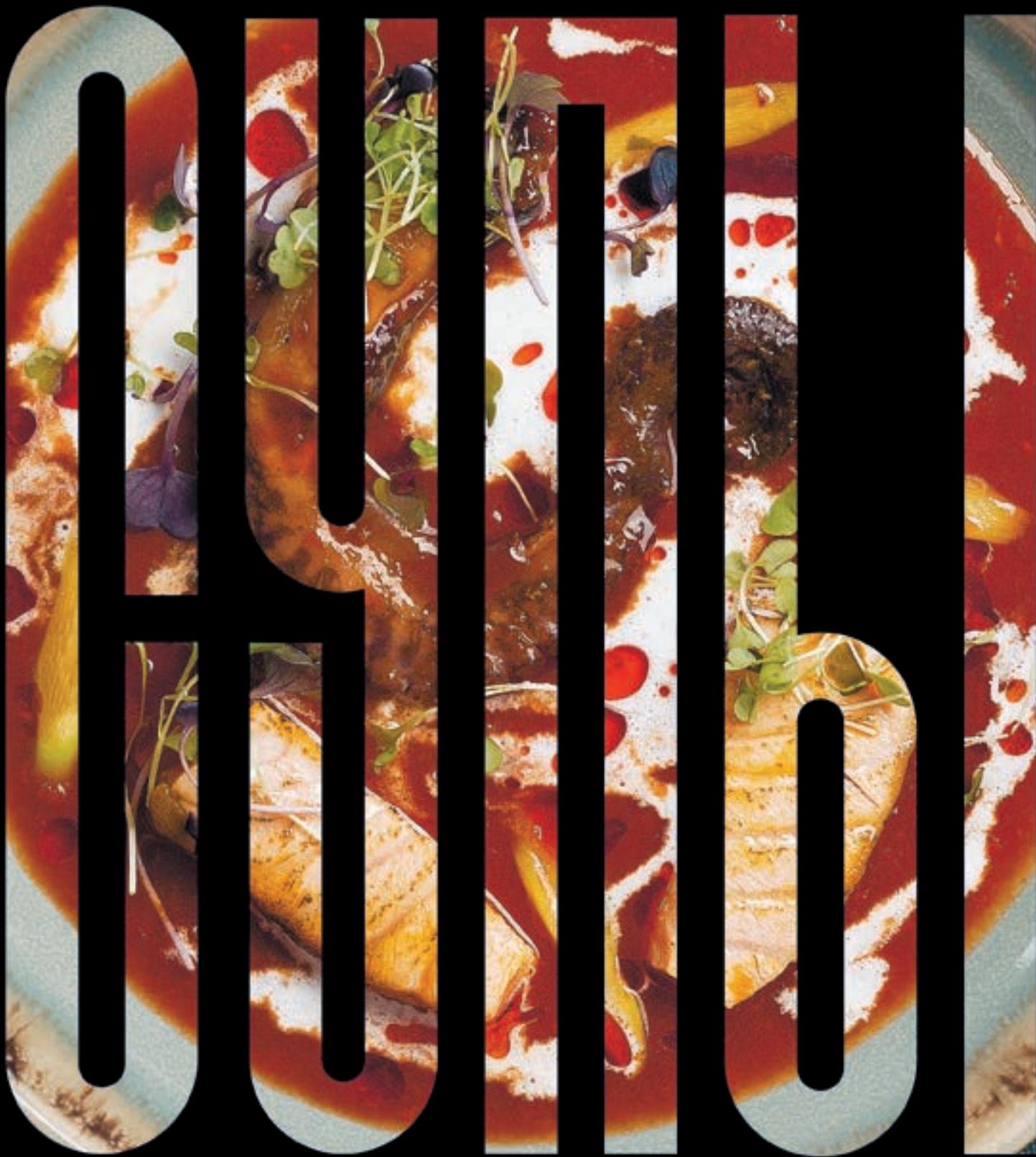


UFS ACADEMY



Содержание:



с. 8

АВТОРСКИЕ СУПЫ ОТ ШЕФА ВЛАДИСЛАВА КОРПУСОВА



Рецепт №1: Огуречный суп с татицкой и копченой сметаной
Рецепт №2: Грибной суп с вешенками

«Первые и важные»



с. 5

ШЕФ СЕРГЕЙ ЛОБАЧЕВ О ПЕРВЫХ БЛЮДАХ

«Актуальная классика»



Рецепт №3: Томатный суп с морепродуктами
Рецепт №4: Борщ с языком и снегом из сметаны
Рецепт №5: Куриный бульон с кубиками овощей

с. 8

Рецепт №6: Крем-суп с лососем и сельдереем
Рецепт №7: Суп из водорослей со щавелем и яйцом
Рецепт №8: Суп с кабачком, цукини и беконом



Рецепт №9: Томатный суп с бурратой
Рецепт №10: Фо-Бо
Рецепт №11: Свекольник с ботвой



с.31

ПРОДУКТЫ KNORR PROFESSIONAL



Профессиональные ингредиенты
для идеальных супов



Бульоны



Картофель



Супы



Томаты



Сливочная
база



Универсальная
приправа



Ищите больше
материалов
на сайте ufs.com



ПЕРВЫЕ И ВАЖНЫЕ

На волне моды на здоровый образ жизни в мире все популярнее становятся и супы. Они не слишком калорийны, в их рецепты часто входят полезные овощи и крупы, а палитра возможных вкусов практически безгранична. Россия — одна из самых любящих супы стран в мире. Поэтому для ресторанныго меню «первое» — почти непременная рубрика, а все мировые и российские повара любят и умеют его готовить.

В целом «суповая часть» — одна из самых консервативных в меню. Даже в модных гастропабах можно найти борщ или грибной суп, поскольку даже те российские фуди, что чутко реагируют на тренды и быстро привыкают к пюре и цветной капусте с ореховым соусом, из супов предпочитают в основном знакомые. Немногочисленные новички, которые смогли отвоевать себе место в суповом ассортименте за последние годы, родом из Азии — фо-бо, том-яям и рамен.

