



Královská kuchyňa

PASTOVITÉ VÝROBKY



Krémové polievky
Lahodné omáčky



Rieber & søn
food service

KRÉMOVÉ POLIEVKY



LOSOSOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Krémová polievka lososovej chuti a farby



Výhody a kulinárske zaujímavosti

- Vysokokvalitné vstupné suroviny
- Ľahká manipulácia pri dávkovaní
- Skladujte v suchu pri izbovej teplote – zostáva krémová konzistencia
- Všestranné využitie: polievka, omáčka, zapekaný pokrm
- Možno schladit' šokom

Odporúčané kulinárske tipy

- Obohatte vložením pečeného alebo údeného lososa
- Pridajte zeleninu ako zaujímavú polievkovú vložku (čerstvú, sterilizovanú, mrazenú, sušenú)
- Doplníte minioastami, krutónmi, smaženým hráškom
- Pridaním rôznych bylín alebo korenia vytvoríte rozličné variácie
- Znížením obsahu tekutiny skúste pripraviť labužnícku omáčku
- Výrazným znížením obsahu tekutiny využite pri zapekaní a gratinovaní

Lososová krémová polievka s pošírovaným lososom

Surovinová kalkulácia na 10 porcií,
objem 1 porcie – 270 ml

250 g Lososová krémová polievka Vitana, 2000 ml voda do polievky, 220 ml mlieko do polievky, 2 g kôpor čerstvý, 300 g losos čerstvý, 20 g rastlinný olej na vymazanie, 10 g Natur Vegeta Vitana

Lososovú krémovú polievku pripravíme podľa návodu, pridáme nasekaný kôpor. Čerstvého lososa nakrájame na hrubšie plátky, položíme na vymastenú gastronádobu, okoreníme vegetou a upravujeme v konvektomate na kombinovanej prevádzke pri 140 °C asi 10 minút. Mäso rozdelíme na porcie a pri servírovaní vkladáme do hotovej polievky. Zdobíme vetvičkou kôpru.

LAHODNÉ OMÁČKY



DEMI GLACE

Hladká, mierne zahustená šťava intenzívnej mäsovej chuti



Výhody a kulinárske zaujímavosti

- Výrazná chuť po telacom mäse
- Nepostrádateľný pri práci s konvektomatom
- Široké a kreatívne využitie v minútkovej a teplej kuchyni
- Pokrmy možno schladiť šokom

Odporúčané kulinárske tipy

- Základ na prípravu ďalších druhov štiav a omáčok
- Použite na „posilnenie“ rôznych výpekov
- Pridaním rozličných bylín alebo korenia vytvoríte rozmanité variácie štiav
- Použite k rôznym druhom mäsa (telacie, hovädzie, bravčové, divina, hydina atď.)
- Využite pri príprave domácej i medzinárodnej kuchyne
- Zjemnite smotanou, bylinkovým maslom
- Ochuťte alkoholom – brandy, madeira, portské

Medailónky z hovädzieho mäsa na cesnaku so zemiakovým pyrém a restovanou zeleninou

Surovinová kalkulácia na 10 porcií, hmotnosť 1 porcie – 430 g, z toho 75 g mäsa

1000 g hovädzí krk, 20 g soľ, 1 g Korenie čierne mleté Vítana, 50 g olej rastlinný na opečenie mäsa, 100 g Demi glace Vítana, 1200 ml voda do šťavy, 30 g Cesnak sušený mletý Vítana, 50 ml voda do cesnaku. *Restovaná zelenina:* 300 g cuketa, 300 g žltá paprika, 300 g červená cibuľa, 40 g olivový olej, 10 g Natur Vegeta Vítana. *Príloha:* 200 g Zemiakové pyrém Vítana, 1300 ml voda 80 °C do pyrém, 4 g soľ, 35 g maslo

Z mäsa nakrájame väčšie medailónky – 2 ks na porciu, osolíme, okoreníme a sprudka opečieme na panvici z oboch strán. Opečené mäso aj s výpekom dáme do gastronádoby, vložíme do vyhriateho konvektomatu a tepelne upravujeme na kombinovanej prevádzke pri 140 °C asi 120 minút domäkka. Demi glace pripravíme podľa návodu (o výpek z mäsa znížime tekutinu potrebnú na prípravu šťavy). Ochuťme vopred namočeným cesnakom a varom zredukujeme do potrebnej konzistencie. *Restovaná zelenina:* Zeleninu očistíme, nakrájame a orestujeme na olivovom oleji. Po orestovaní zeleninu premiešame a ochuťme vegetou. *Príloha:* Zemiakové pyrém pripravíme podľa návodu.



Kráľovská kuchyňa



LOSOSOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Krémová polievka lososovej
chuti a farby



DEMI GLACE

Hladká miere zahustená šťava
intenzívnej mäsovej chuti



HUBOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA SO SLANINOU

Zahustená polievka s kúskami
húb a slaniny



BURGUNDSKÁ OMÁČKA

Tehlovohnedá omáčka sladkastej,
jemne kyslej chuti



ŠPARGĽOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Krémová polievka špargľovej
farby a chuti



HOLANDSKÁ OMÁČKA

Svetložltá omáčka maslovomliečnej,
jemne kyslej chuti



PÓROVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Miere zahustená polievka
smotanovej farby s kúskami póru



HUBOVÁ OMÁČKA Z KURIATOK A ŠAMPIŇÓNOV

Hubová omáčka s kúskami
šampiňónov a kuriatok



RYBIA KRÉMOVÁ POLIEVKA

Krémová polievka s príjemnou
chuťou rýb



STEAKOVÁ OMÁČKA SO ZELENÝM KORENÍM

Lahodná omáčka hnedej farby
s kúskami zeleného korenia



PARADAJKOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Krémová polievka paradajkovej
farby a chuti



ŠÍPKOVÁ OMÁČKA

Hladká omáčka sytej šípkovej
farby a sladkokyslej chuti



ŠAMPIŇÓNOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Krémová polievka s chuťou
šampiňónov

