



СОУС
KNORR ХОЙСИН –
простой способ
разнообразить ваше меню.



ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Введение

СОУС KNORR ХОЙСИН

Соус KNORR Хойсин (KNORR Хойсин — китайский барбекю) — один из ключевых соусов китайской кухни. Он приготовлен по классической рецептуре из ферментированных соевых бобов с добавлением чили, чеснока и смеси «5 специй». KNORR Хойсин обладает сладким пряным вкусом и придаст блюдам насыщенный темно-красный цвет. Соус KNORR Хойсин используется для запекания, маринования, глазирования блюд из мяса, птицы и рыбы, а также в качестве соуса-дипа.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРИМЕНЕНИЯ:



ЗАПЕКАНИЕ



ГЛАЗИРОВАНИЕ



СОУСЫ-ДИПЫ

Говяжьи ребрышки с соусом Хойсин



Основные ингредиенты

Ребра говяжьи (П/Ф)	130
Рис	100
Соус KNORR Хойсин	30
Выход блюда	140/100



Технология приготовления блюда

- Смазать ребра соусом KNORR Хойсин и запечь в духовке в течение 5 мин. при температуре 200 градусов.
- Подавать с рисом.

Ребра говяжьи П/Ф

Вода	2000
Ребра говяжьи	1300
KNORR Устричный соус	60
Кинза	50
Сахар	30
Чеснок	30
Корица	10
Имбирь свежий	20
Анис	4
Гвоздика	2
Выход полуфабриката (1л/1 кг)	1000

Технология приготовления П/Ф

Ребра отварить в бульоне со специями и устричным соусом на медленном огне 2-3 часа.

Курица, запеченная с соусом Хойсин



Основные ингредиенты

Бедрa куриные отварные (П/Ф)	120
Рис	100
Соус KNORR Хойсин	20
Выход блюда	130/100/30



Технология приготовления блюда

- Куриные бедра помазать соусом KNORR Хойсин.
- Поместить в разогретую до 200 градусов духовку, запекать 5 мин.
- Подавать с рисом.

Бедрa куриные отварные П/Ф

Бедрa куриные	1300
Растительное масло	20
KNORR бульон куриный 1-2-3	15
Выход полуфабриката (1л/1 кг)	1000

Технология приготовления П/Ф

- Бедрa посыпать бульоном и пожарить на растительном масле.
- Поместить в вакуумный пакет, отварить в течение 30 мин. и охладить.

Соус KNORR Хойсин:

идеальный соус для глазирования блюд из мяса и птицы. Он придаст блюду аутентичный сладковатый пряный вкус и насыщенный цвет.



Кальмары в соусе Хойсин



Основные ингредиенты

Кальмары (П/Ф)	200
Перец болгарский.....	50
Соус KNORR Хойсин	30
Масло растительное	20
Смесь крахмала и вина (П/Ф)	10
Чеснок	5
Имбирь	5
Выход блюда	160/30



Смесь крахмал+вино П/Ф

Крахмал Мондамин	400
Сладкое вино	600
Выход полуфабриката (1л/1 кг)	1000

Технология приготовления блюда

1. Бланшировать кальмары в кипятке.
2. Панировать кальмары в смеси крахмала и вина.
3. Обжарить кальмары и перец на растительном масле в течение 30 сек. - 1 мин.
4. Глазировать соусом KNORR Хойсин.

Кальмары П/Ф

Кальмары KNORR	1250
KNORR Острая паста из морепродуктов 10	1000
Выход полуфабриката (1л/1 кг)	1000

Технология приготовления П/Ф

Нарезать кальмары и замариновать в острой пасте из морепродуктов.

Курица на воке



Основные ингредиенты

Курица на воке (П/Ф)	180
Соус KNORR Хойсин	30
Рис	100
Перец болгарский.....	50
Выход блюда	160/100/30



Технология приготовления блюда

1. Панировать куриные бедра в смеси крахмала и вина.
2. Обжарить курицу и нарезанный перец на растительном масле в течение 30 сек. - 1 мин.
3. Глазировать соусом Хойсин.
4. Подавать с рисом.

Куриные бедра П/Ф

Куриное бедро.....	1300
KNORR Острая паста из морепродуктов 15	1000
Выход полуфабриката (1л/1 кг)	1000

Технология приготовления П/Ф

Нарезать курицу и замариновать в острой пасте из морепродуктов.

