



KNORR ASIAN



[ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions



АЗИАТСКАТА КУХНЯ ВЪВ ВАШЕТО МЕНЮ

СРЕЩНЕТЕ КУЛИНАРНИТЕ ТРАДИЦИИ НА ИЗТОКА И ЗАПАДА

Кулинарията в Азия има хилядолетна история. Смята се, че в основата ѝ стои Китайската кухня и именно там се обуславят спецификите на Азиатските ястия - перфектен баланс от сладко, кисело, солено и пикантно. Съществуват различия между кулинарните традиции и използваните подправки в различните региони на азиатския континент като всеки регион предлага изключителни вкусове.

В Азиатската кухня, шеф готвачите могат да предлагат разнообразие от ястия, които са типични за различни краища от континента. Национални ястия от Тайланд, Виетнам, Индия, Камбоджа, Корея, Лаос, Япония и Китай ще направят вашето меню разнообразно и атрактивно за клиентите. Традиционните ястия са подправени с много различни подправки. За повечето европейци, традиционните подправки са твърде екзотични. Някои ястия са твърде кисели, други твърде сладки и пикантни. Затова адаптирайте екзотичния азиатски вкус към българския, предлагайте на клиентите си интересни ястия и им позволете да се потопят в екзотиката и вкуса на Далечни Изток.

Азиатската кухня в своите разновидности става все по-популярна в България. Българинът е любопитен към нови и екзотични вкусове и все по-често търси разнообразие в менюто.



ТРАДИЦИОННИ СЪСТАВКИ В АЗИАТСКАТА КУХНЯ

Разнообразието от билки, подправки и традиционни продукти правят Азиатската кухня колоритна и отличаваща се.



ЗЕЛЕНИ ЛЮТИ ЧУШКИ



ЧЕРВЕНИ ЛЮТИ ЧУШКИ



ДЖИНДЖИФИЛ



ГАЛАНГАЛ



ЧЕСЪН



ПРЕСЕН ЛУК



КРОМИД ЛУК



ЛИМОНЕНА ТРЕВА



РАСТИТЕЛНО ОЛИО



СОЕВ СОС



ПИЛЕШКИ БУЛЬОН



ТЕЧЕН БУЛЬОН/СОС



ЛИСТА ОТ ЛАЙМ



ЦАРЕВИЧНО НИШЕСТЕ



КУРКУМА



КИМИОН

KNORR ПРЕДСТАВЯ: KNORR АЗИАТСКА СЕРИЯ

Knorr Азиатска серия е верен помощник на всеки професионалист за приготвянето на автентични Азиатски ястия.



ПРЕДИМСТВА



Качествени съставки



Автентичен вкус



Време за приготвяне



Лесно съхранение

ОСНОВНИ ПРИЛОЖЕНИЯ



Ястия на WOK



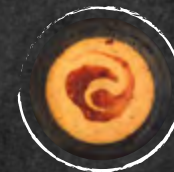
Сосове



Дрессинги



Кърпастия



Дипове



Нудълс



Мариноване

Knorr Тайландски къри паста съдържат подобрани пресни съставки, които придават автентичен Тайландски вкус на приготвените ястия.



KNORR ТАЙЛАНДСКА ЧЕРВЕНА КЪРИ ПАСТА



Knorr Тайландска червена къри паста е смес от **средно пикантни** съставки:



KNORR ТАЙЛАНДСКА ЖЪЛТА КЪРИ ПАСТА



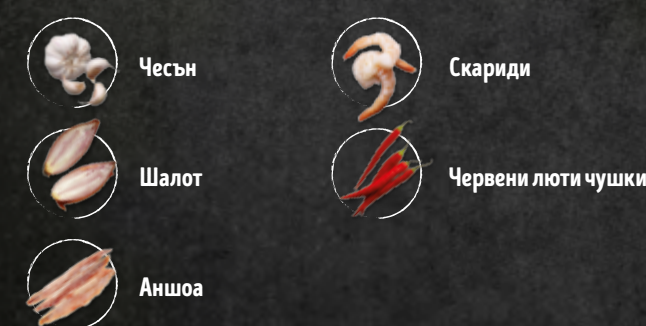
Knorr Тайландска жълта къри паста е смес от **средно непибантни** съставки:



KNORR ТАЙЛАНДСКА СЛАДКО-ПИКАНТНА ПАСТА



Knorr Тайландска сладко-пикантна паста е микс от **качествени** съставки:



В Азиатската кухня **времето за приготвяне** на ястията и техният **аромат** са много важни. Knorr **представя предимствата** на Knorr Тайландски къри паста, приготвени по традиционен начин.