«Большая пятерка» самых популярных супов в российских миллиардниках состоит из борща, том-яма, куриной лапши, грибного супа и какого-то овощного крем-супа или пюре (чаще всего — тыквенного). Но изобретательный повар даже этот стандартный набор может увидеть по-своему, и это, видимо, основной тренд в России — традиционные супы «с twistом», будь то копченый чернослив в борще или щучья икра в крем-супе из цветной капусты.

СУП КАК ЗАКУСКА

Уменьшение порций и стремление сделать вкусы более «легкими» — примета последних нескольких лет.

В мире сейчас заметен явный тренд на суп, который выступает наравне с салатами (и часто даже горячие супы отправляют в раздел горячих закусок). В ресторанах высокой кухни это связано с тем, что полноформатная порция супа не вписывается в дегустационный сет, часто включающий около 20 курсов, в гастропабах и бистро — со все более модной концепцией «еды в столе», когда компании заказывают много разного и пробуют все по очереди. Поскольку для такого рода закусок часто используют рецепты разных национальных кухонь, будь то мексиканская, индийская, китайская или какая-то еще, поданные маленькими порциями, национальные супы очень удачно подчеркивают концепцию. В России эту роль могут выполнять супы из кавказских и закавказских кухонь — к чихиртме и бозбашу у нас привыкли больше, чем к мексиканскому посоле и индийскому малларатони. Традиционные русские супы тоже сохраняют популярность, но и их повара постоянно модернизируют.

Игорь Бедняков, шеф-повар ресторана «Бочка», отмечает:

“У нас в «Бочке» есть суп из бычьих хвостов, сделанный по технологии именно консоме, и он хит продаж. Я думаю, что в ближайшие годы для основы супов будут все больше использовать такие части, как щечки или голень, а для замены лапши — крупы, например, булгур и полбу.”



Максим Копылов, бренд-шеф (компания KOPYLOVREST), добавляет:

“Вкус блюда, конечно, важнее всего, но подача тоже немаловажна. Например, общизвестная куриная лапша: можно сделать куриное консоме с равиоли с курицей, сделать внешний вид интереснее и современнее. Или, например, сублимированные овощи заливать бульоном, а влитав его, овощи станут почти как свежие, с хорошей текстурой и ярким вкусом.”

ОВОЩИ ПОВСЮДУ

Не первый год ведущие шеф-повара мира говорят о том, что пришло время овощей, и многие доказывают идею делом, убирая мясо из меню.

Вегетарианские концепции в России пока не слишком востребованы, но популярность овощей растет и у нас. И на разделе супов это сказывается самым благотворным образом. Кроме вездесущих тыквы, помидоров и цветной капусты, начинает появляться супы из брокколи, красной капусты, сельдерея, моркови, баклажанов и т.д.

Владимир Чистяков, шеф-повар Bistro TSUM, говорит:

“Суп с тыквой, пастернаком, кокосовым молоком, жженым маслом и пекорино рвет в нашем ресторане все рейтинги. Супы — это вечная тема, все уже немного устали от поисков какой-то эффективной новой картины, поэтому сейчас среди многих моих друзей популярен, например, томатный суп. Думаю, в ближайшее время сделаю что-то на тему томатного супа и ухи в меню.”

Еще один важный тренд — «супы-салаты», легкие летние горячие или холодные супы из зеленых овощей любого рода, от авокадо и кейла до латука и сурцова. Их идея в том, чтобы приготовить фактически «ожицкий салат». В США прошлым летом их обсуждали и готовили повсеместно, в этом году можно ожидать распространения концепции на весь мир. Такие супы эффектно выглядят, несложны

в приготовлении и отлично вписываются в мощный ZOK-тренд, который сейчас определяет почти все, что происходит в области еды. В России для лета есть собственный «суп-салат», он же окрошка. Многие повара уже осознали ее возможности, но потенциал окрошки еще далеко не исчерпан: в ней можно менять и жидкую часть, и состав основных ингредиентов.

Другая очень важная концепция современной кухни — Zero-waste, то есть минимум отходов. Овощи и здесь очень удобны: почти из любых овощных обрезков можно сварить овощные бульоны с ярким вкусом.

ЛЕГКО И ЯРКО

Тренды в гастрономии возникают не за один день и делятся, разумеется, не один год. Так что в ближайшие годы все они сохранятся, какие-то тихонько угаснут, а какие-то, наоборот, набирая силу. Поэтому овощные (а вскоре и грибные из разных видов грибов) супы с нами надолго. Концепция использования продукта целиком, будь то тыква или свинья, тоже будет укореняться все основательнее, поэтому продолжат появляться новые рецепты с ботвой, бульонами из непривычных отрубов и со шкварками из куриной кожи. Продолжающийся рост служб доставки заставит поваров больше думать о том, как приспособить к ней именно супы — технически это одна из самых сложных задач. В целом, сейчас на подъеме все, что связано с экологией и здоровым образом жизни, и любые идеи, поддерживающие эту тенденцию, будут, скорее всего, успешными.

