

ROZPAL SVŮJ GRIL

Orkla
Foods Česko
a Slovensko
FoodService

**NOVINKY
KE GRILOVÁNÍ**



**ROZPAL SVŮJ GRIL,
ZÍSKEJ COOL TRIČKO**



**OPEN SANDWICH
S HOVĚZÍMI ŽEBRY**



**VYZKOUŠEJTE
VYLADĚNÉ RECEPTY
PAVLA ŠVESTKY**

GRILOVANÁ KRŮTÍ PRSA MARINOVANÁ V BBQ OMÁČCE S OPEČENÝM SALÁTEM LITTLE GEM

🕒 40 min 🍴 10 porcí

INGREDIENCE	
Krůtí prsa	1,5 kg
Salát little gem	10 ks
Slunečnicová semínka	100 g
BBQ omáčka CHEF CLUB	100 g
Francouzská hrubozrnná hořčice	30 g
Demi glace CHEF CLUB	50 g
Máslo	25 g
Onions cibulka VITANA	30 g
Sůl a pepř	
Výhonky na ozdobení	



POSTUP

Maso rozkrojíme na steaky, osolíme, opeříme a na pánvi či grilu opečeme asi 10 minut z každé strany. Když je maso hotové, potřeme ho BBQ omáčkou. Nakonec rozkrojíme na menší plátky.

Salát little gem rozkrojíme podélně, omyjeme, osolíme, opeříme a opečeme.

Omáčku Demi glace připravíme dle návodu a přidáme hrubozrnnou hořčici. Nakonec zjemníme máslem.

Slunečnicová semínka na sucho opražíme, smícháme se smaženou cibulkou a spolu s bylinkami ozdobíme opečený salát.



BBQ omáčka

Originální americká receptura ke grilovaným masům a burgerům.



Demi glace

Delikátní základ minutkové kuchyně pro přípravu poctivých omáček a masových jídel.

VYZKOUŠEJTE NAŠE NOVINKY

★★★★★
CHEF CLUB



SMOKY GRILL KOŘENÍ

Směs koření založená na uzené paprice, chilli a rozmarýnu. Vhodná pro přípravu grilovaného masa.

NOVINKA

PULLED PORK BBQ OMÁČKA

Omáčka s uzenou paprikou, chilli a kouřovým aroma. Skvělá ke grilování, pečení a především na trhané vepřové maso.



NOVINKA

ROZPAL SVŮJ GRIL



OPEN SANDWICH S HOVĚZÍMI ŽEBRY, BBQ MAJONÉZOU, CIBULOVÝM CHUTNEY A ČEKANKOVÝM SALÁTEM

🕒 180 min 🍴 10 porcí

INGREDIENCE

	10 krajíců
Chléb kváskový	1,5 kg
Hovězí přední	150 g
Cibule	1 svazek
Ředkvičky	80 g
Pulled pork BBQ omáčka CHEF CLUB	100 g
Cukr	300 ml
Červené víno	100 g
Čekanka	100 g
Majonéza CHEF CLUB	70 g
Francouzská hořčice	50 ml
Balsamický ocet bílý CHEF CLUB	70 ml
Extra panenský olivový olej BIO CHEF CLUB	
Bylinky na ozdobení	
Sůl a pepř	

POSTUP

Maso osolíme, potřeme marinádou a pečeme zakryté 3 hodiny na 160 stupňů. Po dopečení maso natrháme na větší kusy pomocí vidliček a řádně s výpekem a marinádou promícháme.

Cibuli nakrájíme na tenké plátky, vložíme do hrnce a restujeme 10 minut. Poté přidáme cukr a necháme zkaramelizovat a přidáme červené víno. Dusíme, dokud se tekutina neodvaří a nakonec dosolíme.

Čekanku, cibuli a ředkvičky nakrájíme na tenké nudličky, dochutíme vinným octem, cukrem, solí a hrubozrnnou hořčicí.

Majonézu smícháme s BBQ omáčkou.

Chléb opečeme na sucho do křupava. Na něj naskládáme jednotlivé vrstvy a nakonec posypeme pažitkou.

