

Knorr
PROFESSIONAL

**GARANTA A EXPERIÊNCIA DO
RESTAURANTE EM CASA COM
KNORR PROFESSIONAL!**

**KNORR: COZINHE COM
MAIS QUALIDADE E
EFICIÊNCIA**



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



RECEITAS QUE FACILITAM AS VENDAS EM DELIVERY NO SEU NEGÓCIO

COMPARTILHE O MENU

Preparações maiores e com preços justos. Que tal receitas com tamanho família?

COMBOS ESPECIAIS

Use o delivery para ofertar combos em datas típicas do ano.

QUALIDADE GARANTIDA

Resistem bem ao tempo de deslocamento, mantém uma aparência atrativa e sabor fresco por mais tempo.

EMBALAGENS ESPECIAIS

Entenda o tipo de comida que será ofertada e qual melhor embalagem para isso.

DELIVERY GRÁTIS

Inclua o valor do delivery na preparação e oferte como "frete grátis".

ENTREGA OTIMIZADA

Caso você atenda bairros muito distantes, pense em um centro de produção e distribuição mais central.

QUE TAL UM MIMO?

Uma simples cortesia pode deixar seu cliente ainda mais encantando e virar "seu garoto propaganda".

REDES SOCIAIS AJUDAM









Mantenha as redes sociais ativas e com links de fácil acesso para o delivery, combos e promoções.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE

	Frango Assado Inteiro	3
 	Nhoque ao Molho de Tomate	4
	Frango Xadrez	5
	Escondidinho de Carne Seca	6
	Strogonoff de Frango	7
 	Quiche de Alho Poró	8
 	Molho Especial Para Pizza	9
 	Molho Gorgonzola Para Hambúrguer	10





FRANGO ASSADO INTEIRO

Rendimento: 1 Porção

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente adicione o frango inteiro e tempere com azeite, Caldo de Galinha Knorr, páprica doce e 1 ramo de alecrim.
2. Deixe descansando por 1 hora e asse em forno pré-aquecido.

INGREDIENTES

- 1 Frango inteiro 2kg
- 10g de Páprica Doce
- 25g de Caldo de Galinha Knorr
- 1 Ramo de Alecrim
- 40ml de Azeite



NHOQUE AO MOLHO DE TOMATE

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione 1L de Água e misture com a Base de Tomate Knorr, ao cozinhar por 3 minutos acrescente o manjericão e reserve.
- 2.** Em outra panela, adicione o restante da água e em seguida o Purê de Batatas Knorr. Agregue bem e separe.
- 3.** Adicione uma gema e misture bem, ao esfriar molde em formatos de nhoque.
- 4.** Leve para cozinhar em um recipiente com água e sal, assim que o nhoque flutuar, estará cozido.
- 5.** Já em outra panela, adicione azeite e deixe a cebola dourar, acrescente o molho de tomate pronto e, em seguida, o nhoque.

INGREDIENTES

- 125g de Base de Tomate Knorr
- 2L de Água
- 500g de Purê de Batatas Knorr
- 1L de Água
- Folhas de Manjericão
- Pimenta do Reino
- 60g de Cebola
- 40ml de Azeite
- Sal



FRANGO XADREZ

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione a água e o Molho Demi Glace Knorr, misture bem e, em seguida, cozinhe por 1 minuto e reserve.
- 2.** Separe outra panela e aqueça, adicione azeite e doure a cebola junto com o gengibre, em seguida coloque os pimentões e a acelga, deixe cozinhar tudo por 2 minutos.
- 3.** Acrescente os cubos de peito de frango, tempere com Caldo de Galinha Knorr e Molho Shoyo, cozinhe por 10 minutos.
- 4.** Inclua o Molho Demi Glace e misture bem, cozinhe por mais 4 minutos.

