

GELECEĞİN MENÜLERİ 2026

All Inclusive Hotels World Cuisine
Reçete Kitabı



Unilever
Food
Solutions



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.



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 hikâyeye sunuyor.

Bangers & Mash

Bengirz End Meş
Trüflü Püre Yatağında Pub Sosisi

Porsiyon Sayısı: 10

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

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

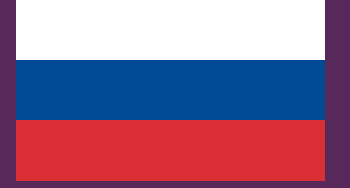
1	Trüflü patates püresi	125	g
	Karamelize soğan sos	60	g
	Füme sosis (ızgara)	60	g
	Sotelenmiş bezelye	20	g
2	Trüflü Patates Püresi		
	Knorr Professional Pratik Patates	160	g
	Süt	1	l
	Hellmann's Trüflü Mayonez	25	g
	Hellmann's Cheddar Sos	50	g
	Tuz	9	g
3	Karamelize Soğan Sos		
	Kuru soğan (jülyen)	125	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
4	Sote Bezelye		
	Bezelye (blanch edilmiş)	150	g
	Tereyağı	50	g
	Knorr Professional Sebzeli Çeşni	2	g

HAZIRLANIŞI

- Sıcak trüflü patates püresini servis tabağının tabanına yayın. Üzerine karamelize soğan sosu gezdirin. Izgara edilmiş filme sosisleri yerleştirin. Yanına sotelenmiş bezelye ekleyin. Sıcak servis edin.
- Sütü 80°C'ye kadar ısıtın. **Hellmann's Trüflü Mayonez** hariç tüm malzemeleri tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak pürüzsüz kıvam alana kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra **Hellmann's Trüflü Mayonez** ekleyin ve karıştırın. Sıcak bekletin.
- Ayçiçek yağın tencerede ısıtın. Jülyen doğranmış kuru soğanı ekleyin ve kısık-orta ateşte karamelize edin. **Knorr Professional Domatesli Soğanlı Çeşni** ekleyip kısa süre çevirin. **Knorr Professional Demi Glace Et Sosu**, Worcestershire sos ve suyu ilave edin. Kısık ateşte sos kıvamı alana kadar pişirin. Sıcak bekletin.
- Tavada tereyağını eritin. Blanch edilmiş bezelyeleri ekleyin. **Knorr Professional Sebzeli Çeşni** ile tatlandırın. Kısa süre soteleyip ocaktan alın.

SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

Solyanka

Sol-yanka
Ekşili Rus Yahnisi

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Dana eti (şerit doğranmış)	250	g
	Dana sosis	170	g
	Dana jambon	70	g
	Kuru soğan	110	g
	Sarımsak	7	g
	Kornişon turşu	80	g
	Siyah zeytin	45	g
	Defne yaprağı	1	g
	Domates salçası	30	g
	Calvé Kova Hardal	30	g
	Knorr Professional Acisso	10	g
	Su	1,5	l
	Knorr Professional Et Suyu Toz Bulyon	3	g
	Knorr Professional Fajita Çeşnisi	5	g
	Limon	25	g

HAZIRLANIŞI

1 Geniş bir tencerede az miktarda yağ ile dana etlerini yüksek ateşte renk alana kadar soteleyin. Kuru soğan ve sarımsağı ekleyin, soğanlar yumuşayana kadar kavurun. Dana sosis ve dana jambonu ilave edin, kısa süre çevirin. Domates salçası ve **Calvé Kova Hardal**'i ekleyerek kokusu çıkana kadar kavurun. Kornişon turşu, siyah zeytin ve defne yaprağını ekleyin. **Knorr Professional Acisso**, **Knorr Et Suyu Toz Bulyon** ve **Knorr Professional Fajita Çeşnisi**'ni ilave edin. Suyu ekleyin, karıştırın ve kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra altını kısın, kapağı yarı kapalı şekilde 30-40 dakika pişirin. Pişmenin son 5 dakikasında limon suyunu ekleyin. Defne yaprağını çıkarın ve sıcak servis edin.

Porsiyon Sayısı: 10

Şef İpuçları: Solyanka'yı servis etmeden önce 10 dakika dinlendirmek, etlerin ve turşunun aromasını daha dengeli hale getirir. Serviste limon dilimi ve ekşi krema (smetana) ile sunulabilir.