КЪРИ ПАСТИ



Пресни съставки



Автентичен тайландски вкус



По-бързо приготвяне



Достъпна цена



Висок вискозитет



Постоянен вкус

СПРЯМО

ПРИГОТВЯНЕ ОТ НУЛАТА



Трудно и краткотрайно съхранение



Повече време за подготовка



Дълго време за приготвяне



По-висока цена



Нисък вискозитет



Променлив вкус

Knorr сосове Азиатска серия представят 3 продукта **пикантен чили сос** с автентичен вкус, които вдъхновяват всеки професионалист да експериментира с тяхното приложение.



KNORR ПИКАНТЕН СОС С ЧИЛИ И ДОМАТИ



KNORR ПИКАНТЕН СОС С ЧИЛИ И СОЯ



KNORR ПИКАНТЕН СОС С ЧИЛИ И ЧЕСЪН



Соевият сос е най-широко използваният соев продукт в азиатската кухня. Той е течна подправка с карамелен кафяв цвят, аромат на ферментирани соеви зърна и богат солен вкус. Много често е използван и като заместител на солта.

KNORR СОЕВ СОС



Knorr Primerba - естествено консервирани свежи билки и подправки, които придават вкус на Азия към вашите ястия. Концентриран вкус на билки и подправки с многофункционално приложение в различни топли и студени ястия. Използвайте, за да обогатите вашето ястие и да подчертаете неговия вкус.



KNORR PRIMERBA ПЕСТО СКАРИДИ



KNORR PRIMERBA АЗИАТСКО ПЕСТО



KNORR PRIMERBA ПЕСТО КЪРИ



ОСНОВИ НА АЗИАТСКАТА КУХНЯ

Автентичният вкус на Азиатската кухня не може да бъде възпроизведен без наличието на специално оборудване.



WOK

WOK-а е сърцето на Азиатската кухня. Специфичната форма на WOK-а позволява температурата в отделните зони да се разпределя по различен начин и храната едновременно да се пържи и задушават като едни съставки са изложени на висока температура, а други на ниска.

Златно правило:

В Азиатската кухня основният продукт трябва да бъде много добре приготвен, а зеленчуците - хрупкави.

БАМБУКОВА МЕТЛИЧКА

С нея бързо и внимателно почиствате WOK-а, без да рискувате да го нараните.



ХАВАНЧЕ

За бързо и лесно смесване и смилане различни подправки - от твърди семена до пресни билки и подправки.



УРЕД ЗА ВАРЕНЕ НА ПАРА (STEAMER)



БАМБУКОВИ/МЕТАЛНИ ШПАТУЛИ И ЧЕРПАЦИ

За бързо и лесно разбъркване, добавяне на сосове и бульони тези два инструмента са незаменим помощник.



САТЪР - УНИВЕРСАЛНИЯТ НОЖ

С него бързо и лесно се режат зеленчуци на тънки слайсове, но в същото време и големи парчета месо или дори месо с меки кости.

5 ОСНОВНИ ПРАВИЛА ПРИ ПРИГОТВЯНЕТО НА КИТАЙСКИ ЯСТИЯ



ПРАВИЛО # 1

Пригответе и нарежете всички продукти предварително - зеленчуците на лентички, лука на ситно, заедно с лентички морков.



ПРАВИЛО # 2

Следете внимателно времето на приготвяне на всяка стъпка от ястието.



ПРАВИЛО # 3

За да не прегорите ястието си използвайте внимателно сосовете, тъй като те са богати на захар.



ПРАВИЛО # 4

Използвайте Maizena да пригответе основните продукти (пилешко, свинско месо и скариди), както и да уплътните сосовете.



ПРАВИЛО # 5

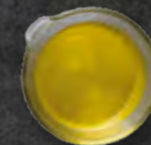
За да не направите ястието прекалено мазно внимавайте с количеството мазнина, което използвате.

КАЧЕСТВЕНИТЕ СЪСТАВКИ СА КЛЮЧЪТ КЪМ ДОБРОТО АЗИАТСКО ЯСТИЕ



СОС

Качественият сос ще придаде уникален вкус и аромат на ястието ви. В автентичните Азиатски ястия подправките са част от соса - слагат се в началото, за да наситят ястието със своя аромат.



ОЛИО

Изборът на олио е много важен, защото то трябва да издържа на много висока температура (300-400°C). Слънчогледовото олио не е подходящо за ястия, приготвени на WOK.



НИШЕСТЕ/БРАШНО

Използвайте Maizena при приготвянето на Азиатски ястия, тъй като Maizena не слепва продуктите и не променя вкуса и цвета им.



