

ÇÖZÜM FİKİR LEZZET

ÇÖZÜM FİKİR LEZZET

ÇÖZÜM FİKİR LEZZET

ÇÖZÜM FİKİR LEZZET

ÇÖZÜM FİKİR LEZZET



GELECEĞİN MENÜLERİ 2026



Unilever
Food
Solutions

GELECEĞİN



SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

Sokak lezzetleri rafine tekniklerle birer mutfak sanatına dönüşüyor.



SINIR TANIMAYAN MUTFAKLAR

Cesur ve özgün lezzet eşleşmeleriyle kültürler arası köprüler kuran bir gastronomi anlayışı ortaya çıkıyor.

MENÜLERİ



NEO GELENEK

Geleneksel hikâyeler modern dokunuşlarla yeniden yorumlanıyor, mutfak kültürü geleceğe taşıyor.

YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ

Yaratıcı fikirlerle, kişiselleştirilmiş misafir deneyimi ve yüksek operasyonel verimlilik bir araya geliyor.

SOKAK LEZZETLERİNE



ŞEF DOKUNUŞU

2026'da Sokak Lezzetlerine Şef Dokunuşu trendi, ustalığın ve yerel mirasın yeniden değer kazanarak ön plana çıktığı bilinçli bir harekete dönüşüyor. Bu yeni dönemde tüketiciler sadece tabaktaki lezzete değil; tabağın arkasındaki emeğe, şefin becerisine ve anlatılan hikâyeye odaklanıyor. Giderek zorlaşan ekonomik koşullar ve hızlı yaşam temposunda zaman kısıtı ile mücadele eden yeni nesil için bu trend; kendilerini dünyayla bağdaştıran, sağlıklı ve sürdürülebilir hissettiren "ulaşılabilir lüks" ve "gerçek yemek" arayışının bir cevabı niteliğinde.

İşletmeciler ve şefler için hem pratik hem de uyarlanabilir olan bu yaklaşım; taze hazırlanan tabaklar, hafif soslar ve yerel tedarik zinciriyle özellikle hızlı servis restoranlarında hayat buluyor. Hint sokak mutfağının yükselen popülaritesinin de gösterdiği gibi bu lezzet durakları; otantik, güvenilir ve keyifli yeme-içme deneyimleri sunan noktalar olarak görülüyor.

Sokak Lezzetlerine Şef Dokunuşu trendi, yalnızca yemeği ya da tabağın kendisini değil; süreci, zanaatı ve paylaşılan keyfi anlatan, şefi yücelten ve lezzetlerle dolu bir dünyaya kapı açan bir hikâye sunuyor.

ELLER HAZIRSA



**İSKENDER SOSLU
TAVUK BURGER**

KUMPIR



KATSU SANDO



**TADINA DOYULMAZ
TABAKLAR BURADA**

İSKENDER SOSLU TAVUK BURGER





İSKENDER SOSLU TAVUK BURGER

Porsiyon Maliyeti ₺₺

Café-Bistro 

MALZEMELER

İsot Mayo

- Ayçiçek Yağı 60 ml
- Knorr Professional Fajita Çeşnisi 3 g
- İsot 8 g
- Hellmann's Mayonez 130 g
- Hellmann's Peri Peri Sos 70 g
- İsot Yağı 15 g
- İsot Taneleri (süzülmüş) 15 g
- Süzme Yoğurt 60 g
- Limon Suyu 5 ml

Sıcak Döner Dürüm Sos

- Knorr Professional Demi Glace Et Sosu 25 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 8 g
- Knorr Professional Napoliten Sos 40 g
- Calvé Kova Ketçap 200 g
- Su 1 l
- Şeker 20 g

Fırında Kızarmış Tavuk

- Tavuk (bütün) 2 adet
- Knorr Professional Tavuk Çeşnisi 35 g
- Su 200 ml
- Ayçiçek Yağı 50 ml

1 Porsiyon Sunum

- Hamburger Ekmeği 1 adet
- Fırında Kızarmış Tavuk (tiftiklenmiş) 100 g
- Sıcak Döner Dürüm Sos 100 ml
- Salatalık Turşusu (dilimlenmiş) 20 g
- İsot Aioli 25 g



Knorr Professional Demi Glace Et Sosu
Tüm etli tencere ve fırın yemeklerini lezzetlendirmeye uygundur. İdeal kıvam ve parlaklık sunarak, 10 dakikada hazırlanır. Baz sos olarak birçok yemeği lezzetlendirme imkânı sağlar. Benmariye dayanıklıdır.



Hellmann's Peri Peri Sos
Afrika kökenli peri peri biberinin canlı acılığını dengeli baharat notalarıyla buluşturan bu sos; orta acılık seviyesi ve dengeli asiditesi sayesinde marinasyondan, dip sosa sokak lezzetleri uygulamalarına kadar çok yönlü kullanım sunar.

Şeften İpuçları:

İskender'in tanıdık lezzetini koruyarak kırmızı et yerine tavukla maliyet avantajı sağlayabilirsiniz. Sosu kesit yüzeyine hafifçe gezdirerek hem "ıslak" etki hem güçlü görsel yaratabilirsiniz.

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



MELTDOWN CHICKEN BURGER





MELTDOWN CHICKEN BURGER

Porsiyon Maliyeti ￼￼

Café-Bistro ￼￼

MALZEMELER

Acılı Peri Peri Peynir Sos

- Knorr Professional Pratik Peynir Sosu 150 g
- Su 750 ml
- Krema 150 ml
- Hellmann's Peri Peri Sos 60 g
- Rende Kolot Peyniri 100 g

Sweet Chili Burger Sos

- Knorr Professional Sweet Chili Sos 100 ml
- Knorr Professional Teriyaki Sos 100 ml
- Bal 100 g

Çıtır Tavuk

SIVI HARÇ

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 155 g
- Knorr Professional Pane Harcı 70 g
- Su 350 ml

DIŞ KAPLAMA

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 310 g
- Knorr Professional Pane Harcı 100 g
- Tavuk Göğsü (kelebek açılmış, dövülmüş) 500 g
- Ayçiçek Yağı 1 l

1 Porsiyon Sunum

- Çıtır Tavuk 1 adet
- Marul 10 g
- Burger Ekmeği 1 adet
- Sweet Chili Burger Sos 30 g
- Acılı Peri Peri Peynir Sos 60 ml



Knorr Professional Pratik Peynir Sosu
%32 peynir oranına sahiptir. Kaşkaval, ricotta, feta ve cheddar peynirinin eşsiz uyumu ile lezzetli ve yoğun bir kıvam sunar.