Автор статьи гастроэнтузиаст и пищевой журналист Анна Кручинина

АВТОРСКИЕ СУПЫ: ЛУЧШЕЕ В ГОРОДЕ

Москва

Горыныч

ресторан авторской кухни времена с цыпленком и брюшками с запеченными грибами, крабовыми блинами с карамелизированной вишней и кокосовой заправкой



Bistro TSUM

гастрономический ресторан с гастроинициальными меню и лапшинским пюре (суп из тыквы и пастернака, борщ с плавленым сыром и копченой грудинкой)



Бочка

русский кухни и чистые блюда, на вертеле зуп из белых зефиров с брынзой



Remy Kitchen Bakery

гастробистро с собственной пекарней (томатный суп с киннамоном и корицей, суп из тыквы с киннамоном и ванилью, крем-суп из цветной капусты с грибами и зеленью)



Восход

ресторан с кухней народов СССР в парке «Форвард» (закрытые супы-закуски с французской изюминкой, лапша и фасоль; нарын с лапшой, зеленой гороховой, гречкой и гранатом, таджикский суп по-киргизски с ребром козы)



Санкт-Петербург

Birch

ресторан авторской кухни времена с цыпленком и брюшками с запеченными грибами, крабовыми блинами с карамелизированной вишней и кокосовой заправкой



Тартар бар

ресторан скрупулезно-настороженно-искусственный выбором тартаров (насыщенный крем-суп с морковью и тыквой, зуп из белых грибов с уткой, блюдо из копротрадиторов с мельхиором, креветками и рыбой)



Банщики

ресторан русской кухни зуп из белых грибов с перепечкой (куриный супчик с белыми грибами и копротрадиторами)



Nordic

ресторан национальной кухни (зуп из корицей, копротрадиторов с белыми грибами и копротрадиторами)



Beefzavod

экспрессивный ресторан с собственным мясной лавкой (тыквенный с курагой и сметаной, куриний крем-суп с базиликовым песто, борщ с белым хлебом, супчики с кильбасами собственного производства)



Екатеринбург

Агонь BBQ Ratskeller®

ресторан американской кухни, специализирующийся на грибах с тепличными цыплятами и грибами, жареный в панире с картошкой и квасом, копченый куриный супчик с квасом и картошкой, квас с копченой курицей и квасом



Carbonara

ресторан домашней итальянской кухни (крем-суп из курицы, кальмаров с томатом и маслом, тортеллини с обжаренным кильбасой и копченой курицей)



Cibo

современный итальянский ресторан (изысканный суп из домашней пасты, куриные филе на гарнире из молодой обжаренной курицы)



Kitchen

современный итальянский ресторан (изысканный суп из домашней пасты)



Barboris

ресторан венгерской кухни (борщ на лаваше с черносливом, супчики на баклажанах, крем-суп из кваса с копченой курицей и квасом)



Мы есть

кафе-кондитерская (изысканный суп из кваса с копченой курицей и квасом, крем-суп из кваса с копченой курицей и квасом)





АКТУАЛЬНАЯ КЛАССИКА

Сергей Лобачев — бренд-шеф крупной и постоянно расширяющейся сети ресторанов «Мясо и рыба». Мы поговорили с ним о трендах в современной кухне.

Можно ли сказать, что за последние годы предпочтения гостей как-то изменились?

В последние лет пять привычки жителей Москвы и Санкт-Петербурга поменялись, и люди все больше предпочитают не традиционные, а современные блюда. И к новым продуктам быстрее теперь гости привыкают.

Ассортимент рыбы и морепродуктов в целом расширяется. Те же магаданские креветки, которые на льду подают сейчас во многих ресторанах, в том числе и в наших, — пять лет назад их не было, а теперь их заказывают достаточно часто. Или у нас в меню есть дикая чавыча. Мы ее покупаем раз в год 4 тонны, и она лежит у нас на складах. Конечно, она замороженная, но вкус у дикой рыбы все равно другой, при правильной заморозке он сохраняется. Раньше чавычу в ресторанах было не встретить. А сегодня гостям очень нравится и блюдо с чавычой, и то, что мы работаем с российским продуктом. Последние годы три в Москве мода на свежие морепродукты, и она в ближайшие годы никуда не денется. Морские ежи, гребешки, устрицы стали стоить нормаль-



еще креветку, будет просто хит. И для ресторана он удобен — просто готовить, низкая себестоимость, гостям нравится.

Можно сказать, что все привыкли к сезонности меню?

Сезонность — действительно очень важная тенденция. Сезонные меню постепенно становятся привычными, и это отлично. Еще один важный тренд — региональность. Мне всегда интересно, если я куда-то приезжаю, попробовать местный продукт и выяснить, как его готовят. И всем это интересно. Поэтому если в регионе есть какой-то интересный продукт, конечно, в местных ресторанах надо его максимально использовать.

Действительно ли люди стали больше есть овощи?

Да, постепенно овощи становятся все более востребованы. Сейчас мы ввели цветную капусту на гриле с мисо-соусом, людям понравилось. Пюре из моркови на гриле у нас тоже очень популярно. Я думаю, скоро это распространится и на супы, и со временем репертуар овощных супов будет расширяться. Особенно в свете того, что сейчас все больше людей придерживаются здорового образа жизни, а овощи — его неотъемлемая часть.

Холодные супы — это, в первую очередь, окрошка, свекольник и гаспачо. Мы пробовали экспериментировать с другими холодными супами — люди их не берут.



Летний холодный суп из красного перца и томатов с курицей и креветками



Какие техники приготовления сейчас наиболее актуальны?

Сейчас больше внимания надо уделять классическим подходам, например, копчению. Так, мы коптим сливки в хоспере. Еще важно правильно работать с солью и рассолами. Мы готовим карпаччо из лосося, но делаем что-то типа соринки — вымачиваем мясо в воде, потом выдерживаем в соли 6 часов, получается мясо где-то посередине между вяленым и соленым. Выдержка в соленой воде или просто в воде мяса и рыбы — техника, с которой удобно работать, и результат нравится гостям.

С новыми техниками дело не только в том, как это воспримут гости, но и как это воспримут линейные повара. Всегда надо просчитывать, сколько времени займет обучение поваров чему-то новому.

Какие тенденции нас ожидают в 2020 году?