VEPŘOVÁ ŽEBRA MARINOVANÁ V ČERNÉM PIVĚ, TEPLÝ ZELNÝ SALÁT S FENYKLEM A DOMÁČÍ HRANOLKY

🕒 105 min 🍴 10 porcí

INGREDIENCE

Vepřová žebra	3,5 kg
Brambory varný typ C	2,5 kg
Černé pivo	0,5 l
Pulled pork BBQ omáčka CHEF CLUB	100 g
Smoky grill koření CHEF CLUB	50 g
Hlávkové zelí	1 kg
Fenykl	500 g
Olej	2 l
Sůl a pepř	
Rozmarýn	
Balsamický ocet bílý CHEF CLUB	15 g
Cukr	

POSTUP

Žebra namarinujeme v marinádě z černého piva, rozmarýnu, Chef club Pulled pork a Smoky grill koření. Poté pečeme na 150 stupňů zakryté po dobu 1,5 hodiny. Pak odkryjeme a necháme dopéct na 180 stupňů 15 minut.

Brambory nakrájíme na stejně široké hranolky, které vložíme do ledové vody, kde je necháme 10 minut. Poté je dáme vařit do osolené vody na 3 minuty. Po dovaření osušíme a dáme vařit do oleje rozpáleného na 100 stupňů po dobu 3 minut, necháme vychladnout a mezi tím olej rozpálíme na 180 stupňů a hranolky smažíme cca 2 minuty do zlatova.

Zelí i fenykl nakrájíme na tenké nudličky, zprudka orestujeme a přidáme olivový olej, sůl, pepř, vinný ocet a cukr.



Majonéza Excellent 75%

Ideální k přípravě salátů, sendvičů, steakových omáček a dipů. Obsahuje 7,5 % vaječných žloutků. Bez lepku a škrobu. Obsah tuku 75 %. Zabodujte excelentní chuť majonézy Chef Club.



Pulled Pork BBQ omáčka

Omáčka s uzenou paprikou, chilli a kouřovým aroma. Skvělá ke grilování, pečení a především na trhané vepřové maso.



Smoky Grill koření

Směs koření založená na uzené paprice, chilli a rozmarýnu. Vhodná pro přípravu grilovaného masa.



Pulled Pork BBQ omáčka

Omáčka s uzenou paprikou, chilli a kouřovým aroma. Skvělá ke grilování, pečení a především na trhané vepřové maso.

HOVĚZÍ FLANK ŠTEAK S GRILOVANÝM STEAKEM Z KVĚTÁKU, SMAŽENOU CIBULKOU A NAKLÁDANÝMI ŘEDKVIČKAMI

🕒 30 min 🍴 10 porcí

INGREDIENCE

Hovězí flank steak	1,5 kg
Květák	2 kg
Ředkvičky	1 svazek
Demi glace CHEF CLUB	50 g
Extra panenský olivový olej BIO CHEF CLUB	30 ml
Balsamický ocet bílý CHEF CLUB	100 ml
Cukr	30 g
Sůl a pepř	
Onions cibulka VITANA	50 g
Pepř čtyřbarevný celý CHEF CLUB	10 g

POSTUP

Maso osolíme, opepříme (Pepř čtyřbarevný celý Chef club), opečeme z každé strany a vložíme do vyhřáté trouby na 180 stupňů na 6 minut. Poté necháme maso odpočívat na teplém místě dalších 6 minut.

Květák očistíme a nakrájíme na stejně velké „steaky“ přes košťál, osolíme, potřeme olejem a pečeme na nízkou teplotu cca 130 stupňů 15 minut. Před výdejem opečeme zprudka z každé strany.

Ředkvičky nakrájíme na čtvrtiny, krátce povaříme minutu ve vinném octu a necháme vychladnout.

Demi glace vaříme dle návodu, přidáme pepřové koření a zjemníme máslem.

Nakonec celé dozdobíme bylinkami a smaženou cibulkou.

Pepř čtyřbarevný celý

Na steaky všech druhů mas, dekoraci nebo do stolních mlýnků.

Balsamický ocet bílý

Jemný balsamický ocet s charakteristickou ovocnou kyselostí.

NÁRODNÍ TÝM KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ AKC ČR HRDĚ REPREZENTUJE NÁRODNÍ GASTRONOMII

Česká gastronomie má za sebou slavnou historii a Národní tým kuchařů na ni navazuje. Jejich cílem je reprezentovat to nejlepší z národních gastronomických tradic na soutěžích po celém světě.