КОНЦЕНТРИРАН БУЛЪОН/СОС

За автентичен и богат вкус, готовите за употреба Knorr течни бульони са най-добрата възможност. Използвайте ги при приготвянето на ориз и нудълс.



ОРИЗОВИ КЮФТЕНЦА СЪС СЪОМГА

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 500 г** Ориз
- 500 г** Съомга
- 500 г** Белени скариди
- 3 ск** Чесън, на ситно
- 30 мл** Knorr Течен зеленчуков бульон
- 300 г** Червени чушки, на ситно
- 300 г** Зелени чушки, на ситно
- 100 мл** Knorr Соев сос
- 300 г** Knorr Sunshine Chili Пикантен сос с чили и чесън
- 1 вр** Магданоз
- 40 г** Джинджирил, нарязан на ситно
- 6 бр** Яйца
- Брашно за паниране
- Олио за пържене на кюфтенцата
- Кълнове за украса

Съвет от готвачи за готвачи:

Намажете чинията за украса с Hellmann's майонеза.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Оризът се сварява в предварително приготвения зеленчуков бульон в около 2,5 л вода.
2. Съомгата, скаридите и чушките се задушават в част от мазнината. Добавят се соевия сос, ориза, чесъна и джинджирила. Добавят се и яйцата.
3. Сместа се прави на кюфтенца след което се панира в брашно и се пържат. Отцеждат се върху хартия, след което се поднасят в чиния с кълновете и соси-ерка Пикантен сос с чили и чесън.



ЮЖНО ТАЙЛАНДСКО ПИЛЕШКО С КЪРИ

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 1250г** Пилешки гърди, нарязани на едро
- 500г** Картофи, нарязани на шайби
- 250г** Лилави картофи
- 1 л** Кокосово мляко
- 200г** Червен лук
- 20 г** Knorr Primerba скариди
- 250 г** Knorr Тайландска жълта кърпа паста
- 50 г** Кокосова захар
- 50 г** Рибен Бульон (за вкус)
- 2 бр** Манго, нарязано на лодки



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Пригответе пастата:

1. Пасирайте лука в скаридената паста, заедно с Тайландската жълта кърпа паста.

Пригответе ястието:

2. Сложете кърпа пастата в намазнен тиган. Сотирайте, докато се отключи аромата на пастата.
3. Добавете пилешкото и сотирайте.
4. Добавете кокосовото мляко и кокосовата захар, разбъркайте добре.
5. Оставете на тих огън котлона докато пилешкото е готово. Добавете мангото за 2-3 минути.
6. Изпечете картофите и батата. След като са готови оставете настрана.
7. След като пилешкото е готово, добавете рибения сос за вкус.
8. Украсете и сервирайте.

Съвет от готвачи за готвачи:

- Като съвет, във всички рецепти с кокосово мляко може да се добави, че ако има нужда от разреждане, може да се добави бульон.
- Украса чипс от праз или тайландски босилек.





ПЪРЖЕНИ СКАРИДИ

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 1,5 кг** Готови скариди за пържене
- 150 г** Knorr Сладко-пикантна паста
- 250 г** Hellmann's Майонеза
- 150 мл** Сок от лайм
- Олио за пържене
- Кълнове за украса

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Скаридите се пържат в олиото, след което се поставят върху хартия за да се отцеди излишната мазнина.
2. Knorr Сладко-пикантна паста се смесва с майонезата и сока от лайм. Поднася се в сосиерки към изпържените скариди.



ПЪРЖЕН ОРИЗ С АНАНАС

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 1 кг** Ориз, варен ориз или на пара
- 1,5 кг** Цели скариди, обелени
- 250 г** Шунка, на кубчета
- 10 бр** Яйца
- 150 г** Knorr Сладко-пикантна паста
- 250 г** Ананас, нарязан на кубчета
- 30 г** Зелен лук
- 300 г** Кашу
- 100 г** Фъстъчено олио
- 30 г** Чесън, нарязан на ситно
- 60 г** Кромид лук, нарязан на ситно



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте WOK с фъстъчено олио. Сотирайте чесъна и кромид лук.
2. Добавете скаридите и шунката; разбъркайте добре и добавете разбърканите яйца.
3. Добавете Knorr Сладко-пикантна паста и разбъркайте.
4. Добавете предварително сварения ориз, разбъркайте и оставете на бавен огън 2-3 минути.
5. Увеличете температурата и добавете останалите продукти. Оставете за 2-3 минути да се смесят ароматите и отстранете от котлона.
6. Украсете и сервирайте.