Недавно братья Березуцкие на конгрессе Madrid Fusion печатали «кальмары» на 3D-принтере. Если говорить о будущем в перспективе ближайших лет 10, то оно, конечно, за такими историями, за экспериментами поваров. Но это будет долго развиваться и приживаться, потому что есть сочетания вкусов и текстуры, к которым гости не сразу привыкают. «Обычная» еда, которую готовят в большинстве ресторанов, более понятная. Она меняется вслед за высокой кухней, поэтому где бы ни работал повар, ему надо следить за трендами и за тем, что происходит в лучших ресторанах. То, что сегодня кажется ненужным в заведении с традиционной кухней, завтра будет востребовано гостями, и надо быть к этому готовым.



ВЛАД КОРПУСОВ

Шеф-повар ресторана *Stories*

Специально для UFS Academy Влад подготовил 11 авторских рецептов супов и ответил на вопросы.

Карьерный путь начал в старейшем ресторане Эстонии — Gloria. В 21 год завоевал титул лучшего повара Эстонии в конкурсе «Повар года».

Готовил на президентском приеме в честь Дня независимости Эстонии и на экономическом форуме China International Import Expo 2018 в Шанхае.

Влад, как вы пришли в профессию?

Желание творить у меня с самого детства. Я много рисовал, лепил из глины, ходил в художественный кружок, а дома готовил простую понятную еду. Видимо с возрастом две эти сферы объединились и превратили меня в повара.



Почему нравится готовить супы?

Суп — это отсылка к дому, к родным людям и местам, к совместным домашним обедам. Суп — это sharing dish, которое испокон веков объединяет людей за общим столом, например, уха на костре после рыбалки. Идеальный суп для меня — это хороший гаваристый бульон, но чтобы его получить, важно иметь хороший исходный продукт.



Профессиональный лайфхак для идеального супа?

Мой лайфхак — это использовать для бульона мясо, рыбу или овощи не сырье, а запеченные на огне. Печенные, жареные продукты всегда лучше играют в бульоне.

Какие супы кажутся интересными и трендовыми в 2020 году?

Тренды 2020 для меня — это полезные холодные супы, а-ля смуси. Например, супы-соки из зеленых овощей без термической обработки. Мои любимые сочетания: кейл, шпинат, огурец, петрушка; или еще один вариант: щавель, огурец, кольраби, эстрагон.



Найдите больше
рецептов на [ufs.com](#)



АКАДЕМІЯ

ОГУРЧНЫЙ СУП С ТАПИОКОЙ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ

Ингредиенты:

на 4 порции

Огурцы свежие	0,800 кг
KNORR Универсальная овощная приправа	0,012 кг
Сок лайма	0,015 кг
Тархун	0,005 кг
Кинза	0,005 кг
Соевый соус шисо	0,010 кг
Соус мирин	0,028 кг
Тапиока	0,025 кг
Копченая сметана	0,015 кг
Соус рыбный	0,004 кг
Соус соевый	0,004 кг
Соя хондаши	0,005 кг
Вода	0,050 кг
Мицукан	0,010 кг
Соль	0,003 кг

Пошаговый рецепт:

- 1 Тапиоку варим в соленой воде 4,5 минуты, откладываем на сито, промываем холодной водой.
- 2 Соединяем все ингредиенты (кроме соли, она для варки тапиоки), добавляем тапиоку, вакуумируем, варим в сувиде 58°C 8 минут. Даем остить.
- 3 Делаем фреш из огурцов. Часть огурцов оставляем для огуречных спагетти.
- 4 В готовый огуречный фреш добавляем приготовленные ингредиенты (пункт 2) и доводим по вкусу.
- 5 Подаем с отваренными спагетти, тапиокой и копченой сметаной.



Найдите больше
рецептов на [izb.org](#)



ГРИБНОЙ СУП С ВЕШЕНКАМИ

Ингредиенты:

- | | |
|------------------------|---|
| KNORR | Суп-пюре из лесных грибов - 0,090 кг |
| Молоко | 0,100 кг |
| Сливки 33% | 0,400 кг |
| Куриный бульон | 0,400 кг |
| Лук репчатый очищенный | 0,100 кг |
| Масло растительное | 0,010 кг |
| Масло сливочное | 0,010 кг |
| Шампиньоны | 0,085 кг |
| Вешенки | 0,050 кг |
| Грецкий орех | 0,004 кг |
| Перец молотый | 0,002 кг |
| Соль | 0,004 кг |

Новогодний рецепт:

- 1 Грибы и лук нарезаем произвольно, обжариваем на смеси масел.
 - 2 Добавляем сливки, куриный бульон и KNORR Суп-пюре из лесных грибов. Доводим до кипения, постоянно помешивая.
 - 3 Затем готовую базу пробиваем миксером и процеживаем через сито.
 - 4 Вешенки обжариваем на смеси масел до золотистого цвета, откладываем на бумажные полотенца и даем стечь маслу.
 - 5 Подаем в суповой тарелке, сервируем суп жареными вешенками и грецким орехом.



 **Библиотека — информационный центр грибов по поддержанию гигиенической чистоты. Библиотека привлекает к различным группам, и разнообразие ее деятельности определяется количеством грибов и грибных «шпарел» — это шпаргалки по грибам, Альбомы грибов, Книги о грибах.**

Библиотека Конгресса Соединенных Штатов Америки



Найдите больше
рецептов на [nts.com](#)



ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Ингредиенты:

на 4 порции

Свежие томаты	0,350 кг
KNORR Итальянские томаты кубиком	0,600 кг
Лук красный очищенный	0,100 кг
Чеснок очищенный	0,020 кг
Морковь очищенная	0,060 кг
Рыбный соус	0,004 л
Осьминог отварной	0,060 кг
Молоко кокосовое	0,030 кг
Кукуруза консервированная	0,020 кг
Филе лосося	0,050 кг
Лук зеленый	0,003 кг
Масло чесночное	0,003 кг
KNORR Острая паста из морепродуктов	0,002 кг
Уксус бальзамический	0,028 кг
Сахарный песок	0,028 кг
Соль экстра	0,005 кг
Масло растительное	0,025 кг
Масло сливочное	0,065 кг

Пошаговый рецепт:

