MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

GRILLFAVORITTER

DET KREATIVE KØKKEN

DET KREATIVE KØKKEN

Med Det Kreative Køkken kan du nemt og hurtigt hente inspiration til nye opskrifter og blive opdateret med de seneste trends.

Det Kreative Køkken består af mange forskellige brochurer, som indeholder inspirationsmateriale inden for produkt-kategorier og anledninger.

Alle opskrifter er testet mht. produktion og smag - og du kan derfor være sikker på et godt resultat hos både dig og dine kunder.

Det Kreative Køkken bliver løbende opdateret og er således en sammen-sætning af nye trends og vore kunders salgssucceser.

Brug Det Kreative Køkken til:

- Inspirationsmateriale
- Nem og hurtig måde at blive opdateret
- Nye salgsmuligheder
- Fokus på salgssucceser

Vi håber, denne brochure vil give dig ny inspiration – og husk, hvis du har spørgsmål til opskrifterne eller brug for anden rådgivning, er du velkommen til at kontakte din fagkonsulent eller kun-deservice på telefon 86 42 96 66.

VI HAR GJORT DET NEMT FOR DIG AT VÆRE KREATIV ...

GRILLFAVORITTER
OPSKRIFTER

Pastasalat med lynstegt Hawai Karry 3
Hawai Karry griller 4
Andalusisk griller 5
Picnicgriller 5
Andalusiske grillspyd 6
Græske kartofler med Athen 6
Gyros grillben 8
Græsk marineret mørbradbøffer 9
Picnic nakkefilet 10
Trøffelmarineret kylling 11

PASTASALAT MED LYNSTEGT HAWAI KARRY

Opskriftnr. 93-0061

Ingredienser
0.300 kg Kyllingeinderfilet
0.300 kg Grøntsagsblanding
0.200 kg Kogt pasta (penne)
0.150 kg Bacon i tern
0.100 kg Cremefraiche 18%
0.070 kg Hawai Karry (M3982)
0.030 kg Mayonnaise

1.150 kg

Anbefalet fremstilling
Fremstilling
Dressingen laves ved at blande cremefraiche, mayonnaise og 0,020 kg Hawai Karry sammen.
Bacon steges på en pande til det er gyldent og sprødt.
Kyllingeinderfileterne vendes i 0,050 kg Hawai Karry og lynsteges på pande eller grill ca. 2-3 minutter på hver side afhængig af størrelse.
Pastaen koges efter anvisningen på pakken og vendes i dressingen sammen med blandet grøntsager efter eget ønske (på billedet er anvendt gulerødder, champignon, broccoli, forårsløg og squash).
Kyllingen og bacon anrettes på toppen.

Ingredienser:
Kylling 26 %, grøntsagsblanding (XXX) 36 %, **PASTA** (XXX) 17,4 %, bacon 13 %, **CREMEFRAICHE**, **MAYONNAISE** (XXX), salt, krydderier (peber, gurkemeje, koriander, bukkehornsfrø, løvstikke, ingefær, kardemomme), sukker, hydrolyseret vegetabilsk protein, løg, gærekstrakt, vegetabilsk olie (solsikke), antiklumpningsmiddel (E 551), fennikel.

HAWAI KARRY GRILLER

Opskriftnr. 27-0491

Ingredienser
5.000 kg Grisekød (8-12% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
2.000 kg Isvand
0.850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0.250 kg Profrisk Optimal, Flydende (I67970)
0.125 kg Hawai Karry (M3982)
0.060 kg Nitritsalt (DK40018)

11.285 kg

Anbefalet fremstilling
Fremstilling
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
Grisekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk, Hawai Karry, Profrisk Optimal og det resterende isvand.
Der lynes til en god emulsion er opnået.
Til sidst tilsættes de hakkede snitter og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning
Farsen stoppes i Lammetarme kal.18/20 (DK99034) eller anden ønsket tarm.

Tørring
Ved 45°C i ca. 20 min.

Rygning
Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning
Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.
Grisekød 44,3%, grisekødssnitter 26,6 %, vand, surhedsregulerende midler (E 325, E 262), kartoffelstivelse, salt, dextrose, kartoffelflager, krydderier (peber, paprika, muskatnød, gurkemeje, koriander, kardemomme, bukkehornsfrø, løvstikke, ingefær), stabilisator (E 451, E407a), løg, sukker, hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs), antioxidant (E 316), vegetabilsk olie (solsikke), gærekstrakt, antiklumpningsmiddel (E 551), fennikel, konserveringsmiddel (E 250).