CZECH NATIONAL CULINARY TEAM



Zleva: Lukáš Čížek, Ondřej Koráb, Vojtěch Petřela, Martin Svatek, Michal Voldřich, Helena Fléglová, Patrik Bečvář, Pavel Švestka, Martin Staněk, Tomáš Popp, Iva Roháčová, Vlad Rysnyy

Národní tým se skládá ze špičkových českých šéfkuchařů a cukrářů. Ctí tradice řemesla, ale zároveň se stále učí a vaří moderně. Pravidelně se účastní světových kulinařských soutěží. Mají za sebou úspěšnou prezentaci v Singapuru (celkové vítězství 2018), Stuttgartu, Luxembourg i olympiády v Erfurtu. Opírají se o zázemí nejsilnější kuchařské stavovské organizace – Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

JAKÉ BYLO SOUTĚŽNÍ MENU?

Soutěž národních týmů měla dvě kola. V prvním kole 25. listopadu musel každý tým připravit tříchodové menu pro 110 strávníků. Vymezený čas pro přípravu menu byl 5 hodin a připravovalo ho pět šéfkuchařů a jedna šéfcukrářka.

PŘEDKRM

Halibut, humrová rolka, tartar z mušlí, humrová omáčka.

HLAVNÍ JÍDLO

Hovězí roštěná, líčka, celerový gratin, celerové pyré s kávou, marinovaný celer, bramborovo celerové espuma, omáčka.

DEZERT

Pistáciovo-grepový dezert, grepovo-mandarinková zmrzlina s Timut pepřem, yuzu espuma.



Chef Club je hrdým partnerem Národního týmu kuchařů a cukrářů AKC ČR

www.narodnitymkucharu.cz

Sledujte Národní tým i na sociálních sítích: [@narodnitymkucharu](https://www.facebook.com/narodnitymkucharu) [#narodnitymkucharu](https://www.instagram.com/narodnitymkucharu)

VEPŘOVÁ PANENKA S GRILOVANÝM RAGŮ Z BRAMBOR, ŠALOTKY A ŽAMPIÓNŮ S LIŠKOVOU OMÁČKOU

🕒 40 min 🍴 10 porcí

INGREDIENCE

Vepřová panenka	2 kg
Brambory	2,3 kg
Šalotka	300 g
Žampiony	400 g
Listová petržel	30 g
Sůl a pepř	
Omáčka z lišek a žampionů CHEF CLUB	50 g
Crème Excellent CHEF CLUB	100 g
Mléko	100 g
Demi glace CHEF CLUB	20 g
Bylinky na ozdobení	
Máslo	60g

POSTUP

Maso očistíme, poté osolíme a opeříme a na oleji opečeme ze všech stran. Opečené maso vložíme do předem vyhřáté trouby na 180 stupňů na 8 minut, poté necháme alespoň 5 minut odpočívat.

Brambory nakrájíme na cca 2cm velké kostky, vložíme do hrnce s rozpáleným olejem a pomalu restujeme asi 5 minut. Poté přidáme nakrájené žampiony a šalotku, osolíme, opeříme a pozvolna dusíme do měkka. Nakonec přidáme nasekanou petržel, máslo a omáčku demi glace.

Omáčku z lišek připravíme dle návodu.

Zbylou petržel rozmixujeme s olejem, přecedíme a hotový petrželový olej použijeme na ozdobení.

Žampiony nakrájíme na tenké plátky, potřeme olivovým olejem a použijeme na dekoraci.

Hotový pokrm ozdobíme bylinkami.



Crème Excellent
Směs podmáslí a rostlinného tuku na vaření i šlehání s 25% podílem tuku.



Houbová omáčka z lišek a žampionů
Omáčka s výraznou chutí lišek vhodná k přípravě minutek, ale i klasických českých pokrmů nebo ragů.

GRIL MASTER

Grilovací odborník na slovo vzatý - to je **Jaroslav Honzajk**, šéfkuchař a majitel restaurace Steakgrill v Roudnici nad Labem. Tenhle sympatický gril master tělem i duší nám prozradil, co ho na grilování fascinuje i jaký je jeho grilovací majstrštyk.