- 1 Морковь и красный лук крупно нарезать, запечь в духовке. Запеченные овощи обжарить на сковороде, добавить сахар, карамелизовать. Фисташки бальзамический уксус, выпарить.
- 2 Отдельно обжарить резаные свежие томаты до светло-коричневого цвета.
- 3 Соединить все ингредиенты и уварить. Все ингредиенты пропустить блендером и процедить через сито. В готовую базовую смесь добавить немного воды, KNORR Итальянские томаты кубиком, консервированную кукурузу и KNORR Острую пасту из морепродуктов. Довести до кипения.
- 4 Филе лосося нарезать брусками и добавить в суп вместе с отварным осьминогом, довести до кипения.
- 5 Подаем в глубокой суповой тарелке, добавляя кокосовое молоко, резаный перьями зеленый лук. Так же можно использовать и другие морепродукты: креветки, лангустины, кальмары.



Найдите больше
рецептов на ufs.com



БОРЩ С ЯЗЫКОМ И СНЕГОМ ИЗ СМЕТАНЫ

Ингредиенты:

на 4 порции

FUTURE 50 FOODS	Капуста краснокочанная	0,100 кг
	Морковь очищенная	0,035 кг
	Лук репчатый очищенный	0,035 кг
KNORR	Томатная паста	0,040 кг
	Уксус столовый	0,025 кг
	Свекла очищенная	0,200 кг
	Говяжий бульон	0,800 кг
KNORR PROFESSIONAL	Бульон концентрированный говяжий	0,020 кг
	Язык отварной говяжий	0,040 кг
	Яблоко	0,040 кг
	Снег из сметаны	0,005 кг
	Свекольная ботва	0,015 кг
	Соль экстра	0,005 кг
	Сахарный песок	0,018 кг
	Чеснок очищенный	0,004 кг
	Масло растительное	> 0,200 кг
	Лавровый лист	0,004 кг
	Сок лимона	0,005 кг

Пошаговый рецепт:

- Свеклу и морковь нарезать на мандолину, соломкой, лук нарезать полукольцами.
- Очистки свеклы покрыть водой, довести до кипения (не варить!), дать настояться и процесть.
- Обжарить морковь, лук и томатную пасту по отдельности.
- Свеклу обжарить в рэндо, залить уксус, добавить овощи, залить воду так, чтобы покрывало свеклу, и томить четыре часа на медленном огне, периодически подливая воду.
- После ввести KNORR PROFESSIONAL Бульон говяжий концентрированный, отвар от свеклы, мелко рубленый чеснок.
- Довести до вкуса сахаром и солью.
- Дать настояться сутки.
- Подаем борщ с нарезанным яблоком, свекольной ботвой и снегом из сметаны.



**Краснокочанная
капуста**
Борьба за качество и здоровье

Борьба за качество и здоровье
Борьба за качество и здоровье
Борьба за качество и здоровье



**Свекольная
ботва**
Борьба за качество и здоровье

Борьба за качество и здоровье
Борьба за качество и здоровье
Борьба за качество и здоровье





Найдите больше
рецептов на ufs.com



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С КУБИКАМИ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты:

на 4 порции

Бульон куриный	1,000 кг
Картофель очищенный	0,120 кг
Лук очищенный	0,030 кг
Морковь очищенная	0,050 кг
Стебель сельдерея	0,030 кг
Отварная куриная грудка	0,150 кг
Сладкий стручковый горошек	0,010 кг
Помидоры черри	0,020 кг
KNORR PROFESSIONAL Бульон концентрированный куриный	0,050 кг
Масло растительное	0,028 кг
Соль	0,005 кг
Перец молотый	0,003 кг

Пошаговый рецепт:

- 1 Лук, морковь, картошку и стебель сельдерея нарезать средним кубиком.
- 2 Сделать пассеровку из лука, моркови и сельдерея.
- 3 В куриный бульон добавить KNORR Professional Бульон куриный концентрированный, довести до кипения, добавить картофель и довести до готовности.
- 4 Добавить заранее отваренную куриную грудку, нарезанную кубиком.
- 5 Подаем со сладким горошком и помидорами черри, порезанными на половинки.



Найдите больше
рецептов на ufs.com



КРЕМ-СУП С ЛОСОСЕМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

Ингредиенты:

на 4 порции

Рыбный бульон	1,000 кг
KNORR Суп-пюре из лосося и креветок	0,120 кг
Печенный картофель	0,120 кг
Желтые помидоры черри	0,025 кг
KNORR Острая паста из морепродуктов	0,010 кг
Лосось охл.	0,050 кг
Стебель сельдерея	0,025 кг
Оливковое масло	0,030 кг
Лук-порей	0,075 кг
Соль	0,005 кг
Перец молотый	0,005 кг

Пошаговый рецепт:

- 1 Желтые помидоры черри маринуем в оливковом масле с добавлением KNORR Острой пасты из морепродуктов и соли.
- 2 Обжариваем лук, добавляем печенный картофель.
- 3 Добавляем рыбный бульон и KNORR Суп-пюре из лосося и креветок. Постоянно помешивая, доводим до готовности.
- 4 Подаем суп с кусочками лосося, бланшированным сельдереем и желтыми помидорами черри.



Желтые
томаты

Желтые томаты
содержат группу
фитонутриентов, которых нет
в обычных помидорах.
Их потребление может улучшить
наше здоровье. Наша
цель – помочь всем людям
быть наилучшим образом
питаться и оставаться здоровыми.