Соус KNORR Хойсин:

прекрасно подходит как для глазирования мяса, птицы и рыбы, так и для приготовления на воке. Соус Хойсин придаст блюдам насыщенный вкус и аромат.



Свинные ребрышки с соусом Хойсин



Основные ингредиенты

Ребра свиные (П/Ф).....	130
Соус KNORR Хойсин	30
Выход блюда	140/100



Технология приготовления блюда

1. Смазать ребра соусом KNORR Хойсин и запечь в духовке в течение 5 мин. при температуре 200 градусов.
2. Нарезать ребра.

Ребра свиные П/Ф

Вода	2000
Ребра свиные (П/Ф).....	1300
KNORR Устричный соус.....	60
Кинза	50
Сахар	30
Чеснок	30
Имбирь свежий.....	20
Корица	10
Анис	4
Гвоздика.....	2
Выход полуфабриката (1л/1 кг).....	1000

Технология приготовления П/Ф

Ребра отварить в бульоне со специями и устричным соусом на медленном огне в течение 2-3 часов.

Утка по-пекински



Основные ингредиенты

Утка/Утиные окорочка (П/Ф).....	200
Соус KNORR Хойсин	50
Огурцы	30
Лук зеленый.....	30
Лепешка рисовая (шт.).....	4
Выход блюда	200/30



Технология приготовления блюда

1. Нарезать утку ломтиками.
2. Огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать лук.
3. Рисовые лепешки подогреть на пару.
4. Подавать утку с огурцами, луком и соусом KNORR Хойсин.

Утка/Утиные окорочка П/Ф

Утка/Утиные окорочка.....	1400
KNORR Куриный бульон концентрированный.....	20
Выход полуфабриката (1л/1 кг).....	1000

Технология приготовления П/Ф

1. Смазать утиные бедра жидким куриным бульоном и обжарить до золотистой корочки.
2. Запекать при температуре 130 градусов 2-2,5 часа.

Соус KNORR Хойсин:

Утка по-пекински – топ-блюдо китайской кухни. Важным ингредиентом этого блюда является соус-дип Хойсин.



Свинина BBQ



Китайский BBQ-сет



Основные ингредиенты

Свинина	250
Маринад (П/Ф)	70
Соус KNORR Хойсин	50
Выход блюда	200



Технология приготовления блюда

1. Свиную шею нарезать в длину и замариновать на 6 часов.
2. Поместить в лоток и запекать в духовке 45 мин. при температуре 190 градусов.
3. Смазать мясо соусом KNORR Хойсин и запекать 5 мин. в духовке при температуре 200 градусов.
4. Мясо нарезать ломтиками.

Маринад П/Ф

Сахар	600
Соус KNORR Хойсин	150
Яйцо	100
Соль	80
Водка	70
Выход полуфабриката (1л/1 кг)	1000

Технология приготовления П/Ф

Смешать все ингредиенты.

Основные ингредиенты

  	
Выход блюда	500

Язык с соусом Хойсин

Язык говяжий отварной (П/Ф)	110
Соус KNORR Хойсин	30
Выход блюда	125/100



Технология приготовления блюда

Глазировать язык соусом KNORR Хойсин.

Язык говяжий отварной П/Ф

Вода	2000
Язык говяжий	1500
Выход полуфабриката (1л/1 кг)	1000

Технология приготовления П/Ф

Отварить язык.

Соус KNORR Хойсин:

KNORR Хойсин — «китайский барбекю» прекрасно подходит как для глазирования, так и маринования мясных блюд.



Азиатский суп



Соус KNORR Хойсин:

Одним из основных ингредиентов традиционного азиатского супа является соус KNORR Хойсин.



Основные ингредиенты

Бульон (П/Ф).....	700
Лапша Удон.....	170
Говядина отварная.....	120
Яйцо отварное.....	60
Лайм.....	15
Лук репчатый.....	15
KNORR Острая паста из морепродуктов.....	5
Кинза.....	5
Выход блюда.....	1000/120



Технология приготовления блюда

1. В тарелку выложить Удон, отварную говядину, ½ отварного яйца и залить горячим бульоном.

2. Отдельно подавать нарезанную кинзу, лук, лайм.