ANDALUSISK GRILLER

Opskriftnr. 27-0490

Ingredienser
5.000 kg Grisekød (8-12% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
2.000 kg Isvand
0.850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0.250 kg Profrisk Optimal, Flydende (I67970)
0.175 kg Andalusia Spice Spice (M3601)
0.060 kg Nitritsalt (DK40018)

11.335 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven. Grisekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes. Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk, Andalusia Spice Spice, Profrisk Optimal og det resterende isvand.
Der lynes til en god emulsion er opnået.
Til sidst tilsættes de hakkede snitter og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning
Farsen stoppes i Lammetarme kal.18/20 (DK99034) eller anden ønsket tarm.

Tørring
Ved 45°C i ca. 20 min.

Rygning
Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning
Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.
Grisekød 44,1%, grisekødssnitter 26,5%, vand, surhedsregulerende midler (E 325, E 262), kartoffelstivelse, salt, dextrose, kartoffelflager, krydderier (peber, paprika, ingefær, muskatnød, kardemomme), stabilisator (E 451, E 407a), løg, gulerødder, sukker, gærekstrakt, peberfrugt, **SENNEP**, antioxidant (E 316), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs), krydderiekstrakt (paprika), merian, konserveringsmiddel (E 250).

PICNICGRILLER

Opskriftnr. 27-0489

Ingredienser
5.000 kg Grisekød (8-12% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
2.000 kg Isvand
0.850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0.250 kg Profrisk Optimal, Flydende (I67970)
0.125 kg Picnic Spice (M3680)
0.060 kg Nitritsalt (DK40018)

11.285 kg

Anbefalet fremstilling
Fremstilling
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
Grisekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og Picnic Spice, Profrisk Optimal og det resterende isvand.
Der lynes til en god emulsion er opnået.
Til sidst tilsættes de hakkede snitter og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning
Farsen stoppes i Lammetarme kal.18/20 (DK99034) eller anden ønsket tarm.

Tørring
Ved 45°C i ca. 20 min.

Rygning
Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning
Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.
Grisekød 44,3 %, grisekødssnitter 26,6 %, vand, surhedsregulerende midler (E 325, E 262), kartoffelstivelse, salt, dextrose, kartoffelflager, krydderier (peber, paprika, muskatnød, hvidløg, kardemomme, kommen), stabilisator (E 451, E 407a), løg, urter (merian, basilikum, timian), smagsforstærker (E 621), peberfrugt, antioxidant (E 316), vegetabilsk olie (solsikke), pastinak, bouillon (gris), røgaroma, konserveringsmiddel (E 250).

ANDALUSISKE GRILLSPYD

Opskriftnr. 73-1253

Ingredienser
2.500 kg Grisekød (8-14% fedt)
2.500 kg Oksekød (8-14% fedt)
2.500 kg Koldt vand
0.880 kg Luksusfrikadelle FB Den Knaldgode (I07310)
0.300 kg Bacon i skiver
0.250 kg Profrisk Optimal, Flydende (I67970)
0.150 kg Andalusia Spice (M3601)

9.080 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det hakkede grisekød og oksekød blandes godt med Luksusfrikadelle FB og Andalusia Spice.
Tilsæt vandet lidt efter lidt og ælt det hele godt sammen.
Farsen sættes på spyd og der rulles bacon omkring.

Tilberedning
Steges på panden eller på grillen til en kernetemperatur på 75°C.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Grisekød 28,3%, oksekød 28,3%, vand 28,3%, **HVEDEMEL**, bacon, surhedsregulerende midler (E 325, E 262), salt, løg, kartoffelstivelse, krydderier (peber, paprika, ingefær, muskat), **SKUMMETMÆLKSPULVER**, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs), gulerødder, sukker, gærekstrakt, peberfrugt, **SENNEP**, vegetabilsk olie (solsikke), krydderiekstrakt (paprika), merian.