Hellmann's Peri Peri Sos

Burger, tavuk, nachos, hot dog, pizza, sandviç, kumpir ve çıtır atıştırmalık tabakları gibi sevilen reçetelerinizi farklılaştırmanızı sağlar.

Seftten İpuçları:

Peynirin uzamasını artırmak için servis öncesinde döküm tavayı salamander altında 20-30 saniye ısıtabilirsiniz. Sos fazla koyulaşır, az miktarda sıcak su veya krema ekleyerek kıvamını açabilirsiniz.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Batır Ye Çıtır Tavuk Burger

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



KUMPIR





KUMPIR

Porsiyon Maliyeti ₺

Catering 

Knorr Professional Chef's Sütü Patates Püresi



İdeal kıvamı sayesinde yemeğinizin görünümünü ve kalitesini artıran Knorr Professional Chef's Sütü Patates Püresi %84 patates içerir. Bir paketten 216 kişilik püre hazırlayabilirsiniz.

MALZEMELER

Patates Püresi

- Knorr Professional Chef's Sütü Patates Püresi 475 g
- Tereyağı veya Margarin 125 g
- Knorr Professional Pratik Peynir Sosu 100 g
- Su 2,5 l

Amerikan Salatası

- Donuk Karışık Küp Sebze 300 g
- Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu 10 g
- Calvé Kova Salata Mayonezi 250 g

Soslu Sosis

- Dana Sosis veya Tavuk Sosis 350 g
- Domates Salçası 30 g
- Calvé Kova Ketçap 150 g
- Ayçiçek Yağı 50 ml

Diğer Malzemeler

- Kırmızı Lahana Turşusu 200 g
- Kısır 300 g
- Siyah File Zeytin 100 g
- Yeşil File Zeytin 100 g
- Donuk Mısır 200 g
- Donuk Bezelye 300 g
- Calvé Kova Salata Mayonezi 200 g
- Calvé Kova Ketçap 200 g



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.

BANGERS & MASH





BANGERS & MASH

Porsiyon Maliyeti ￼￼￼

Her Şey Dahil Oteller ￼



Knorr Professional Pratik Patates
%98 patates oranına sahip Knorr Professional Pratik Patates'i, garnitürlerden böreklere çorbadan patates püresine kadar birçok reçetede kullanabilirsiniz.

MALZEMELER

Trüflü Patates Püresi

- Knorr Professional Pratik Patates 160 g
- Süt 1 l
- Hellmann's Trüflü Mayonez 25 g
- Hellmann's Cheddar Sos 50 g
- Tuz 9 g

Karamelize Soğan Sos

- Kuru Soğan (jülyen doğranmış) 125 g
- Ayçiçek Yağı 30 ml
- Knorr Professional Demi Glace Et Sosu 20 g
- Su 505 ml
- Worcestershire Sos 4 ml
- Knorr Professional Domatesli Soğanlı Çeşni 3,5 g

Sote Bezelye

- Bezelye (blanch edilmiş) 150 g
- Tereyağı 50 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 2 g

Soften İpuçları:

Trüflü mayonezi yüksek ısıda pişirmek, trüf aromasının kaybolmasına neden olur. Bu nedenle pürenin içine ocaktan sonra ekleyin.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Trüflü Püre Yatağında Pub Sosisi

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



SCHNITZEL BURGER





SCHNITZEL BURGER

Porsiyon Maliyeti ₺₺

Her Şey Dahil Oteller

MALZEMELER

Gurken Salat

- Salatalık (jülyen doğranmış) 300 g
- Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu 5 g
- Calvé Kova Salata Mayonezi 200 g

Sweet Chili Burger Sos

- Knorr Professional Sweet Chili Sos 150 ml
- Knorr Professional Teriyaki Sos 150 ml
- Bal 150 g

Schnitzel Vol. 2

SIVI HARÇ

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 155 g
- Knorr Professional Pane Harcı 50 g
- Su 350 ml

DIŞ KAPLAMA

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 310 g
- Knorr Professional Pane Harcı 100 g
- Tavuk Göğsü 500 g
- Ayçiçek Yağı (kızartmak için) 1 l

1 Porsiyon Sunum

- Schnitzel Vol. 2 1 adet
- Gurkensalat 50 g
- Burger Ekmeği 1 adet
- Sweet Chili Burger Sos 25 g



Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı
Bir paket Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı ile 12 kg'a kadar parmak tavuk kaplayabilirsiniz.



Knorr Professional Sweet Chili Sos
Acı ve tatlı lezzetlerin dengeli uyumu ile yan sos ve dip soslarda yemekleri lezzetlendirir. Benmariye dayanıklıdır.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Çıtır Şnitzel Burger

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



SINIR TANIMAYAN



MUTFAKLAR

2026'da Sınır Tanımayan Mutfaklar trendi, özgünlük, kültürel saygı ve şef ustalığının ön planda olduğu rafine bir boyuta taşıyor. Tüketiciler artık yalnızca yeni tatların peşinde değil; tabağın arkasındaki kültürel yetkinliği ve şefin bu mirasla kurduğu yaratıcı bağı da deneyimlemek istiyor. Politik belirsizliklerin ve küresel dönüşümlerin yaşandığı bir dünyada bu mutfak anlayışı, keşif duygusunu bir dayanışma biçimine dönüştürerek yemek aracılığıyla kültürler arasında köprüler kuruyor.