Schnitzel Burger

Şinitzel Börgir
Çıtır Şnitzel Burger

Porsiyon Sayısı: 10

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Schnitzel vol. 2	1	adet
	Gurkensalat	50	g
	Burger ekmeği	1	adet
	Sweet chili burger sos	25	g
2	Gurkensalat		
	Salatalık (jülyen)	300	g
	Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu	5	g
	Calvé Salata Mayonezi	200	g
3	Sweet Chili Burger Sos		
	Knorr Professional Sweet Chili Sos	150	ml
	Knorr Professional Teriyaki Sos	150	ml
	Bal	150	g
4	Schnitzel Vol. 2		
	Sıvı Harç		
	Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı	155	g
	Knorr Professional Pane Harcı	50	g
	Su	350	ml
	Dış Kaplama		
	Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı	310	g
	Knorr Professional Pane Harcı	100	g
	Tavuk Göğsü	500	g
	Ayçiçek Yağı (kızartmak için)	1	l

HAZIRLANIŞI

- Burger ekmeğini ikiye kesin ve iç yüzeylerini hafifçe ısıtın. Alt ekmeğin üzerine sweetchili burger sostan sürün. Sıcak ve çıtır schnitzel'i yerleştirin. Üzerine gurken salatası ekleyin. Kalan sweetchili burger sosu gezdirin. Üst ekmeği kapatın ve bekletmeden sıcak servis edin.
- Tüm malzemeyi karıştırın ve kenara alın.
- Tüm malzemeyi karıştırın ve kenara alın.
- Sıvı harç malzemelerini karıştırın. Tavuk göğüslerini önce sıvı harca sonra kuru harca batırarak 170°C'de ısıtılmış yağda altın rengi olana kadar kızartın. Fazla yağını süzdürün ve kenara alın.

