ pro mnohá thajská jídla
- možno využít na omáčky, ale i na nápoje, smoothie a dezerty; všestranné využití v menu
- sypká konzistence – lze dávkovat podle potřeby
- 1 kg Knorr kokosového prášku – získává se z dužiny 20 kokosových ořechů (z kokosových ořechů pěstovaných udržitelným způsobem)



ANANASOVÉ TAŠTIČKY S MASCARPONE A MARACUJOU



TIP

Taštičky z ananasu odpovídají trendu lehkých, dietních dezertů.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

NOKY

batáty, upečené a oloupané	600 g
ricotta	300 g
pšeničná mouka hladká	400 g
žloutek	1 ks
sůl	10 g

OMÁČKA

máslo	50 g
cibule	100 g
bílé víno	120 ml
smetana 30%	500 ml
Knorr Professional Primerba Bazalka	60 g
bazalka čerstvá	15 g

PŘÍPRAVA

NOKY

- Připravte pyrě ze studených pečených batátů, spojte se sýrem ricotta a ostatními ingrediencemi.
- V případě nutnosti zvyšte nebo snižte množství přidávané mouky.
- Ze vzniklého těsta vytvarujte noky.
- Před servírováním uvařte 1 porci na zkoušku.

OMÁČKA

- Osmahněte na másle cibuli, zalijte vínem, přidejte smetanu a bazalku Primerba.
- Vařte na mírném ohni, až dosáhnete požadované konzistence. Před servírováním přidejte čerstvou bazalku a rozmixujte.

SERVÍROVÁNÍ

- Uvařené noky smíchejte s omáčkou a servírujte ozdobené libovolnými bylinkami a sušenými černými olivami.

KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA BAZALKA 340 g

- chuť bylinek po celý rok
- ochucující pasta z bylinek s rostlinným olejem
- možno použít na teplé i studené kuchyně



NOKY Z BATÁTŮ A RICOTTY V BAZALKOVÉ VINNÉ OMÁČCE



TIP

Nejllepší chuti batátů dosáhnete, když je budete péct v konvektomu se slupkou při teplotě 150 °C.

SUROVINY NA 10 PORCÍ

MASO

vepřová krkovička	1,5 kg
černé pivo	500 ml
Knorr Professional Marináda na vepřové	20 g
olej	50 ml
česnek	2 stroužky

GRENADÝRMARŠ

Knorr Quadrucci – fleky	1 kg
sladké brambory – batáty	400 g
brambory	700 g
máslo	150 g
Knorr Paprika sladká mletá	60 g
čerstvá pažitka	30 g
Knorr Professional Primerba Opečená cibule	10 g
Knorr Barevný pepř drcený	podle chuti
sůl	podle chuti

SALÁT

sterilované okurky	500 g
olivový olej	30 ml
nasekaná petrželová nať	10 g
citronová šťáva	podle chuti

VÍDEŇSKÁ CIBULKA

cibule	300 g
polohrubá mouka	150 g
olej	na smažení
sůl	podle chuti

PŘÍPRAVA

MASO

- Krkovičku vcelku ochuťte marinádou na vepřové maso, zakápněte olejem a potřete nastrohaným česnekem.
- Nechte chvíli marinovat.
- Maso pečte na 180 °C přibližně 1,5 hodiny. Podlijte černým pivem.

GRENADÝRMARŠ

- Batáty a brambory uvařte v osolené vodě. Uvařte také fleky.
- Rozpusťte máslo, přidejte Primerba Opečenou cibuli a mletou papriku.
- Do nádoby dejte uvařené těstoviny, brambory, rozpuštěné máslo a nasekanou pažitku, dochuťte kořením a solí a jemně promíchejte.

SALÁT

- Okurky nakrájejte na tenké plátky, přidejte olivový olej, nasekanou petrželovou nať, zakápněte citronovou šťávou a promíchejte.

VÍDEŇSKÁ CIBULKA

- Cibuli nakrájejte na tenká kolečka, obalte v mouce smíchané se solí a osmažte na oleji.

SERVÍROVÁNÍ

- Na talíř naaranžujte grenadýrmarš, upečenou nakrájenou krkovičku a salát.
- Na závěr posypte vídeňskou cibulkou.

GRENADÝRMARŠ S PEČENOU KRKOVIČKOU A SALÁTEM ZE STERILOVANÝCH OKUREK



KNORR QUADRUCCI - FLEKY 3 kg

- kvalitní italské těstoviny
- vyrobeno z mouky z pšenice Triticum durum, což zaručuje, že těstoviny jsou chutné, pružné, nelepí se a nerozvářejí se
- vyrobeno v Itálii



SUROVINY NA 10 PORCÍ

NUDLE S MÁKEM

Knorr Tagliatelle	500 g
máslo	100 g
mák	100 g
cukr moučka	50 g

CUKROVÁ PĚNA

vaječné bílky	50 g
cukr krystal	100 g
cukr moučka	120 ml
mléko	500 ml

VANILKOVÁ OMÁČKA

Rama Cremefine Ke šlehání 31%	400 ml
vaječné žloutky	6 ks
cukr moučka	60 g
bramborový škrob	15 g
vanilkový lusk	2 ks

DOPLŇKY (ZDOBENÍ)

pomeranč, vykrájené segmenty	2 ks
máta čerstvá	na ozdobu

PŘÍPRAVA

NUDLE S MÁKEM

- Uvařené tagliatelle přelijte rozpuštěným máslem a posypte mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem.