Найдите больше
рецептов на [415.com](#)



СУП ИЗ ВОДОРОСЛЕЙ СО ЩАВЕЛЕМ И ЯЙЦОМ

Ингредиенты:

на 4 порции

Картофель очищенный	0,170 кг
Лук репчатый очищенный	0,060 кг
Морковь очищенная	0,042 кг
Куриный бульон	0,700 кг
KNORR PROFESSIONAL Бульон концентрированный куриный	0,020 кг
Щавель	0,200 кг
Корень сельдерей очищенный	0,085 кг
KNORR Универсальная овощная приправа	0,012 кг
Соус Кимчи	0,005 кг
KNORR Соус хойсин	0,005 кг
Водоросли вакаме	0,005 кг
Водоросли тосака	0,005 кг
Водоросли комбу	0,015 кг
Яйцо куриное	1,000 шт
Перец черный молотый	0,002 кг
Вода	0,300 кг
Соль экстра	0,003 кг
Масло растительное	0,033 кг

Пошаговый рецепт:

- 1 Водоросли комбу залить водой и дать постоять 20 минут. Затем поставить на средний огонь и довести почти до кипения, перед закипанием сразу снять с огня. Водоросли вынуть, получившийся бульон процедить.
- 2 Картофель и сельдерей нарезать брусочком. Щавель промыть, отрезать стебли, порезать средней соломкой.
- 3 Лук и морковь нарезать соломкой, пассеровать на растительном масле.
- 4 Сельдерей подпечь на сухой сковороде. В кипящий куриный бульон добавить KNORR Professional Бульон куриный концентрированный, добавить картофель; варить 20 минут, затем добавить пассеровку, сельдерей и варить еще 10 минут, добавить специи, универсальную приправу KNORR, щавель, бульон от водорослей комбу, довести до кипения.
- 5 Водоросли вакаме и тосака замочить кипятком на минуту.
- 6 Просушить и добавить KNORR Соус хойсин и соус Кимчи.
- 7 Сервируем суп, добавляя маринованные водоросли,вареное яйцо и листья щавеля, нарезанные тонкой соломкой.



Водоросли очень питательны для здоровья, и к тому же являются источником витамина, B12 и антиоксидантного антиоксиданта - флавоноидов.

Водоросли содержат в себе такие полезные вещества, как калий, магний, цинк, фолиевую кислоту, витамины A, C, E.



Найдите больше
рецептов на ufs.com



СУП С КАБАЧКОМ, ЦУКИНИ И БЕКОНОМ

Ингредиенты:

на 4 порции

Лук репчатый очищенный	0,080 кг
Лук-шалот очищенный	0,080 кг
Кабачок свежий	0,160 кг
Сливки 33%	0,320 кг
Бульон куриный	0,020 кг
Бекон с/к	0,120 кг
KNORR PROFESSIONAL Бульон из бекона	0,020 кг
Цукини свежие	0,320 кг
Соль	0,012 кг
Перец черный молотый	0,012 кг
Петрушка	0,010 кг

Пошаговый рецепт:

- 1 Кабачки, цукини и лук нарезаем произвольно.
- 2 Обжариваем овощи.
- 3 Добавляем сливки, куриный бульон и KNORR PROFESSIONAL Бульон из бекона. Доводим до готовности.
- 4 Пробиваем миксером, доводим до вкуса.
- 5 Бекон сушим в духовке.
- 6 Подаем в суповой тарелке, украшаем ломтиком бекона.



Найдите больше
рецептов на [Из кухни](#)



ТОМАТНЫЙ СУП С БУРРАТОЙ

Ингредиенты: на 4 порции

Свежие томаты	0,350 кг
KNORR Итальянские томаты кубиком	0,600 кг
Лук красный очищенный	0,100 кг
Чеснок очищенный	0,025 кг
Морковь очищенная	0,060 кг
Уксус бальзамический	0,028 кг
Сахарный песок	0,028 кг
Масло растительное	0,025 кг
Масло сливочное	0,065 кг
Рыбный соус	0,004 кг
Сыр буррата	0,100 кг
Базилик свежий	0,015 кг
Соль экстра	0,005 кг

Пошаговый рецепт:

- 1 Морковь и красный лук крупно нарезать, запечь в духовке.
- 2 Запеченные овощи обжарить на сковороде, добавить сахар, карамелизовать, ввести бальзамический уксус и выпарить.
- 3 Отдельно обжарить резаные свежие томаты до светло-коричневого колера.
- 4 Соединить все ингредиенты и уварить.
- 5 Все ингредиенты пробить блендером и процедить через сито. В готовую базовую смесь добавить немного воды. Довести до кипения.
- 6 Подаем в глубокой суповой тарелке, добавляем сыр и украшаем свежей зеленью.



Найдите больше
рецептов на [knorr.com](#)



ФО-БО

Ингредиенты:

на 4 порции

Говядина на косточке	0,550 кг
KNORR PROFESSIONAL Бульон концентрированный говяжий	0,005 кг
Анис звездочки	0,001 кг
Лук, зеленый	0,007 кг
Жир говяжий	0,005 кг
Сок лайма	0,005 кг
Вырезка говяжья	0,080 кг
Корица, палочки	0,003 кг
Вода	0,400 кг
Соль	0,003 кг
Перец черный молотый	0,003 кг
Кинза	0,007 кг
Ростки сои	0,021 кг
Рисовая лапша	0,070 кг
Лук красный очищенный	0,005 кг
Перец чили свежий	0,002 кг

Пошаговый рецепт:

- 1 Варим бульон с говядиной на косточке, добавляем все специи, KNORR PROFESSIONAL Бульон концентрированный говяжий и доводим до готовности.
- 2 Отвариваем лапшу.
- 3 Подаем с томленой говядиной, ростками сои, кинзой, красным луком и перцем чили.

FUTURE
50
FOODS

**FUTURE
50
FOODS**

Ростки сои
Моллюски из сои,
с пружинящей текстурой

Проверенный со временем
технологический процесс
чтобы помочь в том, что
вашей кухне
выше стандарты,
которые
представляют только мы хотим
предложить.