Kotlet z Kurczaka

Kotlet z Kurçaka
Mantar Soslu Çıtır Tavuk

Porsiyon Sayısı: 8

MALZEMELER

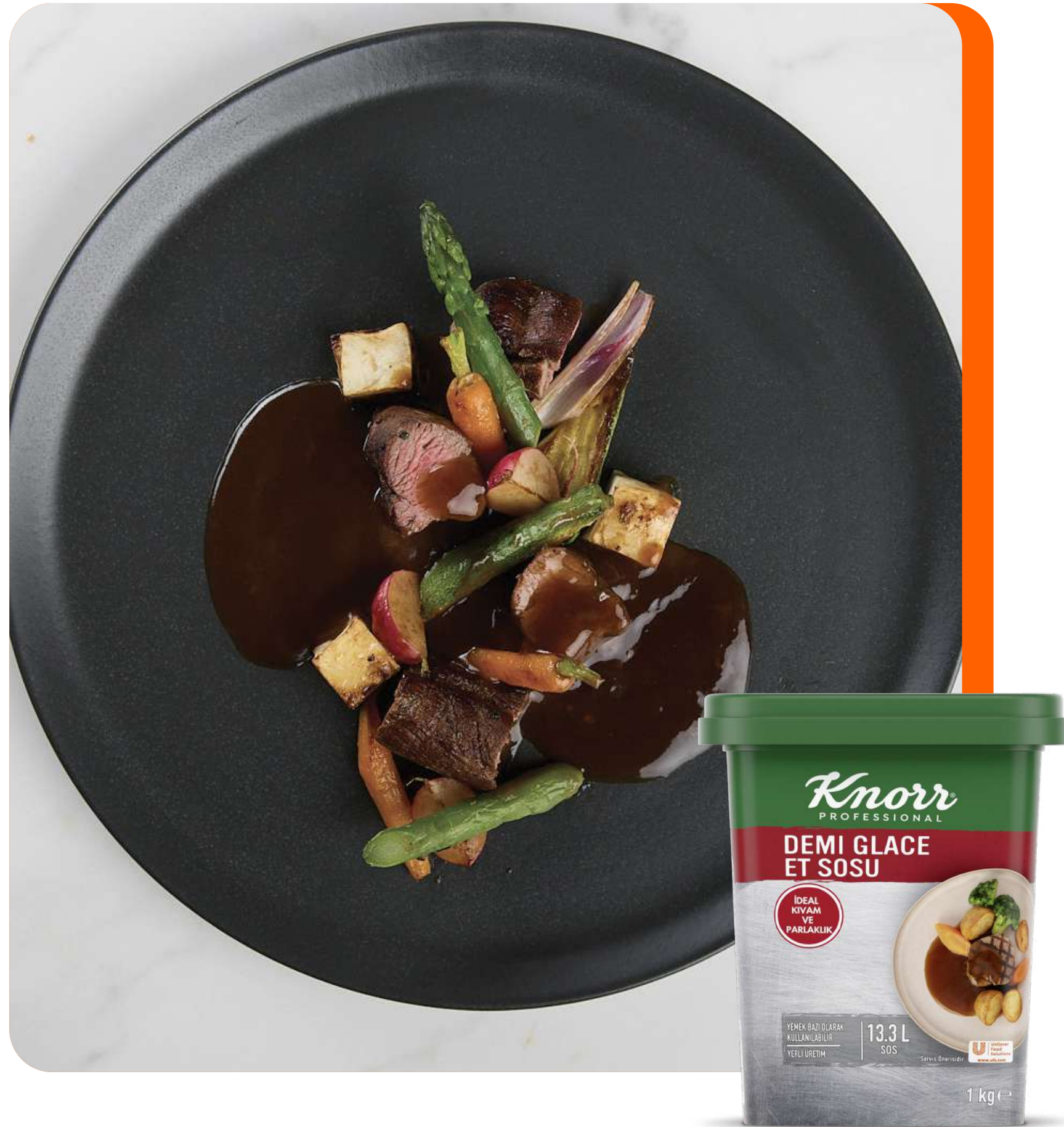
MİKTAR

BİRİM

1	Tavuk göğsü (kelebek açılmış, hafif dövülmüş) Knorr Professional Pane Harcı	960 200	g g
2	Mantarlı Gravy Sos Knorr Professional Demi Glace Et Sosu Knorr Professional Kremalı Mantar Sosu Su	10 50 350	g g ml
3	Cheddar Sos Hellmann's Cheddar Sos Calvé Kova Mayonez Krema	500 100 100	g g g

HAZIRLANIŞI

- 1 Tavuk göğsünü hafifçe su ile nemlendirin ve **Knorr Professional Pane Harcı** ile kaplayın. 170°C'ye ısıtılmış yağda 2 dakika ön pişirme yapın. Hazırladığınız sosu kızarmış tavukların üzerine dökün. En üste fişeğe aldığınız cheddar sostan sıkın ve 200°C'ye ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.
- 2 **Knorr Professional Demi Glace Et Sosu, Knorr Professional Kremalı Mantar Sosu, Knorr Professional Tavuk Suyu Bulyon** ve suyu birleştirerek sos yapın.
- 3 Tüm malzemeyi karıştırın ve bir fişeğe alın.



İdeal kıvam ve parlaklık sağlar.



Patates Püresi



Etlı Kremalı Fettuccine



Etlı Kuru Fasulye



Et Yemekleri

ÖZELLİKLER

- Knorr Professional Demi Glace Et Sosu tüm etli tencere ve fırın yemeklerini lezzetlendirmeye uygundur.
- İdeal kıvam ve parlaklık sunarak, 10 dakikada hazırlanır.
- Her defasında aynı lezete kolayca ulaşmanızı sağlar.
- Baz sos olarak birçok yemeği lezzetlendirme imkanı sağlar.
- Yerli üretilmiştir.

Daha fazla reçete ve ürün bilgisine ulaşmak için unileverfoodsolutions.com.tr



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.

Kaiserschmarren

Kayzer-şimaren
Kralın Parça Tatlısı

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1 Carte d'Or Professional Pancake & Waffle Karışımı

650

g

Süt

1

l

Tereyağı (erimiş)

40 + 40

g

Pudra şekeri

5

g

2 Vanilya Sos

Carte d'Or Professional Buffet İç Krema

250

g

Su

1200

ml

Krema

40

ml

HAZIRLANIŞI

1 Carte d'Or Professional Pancake & Waffle Karışımı'nı süt ile pürüzsüz ve akışkan bir kıvam alana kadar iyice çirpin. Karışıma erimiş tereyağını en son ekleyin ve homojen olana kadar karıştırın. Daha iyi doku ve pişirme performansı için karışımı buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Isıtılmış geniş bir teflon tavada az miktarda tereyağını eritin. Hazırlanan karışımı tavaya dökün ve orta ateşte, alt yüzeyi renk alana kadar pişirin. Spatula yardımıyla hamuru klasik Kaiserschmarren tekniğinde iri parçalar halinde bölün. Parçaları çevirerek içi yumuşak, dışı hafif renk almış bir yapı elde edene kadar pişirmeye devam edin. Hazırlanan Kaiserschmarren'ı sıcak olarak servis tabağına alın. Mevsim meyveleri ve hazırlanan vanilya sosu ile servis edin.