Genç kuşaklar, yenilikçi ve köklerine saygılı tabaklarda sunulan anlamlı deneyimlere büyük ilgi gösteriyor. Günümüz restoranlarında hayat bulan bu yaklaşım; dünya mutfaklarının miras tariflerini modern tekniklerle yeniden yorumlarken Asya'dan And Dağları'na, Cezayir'den Orta Doğu'ya uzanan eklektik bir lezzet yelpazesinde kendini var ediyor. Sınır Tanımayan Mutfaklar trendi, geçici bir moda olmanın ötesinde; yeni kuşakların en çok arzuladığı kültürel bağ kurma ihtiyacını gören, bu deneyimi tabağın içinde otantik, paylaşılabılır ve keyifli bir hikâyeye ustalıkla dönüştüren güçlü bir anlatı olarak öne çıkıyor.

DOPDOLU LEZZETLER

Çıktır



**TEX-MEX DIRTY
FRIES**

**KATSU LOADED
FRIES**



**LOADED
ÇÖKERTME**



**SINIRLARI AŞTI
DÜNYAYI DOLAŞTI**

**GELECEĞİN
MENÜLERİ**

KATSU SANDO





KATSU SANDO

Porsiyon Maliyeti ももも

Café-Bistro 

MALZEMELER

Asian Slaw

- Kırmızı Lahana 500 g
- Havuç 125 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 20 g
- Hellmann's Mayonez 400 g
- Elma Sirkesi 150 g
- Pekmez 25 g
- Miso 20 g
- Tahin 60 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 10 g

Kırmızı Soğan Turşusu

- Kırmızı Soğan 600 g
- Pancar 100 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 15 g
- Su 200 ml
- Üzüm Sirkesi 200 ml

Acılı Kore Dip

- Hellmann's Mayonez 100 g
- Calvé Ketçap 240 g
- Gochujang 60 g
- Knorr Professional Acıso 25 g
- Knorr Professional Cajun Çeşnisi 10 g
- Knorr Professional Teriyaki Sos 60 ml
- Elma Sirkesi 25 ml
- Susam Yağı 30 ml
- Susam (kavrulmuş) 50 g

Soften İpuçları:

Lahana, havuç ve salatalık gibi sebzeleri Knorr Professional Sebzeli Çeşni ile hafifçe ovalayarak kısa sürede lezzetlendirebilirsiniz. Bu yöntem sebzelerin hafifçe turşulanmasını sağlarken renklerinin korunmasına da yardımcı olur. Ayrıca klasik turşu solüsyonlarında tuz ve şeker yerine Knorr Professional Sebzeli Çeşni kullanarak daha dengeli ve şerhmanlı bir lezzet elde edebilirsiniz. Böylece tek adımda hem seasoning hem de aroma kontrolü sağlanır.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Çıtır Tavuklu Sıcak Sandviç



Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı
Bir paket Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı ile 12 kg'a kadar parmak tavuk kaplayabilirsiniz.



Knorr Professional Sebzeli Çeşni
6 farklı sebze (domates, pırasa, kereviz kökü, kereviz yaprağı, havuç, yeşil biber), 7 ayrı baharat (soğan, sarımsak, nane, kırmızı biber, zerdeçal, maydanoz, defne) ile hazırlanmıştır.



Hellmann's Mayonez
Kafessiz gezen tavuk yumurtalarıyla hazırlanan dünyanın 1 numaralı mayonezi Hellmann's Mayonez tüm tabaklarınızda en büyük eşliktir.

Çörek Otlı Çıtır Tavuk

KURU HARÇ

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 160 g
- Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama 40 g
- Çörek Otu 5 g

SIVI HARÇ

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 200 g
- Su 200 ml
- Tavuk Göğsü 1,2 kg
- Ayçiçek Yağı 500 ml

1 Porsiyon Sunum

- Sandviç Ekmeği 1 adet
- Asian Slaw 80 g
- Acılı Kore Dip 50 g
- Kırmızı Soğan Turşusu 30 g
- Çörek Otlı Çıtır Tavuk 120 g



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.

FISH LOADED FRIES





FISH LOADED FRIES

Porsiyon Maliyeti ₺₺

Her Şey Dahil Oteller 

MALZEMELER

Gremolata

- Maydanoz (ince kıyılmış) 60 g
- Nane (ince kıyılmış) 30 g
- Kapari 80 g
- Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu 100 g
- Su 200 ml
- Zeytinyağı 200 ml

Tartar Sos

- Calvé Kova Mayonez 400 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 4 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 2 g
- Kornişon Turşu (ince doğranmış) 20 g
- Dereotu (ince kıyılmış) 10 g
- Limon Suyu 4 g

Çıtır Balık

SIVI HARÇ

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 155 g
- Mısır Unu 50 g
- Su 350 ml

DIŞ KAPLAMA

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 310 g
- Mısır Unu 100 g

Soften İpuçları:

Servisten hemen önce uygulanan 1-2 fıs malt sirke spreyi, klasik British Fish & Chips karakterini güçlendirir.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Çıtır Balıklı Dolu Dolu Patates



Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı
Bir paket Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı ile 12 kg'a kadar parmak tavuk kaplayabilirsiniz.

Diğer Malzemeler

- Mezgit Fileto (küp kesilmiş) 500 g
- Ayçiçek Yağı (kızartmak için) 1 l

Kırmızı Soğan Turşusu

- Kırmızı Soğan (ince dilimlenmiş) 200 g
- Pancar 30 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 5 g
- Su 80 ml
- Üzüm Sirkesi 80 ml

1 Porsiyon Sunum

- Patates (donuk, kızarmış) 80 g
- Çıtır Mezgit 80 g
- Tartar Sos 35 g
- Gremolata 15 g
- Kırmızı Soğan Turşusu 10 g



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.