Бульон П/Ф

Вода.....	1000
KNORR Говяжий бульон концентрированный.....	30
Соус KNORR Хойсин.....	30
Корень имбиря.....	15
Лемонграсс.....	10
Чеснок.....	10
Душистый горошек.....	2
Палочка корицы.....	2
Звездочка аниса.....	2
Гвоздика.....	2
Выход полуфабриката (1л/1 кг).....	1000

Технология приготовления П/Ф

1. Соединить все ингредиенты, проварить 5 минут и процедить.

Горячая закуска по-шанхайски



Соус KNORR Хойсин:

KNORR Хойсин может использоваться не только в качестве самостоятельного соуса, он также сочетается с майонезом Hellman's и прекрасно ведет себя при запекании.



Основные ингредиенты

Красный морской окунь/ филе белой рыбы.....	50
Соус Хойсин для запекания (П/Ф).....	40
Креветки.....	30
Перец болгарский.....	30
Баклажан.....	30
Лук репчатый.....	20
Растительное масло.....	20
Моцарелла для запекания.....	20
Чеснок.....	4
KNORR Острая паста из морепродуктов.....	4
Выход блюда.....	160/100/30



Технология приготовления блюда

1. На растительном масле обжарить лук, чеснок, баклажан, перец.
2. Добавить нарезанные кубиком креветки и рыбу, острую пасту и выложить в форму для запекания.
3. Сверху соус для запекания и сыр, запекать 5 мин. при температуре 180 градусов.

Соус Хойсин для запекания П/Ф

Майонез Hellmann's.....	750
Панировка Панко.....	200
Соус KNORR Хойсин.....	150
Выход полуфабриката (1л/1 кг).....	1000

Технология приготовления П/Ф

Смешать все ингредиенты.

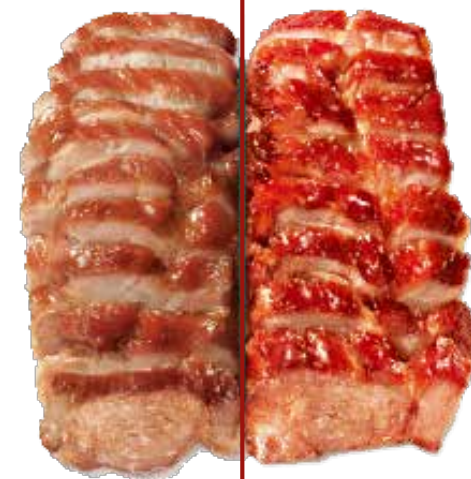


Кноrr Хойсин:

- Обладает сладким пряным вкусом и придает блюдам насыщенный темно-красный цвет.
- Идеален для различных способов приготовления: запекание, маринад, приготовление на воке.
- Содержит натуральный перец чили, чеснок, смесь «Пять специй».
- Произведен в Шанхае для использования на профессиональной кухне.

Обычный соус Хойсин

Соус KNORR Хойсин



Соус KNORR Хойсин:

Вес: 0,5 кг.

Срок хранения: 12 месяцев.

Условия хранения:

при температуре от 5 °С до 30 °С, после вскрытия хранить в холодильнике.

Ключевые применения:

маринад, запекание, глазирование, соус-дип.

Ключевые применения:

	МЯСО	ПТИЦА	РЫБА
ПРОДУКТ			
ПРИМЕНЕНИЯ			
	ЗАПЕКАНИЕ	ГЛАЗИРОВАНИЕ	СОУС-ДИП

Паназиатская кухня – новый тренд рынка.



Как это Вам поможет:



Профессиональные соусы из Шанхая позволяют всего за 2 минуты создать вкус настоящих китайских блюд



Рецептура разработана специально для высоких температур вока — не горит



С китайскими соусами KNORR Вы можете готовить из любых доступных продуктов, можно готовить как на воке, так и на сковороде



Продукты и решения Unilever Food Solutions помогут открыть новые возможности!



Жидкая приправа для блюд на воке Соус из черного перца Устричный соус Соус Терияки для вока Острая паста из морепродуктов Соус KNORR Хойсин



Насыщенный аромат соевых бобов, сбалансированный вкус умами

Пряный и насыщенный аромат и вкус индийского черного перца, без горечи

Содержит натуральный устричный экстракт

Универсальный азиатский соус, не горит на воке

Концентрированный вкус перца чили и креветок, подходит для кухни стран паназиатского региона

Обладает сладким пряным вкусом и придает блюдам насыщенный темно-красный цвет

ufs.com



**Unilever
Food
Solutions**

Не является рекламой. Распространяется среди определенного круга лиц.