Съвет от готвачи за готвачи:

- Вместо скариди може да използвате месо от рак или лобстер.
- Смесете Рибен сос със захар, мариновани люті чушки и няколко люспи люті чушки и предложете като дип.





СВИНСКО БОН ФИЛЕ С ПЪРЖЕН ОРИЗ

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 1.5 кг** Свинско бон филе
- 500 г** Ориз
- 300 г** Hellmann's кетчуп
- 300 г** Зелени чушки
- 100 мл** Knorr Соев сос
- 40 г** Джинджифил
- 3 ск** Чесън
- 10 бр** Яйца
- Knorr Maizena** - за паниране
- Knorr универсална подправка за грил** - за овкусяване
- Олио**
- Кълнове за украса**
- Омлет на ивици за украса**
- 1 кап** Knorr Sambal Manis
- Пикантен сос с чили и соя**

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Месото се почиства от ципите, реже се на хапки и се овкусява с **грил подправката** и кетчупа. Овалва се в **нишестето** и се пържи в загрялото олио до златисто.
2. Оризът се сварява, след което се отцежда. Зелени-те чушки се режат на кубчета, и се сотират в част от мазнината, добавят се чесъна, джинджифила и яйцата. Добавя се отцедения ориз, **соевия сос** и **Пикантния сос с чили и соя**.
3. Поднася се с кълнове, **Пикантен сос с чили и соя** и омлет на ивици за украса.



САЛАТА ТОФУ И КРАСТАВИЦИ

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 200 г** Краставица, нарязана на тънки слайсове
- 700 г** Тофу, нарязано на слайсове
- 200 г** Knorr Тайландска сладко-пикантна паста
- 100 мл** Knorr Соев сос
- 100 мл** Мирин
- 50 г** Печено сусамово семе
- Хрупкави листа Нори**, нарязани
- 50 г** Лотус, пържен на чипс
- 100 г** Пресен лук, нарязан на ситно или на тънки слайсове



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Дресинг:

1. Смесете **Knorr Тайландска сладко-пикантна паста**, **соевия сос** и **мирин**. Разбъркайте добре.

Салата:

2. Нарезете тофу-то на правоъгълници, с дебелина 0.5 см, а краставицата по дължина.
3. Поставете ред краставица, ред тофу като започнете и завършите с краставицата. Направете 2 реда тофу.
4. Изсипете част от дресинга в чинията и поставете отгоре тофу-то.
5. Завършете с навити резени краставица, пера пресен лук, печено сусамово семе и пържения чипс от лотус.

Съвет от готвачи за готвачи:

- Не оставяйте краставицата твърде дълго време върху дресинг, тъй като може да омекне.
- Може да замените краставицата с червени репички.
- Чипсът от лотус може да заместите с кълнове.





ОРИЗОВИ НУДЪЛИ С ПИЛЕ

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 1 кг** Пилешко филе
 - 800 г** Оризов нудълс
 - 200 г** Белени Фъстъци
 - 250 г** Червени чушки
 - 1 ч.л.** Сусамово олио
 - 20 мл** Knorr Течен пилешки бульон
 - 150 мл** Knorr Соев сос
 - 16р** Пресен лук
 - ½ вр** Пресен Кориандър
 - 56р** Скилидки чесън
 - 106р** Яйца
- Knorr Sambal Manis Пикантен сос с чили и соя
- Хрупкави Ленти от пресен лук или праз

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Нудълите се поставят в студена вода за 1-2 часа.
- В загрят WOK се запържват пилешкото, зеленчуците, добавят се чесъна и яйцето, фъстъците и нудълите. Добавя се предварително разтворения в 200 мл топла вода **пилешки бульон**. Добавя се и **соевия сос**. Накрая се овкусява със сусамовото олио, **пикантния сос с чили и соя** и кориандър.
- Ястието се поднася като може да се украси с пръжени ивици лук, предварително потопени в смес от нишесте и вода.



ЧЕРВЕНО КЪРИ С ПИЛЕШКО

Ароматно, цветно и пикантно: това ястие е всичко, което бихте очаквали от Тайландската кухня!

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 1400 г** Пилешко филе, нарязано на едри парчета
 - 100 г** Бейби патладжан
 - 60 г** Олио
 - 300 г** Knorr Тайландска червена къри паста
 - 1 л** Кокосово мляко
 - 400 г** Чери домати
 - 100 г** Грозде
 - 200 г** Ананас
 - 66р** Листа от Лайм или кори от 1 лайм
 - 35 г** Кафява захар
 - 30 мл** Рибен сос (Рибен Фонд)
- Украса** Кориандър, червена люта чушка

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Запържете олио и добавете **Knorr Тайландска червена къри паста** в тиган за 2 минути. Добавете Кокосовото мляко и разбъркайте.
- Добавете пилешкото месо, чери домати, ананаса и корите от лайм.
- Оставете на тих огън, докато месото е готово.
- Овкусете с кокосова захар и рибен сос.
- Добавете гроздето и отстранете от котлона.
- Украсете с кориандър и резени червени люти чушки. Гарнирайте с приготвен на пара или варен ориз.