CUKROVÁ PĚNA

- Bílky vyšlehejte s krystalovým cukrem do polotuhé hmoty.
- Přidejte moučkový cukr a šlehejte do tuhé pěny.
- Do hrnce nalijete mléko a přiveďte k varu. Polévkovými lžicemi naberte kopečky sněhu a vařte je v mléce asi 1 minutu z každé strany. Uvařenou cukrovou pěnu opatrně vyjměte sítkem a vložte do misky.

VANILKOVÁ OMÁČKA

- Rostlinný krém Rama Cremefine přiveďte k varu a přidejte dužinu vanilkového lusu.
- V misce ušlehejte žloutky s moučkovým cukrem a škrobem.
- Všechny ingredience smíchejte a vařte, dokud nevznikne jemný krém.

SERVÍROVÁNÍ

- Omáčku nalijte do misek, přidejte makové nudle a cukrovou pěnu, kterou opalte flambovací pistolí. Ozdobte pomerančem a mátou.

KNORR TAGLIATELLE 3 kg

- kvalitní italské těstoviny
- vyrobeno z mouky z pšenice *Triticum durum*, což zaručuje, že těstoviny jsou chutné, pružné, nelepí a nerozvářejí se
- vyrobeno v Itálii



NUDLE S MÁKEM, POMERANČEM, VANILKOVOU OMÁČKOU A CUKROVOU PĚNOU



TIP

Dezert můžete servírovat
s karamelovými nitěmi nebo čokoládou.

PROMOČNÍ PRODUKTY



BUJÓNY



Knorr Hovězí bujón
0,9 kg, 7 kg, 12,5 kg



Knorr Kuřecí bujón
0,9 kg, 6,5 kg, 12,5 kg



Knorr Zeleninový bujón
0,9 kg, 7 kg



Knorr Čirý bujón
7 kg, 15 kg, 60 kg



Knorr Houbový bujón
1 kg, 8 kg



Knorr Vepřový bujón
(s vůní uzeného)
1 kg



Knorr Goldaugen
Hovězí bujón
3 kg, 20 kg

JÍŠKY



Knorr Jiška světlá
1 kg, 10 kg



Knorr Jiška tmavá
1 kg, 10 kg

TĚSTOVINY



Knorr Quadrucci - fleky
3 kg



Knorr Gnocchetti Sardi
- mušličky 3 kg



Knorr Pennette - trubičky
3 kg



Knorr Fusilli Tricolore -
třibarevná vřetena
3 kg



Knorr Farfalle Coll.It.
3 kg



Knorr Fusilli Coll.It.
3 kg



Knorr Spaghetti Coll.It.
3 kg



Knorr Penne Coll.It.
3 kg



Knorr Tagliatelle Coll.It.
3 kg



Knorr Codini - kolínka
3 kg



Knorr Pappardelle
3 kg



Knorr Pasta Cresti Di Gallo
3 kg



Knorr Lasagne
3 kg



Knorr Grandine Tarhoňa
3 kg

ZELENINOVÉ ZÁKLADY A SMĚSI



Knorr Tomato pronto
2 kg



Knorr Peperonata
2,5 kg



Knorr Ratatouille
2,5 kg



Knorr Rajčatový protlak
4,5 kg



Knorr Rajčatový protlak
0,8 kg



Knorr Sušená rajčata v oleji
0,75 kg



Knorr Polparicca - krájená
rajčata 2,55 kg



Knorr Pelati - celá loupaná
rajčata 2,5 kg



Knorr Grilované papriky
0,75 kg

ASIJSKÁ A THAJSKÁ KOLEKCE



Knorr Ketjap Manis
Sójová omáčka 1 l



Knorr Pang Gang
Omáčka chilli a rajčata 1 l



Knorr Sambal Manis
Omáčka chilli a sója 1 l



Knorr Sunshine Chilli
Pikantní omáčka 1 l



Knorr Sušený kokosový krém
1 kg x6



Knorr Žlutá kari pasta
850 g x6



Knorr Červená kari pasta
850 g x6



Knorr Zelená kari pasta
850 g x6

STUDENÉ OMÁČKY



Hellmann's Salad
majonéza 5 l



Hellmann's Decorative
majonéza 3 l



Hellmann's Delicate
majonéza 5 l



Hellmann's Yofresh 5 l

**ZÍSKEJ VĚHLAS
PRO SVOJI RESTAURACI!**

**VÍCE NA
WWW.PASTAMANIA.CZ**