TEX-MEX DIRTY FRIES





TEX-MEX DIRTY FRIES

Porsiyon Maliyeti 66

Café-Bistro 

MALZEMELER

Akışkan Cheddar Sos

- Knorr Professional Pratik Peynir Sosu 50 g
- Süt 350 ml
- Hellmann's Cheddar Sos 200 g
- Hellmann's Mayonez 50 g

Chunky Meksika Sos

- Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu 12 g
- Knorr Professional Demi Glace Et Sosu 35 g
- Knorr Professional Jalapeno Salsa Sos 200 ml
- Calvé Kova Barbekü Sos 100 g
- Su 500 ml

Tex-Mex Chimichurri Sos

- Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu 20 g
- Su 200 ml
- Zeytinyağı 50 ml
- Chili Biber (doğranmış) 5 g
- Taze Kişniş (doğranmış) 5 g
- Lime Suyu 5 g

Seftten İpuçları:

Chunky Meksika sosunuza %10 oranında kavrulmuş mısır ekleyebilirsiniz. Bu dokunuş, hem görsel kontrastı artırır hem de jalapeño'nun acılığını yuvarlayarak daha dengeli ve katmanlı bir lezzet profili oluşturur.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Dolu Dolu Meksika Patates



Knorr Professional Demi Glace Et Sosu
Baz sos olarak birçok yemeği lezzetlendirme imkânı sağlar.



Knorr Professional Jalapeno Salsa Sos
%45 doğranmış domates ve jalapeno içerir. Sıcak ve soğuk kullanıma uygundur. Bitki bazlı içeriğe sahiptir. 5 çeşit sebze (domates, soğan, yeşil jalapeño biber, kırmızı biber, maydanoz) ve 3 çeşit baharat (tuz, kişniş, kimyon) ile %60 oranında sebze içeriğine sahiptir.



Hellmann's Cheddar Sos
Yüksek cheddar içeriğiyle Hellmann's Cheddar Sos atıştırmalık yemeklerinizin en büyük eşlikçisiyken krema, süt veya su ile açılarak verimlilik sağlamanıza da yardımcı olur.

Fırında Kızarmış Tavuk

- Tavuk (bütün) 2 adet
- Knorr Professional Tavuk Çeşnisi 35 g
- Su 200 ml
- Ayçiçek Yağı 50 ml

1 Porsiyon Sunum

- Fırında Kızarmış Tavuk (tiftiklenmiş) 80 g
- Chunky Meksika Sos 80 g
- Kızarmış Parmak Patates 180 g
- Akışkan Cheddar Sos 60 g
- Cheddar (rendelenmiş) 20 g
- Tex-Mex Chimichurri Sos 25 g
- Chili Biber (dilimlenmiş) 10 g



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.

LOADED

ÇÖKERTME





LOADED ÇÖKERTME

Porsiyon Maliyeti ₺

Café-Bistro 

MALZEMELER

Acı Tatlı Çökertme Sos

- Tereyağı 50 g
- Domates Salçası 50 g
- Su 2 l
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 5 g
- Knorr Professional Et Suyu Toz Bulyon 5 g
- Knorr Professional Sweet Chili Sos 250 g
- Knorr Professional Napoliten Makarna Sosu 250 g
- Şeker 10 g

Tavuk Sote

- Tavuk Göğsü (jülyen doğranmış) 900 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 22 g
- Kırmızı Toz Biber 6 g
- Knorr Professional Teriyaki Sos 20 ml
- Ayçiçek Yağı 55 ml

Yoğurtlu Sumak Sos

- Hellmann's Mayonez 200 g
- Süzme Yoğurt 200 g
- Sumak 5 g
- Pul Biber 2 g

Seften İpuçları:

Eğer çökertme sosunuzun acılığını daha da vurucu hâle getirmek isterseniz, Knorr Professional Acıso ile sosunuzun şeker oranını artırmadan dengeli bir acılık takviyesi yapabilirsiniz.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Dolu Dolu Çökertme Patates

Knorr Professional Sebzeli Çeşni



Knorr Professional Sebzeli Çeşni; marinasyondan tencere yemeklerine, baharat blend'lerinden soslara kadar geniş kullanım alanıyla tariflerinize dengeli ve katmanlı bir lezzet kazandırır.

Knorr Professional Sweet Chili Sos



Acı ve tatlı lezzetlerin dengeli uyumu ile yan sos ve dip soslarda yemekleri lezzetlendirir. Benmariye dayanıklıdır.

Patates Çeşni

- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 25 g
- Knorr Professional Cajun Çeşnisi 50 g
- Knorr Professional Tavuk Suyu Bulyon 25 g

1 Porsiyon Sunum

- Tavuk Sote 80 g
- Patates 120 g
- Patates Çeşni 10 g
- Acı Tatlı Çökertme Sos 100 g
- Yoğurtlu Sumak Sos 25 g
- Maydanoz (doğranmış) 1 g
- Biber (köz/kızarmış) 10 g



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.

KATSU LOADED





KATSU LOADED

Porsiyon Maliyeti ￼￼

Café-Bistro ￼￼

MALZEMELER

Çıtır Tavuk

- Tavuk Göğsü 650 g
- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 200 g
- Su 340 ml
- Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama 75 g
- Ayçiçek Yağı 250 ml

Sınır Tanımayan Köri Sos

- Knorr Professional Pratik Peynir Sosu 50 g
- Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu 40 g
- Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon 10 g
- Ayçiçek Yağı 20 ml
- Un 20 g
- Süt 1 l
- Calvé Kova Hardal 10 g
- Köri 12 g
- Şeker 8 g

Lime Aioli

- Hellmann's Mayonez 175 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 4 g
- Şeker 5 g
- Pirinç Sirkesi 6 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 2 g
- Lime (zest için) 1 adet
- Lime Suyu 10 ml

1 Porsiyon Sunum

- Çıtır Tavuk Parçaları 120 g
- Sınır Tanımayan Köri Sos 60 g
- Kızarmış Patates 200 g
- Susam (kavrulmuş) 1 g
- Çörek Otu 1 g
- Taze Soğan (dilimlenmiş) 75 g
- Chili Biber (dilimlenmiş) 5 g



Knorr Professional Pratik Peynir Sosu
Özgün peynir kombinasyonundan gelen umami zengini karakteriyle, farklı sos varyasyonları geliştirmek için ideal bir lezzet altyapısı sunar. Aynı zamanda peynir bazlı soslarınızı çoğaltmaya uygundur. Benmariye dayanıklıdır.



Knorr Professional Sebzeli Çeşni
İdeal taneli yapısı sayesinde yemeklerinizde kolayca çözünür. Mayonez bazlı soslarınıza Knorr Professional Sebzeli Çeşni ekleyerek hem lezzet derinliğini artırabilir hem de içeriğindeki sebze taneleriyle görsel zenginlik sağlayabilirsiniz.