**BEZ GRILOVACÍCH
KLEŠTÍ NEUDĚLÁM
ANI KROK.**

Co Vás na vaření nejvíce baví?

Výsledek. A když jsou lidé spokojení s tím, co jsem pro ně připravil. Právě spokojenost hostů mě žene stále kupředu i k tomu, abych se snažil být co nejlepší.

Restaurační koncept Steakgrill.

Co to je?

Koncept Steakgrill pochází od Michaela D. Klímy - velkého odborníka na gastronomii. Vzal si mě pod křídla a vytvořil koncept „na papíře“. Já ho pak přivedl k životu. Spočívá v mezinárodním jídelním lístku, v němž máme jen pár jídel. Vaříme z čerstvých surovin na objednávku. To je základ.

Co Vás uchvacuje zrovna na grilování a rožnění?

Oheň. Fascinuje lidstvo od pradávna a úprava jídla na ohni je to nejlepší, co může být. A nejen pro mě. Lidé obecně mají rádi grilování, rožnění, uzení a různé techniky peče-

ní na ohni. Není to jen o grilu, je to všechno dohromady: oheň, teplo, vůně, kouř...

Jaké je základní pravidlo grilování?

Všechno si dopředu připravit. U grilu je nutné mít dobrý výkon a taky kvalitní dříví nebo dřevěné uhlí. U rožnění je zas důležité, aby dřevo bylo za masem, nikoliv pod ním. Teploty taky musí být různé...Není to prostě tak jednoduché. Musíte vědět, co děláte.

Bez jakých 3 věcí byste se při grilování neobešel?

Bez grilu s mřížkou a ohněm, ostrého nože a grilovacích kleští. Bez grilovacích kleští neudělám ani krok.

Jaký je Váš grilovací majstrštyk?

Já už ugriloval, co se týče masa, snad úplně všechno. Ale není nad dobře prorostlé hovězí. Zamíloval jsem se do rožnění s ohněm ze dřeva - zlatovou kůrčičku uděláte na rož-

ni raz dva. Pečení na ohni je technika zase trochu jiná - v betonové peci zatopíme dřívím a zavřeme tam na 12 hodin celé prase. A úplně nejlepší jsou z takové pece žebra a hovězí hrudí. Všechno se krásně rozpadá a je to šťavnaté.

Jaká je Vaše oblíbená ingredience? Co ke grilování potřebujete?

Sůl, pepř a barbecue omáčka. A kvalitní surovinu. Jaká kvalita jde do hrnce, taková jde z hrnce.

Co je největší prohřešek při grilování?

Nakládání masa do oleje. Na grilu olej horkem ještě více zkapalní a začne stékat do uhlí, které pak začne hořet, a to je špatné.

Jak udržet gril v kondici?

Každý kuchař by se o svůj gril měl hezky starat a pokaždé ho vyčistit, aby byl připravený na další grilovačku.

Grilovací koření 500 g	Gyros 570 g	Kuře 7 bylin 700 g	Steak 7 pepřů 650 g	Tzatziky 650 g	Gril 580 g	Itálie 490 g	Kuře Padova 640 g
---------------------------	----------------	-----------------------	------------------------	-------------------	---------------	-----------------	----------------------

Crème Excellent 1000 ml 12ks	Chef Club Majonéza Excellent 75% 5 kg	Chef Club Tatarská omáčka Excellent 5 kg	ALU folie Profi	Fresh folie Profi	Pečicí papír
------------------------------------	--	---	-----------------	-------------------	--------------

Onions 400 g	Extra panenský olivový olej BIO 500 ml	Olivový olej z pokrutin Sansa / Pomace 5000 ml	Balsamická redukce 500 ml	Balsamický ocet bílý 500 ml	Balsamický ocet černý 500 ml
-----------------	---	---	---------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------

Felix Kečup jemný sentomat 6x2,5 kg	Felix Estragonová hořčice sentomat 4x2,5 kg	Felix Kečup jedno- porcový 100x20 g	Felix Hořčice jedno- porcová 100x18 g	Felix Kečup jemný 5 kg
---	---	---	---	---------------------------------