GRÆSKE KARTOFLER MED ATHEN

Opskriftnr. 91-0288

Ingredienser
3.000 kg Kartoffelbåde m. skræl (frosne)
0.450 kg Dekora®Marilet Athen (I58810)

3.450 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Kartoffelbådene blandes med den afvejede mængde Dekora Marilet Athen og fordeles i en alubakke.

Tilberedning
Steges i ovn eller i grillen ved ca. 180°C i ca. 30-40 min.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Kartofler 87 %, vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (toast løg, dild, persille, hvidløg, merian), salt, krydderiekstrakter (løg, paprika), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs).

GYROS GRILLBEN

Opskriftnr. 52-0496

Ingredienser
4.000 kg Kamben
0.200 kg Dekora® Marilet Gyros Rød Brilliant (I56510)
0.200 kg Lagetilvækst
4.400 kg

Anbefalet fremstilling:
Sprøjtelage/kummelage
10,000 Kg Koldt vand
1,700 Kg Kogesalt (DK99015)

Fremstilling
Kambenene saltes i en saltlage 15°Be ca. 20-30 min.
Lad benene dryppe af for saltlage.
Benenen koges ved 80°C i ca. 15 min.
Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
De afdryppede forkogte kamben marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Gyros Rød Brilliant og anrettes i en alubakke.

Tilberedning
Varmes i en forvarmet ovn ved ca. 180°C eller på grillen i ca. 15-20 min.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Kamben 91%, marinade 4,5% (vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), salt, krydderier (paprika, koriander, chili, ingefær, peber, muskat, kommen, bukkehornsfrø, fennikel), urter (oregano, persille, porrer, løvstikke, basilikum, timian), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakt (paprika, enebær), løg, hvidløg), vand, salt.

GRÆSK MARINERET MØRBRADBØFFER

Opskriftnr. 71-0727

Ingredienser
4.000 kg Grisemørbrad, afpudset
0.400 kg Dekora®Marilet Athen (I58810)
4.400 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Grisemørbraden skæres til bøffer og marineres i den afvejede mængde Dekora Marilet Athen.

Tilberedning
Steges på pande eller på grillen i ca. 2-3 min. på hver side.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Nakkekotelet 91%, vegetabilsk olie (raps, delvis hærdet), krydderier (toast løg, dild, persille, hvidløg, merian), salt, krydderiekstrakter (løg, paprika), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs).

PICNIC NAKKEFILET

Opskriftnr. 71-0728

Ingredienser
5.000 kg Nakkefilet, rå
0.300 kg Picnic Spice (M3680)
0.200 kg Dekora®Marinat Kryddermarinade (I56600)

5.500 kg

Anbefalet fremstilling
Fremstilling
Nakkefileten skæres i passende størrelse og sværen ridses i harlekins tern.
Stegen marineres i Dekora Marinat Kryddermarinade og drysses med Picnic Spice.

Tilberedning
Steges i en forvarmet ovn ved 180°C til en kernetemperatur på 75°C. og sværen er sprød.
Er ligeledes velegnet til kuglegrill.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Nakkefilet 91%, vegetabilsk olie (raps), salt, krydderiekstrakter (peber, enebær, paprika), krydderier (peber, hvidløg, kommen, karry), krydderurter (merian, basilikum, timian), smagsforstærker (E 621), peberfrugt, pastinak, løg, vegetabilsk olie (solsikke), røgaroma, bouillon (gris).

TRØFFELMARINERET KYLLING

Opskriftnr. 83-1076

Ingredienser
1.400 kg Kylling, hel
0.200 kg Liquid Spice Trøffel (G13080)

1.600 kg

Anbefalet fremstilling
Fremstilling
Kyllingens skrog fjernes og kyllingen marineres på begge sider med den afvejede mængde Liquid Spice Trøffel. Herefter bindes kyllingen op med snøregarn (DK98005).

Tilberedning
Steges i en forvarmet ovn eller i en kuglegrill ved ca. 175°C til en kernetemperatur på 75°C.

Ingredienser:
Er beregnet på det rå produkt.
Kylling 87,5%, vegetabilsk olie ((rapsolie, delvis hærdet), oliven, solsikke), salt, champignonpulver, krydderier (peber, kommen), løg, trøffel, aroma (løg, hvidløg, persille), krydderurter (persille, basilikum, purløg, oregano, timian), tomatpulver, gulerod, krydderiekstrakt (paprika).

Flavoursome Solutions
since 1903