Ростки сои
максимально
безопасны и здоровы



Найдите больше
рецептов на ufs.com



СВЕКОЛЬНИК С БОТВОЙ

Ингредиенты:

на 4 порции

Свекла запеченная	0,600 кг
Редис свежий	0,080 кг
Огурец свежий	0,080 кг
Сметана	0,080 кг
Лук зеленый	0,008 кг
Укроп	0,008 кг
Свекольная ботва	0,015 кг
KNORR Универсальная овощная приправа	0,040 кг
Уксус винный	0,003 кг
Соль	0,012 кг
Сахарный песок	0,016 кг
Сок лимона	0,016 кг
Перец черный молотый	0,008 кг
Вода	0,400 кг

Пошаговый рецепт:

- Чистим свеклу и запекаем в духовке. Натираем на крупной терке и замачиваем в теплой воде с добавлением уксуса, сока лимона.
- Даем настояться.
- Овощи нарезаем средним кубиком.
- Добавляем соль, перец, KNORR Универсальную овощную приправу.
- Подаем в суповой тарелке с ботвой и свежими овощами.



Большинство людей едят свежую
ботву и корнеплоды крахмальной
группы не сваренные. Добавление ботвы
привносит изысканный вкус и
изменяет питательные свойства блюда.

Состав: Свекольная ботва
Белок: 10 г, жир: 0,5 г, углеводы: 10 г, волокна: 0,5 г, калории: 30 ккал.

Knorr
PROFESSIONAL

БАЗОВЫЕ БУЛЬОНЫ

ПРИПРАВА, КОТОРАЯ ПРИДАСТ ВАШИМ БЛЮДАМ НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС И АРОМАТ



правильный
вариант



для приправы



использование
вместо концентратов



Knorr
PROFESSIONAL

НАСТОЯЩИЕ БУЛЬОНЫ

ПРОЗРАЧНЫЙ НАСЫЩЕННЫЙ БУЛЬОН,
КАК ИЗ-ПОД НОЖА

БЕЗ
ДОБАВЛЕНИЯ
ГЛУТАМАТА
НАТРИЯ



РЕДУКЦИЯ - ГЛАУТАМАТ
НАТРИЯ В 100 ГР.



СОВМЕСТИМОСТЬ
СО СУПАМИ



НЕ СОДЕРЖИТ
КОНЦЕНТРАТЫ



Knorr
PROFESSIONAL

КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ БУЛЬОНЫ

НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БУЛЬОНОВ В ЖИДКОМ ФОРМАТЕ



50 л
бульона



Ключевое применение:

Куриная лапша, Жареная курица, Салат Цезарь, Изделия из фарша

Борщ, Солянка, Тушеное мясо, Хлебцы

Минестроне, Овощное рагу, Овощи тушеные

Грибной суп, Картофель с грибами, Пироги с грибами

Гороховый суп, Тушеник капусты, Изделия из фарша

Уха, Жареная рыба, Заливное из рыбы

Выход готового продукта

Рекомендуемый расход

Срок годности

Хранение

не выше +25 °C, влажность не более 75%



настоящий
бульон
из юрицы

Артикул: 67922402



настоящий
бульон
из говядины

Артикул: 67922368



настоящий
бульон из
лесных грибов

Артикул: 67921740

Вес упаковки

0,8 кг

Выход готового продукта

40 л

Рекомендуемый расход

20 г/л

Срок годности

12 мес

Хранение не выше +25 °C, влажность не более 75%



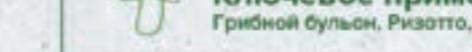
Ключевое применение:

Куриный бульон, Суп-пюре, Ризotto



Ключевое применение:

Говяжий бульон, Консоме, Гуляш



Ключевое применение:

Грибной бульон, Ризotto, Жульен

Вес упаковки

1 л

Выход готового продукта

50 л

Рекомендуемый расход

20 г/л

Срок годности

12 мес

15 мес

Хранение

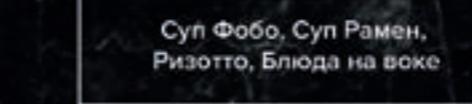
не выше +25 °C



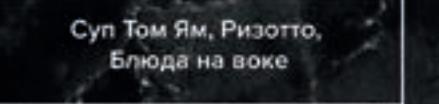
бульон
куриный

Артикул: 21056549

Сделано в Китае



Ключевое
применение:



Суп Том Ям, Ризotto,
Блюда на воке

31

32

Knorr
PROFESSIONAL

СУПЫ-ПЮРЕ KNORR

ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ
СУПЫ СТАБИЛЬНОГО
КАЧЕСТВА И ВКУСА



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА	
	Густая консистенция, без комочков
	Минимизация затрат времени
	Нежный кремовая текстура
	Быстро и удобство приготовления
	Стабильное качество
	Составлен на маркете



Knorr
PROFESSIONAL

АЗИАТСКИЕ СОУСЫ KNORR

АУТЕНТИЧНЫЙ
ВКУС АЗИИ



КЛАССИЧЕСКАЯ РЕЦЕПТУРА ИЗ
ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ СОЕВЫХ
БОВОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧИЛИ,
ЧЕСНОКА И СМЕСИ «ПЯТЬ СПЕЦИЙ».

- ОВЛАДАЕТ СЛАДКИМ ПЛЕМЕННЫМ ВКУСОМ И
ПРИДАЕТ БЛЮДАМ НАСЫЩЕННЫЙ
ТЕМНО-КРАСНЫЙ ЦВЕТ.
- ИДЕАЛЕН ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ СПОСОБОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ: ЗАПЕКАНИЯ, МИЛАНДА,
ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВОКЕ.
- ПРОИЗВОДЕН В ШАНХАЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ.



ОСТРАЯ ПАСТА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
ПРИДАСТ ПИКАНТНЫЙ ОСТРОТУ
И НЕПОВТОРИМЫЙ АРОМАТ
СЫНЧАНЬСКОЙ КУХНИ ВАШИМ БЛЮДАМ.