Şeften İpuçları:

Servis ederken yanında lime dilimi ekleyin; böylelikle:

- Köri aromasını daha net hâle getirin.
- Peynir bazlı ağırlığı dengeleyin.
- Loaded fries üzerinde daha ferah bir lezzet dokunuşu sağlayın.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Dolu Dolu Çıtır Tavuk Patates Tabağı

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



YENİ NESİL



YEMEK DENEYİMİ

Yeni Nesil Yemek Deneyimi trendi bu yıl daha net, dengeli ve odaklı bir çizgide ilerliyor. 2025'te teknolojiye, kişiselleştirme dokunuşlarına, teatral ve etkileşimli yeme deneyimine odaklanan trendde, 2026 yılında denge unsuru öne çıkıyor. Tatlar sadeleşiyor; ancak hâlâ keyifli, özenli ve dinamik bir his sunan tabaklar trendin merkezinde duruyor. Bu sadeliğin beraberinde restoran servisleri de daha akıcı ve daha verimli hâle geliyor.

Ulaşılabilir format, tüketicilere bugün en çok özledikleri duyguyu sunuyor: seçim yapabilme hissi. Sonsuz opsiyonların yarattığı bunaltıcı hisle her şeyin onlar adına önceden kurgulandığı bir dünya arasında kalan yeni nesil, ihtiyaçlarına uyum sağlayan yemekler istiyor. Bu arayış; bir malzemeyi değiştirmek, bir sosu ayarlamak ya da lezzet ve kaliteden ödün vermeden sağlık ve beslenme tercihlerine hitap eden tabaklar anlamına geliyor. Bu küçük kontrol anları, dışarıda yeme deneyimini daha eğlenceli kılıyor.

Hızlı servis restoranları, bu arayışa doğal bir zemin sunuyor. İşletmeciler açısından sağlanacak küçük bir esneklik; müşteri sadakati yaratan, ilgi toplayan, tavsiye edilen, aynı zamanda yüksek maliyetlere girmeden premium bir algı oluşturan büyük bir değere dönüşüyor. Tüketiciler için ise gündelik yemeğe yeni bir boyut katıyor; kişiselleştirilebilir tabaklar, tezgâh oturma düzenine sahip açık mutfaklar ya da süreci yakından izleme imkânı sunan servis modelleri, hızdan ödün vermeden deneyimi zenginleştiriyor. Hot-pot restoranları ve gelişmiş salata barı konseptlerinin artan cazibesi bu dönüşümün güçlü örnekleri arasında yer alıyor.

Kısaca Yeni Nesil Yemek Deneyimi trendi, tabağın ötesine geçiyor. Çatala dokunmadan önce sosyal medya için fotoğraf çekmek hâlâ deneyimin bir parçası olabilir; ancak odak artık değişmiş durumda. Sahiplenilen deneyimler, seçim özgürlüğü ve kurulan bağlar bu trendde öne çıkıyor. Tüm bunlar, dışarıda yemeyi hem günlük hem de akılda kalıcı bir deneyime dönüştürüyor.

**GELECEĞİN
MENÜLERİ**

YEPYENİ LEZZETLER



WALDORF
TAVUK BOWL



ÇITIR TAVUK
DONBURI



KAISERSCHMARREN

YEPYENİ DENEYİMLER TABAKLARDA BULUŞTU

CITIR TAVUK DONBURI





ÇITIR TAVUK DONBURI

Porsiyon Maliyeti ๓๓

Café-Bistro 

MALZEMELER

Çıtır Tavuk

- Tavuk Göğsü 1 kg
- Ayçiçek Yağı 250 ml

SIVI HARÇ

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 100 g
- Su 170 ml

KURU HARÇ

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 100 g
- Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama 100 g

Sınır Tanımayan Köri Sos

- Knorr Professional Pratik Peynir Sosu 50 g
- Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu 40 g
- Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon 10 g
- Ayçiçek Yağı 20 ml
- Un 20 g
- Süt 1 l
- Calvé Kova Hardal 10 g
- Köri 12 g
- Şeker 8 g

Soften İpuçları:

- Kuru harca %3 oranında Knorr Professional Pratik Patates ekleyin.
 - Çıtırliği artırın.
 - Bekleme sürecinde nem çekmeyi azaltın.
 - Özellikle loaded fries gibi soslu kullanımlarda çıtırliği koruyun.
- Ekstra:** Kızartma sonrasında ürünü tel rafta dinlendirin; GN kaba almayın. Oluşan buhar, çıtırlığın kaybolmasına neden olur.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Çıtır Tavuk Kâse



Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı
İlave yumurta kullanımı ve ekstra baharatlama gerektirmez. Kaplanan ürünler dökülme yapmaz ve yağ çekmez.



Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama
İdeal tane yapısı sayesinde ürünlerinizin daha uzun süre çıtır kalmasını sağlar.

Basmati Pirinci

- Basmati Pirinci 500 g
- Knorr Professional Sebze Çeşni 15 g
- Su 900 ml
- Çörek Otu 8 g
- Lime Zest 1 g

Jülyen Asya Salatası

- Salatalık (jülyen doğranmış) 150 g
- Havuç (jülyen doğranmış) 150 g
- Japon Turpu (jülyen doğranmış) 150 g
- Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu 100 g
- Knorr Professional Teriyaki Sos 150 ml
- Su 200 ml
- Limon Suyu 50 ml

1 Porsiyon Sunum

- Basmati Pirinç (haşlanmış) 150 g
- Kızarmış Tavuk Bonfile 120 g
- Jülyen Asya Salatası
- Bok Choy (Knorr Professional Teriyaki Sos sürerek ızgaralayın) 40 g
- Yer Fıstığı (kavrulmuş) 15 g
- Lime Dilimi 1 adet
- Chili Biber (dilimlenmiş) 5 g



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.