2 Carte d'Or Professional Buffet İç Krema'ya soğuk suyu ve pudra şekerini ekleyin. Yüksek devirli mikserde 2-3 dakika kıvam alana kadar çirpin. En son kremayı ekleyin ve karıştırın. Kullanmadan önce 2-3 dakika dinlendirin.

Porsiyon Sayısı: 10

Şef İpuçları: Yumurta ilavesi gerektirmez. Dinlendirme adımı sayesinde daha iyi bağlanan, yumuşak ve hafif bir doku elde edilir. Büfe servisinde ürünün kurumaması için bain-marie yerine düşük ısıda tavada kısa süreli yenileme önerilir. All-inclusive 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.

Bilini Bites

Bilini Bayts
Mini Tuzlu Pankek Lokmaları

Porsiyon Sayısı: 13

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Bilini bites	1	adet
	Füme somon	20	g
	Smetana sos	10	g
	Çıtır kapari	5	adet
2	Susamlı Pancake		
	Carte d'Or Professional Pancake & Waffle Harcı	150	g
	Ayran	600	ml
	Knorr Professional Tavuk Çeşnisi	10	g
	Öğütülmüş kişniş tohumu	3	g
	Çörek otu-susam karışımı	15	g
3	Smetana Sos		
	Calvé Mayonez	310	g
	Krema	130	g
	Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu	13	g
	Beyaz biber	1	g
	Dereotu	1	g
	Limon kabuğu rendesi	0,5	g

HAZIRLANIŞI

- 1 Bilini lokmlarınızı altta pancake üzerinde ekşi krema, füme somon ve çıtır kapari olacak şekilde birleştirin.
- 2 Susam ve çörek otu dışındaki tüm malzemeyi karıştırın ve 30 dakika dolapta dinlendirin. Yağladığınız teflon tavada bilini lokmalarını pişirin. Alt taban pişerken susam ve çörek otu karışımından bolca serpin ve pancake'lerinizi bu işlemten sonra çevirin ve diğer yüzünü pişirin.
- 3 Tüm malzemeleri pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın ve homojenize edin. Sıkma şişesine alın ve soğuk bir yerde muhafaza edin.

Nalesniki z Jablkami

Nalesniki
Polonya Usulü Elmalı Krep

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Elmalı Harç		
	Elma	1	kg
	Esmer şeker	200	g
	Toz tarçın	20	g
	Limon suyu	20	ml
	Tereyağı	100	g
2	Krep Hamuru		
	Carte d'Or Professional Pancake & Waffle Harcı	400	g
	Süt	1	lt
	Yumurta	6	adet
	Soda	200	ml
3	Sunum		
	Carte d'Or Professional Buffet İç Krema	1	adet
	Elmalı harç	60	g
	Pudra şekeri	1	g

HAZIRLANIŞI

- 1 Elmaları soyun, rendeleyin veya küçük küp doğrayın. Tereyağını tavada eritin ve elmaları ekleyin. Esmer şeker ve tarçını ilave edin. Orta ateşte elmalar yumuşayıp hafif karamelize olana kadar pişirin. Limon suyunu ekleyin, karıştırın ve ocaktan alarak ılık halde bekletin.
- 2 **Carte d'Or Professional Waffle & Pancake Harcı**'ni geniş bir kaba alın. Süt ve yumurtaları ekleyerek pürüzsüz olana kadar çırpın. En son sodayı ekleyin, kısa süre karıştırın. Hamuru 10-15 dakika dinlendirin.
- 3 Krepin ortasına elmalı iç harçtan koyun. Rulo veya katlama şeklinde sarın. Sıcak servis edin.



İdeal kıvamda ve kabarıklıkta pancake'ler,
kusursuz gevreklikte waffle'lar.



ÖZELLİKLER

- Uluslararası bilgi birikimimiz ile hazırladığımız Carte d'Or Professional Pancake & Waffle Karışımı, her seferinde mükemmel pancakeler sunmanızı garanti eder.

Daha fazla reçete ve ürün bilgisine ulaşmak için
unileverfoodsolutions.com.tr



SINIR TANIMAYAN



MUTFAKLAR

2026'da Sınır Tanımayan Mutfaklar trendi, özgünlük, kültürel saygı ve şef ustalığının ön planda olduğu rafine bir boyuta taşınıyor. 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, paylaşılabilir ve keyifli bir hikâyeye ustalıkla dönüştüren güçlü bir anlatı olarak öne çıkıyor.