INGREDIENTES

- 1kg de Peito de Frango em cubos
- 25g de Caldo de Galinha Knorr
- 50g de Cebola
- 200g de Acelga
- 50g de Pimentão Vermelho
- 50g de Pimentão Verde
- 45g de Demi Glace Knorr
- 500ml de Água
- 40ml de Molho Shoyu
- Pimenta do Reino
- 5g de Gengibre



ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aqueça o azeite e doure a cebola. Em seguida, adicione a carne seca e refogue por 3 minutos.
- 2.** Ajuste o sabor com pimenta do reino e reserve.
- 3.** Em outra panela, adicione a água e assim que ferver inclua o Purê de Batatas Knorr e misture bem.
- 4.** Ajuste o sal e finalize com a Maionese Hellmann's, deixando incorporar bem.
- 5.** Em um refratário forneável, adicione metade do purê de batatas pronto, inclua toda a carne seca e cubra com o restante do purê.
- 6.** Finalize com o queijo muçarela e leve ao forno para gratinar.

INGREDIENTES

- 1kg de Purê de Batatas Knorr
- 3.5L de Água
- 140g de Queijo Muçarela
- 650g de Carne Seca Desfiada
- 100g de Cebola
- 50ml de Azeite
- Sal
- 150g de Maionese Hellmann's



STROGONOFF DE FRANGO

Rendimento: 8 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr, deixe ferver por 2 minutos e reserve.
- 2.** Tempere os cubos de peito de frango com Caldo de Galinha Knorr.
- 3.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure os cubos de peito de frango, tempere com pimenta do reino e páprica. Em seguida, inclua a mostarda e o ketchup.
- 4.** Adicione o molho branco e misture bem, cozinhe por mais 5 minutos.

INGREDIENTES

- 1kg de Peito de Frango em cubos
- 90 Molho Branco Knorr
- 1L de Leite
- 25g de Caldo de Galinha Knorr
- Pimenta do Reino
- Páprica Doce
- 120g de Ketchup Hellmann's
- 80g de Mostarda Hellmann's
- 50 ml de Azeite



QUICHE DE ALHO PORÓ



Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela adicione o leite, misture com o Molho Branco Knorr e cozinhe por 3 minutos. Espere atingir a temperatura ambiente e reserve.
- 2.** Em um recipiente, misture a manteiga, farinha de trigo e Purê de Batatas Knorr, até que fique uma massa lisa e homogênea.
- 3.** Abra a massa em forminhas individuais de quiche e separe.
- 4.** Em outra panela, adicione o azeite e refogue com alho poró por 3 minutos.
- 5.** Adicione o alho poró refogado nas forminhas.
- 6.** Com ajuda de um batedor aramado, misture o molho branco com os ovos e tempere com pimenta do reino. Adicione o creme em cima do alho poró. Finalize com queijo e leve a forno.

INGREDIENTES

- 200g de Farinha de Trigo
- 200g de Purê de Batatas Knorr
- 180g de Manteiga
- 45g de Molho Branco Knorr
- 500ml de Leite
- 250g de Queijo Parmesão
- 4 ovos
- 250g de Alho Poró
- 40ml de Azeite
- Sal
- Pimenta do Reino



MOLHO ESPECIAL PARA PIZZA

Rendimento: 8/10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola.
- 2.** Quando estiver levemente dourada, adicione a água e deixe ferver.
- 3.** Em seguida, adicione a Base de Tomate Knorr e misture bem.
- 4.** Inclua o orégano e as folhas de manjeriço. Finalize com pimenta do reino.

INGREDIENTES

- 125g de Base de Tomate Knorr
- 120g de Cebola
- 5g de Orégano
- 15 Folhas de Manjeriço Fresco
- Pimenta do Reino
- 1L de Água
- 30ml de Azeite



MOLHO GORGONZOLA PARA HAMBÚRGUER

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, adicione o leite e misture com o Molho Branco Knorr.
- 2.** Quando começar a ferver, adicione o queijo gorgonzola em pedaços e misture delicadamente até que o queijo se misture ao molho.
- 3.** Ajuste o sabor com um pouco de noz moscada ralada e pimenta do reino branca.
- 4.** Deixe esfriar para criar a consistência ideal.

INGREDIENTES

- 90g de Molho Branco Knorr
- 900ml de Leite
- 280g de Queijo Gorgonzola
- Noz Moscava Ralada
- Pimenta do Reino Branco



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU
NEGÓCIO, ACESSE:**

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



**Unilever
Food
Solutions**

Apoiar. Inspirar. Transformar.

**NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS
PARA MAIS DICAS:**