WALDORF TAVUK BOWL





WALDORF TAVUK BOWL

Porsiyon Maliyeti ￼￼￼

Café-Bistro ￼￼

MALZEMELER

Üzümlü Tavuk Şiş

- Tavuk (but) 1,25 kg
- Red Globe Üzüm 190 g
- **Knorr Professional Tavuk Çeşnisi** 25 g
- Su 60 ml
- Ayçiçek Yağı 50 ml
- **Knorr Professional Sweet Chili Sos** 100 g
- **Knorr Professional Teriyaki Sos** 50 g
- Sarımsak (püre) 25 g

Haşlanmış Kinoa

- Siyah Kinoa 400 g
- **Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu** 10 g
- Su 800 ml

Trüflü Waldorf Sos

- **Hellmann's Trüflü Mayonez** 300 g
- Süzme Yoğurt 150 g
- Limon Suyu 20 ml
- Bal 50 g
- Tane Karabiber 5 g
- **Knorr Professional Acıso Acı Biber Sosu** 20 ml



Knorr Professional Sweet Chili Sos

Sıcak ve soğuk kullanıma uygundur. Ürünü homojen şekilde sarar, yüzeyde hızlı yanma ve yapışma yapmaz. Marinasyonda lezzeti içeri taşır; pişirme sırasında kontrollü glaze sağlar ve ızgara sonrası proteinlere parlak, iştah açıcı bir bitiş kazandırır.



Hellmann's Trüflü Mayonez

Dengeli trüf aromasıyla tariflerinize premium lezzet katın. Siyah trüf mantarı içeren özel formülü yoğun ve kremamsı dokusuyla zarif bir aroma dengesi sunar. İdeal kıvam ve yoğunluğu sayesinde sıcak ve soğuk uygulamalarda stabil sonuç verir.

1 Porsiyon Sunum

- Yeşil Elma 100 g
- Kereviz 60 g
- Sap Kereviz 40 g
- Ceviz İçi 30 g
- Kuş Üzümü 3 g
- Kuru Domates 30 g
- Yedikule Marul 120 g
- Parmesan Peyniri 5 g
- **Knorr Professional Sebze Çeşni** 2 g
- Kinoa (haşlanmış) 80 g
- Trüflü Waldorf Sos 25 g

Soften İpuçları:

Klasik lezzetleri basit bir trüf dokunuşuyla premium'laştırarak menünüzde değer algısını yükseltebilir ve fiyat artışı fırsatı yaratabilirsiniz.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Waldorf Kâse

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



KAISERSCHMARREN





KAISERSCHMARREN

Porsiyon Maliyeti ₺

Her Şey Dahil Oteller



Carte d'Or Professional Pancake & Waffle
Servisten büfeye kadar mükemmel lezzet ve görünümünü koruyan, ideal kabarıklık ve gevrekliğiyle ağızda dağılan nefis waffle'lar yapmanızı sağlar.

MALZEMELER

Vanilya Sos

- Carte d'Or Professional Yeni Buffet Serisi İç Krema 250 g
- Su 1,2 l
- Krema 40 ml

Servis

- Carte d'Or Professional Pancake & Waffle 650 g
- Süt 1 l
- Tereyağı (erimiş) 80 g
- Pudra Şekeri 5 g

Şeften İpuçları:

Yumurta ilavesi gerektirmez. Dinlendirme adımı sayesinde daha iyi bağlanan, yumuşak ve hafif bir doku elde edilir. Büfe servisinde ürünün kurumaması için benmari yerine düşük ısıda tavada kısa süreli yenileme önerilir. Her şey dahil otel operasyonlarında porsiyon kontrolü için önceden parçalanmış halde GN kapta muhafaza edilebilir. Daha karamelimsi bir tat için servis öncesi üzerine az miktarda pudra şekeri serpip tavada hızlıca çevirme yapılabilir.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Kralın Parça Tatlısı

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



ELOTE





ELOTE

Porsiyon Maliyeti ₺

Her Şey Dahil Oteller

MALZEMELER

- Bütün Mısır (haşlanmış) 1 adet
- Ayçiçek Yağı 20 ml

Mayonezini Seç

- Hellmann's Mayonez 50 g
- Hellmann's Peri Peri Sos 50 g
- Hellmann's Trüflü Mayonez 50 g

Çeşnini Seç

- Knorr Professional Cajun Çeşnisi 5 g
- Knorr Professional Fajita Çeşnisi 5 g

Ekstralar

- Taze Soğan (doğranmış) 5 g
- Maydanoz (doğranmış) 5 g
- Ezine Peynir (rendelenmiş) 5 g



Hellmann's Mayonez

Kafesiz gezen tavuk yumurtalarıyla hazırlanan dünyanın 1 numaralı mayonezi Hellmann's Mayonez tüm tabaklarınızda en büyük eşlikçiniz.

Soften İpuçları:

Elote, Mexican street corn olarak bilinen, Meksika sokak mutfağının en ikonik lezzetlerinden biridir. Izgara mısırın üzerine mayonez, lime suyu, peynir ve baharatlar eklenerek servis edilir. Hem kremamsı hem de smoky lezzet dengesiyle, basit bir ürünü yüksek etki yaratan bir sokak lezzetine dönüştürür.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Meksika Usulü Izgara Mısır

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



NEO



GELENEK

Neo Gelenek trendi, kültürel mirasa duyulan saygıyı 2026'da taze bir bakışla yeniden yorumluyor. Gelenek artık sadece korunmuyor, aynı zamanda kutlanıyor ve yemekler yeni bir yaratıcılık alanına dönüşüyor. 2025'te odak, kültürlerin miras reçetelerini yeniden gün yüzüne çıkarmak ve onlara hak ettikleri değeri sunmaktır. Bu yıl ise yaklaşım daha neşeli bir ton kazanıyor; atalara ait tarifler ile kadim teknikler, günümüzün yemek tutkunları için daha erişilebilir ve anlamlı bir hâle getiriliyor.