Fish Loaded Fries

Fiş Loodid Frayz
Çıtır Balıklı Dolu Dolu Patates

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Patates (donuk, kızarmış)	80	g
	Çıtır mezgıt	80	g
	Tartar sos	35	g
	Gremolata	15	g
	Kırmızı soğan turşusu	10	g
2	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
3	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
4	Çıtır Balık		
	Sıvı Harç – Malzemeler:		
	Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı	155	g
	Mısır unu	50	g
	Su	350	ml
	Dış Kaplama – Malzemeler:		
	Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı	310	g
	Mısır unu	100	g
	Diğer Malzemeler:		
	Mezgit fileto (küp kesilmiş)	500	g
	Ayçiçek yağı (kızartmak için)	1	lt
5	Kırmızı Soğan Turşusu		
	Kırmızı soğan (ince dilimlenmiş)	200	g
	Pancar	30	g
	Knorr Professional Sebzeli Çeşni	5	g
	Şu	80	ml
	Üzüm sirkesi	80	ml

HAZIRLANIŞI

- Sıcak patatesleri servis tabağına yayın. Çıtır mezgıtları patateslerin üzerine yerleştirin. Tartar sosu balıkların üzerine gezdirin. Gremolata ile lezzetlendirin. Soğan turşusu ile tamamlayın. Bekletmeden sıcak servis edin.
- Tüm malzemeyi pürüzsüz olana kadar blend edin
- Tüm malzemeleri blend edin.
- Sıvı harç malzemelerini karıştırın. Mezgit küplerini önce sıvı harca sonra kuru harca batırarak 170°C ısıya getirilmiş kızgın yağda altın rengi olana kadar kızartın. Fazla yağın süzdürün ve servis edin.
- Kırmızı soğanları ince dilimleyin. Bir gastronoma alın. Bir sos tenceresinde diğer malzemeleri karıştırın ve kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Sıcakken soğanların üzerine dökün. Streçle kapatarak ya da vakumlayarak muhafaza edin.

Porsiyon Sayısı: 13

Polish Bigos Loaded Fries

Polish Bigos Loodid Frayz
Polonya Avcı Güveçli Dolu Dolu Patates



Porsiyon Sayısı: 10

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Parmak patates (kızarmış)	80	g
	Bigos sos	60	g
	Hardallı cheddar sos	35	g
	Taze dereotu (kıyılmış)	1	g
	Salatalık turşusu (küp)	25	g
2	Polish Bigos		
	Beyaz lahanaya	320	g
	Füme sosis	320	g
	Dana kuşbaşı	170	g
	Kuru soğan	110	g
	Domates salçası	30	g
	Knorr Professional Demi Glace Et Sosu	60	g
	Defne yaprağı	1	g
	Karabiber	2	g
	Kimyon	4	g
	Su	1,5	l
	Ayçiçek yağı	75	ml
3	Hardallı Cheddar Sos		
	Krema	400	g
	Calvé Kova Hardal	80	g
	Calvé Mayonez	120	g
	Limon suyu	20	g
	Tuz	5	g

HAZIRLANIŞI

- Sıcak ve çıtır patatesleri servis kabına yayın. Üzerine sıcak bigosu eşit şekilde yerleştirin. Hardallı krema sosu bigosun üzerine gezdirin. Turşu salatalık ve taze otlarla tamamlayın. Bekletmeden sıcak servis edin.
- Sosisleri yağda hafif kızartarak aroma çıkarın, kenara alın. Aynı tencerede kuşbaşı etleri (kullanıyorsanız) renk alana kadar soteleyin. Soğanları ekleyin, yumuşayana kadar pişirin. Salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Lahanayı ekleyin, hacmi düşünceye kadar karıştırın. Baharatlar, bulyon ve suyu ekleyin. Kısık ateşte 40-45 dk pişirin. Son 10 dakikada sosisleri tekrar ekleyin.
- Tüm malzemeleri karıştırın ve kenara alın.

Moscow Street Fries

Moskov Sitriit Frayz
Moskova Usulü Dolu Dolu Patates

Porsiyon Sayısı: 13

Şef İpuçları: Smetana sosu patatesin üzerine değil, karamelize soğanın üstüne uygulayın. Böylece patates çıtır kalır, soğanın tatlılığı kremamsı sosla dengelenir.