- СОДЕРЖИТ НАТУРАЛЬНЫЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ,
ЭКСТРАКТ КРЕВЕТОК, АРКОУСОВ, КРЕВЕТКИ И
РАССОВЕ ФИНО.
- ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
БЛЮД НА ВОКЕ КИТАЙСКОЙ, ТАЙСКОЙ И
ВИЕТНАМСКОЙ КУХНИ.
- ПРОИЗВОДЕН В ШАНХАЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ.



ЖИДКАЯ ПРИПРАВА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ
ПО УНИКАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЕ*,
ПРИДАСТ ЯРКИЙ И НАСЫЩЕННЫЙ
АРОМАТ ВАШИМ БЛЮДАМ.

- ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ КАК В
ХОЛОДНЫХ БЛЮДАХ, ТАК И В ГОРИЯЩИХ
БЛЮДАХ НА ВОКЕ.
- УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ –
ГЛАВНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ВОКА.
- ПРОИЗВОДЕН В ШАНХАЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
НА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОСНОВЕ.

Knorr
PROFESSIONAL

СЛИВОЧНАЯ БАЗА KNORR

СТАБИЛЕН В КИСЛОЙ СРЕДЕ
И АЛКОГОЛЕ, ПРИ НАГРЕВАНИИ
И ЗАМОРОЗКЕ



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

ФУНКЦИОНАЛЕН: СТАБИЛЕН
ПРИ ВЗАИМОДЕЙСТВИИ С КИСЛОЙ
СРЕДОЙ И АЛКОГОЛЕМ, НА ВОДЯНОЙ
БАНЕ И ПРИ ЗАМОРОЗКЕ

Сливочный вкус, гладкая текстура,
правильный цвет

УНИВЕРСАЛЕН: подходит для супов,
супов и основных блюд

Knorr
PROFESSIONAL

ТОМАТЫ KNORR

КАЧЕСТВЕННЫЕ СПЕЛЫЕ
ГРУНТОВЫЕ ТОМАТЫ, СОБРАННЫЕ
НА ПИКЕ ЗРЕЛОСТИ В ИТАЛИИ



СОСТАВ	ОПИСАНИЕ	МАССА И СРОК ГОДНОСТИ
ТОМАТО ПРОНТО Артикул: 65400008	КНОРР ТОМАТО ПРОНТО Спелые спелые итальянские томаты с добавлением соли, лука и масла доведены до совершенного вкуса и полностью готовы к употреблению. Готовый к использованию соус для различных блюд.	2 кг Срок годности: 24 месяца. Вскрытое упаковку хранить в холодильнике не более 3 дней.
ТОМАТЫ КУБИКОМ Артикул: 67001709	КНОРР ИТАЛЬЯНСКИЕ ТОМАТЫ КУБИКОМ Спелые отборные спелые томаты, выращенные под горячим солнцем Италии. Бережно собраны и нарезаны мелкими кубиками, чтобы дополнить вкус, текстуру, цвет и стать основой в приготовлении супов.	2,55 кг Срок годности: 24 месяца. Вскрытое упаковку хранить в холодильнике не более 3 дней.
ТОМАТАННА ПАСТА Артикул: 67001790	КНОРР ИТАЛЬЯНСКАЯ ТОМАТАННА ПАСТА Спелые 100% спелые томаты, обладают пунткой консистенцией и передают насыщенный стабильный цвет и аромат вашим блюдам.	800 г Срок годности: 24 месяца. При температуре от +2 °C до +25 °C. Вскрытое упаковку хранить в холодильнике не более 2 дней.

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ СОУСОВ, СУПОВ, ПАСТЫ И РИЗЫ.

* Помидоры снятые с дерева из Италии.



Knorr
PROFESSIONAL

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХЛОПЬЯ KNORR

БОЛЬШЕ, ЧЕМ
ПРОСТО ГАРНИР



Артикул:
67632303 (4 кг)
67631531 (2 кг)

Ключевые преимущества:	
	ВКУС Натуральный продукт изготовлен из свежего отборного картофеля.
	БЕЗОПАСНОСТЬ В производстве используются только сладкие и упакованные вакуумом, при производстве не используется сырье Е-ГМО.
	КАЧЕСТВО Стабильное качество блюда круглый год. Сохраняет правильную текстуру и стабильную консистенцию.
	ОТСУТСТВИЕ ОТХОДОВ Больше никаких забот об очистке, обрывке и очистке от сырого картофеля.
	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ Понижение картофельных хлопьев сокращает время приготовления блюд.

KNORR Картофельное пюре	Картофельное пюре из-под ножа
СОКРАЩАЕТ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
5 мин	30 мин
УДОБСТВО ХРАНЕНИЯ	
1 упаковка — 4 кг	1 мешок — 20 кг
ОТСУТСТВИЕ ОТХОДОВ	
0 кг	5 кг
СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО БЛЮД	
+ правильная текстура + стабильная консистенция	- неоднородная текстура - нестабильное качество

Knorr
PROFESSIONAL

УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРИПРАВА

ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ
ОВОЩЕЙ ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ
РЕЦЕПТУРЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ОВОЩНАЯ ПРИПРАВА

Вес	1 кг
Количество упаковок в коробе	6 штук
Срок годности	24 месяца
Условия хранения	В сухом прохладном месте с плотно закрытой крышкой
Рекомендуемая дозировка	12 грамм на 1 литр готового продукта



Придает Вашим блюдам
насыщенный вкус и
аромат овощей



- Быстро
- Качество
- Удобно
- Выгодно

ПОСЕТИТЕ НАШ ОНЛАЙН-МАГАЗИН **UFS.COM**



- РЕГИСТРИРУЙСЯ
НА WWW.UFS.COM
- ЗАКАЗЫВАЙ ПРОДУКТЫ 24/7
- ПОЛУЧАЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ПОДАРКИ*



Unilever
Food
Solutions

*Предложение действует бессрочно на территории России для юридических лиц.
Подробности на сайте www.UFS.com.