Bu trendin asıl cazibesi, gerçek bir lezzeti tatma hissinde yatıyor. Özellikle Z kuşağı bugün hikâyesi olan malzemelere yöneldiğinden, geçmişin izlerini taşıyan antik tahıllar, mekânlar ve geleneksel güveçler giderek daha fazla ilgi görüyor. Artan siyasi ve ekonomik belirsizlikler, insanları yakın çevrelerine ve değerlerine daha çok bağlarken, iklim kaygıları da insanları süper

yerel, dayanıklı ve sürdürülebilir malzemeler aramaya itiyor. Öte yandan genç nesiller, bu mirası yeniden yorumlamaya ve yaratıcı dokunuşlarla dönüştürmeye oldukça açık.

Her şey dahil oteller, Neo Gelenek trendi için ideal bir zemin sunuyor. Şefler burada daha kişisel yaklaşım benimsiyor ve yerel tedarikçileri destekliyor. Yabancı bitki toplama, tek tencerede pişen yemekler gibi yükselen trendlerin yanı sıra; künefe (Dubai çikolatasıyla sınırlı kalmadan) ve deniz iğdesi gibi köklü geçmişe ve güçlü topluluk bağlarına sahip malzemelerin daha sık kullanıldığını görmek mümkün.

Neo Gelenek trendi, nostaljinin ötesine geçmeyi merkezine alıyor. Bu yaklaşım, kültürel mirası mutfağa tekrar davet ediyor ve onu yaşayan, dinamik ve keyifli bir lezzet yolculuğu olarak yeniden yorumluyor.

HİKÂVELERİ BULUŞTURAN



**FIRINDA ÇITIR
KEŞKEK**



İSVEÇ KÖFTE



**MUSHROOM
JULIENNE**

YENİLİKLERE AÇILAN LEZZET YOLCULUĞU

MUSHROOM JULIENNE





MUSHROOM JULIENNE

Porsiyon Maliyeti ₺₺

Her Şey Dahil Oteller

MALZEMELER

Peynirli Mantar Sos

- Ayçiçek Yağı 100 ml
- Un 100 g
- Süt 1,2 l
- **Knorr Professional Pratik Peynir Sosu** 40 g
- **Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu** 100 g

Sote Mantar

- Kuru Soğan 340 g
- İstiridye Mantarı 400 g
- Kültür Mantarı 400 g
- Tereyağı 100 g
- **Knorr Professional Sebzeli Çeşni** 10 g
- Sarımsak 15 g



Knorr Professional Pratik Peynir Sosu
Özgün peynir kombinasyonundan gelen umami zengini karakteriyle, farklı sos varyasyonları geliştirmek için ideal bir lezzet altyapısı sunar. Aynı zamanda peynir bazlı soslarınızı çoğaltmaya uygundur. Benmariye dayanıklıdır.

12 Porsiyon Birleştirme

- Peynirli Mantar Sos Tamamı
- Sote Mantar Tamamı
- Kaşar Peyniri (rendelenmiş) 100 g

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Kremalı Mantarlı Rus Grateni

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için
[tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



ANTAKYA USULÜ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

MEKSİKA ÇORBASI



KARABUĞDAYLI MANTAR ÇORBASI

HİNT USULÜ SEBZE ÇORBASI



ANTAKYA USULÜ YEŞİL MERCİMEK ÇORBASI

Porsiyon Maliyeti ₺

MEKSİKA ÇORBASI

Porsiyon Maliyeti ₺

KARABUĞDAYLI MANTAR ÇORBASI

Porsiyon Maliyeti ₺

HİNT USULÜ SEBZE ÇORBASI

Porsiyon Maliyeti ₺

Catering

MALZEMELER

Antakya Usulü Yeşil Mercimek Çorbası (100 Porsiyon)

- Knorr Professional Tutmaç Çorbası 1 kg
- Su 20 l
- Ayçiçek Yağı 400 ml
- Un 350 g
- Domates Salçası 500 g
- Nar Ekşisi 200 g
- Tatlı Pul Biber 30 g
- Kuru Soğan 1 kg
- Nane 30 g
- Knorr Professional Et Suyu Toz Bulyon 20 g

Meksika Çorbası (100 Porsiyon)

- Knorr Professional Chef Base Tarhana Çorbası 650 g
- Un 500 g
- Domates Salçası 400 g
- Kırmızı Kapya Biber 1,4 kg
- Sıvı Yağ 450 ml
- Su 20 l
- Knorr Professional Acıso 100 g
- Tuz 70 g
- Tane Mısır 600 g
- Barbunya 500 g
- Maydonoz (ince kıyılmış) 50 g

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için çorba isimlerine tıklayın veya QR kodu okutun.



Antakya Usulü Yeşil Mercimek Çorbası



Meksika Çorbası



Karabuğdaylı Mantar Çorbası



Hint Usulü Sebze Çorbası



Knorr Professional Tutmaç Çorbası
İçeriğindeki erşite taneleri ve yeşil mercimek sayesinde hem geleneksel hem de doyurucu bir çorba yapabilirsiniz. 1 pakette tam 96 porsiyon elde edebilirsiniz.



Knorr Professional Chef Base Tarhana Çorbası
Bir pakette 184 porsiyon elde edebileceğiniz ve ilave salça gerektirmeyen Knorr Professional Chef Base Tarhana Çorbası'nı baz olarak farklı çorba reçetelerinizde kullanabilirsiniz.



Knorr Professional Kremalı Mantar Çorbası
Mutfakta ön hazırlık aşamasında zaman kazandırır ve her seferinde aynı mükemmel lezžete ulaşmanızı sağlar. Gerçek mantar dilimleri içerir, kremisi ve zengin dokuya sahiptir.



Knorr Professional Kremalı Sebze Çorbası
6 farklı sebze içeren Knorr Professional Kremalı Sebze Çorbası ile reçetelerinize dengeli sebze lezzeti katabilirsiniz.

FIRINDA ÇITIR KESKEK





FIRINDA ÇITIR KEŞKEK

Porsiyon Maliyeti ₺

Catering 

MALZEMELER (100 Porsiyon)

- Aşurelik Buğday (haşlanmış) 500 g
- Tavuk Göğüs (küp doğranmış) 1 kg
- **Knorr Professional Pratik Peynir Sosu** 120 g
- Ayçiçek Yağı 30 ml
- Süt 100 ml
- Su 450 ml
- Maydanoz (ince kıyılmış) 10 g
- Karabiber 2 g

Üzeri İçin

- **Knorr Professional Panko Çıtır Kaplama** 100 g
- Kaşar Peynir 100 g



Knorr Professional Pratik Peynir Sosu
Özgün peynir kombinasyonundan gelen umami zengini karakteriyle, farklı sos varyasyonları geliştirmek için ideal bir lezzet altyapısı sunar. Aynı zamanda peynir bazlı soslarınızı çoğaltmaya uygundur. Benmariye dayanıklıdır.