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Parmak patates (kızarmış)	80	
	Karamelize soğan sos	60	g
	Kapya biber (chopped)	10	g
	Smetana sos	35	g
	Hızlı lahana turşusu	25	g
2	Karamelize Soğan Sos		
	Kuru soğan	400	g
	Su	1100	ml
	Knorr Professional Demi Glace Et Sosu	80	g
	Worcestershire sos	15	ml
	Pekmez	50	g
	Tereyağı	30	g
3	Smetana Sos		
	Calvé Mayonez	310	g
	Krema	130	g
	Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu	13	g
	Beyaz biber	1	g
	Dereotu	1	g
	Limon kabuğu rendesi	0,5	g
4	Hızlı Lahana Turşusu		
	Beyaz lahana (jülyen)	325	g
	Kişniş tohumu	3	g
	Sirke	160	ml
	Knorr Professional Sebzeli Çeşni	5	g
	Tuz	3	g

HAZIRLANIŞI

- Sıcak ve çıtır parmak patatesleri servis kabına yayın. Hazırlanan karamelize soğan sosu patateslerin üzerine eşit şekilde yerleştirin. Hazırlanan smetana sosu karamelize soğanların üzerine gezdirin. Doğranmış kapya biberi serpiştirin. Hızlı lahana turşusu ile dengeleyin. Bekletmeden sıcak servis edin.
- Soğanları jülyen doğrayın. Tereyağını tencerede eritin, soğanları ekleyin. Orta-kısık ateşte renk almaya başlayana kadar kavurun. Pekmez ve Worcestershire sosu ekleyin. Su ve **Knorr Professional Demi Glace Et Sosu**'nu ilave edin. Kısık ateşte suyunu çekip yoğun ve parlak kıvam alana kadar pişirin. Sıcak veya bain-marie'de bekletin.
- Tüm malzemeleri karıştırın. Pürüzsüz kıvam alana kadar homojenize edin. Sıkma şişesine alın ve soğuk muhafaza edin.
- Lahana dışındaki tüm malzemeyi karıştırın. Beyaz lahana ile birleştirin. Gastronomda ağzı kapalı bir şekilde veya %100 vakumlu şekilde muhafaza ederek saklayın.

Curry Wurst Loaded Fries

Köri Vörsť Loodıd Frayz
Körili Sosisli Dolu Dolu Patates

Porsiyon Sayısı: 13

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Donuk patates	80	g
	Soslu sosis	60	g
	Köri tozu	1	g
	Cheddar sos	35	g
	Cheddar peyniri (rende)	10	g
	Turşu (küp doğranmış)	5	g
2	Soslu Sosis		
	Knorr Professional Demi Glace Et Sosu	15	g
	Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni	4	g
	Knorr Professional Napoliten Sos	200	ml
	Calvé Ketçap	150	g
	Su	225	ml
	Dana sosis	300	g
3	Cheddar Sos		
	Hellmann's Cheddar Sos	325	g
	Calvé Kova Mayonez	65	g
	Krema	65	g

HAZIRLANIŞI

- Sıcak patatesleri servis tabağına yayın. Soslu sosisleri patateslerin üzerine yerleştirin. Cheddar sosu sosislerin üzerine sıkın. Rendelenmiş cheddar peyniri serpin. Küp doğranmış turşu ile tamamlayın. Sıcak servis edin.
- Knorr Professional Demi Glace Et Sosu, Knorr Professional Sarımsaklı Çeşni, Knorr Professional Napoliten Sos, Calvé Ketçap** ve suyu karıştırdıktan sonra bir tencereye koyun ve ocağı alın. Kaynamaya başladıktan sonra 10 dakika boyunca sosunuzu pişirin. Sosun içine dilimlenmiş dana sosisleri atarak sosisleri pişirin ve sosunuzu kenara alın.
- Tüm malzemeleri karıştırın ve sosunuzu hazırlayın.



**Dışı çitir çitir kaplanmış
içi yumuşacık tavuklar.**



Mısır Tempura



Çitir Sebze



Çitir Tavuk



Balık

ÖZELLİKLER

- Kaplama performansı ile mercan görünümlü orijinal tavuk sunumu yapabilirsiniz.
- İlave yumurta kullanımı ve ekstra baharatlama gerektirmez.
- Dökülme yapmadan tam kaplama sağlar.
- Bir paket Knorr Professional Çitir Kaplama Harcı ile 12 kg'a kadar parmak tavuk kaplayabilirsiniz.
- Kaplanan ürünler yağ çekmez, benmaride veya müşteri tabağında beklemesi durumunda yumuşama ve yağ salınımı olmaz.
- Stok kontrolü sağlar.