Съвет от готвачи за готвачи:

- Пилешкото месо може да бъде заменено с пушено патешко, което ще придаде богат вкус към ястието.
- Освен пилешко месо, пригответе тази рецепта с телешко, свинско или скариди.





СЛАДКО-КИСЕЛО ПИЛЕ С ЛИМОНЕНА ТРЕВА И ПИКАНТЕН СОС С ЧИЛИ И СОЯ

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

- 1,5 кг** Пилешко филе
- 250 г** Брашно
- Сол и пипер, на вкус
- 50 мл** Сок от лайм
- 8 бр** Яйца
- 100 мл** Бира
- За Сладко-киселия сос:**
- 100 мл** Портокалов сок
- 100 мл** Оризов оцет
- 100 мл** Мед
- 100 мл** Knorr Sambal Manis Пикантен сос с чили и соя
- 100 мл** Knorr Соев сос
- Knorr универсална подправка за грил - за овкусяване
- Лимонова трева - за презентация
- Кълнове - за украса

Съвет от готвачи за готвачи:

- Соевия сос може да се замени с Терияки сос.
- Като по-атрактивно поднасяне може да се набучат хапките на лимоновата трева и така да се панират и поднесат.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Месото се овкусява с **подправката за грил**. Приготвя се паста от брашното и бирата, разбитите отделно жълтъци и белтъци на сняг, сока от лайм.
2. Хапките се потапят в пастата и се пържат до готовност.
3. Продуктите за соса се смесват и с тях се овкусява панираното пилешко.



ТЕЛЕШКО С ХРУПКАВИ ЗЕЛЕНЧУЦИ И СОЕВ СОС

ПРОДУКТИ ЗА 10 ПОРЦИИ

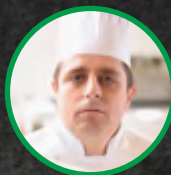
- 1,8 кг** Телешко бон филе
- 700 г** Червени чушки
- 700 г** Зелени чушки
- 2 вр** Бок Чой
- 2 бр** Пресен Лук
- 20 мл** Knorr Соев сос
- 200 мл** Knorr Rang Gang Пиканетен сос с чили и домати
- 2 вр** Пресен лук
- 3 сл** Сусам
- Олио - за пържене
- Knorr Универсална подправка за грил - за овкусяване
- Knorr Maizena

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Телешкото се реже на парчета и се овкусява с **грил подправката**. Овалва се в нишестето и се пържи в олиото.
2. Зеленчуците се режат на едри кубчета и се сотират. Добавят се пресния лук и **бок чоя**.
3. Добавя се месото, **соевия сос** и **Пикантния сос с чили и домати**. При поднасянето се поръсват с леко запечен на сух тиган сусам.



ЕКИП UNILEVER FOOD SOLUTIONS БЪЛГАРИЯ

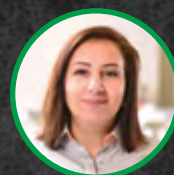


Александър Кузев

Кулинарен консултант
Източна и Централна България

☎ 0886 398 610

Alexander.Kouzev@unilever.com



Марияна Деянова

Регионален мениджър продажби
Източна България

☎ 0886 738 774

Mariyana.Deyanova@unilever.com



Дико Томчев

Кулинарен консултант
Западна и Централна България

☎ 0882 760 434

Diko.Tomchev@unilever.com



Спас Горанов

Търговски представител София и
Югозападна България

☎ 0889 438 175

Spas.Goranov@unilever.com



Никола Чобанов

Регионален мениджър продажби
Западна България

☎ 0886 801 757

Nikola.Chobanov@unilever.com



Антоанета Николова

Търговски представител София и
Северозападна България

☎ 0882 700 355

Antoaneta.Nikolova@unilever.com



Иванка Терзиева

Търговски представител
регион Бургас

☎ 0882 528 558

Ivanka.Terzieva@unilever.com

За презентации и повече информация се обърнете към
кулинарните ни консултанти и представители в страната или посетете www.ufs.com.
Юниливър България ЕООД; гр. София, жк Младост, ул. "Бизнес Парк София" 1;
сграда 3, ет. 1; тел.: (02) 965 40 11