Şeffaflık İpuçları:

Fırında Çıtır Keşkek, geleneksel keşkek lezzetini modern catering sunumlarına adapte eder. Knorr Professional Pratik Peynir Sosu ile hazırlanan kremamsı iç yapı, GN tepsilerde kolayca hazırlanıp servis edilebilir; fırın sonrası elde edilen çıtır üst katman ise büfede görsel çekicilik yaratır. Bekleme sürecinde stabilitesini koruyarak, operasyonda hız, standart ve yüksek porsiyon kontrolü sağlar.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Keşkek Graten

Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



HINDİ GULAŞ





HİNDİ GULAŞ

Porsiyon Maliyeti ₺ ₺

Catering 

MALZEMELER (100 Porsiyon)

- Hindi But (küp doğranmış) 14 kg

Marinasyon

- Ayçiçek Yağı 1,3 l
- Su 1 l
- Buğday Nişatası 500 g
- Knorr Professional Tavuk Çeşnisi 60 g
- Knorr Professional Sebzeli Çeşni 60 g

Diğer Malzemeler

- Kuru Soğan 6 kg
- Havuç 3 kg
- Kıpya Biber 2 kg
- Domates Salçası 1,2 kg
- Knorr Professional Demi Glace Et Sosu 1,5 kg
- Su 20 l

Şeften İpuçları:

Klasik gulaş uygulamasında, sebzeler (soğan, biber, domates) uzun pişirme sonrası eriyerek doğal kıvamlı yoğun bir sosa dönüşür. Bu teknik, una veya ekstra kıvam artırıncılara ihtiyaç duymadan derin aromalı ve kaplayıcı bir yapı sağlar. Hindi gulaş uygulamasında da bu yaklaşım korunarak, etin yüzeyini saran, parlak ve yoğun bir sos elde edebilirsiniz. Sulu et yemeklerinden farklı olarak, her kaşıkta homojen ve güçlü bir lezzet sunar.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Hindi Yahni



Knorr Professional Demi Glace Et Sosu
Baz sos olarak birçok yemeği
lezzetlendirme imkânı sağlar.



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için
[tıklayın](#) veya QR kodu okutun.

ÍSVEG KÖFTE





İSVEÇ KÖFTE

Porsiyon Maliyeti ₺₺₺

Catering 

MALZEMELER (100 Porsiyon)

Köfte Harcı

- Dana Kıyma 9 kg
- **Knorr Professional Köfte Harcı** 1 kg
- Su 1,2 l
- Esmer İnce Bulgur 110 g
- Kuru Soğan 700 g
- Sarımsak 45 g
- Tuz 9 g
- Karbonat 10 g

Sos

- **Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu** 120 g
- **Knorr Professional Demi Glace Et Sosu** 200 g
- **Calvé Kova Hardal** 140 g
- Sıvı Krema 100 ml
- Su 3,9 l
- Tuz 0.80 g

Şeften İpuçları:

Köfte harcında doğru oranlar; protein aktivasyonu (tuz), doku kontrolü (karbonat) ve nem yönetimi (bağlayıcılar) arasındaki dengeyle sağlanır. Bu denge, her üretimde aynı yumuşaklık, sululuk ve form stabilitesini garanti eder.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Kremalı Top Köfte



Knorr Professional Demi Glace Et Sosu
Tüm etli tencere ve fırın yemeklerini lezzetlendirmeye uygundur. İdeal kıvam ve parlaklık sunarak, 10 dakikada hazırlanır. Baz sos olarak birçok yemeği lezzetlendirme imkânı sağlar. Benmariye dayanıklıdır.



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.

ARNAVUT USULÜ TAVUK



ARNAVUT USULÜ TAVUK

Porsiyon Maliyeti ₺ ₺

Catering 

MALZEMELER (10 Porsiyon)

- Tavuk Bonfile 1 kg

KURU HARÇ

- Knorr Professional Pane Harcı 120 g
- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 120 g

SIVI HARÇ

- Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı 100 g
- Su 170 ml

Taban İçin Malzemeler

- Kuru Soğan 500 g
- Patates (küp doğranmış, kızarmış) 1 kg
- Kıpya Biber (küp doğranmış) 250 g
- Sivri Biber 250 g
- Knorr Professional Demi Glace Et Sosu 10 g
- Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni 10 g
- Su 400 ml
- Kimyon 8 g
- Sıvı Yağ 200 ml
- Toz Kırmızı Biber 8 g

Üzeri İçin

- Maydanoz 15 g

Şeften İpuçları:

Ciğer tekniğiyle kızartılan tavuk, karamelize soğan ve demi glace sos ile modern bir yorumla dönüşür. Aynı teknik, hindi but gibi alternatif proteinlerle de uygulanarak menüde esneklik sağlar.

ALTERNATİF İSİM ÖNERİSİ: Balkan Tavuk Tava



Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı
İlave yumurta kullanımı ve ekstra baharatlama gerektirmez. Kaplanan ürünler dökülme yapmaz ve yağ çekmez.



Knorr Professional Pane Harcı
Et, tavuk, peynir ve sebzelerde rahatlıkla kullanabileceğiniz Knorr Professional Pane Harcı kolayca eşit şekilde kaplanmış pane yapmanızı sağlar. Panelenen etin veya tavuğun suyunu kaybetmesini engeller. Ayrıca un, galeta unu veya ilave yumurta kullanımı gerektirmez.



Hazırlık ve porsiyon detaylarına ulaşmak için [tıklayın](#) veya QR kodu okutun.



Unilever
Food
Solutions

#YarınaHazırız



Daha fazlası için
unileverfoodsolutions.com'u
ziyaret edin veya QR kodu okutun.