Daha fazla reçete ve ürün bilgisine ulaşmak için
unileverfoodsolutions.com.tr



NEO



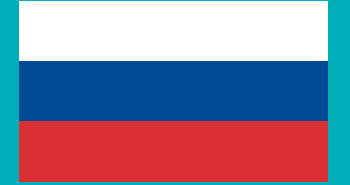
GELENEK

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 sunmaktı. Bu yıl ise yaklaşım daha neşeli bir ton kazanıyor; atalara ait tarifler ile kadim teknikler, günümüzün yemek tutkunları için daha erişilebilir ve anlamlı bir hale 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. Yabani 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.

Mushroom *Julienne*Maşrum Jülyen
Kremalı Mantarlı Rus Grateni

Porsiyon Sayısı: 12

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Peynirli mantar sos Sote mantar Kaşar peyniri (rende)	Tamamı Tamamı 100	g
2	Peynirli Mantar Sos Ayçiçek yağı Un Süt Knorr Professional Pratik Peynir Sosu Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu	100 100 1200 40 100	ml g ml g g
3	Sote Mantar Kuru soğan İstiridye mantarı Kültür mantarı Tereyağı Knorr Professional Sebzeli Çeşni Sarımsak	340 400 400 100 10 15	g g g g g g

HAZIRLANIŞI

- 1 Sote mantarları geniş bir karıştırma kabına alın. Üzerine peynirli mantar sosu ekleyin ve homojen şekilde karıştırın. Karışımı porsiyon kaplarına veya GN kaba paylaşın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Salamander veya fırında 180°C'de peynir eriyip hafif kızarana kadar gratine edin. Sıcak servis edin.
- 2 Tencerede ayçiçek yağın ısıtın. Unu ekleyin ve kokusu çıkana kadar kısık ateşte renk vermeden kavurun. Soğuk sütü yavaş yavaş ekleyerek topaklanmayacak şekilde çirpin. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte 5-10 dakika pişirin. Knorr Professional Pratik Peynir Sosu ve Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu'nu ekleyin. Sos pürüzsüz ve kremamsı kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alın, sıcak bekletin.
- 3 Geniş bir tavada tereyağını eritin. Kuru soğanı ekleyin, şeffaflaşana kadar soteleyin. Sarımsağı ekleyin, kısa süre çevirin. İstiridye mantarı ve kültür mantarını ilave edin. Yüksek ateşte mantarlar suyunu salıp tekrar çekene kadar pişirin. Knorr Professional Sebzeli Çeşni ekleyin ve karıştırın. Ocaktan alın.

Kopytka

Kopytka
Polonya Usulü Patates Makarnası

Porsiyon Sayısı: 10

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Polonya usulü patatesli makarna	780	g
	Kıyma harcı	500	g
	Mantar sos	150	g
	Kaşar peyniri (rendelenmiş)	150	g
2	Polonya Usulü Patatesli Makarna		
	Su	500	ml
	Knorr Professional Pratik Patates	160	g
	Knorr Professional Pratik Peynir Sos	20	g
	Un	100	g
3	Kıyma Harcı		
	Dana kıyma	500	g
	Ayçiçek yağı	25	ml
	Knorr Professional Tavuk Çeşnisi	20	g
4	Mantar Sos		
	Knorr Professional Kremalı Mantarlı Makarna Sosu	150	g
	Su	1200	ml

HAZIRLANIŞI

- 1 Gastronomun tabanına mantar sosun yarısı dökün. Üzerine dilimlediğiniz gnocchileri yerleştirin. Üstüne kalan mantar sosu ve kavrulmuş kıymayı koyun. En üste rende kaşar peyniri ilave edin. 180°C'de 15 dakika pişirerek servis edin.
- 2 Knorr Professional Pratik Patates, Knorr Professional Pratik Peynir Sosu ve unu karıştırın. 500 ml sıcak suyu toz karışımla birleştirin. Yoğurun. Silindir yapıp 5 cm kalınlığında dilimleyin.
- 3 Kıymayı Knorr Professional Tavuk Çeşnisi ile kavurun ve kenara alın.
- 4 Mantar sosu hazırlayın.