NOVINKA Smoky Grill koření 650 g	Citrónový pepř 780 g	Farmářský steak 500 g	Grilovaná zelenina 550 g	Losos 650 g	Mexiko 600 g	Pepř čtyřbarevný celý 480 g
Steak (bez soli) 450 g	Steak Argentina 650 g	Steak Corsica 600 g	Steak Rozmarýn 770 g	Steak Montreal 650 g	Texas grill 600 g	

Cibulka Z SKL 3,5 kg 3 ks FO	Feferony beraní rohy Z SKL 3,2 kg 1 ks FO	Feferony kulaté Z SKL 3,2 kg 3 ks FO	Chilli papričky H SKL 815 g 12 ks KT	Kukuřice sladká 1,87 kg	Sladký kečup O SKL 3,8 kg / 3 ks FO
Okurky 7-9 cm Z SKL 3,5 kg 3 ks FO	Paprika červ. řez. Z SKL 3,5 kg 3 ks FO	Čalamáda Z SKL 3,5 kg 3 ks FO	Paprikový salát Z SKL 3,5 kg 3 ks FO	Peperonata 2,55 kg	Jemný kečup O PL 5 kg

Himalájská sůl 1000 g	Štáva k masu 1000 g	Demi Glace 1000 g	Quattro Formaggi 1100 g	Šípková omáčka delicates 1200 g
Sójová omáčka fermentovaná 1000 ml	Štáva k masu 1000 g	Houbová omáčka z lišek a žampionů 900 g	Steaková omáčka s červeným pepřem 1000 g	Švestková omáčka 1300 g

Fazolové lusky celé Dione Premium 3x2,5 kg	Kukuřice Dione Premium 4x2,5 kg	Fazolové lusky řezy 3x2,5 kg	Mrkev „Duo“ mražená Dione Premium 3x2,5 kg	Mexická směs Sombbrero Dione Premium 4x2,5 kg	Minestrone Dione Premium 4x2,5 kg
Paprika tří barev Dione Premium 4x2,5 kg	Ratatouille Dione Premium 4x2,5 kg	V.I.P. Dione Premium 4x2,5 kg	Wok MIX 4x2,5 kg	Zelenina na grilování Dione Premium 4x2,5 kg	Asie A 4x2,5 kg

Teriyaki - omáčka a marináda 1000 ml	NOVINKA BBQ omáčka Pulled Pork 2000 ml	BBQ omáčka 2000 ml	BBQ omáčka Med a Chipotle 2000 ml	BBQ omáčka Sweet And Mild 2000 ml
Louisiana omáčka na křídla 2000 ml	Pivní marináda 2000 ml	Sweet Chili omáčka 2000 ml	Texas Ribs tekutá marináda 2200 g	

Borůvky Dione Premium 4x2,5 kg	Jahody Dione Premium 4x2,5 kg	Maliny Dione Premium 4x2,5 kg	Lesní směs Dione Premium 4x2,5 kg	Zahradní směs A Dione Premium 4x2,5 kg	Pšeničná tortilla 25 cm 1240 g
---	--	--	---	--	--------------------------------------

Naturli Burger 3 kg	Naturli Veggie Klobásky 3 kg	Naturli Shape me Mleté 3 kg	Mražené palačinky 60 g	Křehký jablečný závin z listového těsta 2 kg	Lívance 6 kg
------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------	---	-----------------

ROZPAL SVŮJ GRIL



NOVINKA

SMOKY GRILL KOŘENÍ

Směs koření založená na uzené paprice, chilli a rozmarýnu. Vhodná pro přípravu grilovaného masa.

PULLED PORK BBQ OMÁČKA

Omáčka s uzenou paprikou, chilli a kouřovým aroma. Skvělá ke grilování, pečení a především na trhané vepřové maso.



NOVINKA

ROZPAL SVŮJ GRIL!
V KUCHYNI I NA
TRIČKU! ZISKEJ
COOL TRIČKO PRO
NEFALŠOVANÉHO
GRIL MASTERA!




Kontaktuj
našeho
obchodního
zástupce
a zjisti, jak
na to!

**Orkla**
Foods Česko
a Slovensko
FoodService

Orkla Foods Česko a Slovensko
Mělnická 133, 277 32 Byšice

T: 800 111 736
E: food.service@orkla.cz

 facebook.com/ChefclubCZ

www.orklafs.cz