Kaesespaetzle

Keyze-şıpetsle
Peynirli Alman Eriştesi

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Muskatlı Peynir Sos		
	Knorr Professional Pratik Peynir Sosu	100	g
	Süt	1	l
	Tereyağı	50	g
	Muskat	1	g
2	Çıtır Soğan		
	Kuru soğan	300	g
	Ayçiçek yağı	1	l
	Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı	299	g
3	Ev Yapımı Spaetzle		
	Un	400	g
	Yumurta	4	adet
	Su	180	ml
	Tuz	6	g

HAZIRLANIŞI

- Sütü bir pişirme tenceresine alın. **Knorr Professional Pratik Peynir Sosu**'nu ekleyin ve çırparak pişirin. Tereyağı ve baharatları ekleyin. Sos pürüzsüz bir kıvam alana kadar pişirin.
- Soğanları slicer yardımıyla ince dilimler halinde doğrayın. Doğranmış soğanların suyunu iyice sıkarak fazla nemini alın. Soğanları **Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı** ile hafifçe kaplayın, fazla unu silkeleyin. Kaplanmış soğanları soğuk yağa ekleyin. Yağı orta ateşte ısıtmaya başlayın. Kızartma sırasında soğanların birbirine yapışmaması için ara ara karıştırın. Soğanlar yüzeye çıkıp altın rengi aldığı anda kızartma işlemini tamamlayın. Kevgirle alarak süzgeçte fazla yağın süzdürün. Oda sıcaklığında dinlendirin ve servise hazır hale getirin.
- Un ve tuzu geniş bir kaba alın. Yumurtaları ekleyin. Suyu yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Hamuru kaşıkla güçlü şekilde çırpin, mikser kullanmayın. Hamurun kıvamına dikkat edin. Kıvam; akışkan olmalı ancak su gibi olmamalı, kaşıktan koparak düşen bir kıvamda olmalı. Hamuru delikli gastronoma alın. Kaşıkla bastırarak hamuru kaynar suya geçirin. Spaetzle'ler suyun yüzeyine çıktığında pişmiş demektir. Kevgirle alın ve soğuk sudan geçirilmeden direkt yağlayın.

Porsiyon Sayısı: 10

Şef İpuçları: Spaetzle üretimi mümkün olmayan mutfaklarda tarif; kısa makarna (penne veya fusilli) ya da hazır gnocchi kullanılarak, aynı peynir sosu ile birebir uygulanabilir. Muskat dokunuşu ve üstte kullanılan çıtır soğan, tabağa karakteristik Alman mutfağı lezzetini kazandırır.

British Mac & Cheese

Britiř Mek En Çiiz
İngiliz Usulü Peynirli Fırın Makarna

Porsiyon Sayısı: 15

MALZEMELER

MİKTAR

BİRİM

1	Dirsek makarna	500	g
	Kuru soğan (jülyen)	280	g
	Dana sosis (küp)	400	g
	Knorr Professional Sebzeli Çeşni	10	g
	Calvé Hardal	25	g
	Knorr Professional Pratik Peynir Sosu	200	g
	Süt	1	lt
	Worcestershire sos	15	g
	Knorr Professional Panko Çıtır	60	g
	Kaplama	125	g
	Kaşar peyniri (rende)		

HAZIRLANIŞI

1 Soğanı karamelize edin, ardından sebzeli çeşni ve doğranmış sosisleri ilave ederek kavurun. Hardalı ilave edin ve kenara alın. **Knorr Professional Pratik Peynir Sosu'nu** hazırlayıp kenara alın ve içine Worcestershire ekleyin. Sosis, makarna ve sosu karıştırın. Gastronoma alın. Üzerine panko ve rendelenmiş kaşar peyniri ilave edin. 180°C'de 20 dakika pişirerek servis edin.



İdeal kıvam ve performansı ile peynir soslu reçetelerde pratik yardımcınız.



Beşamel Sos



Peynirli Et Sosu



Atıştırmalık Tabakları



Pizza Taban Sosu

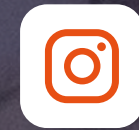
ÖZELLİKLER

- Çok amaçlı peynir sosu olduğu için farklı reçetelerde kullanılabilir.
- %32 peynir oranına sahiptir. Kaşkaval, ricotta, feta ve cheddar peynirinin eşsiz uyumu ile lezzetli ve yoğun bir kıvam sunar.
- 1 porsiyonu sadece 3 dakikada hazırlanır ve zaman tasarrufu sağlar.
- 1 paket ile 5 kg peynir sosu hazırlamaya elverişli olup maliyetten tasarruf sağlar.
- Sos çoğaltımında kullanmaya uygundur.

Daha fazla reçete ve ürün bilgisine ulaşmak için unileverfoodsolutions.com.tr



unileverfoodsolutions.com.tr



@ufsturkiye
@hellmannsclub



Unilever Food Solutions Türkiye



0 850 250 35 31



Unilever
Food
Solutions