



Foodservice

Βιβλίο Συνταχών

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΖΩΜΟΙ ΣΕ ΠΑΣΤΑ

Ζωμός Βοδινού	σελ. 3
Ζωμός Κότας	σελ. 4
Ζωμός Λαχανικών	σελ. 5
Ζωμός Ψαριού	σελ. 6
Ζωμός Σαφράν	σελ. 7

Κονσομέ	σελ. 8
Aspic Ζελατίνη	σελ. 9

ΣΟΥΠΕΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Τοματόσουπα κρέμα	σελ. 10
Σούπα μανιταριών	σελ. 11
Σπαραγγόσουπα	σελ. 12
Κοτόσουπα κρέμα	σελ. 13
Σούπα Καρότο	σελ. 14
Κρεμμυδόσουπα	σελ. 15
Σούπα Λαχανικών	σελ. 16
Σελινόσουπα	σελ. 17
Σούπα μπιζέλι κρέμα	σελ. 18
Σούπα Ουρά Βοδινού (oxtail)	σελ. 19

ΣΑΛΤΣΕΣ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Σάλτσα Demi Glace	σελ. 20
Σάλτσα Madera	σελ. 21
Σάλτσα Πιπεράτη	σελ. 22
Σάλτσα Bearnaise	σελ. 23
Σάλτσα Hollandaise	σελ. 24
Σάλτσα Carbonara	σελ. 25
Σάλτσα 4 Τυριά	σελ. 26
Σάλτσα Napolitain	σελ. 27
Σάλτσα Κάρυ	σελ. 28
Σάλτσα Μανιτάρι κόκκινη	σελ. 29
Σάλτσα Μανιτάρι λευκή	σελ. 30
Σάλτσα Ψητού	σελ. 31
Σάλτσα Αυγολέμονο	σελ. 32
Μπεσαμέλ	σελ. 33

ΜΑΡΙΝΑΤΕΣ

Μαρινάτα για Κοτόπουλο	σελ. 34
Μαρινάτα για Χοιρινό	σελ. 35

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΑΤΑΤΑΣ

Πουρές Πατάτας	σελ. 36
Κροκέτες Πατάτας	σελ. 37

ΔΙΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τοματάκι Λιαστό	σελ. 38
Πολτός Ελιάς Καλαμών & Πράσινης Ελιάς	σελ. 39
Πολτός Βασιλικού-Pesto	σελ. 40
Πολτός Πιπεριάς	σελ. 41
Παρμεζάνα	σελ. 42
Aceto Balsamico	σελ. 43

ΖΕΛΕΔΕΣ

Ζελέ Φράουλα	σελ. 44
Ζελέ Μπανάνα	σελ. 45
Ζελέ Κεράσι	σελ. 46
Ζελέ Ανανάς	σελ. 47
Ζελέ Λεμόνι	σελ. 48
Ζελέ Πορτοκάλι	σελ. 49
Ζελέ Βατόμουρο	σελ. 50

ΜΟΥΣ

Μους Βανίλια	σελ. 51
Μους Σοκολάτα	σελ. 52
Μους Φράουλα	σελ. 53
Μους Πορτοκάλι	σελ. 54
Μους Ανανάς	σελ. 55
Μους Λεμόνι	σελ. 56
Μους Μπανάνα	σελ. 57
Μους Βατόμουρο	σελ. 58

ΚΡΕΜΕΣ

Κρέμα Καραμελέ	σελ. 59
Πανακότα	σελ. 60
Κρύα Κρέμα	σελ. 61
Ζαχαροπλαστικής	σελ. 62



Αγαπητοί φίλοι,

Η Τροφοτεχνική α.ε., στην προσπάθειά της να βοηθήσει τον επαγγελματία μάγειρα, σας παρουσιάζει διάφορες εφαρμογές των προϊόντων της. Τα προϊόντα μας αποτελούν βάσεις για πολλά παρασκευάσματα και συμβάλλουν με τον τρόπο τους σε πολλές δημιουργίες.

Εμείς σας προσφέρουμε την βάση και σας προτείνουμε κάποιες παρασκευές. Αφήστε την φαντασία σας να ταξιδέψει και δημιουργήστε τις δικές σας προτάσεις.

Ζωμός Βοδινού



Δοσολογία :

20 gr / σε 1 lit νερό,
1 Kg δίνει 50 lit έτοιμο ζωμό
ή 200 μερίδες των 250 gr

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- Με λαχανικά και μοσχάρι (σούπα)
 - Δεμένο με λεμόνι και θυμάρι σαν σάλτσα
- Με ζελατίνη σε σιφόν, με μυρωδικό, σαν αφρός

Προτείνουμε επίσης :

- Σε διάφορες σούπες
- Σαν βάση για διάφορες σάλτσες
- Για ριζότο και ζυμαρικά
- Σαν ενισχυτικό γεύσης σε όλες τις παρασκευές



Ζωμός Κότας



Δοσολογία :

20 gr / σε 1 lit νερό,
1 Kg δίνει 50 lit έτοιμο ζωμό
ή 200 μερίδες των 250 gr

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- Με λεμόνι και ζελατίνη,
για αφρό σε σιφόν
- Δεμένο σαν σάλτσα με αρωματικά
 - Σαν βάση για διάφορες σούπες
 - Ιδανικό για ριζότο και ζυμαρικά

Προτείνουμε επίσης :

- Σε όλες τις παρασκευές
κρέατος και λαχανικών



Ζωμός Λαχανικών



Δοσολογία :

20 gr / σε 1 lit νερό,
1 Kg δίνει 50 lit έτοιμο ζωμό
ή 200 μερίδες των 250 gr

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- Με βραστό κοτόπουλο και λαχανικά
- Με ραβιόλια και φέτα

Προτείνουμε επίσης :

- Για διάφορες σούπες
- Ιδανικό για σάλτσες
- Για ριζότο και ζυμαρικά
- Για παραδοσιακά φαγητά
(π.χ. λαδερά)



Ζωμός Ψαριού



Δοσολογία :

20 gr / σε 1 lit νερό,
1 Kg δίνει 50 lit έτοιμο ζωμό
ή 200 μερίδες των 250 gr

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- Με λεμόνι και θυμάρι σαν σάλτσα
 - Σαν βάση για ψαρόσουπα
 - Με γιαούρτι, λεμόνι και ζελατίνη για μασκάρισμα
 - Για ριζότο και ζυμαρικά

Προτείνουμε επίσης :

- Σαν βάση για όλες τις παρασκευές θαλασσινών





Ζωμός Σαφράν



Δοσολογία :

20 gr / σε 1 lit νερό,
1 Kg δίνει 50 lit έτοιμο ζωμό
ή 200 μερίδες των 250 gr

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- Δεμένο με ρου και ζωμό ψαριού σαν σάλτσα
- Δεμένο σαν σως με πορτοκάλι
- Για ριζότο میلانέζ

Προτείνουμε επίσης :

- Για να δώσουμε χρώμα σε διάφορες σούπες
- Για βραστά λαχανικά



Κονσομέ



Δοσολογία:

50g / σε 3 λίτρα νερό

1 Kg με 60 lit νερό,
δίνει 60 lit περίπου έτοιμη σάλτσα

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- σαν βασική σούπα
- με διάφορα λικέρ ή οινοπνευματώδη ποτά ή κρασιά (π.χ. πόρτο, σέρυ, τζίν κ.α.)
- με κομμάτια κρέατος
 - με κυνήγι (π.χ. ορτύκι, ζαρκάδι κ.α.)
- με λαχανικά (π.χ. μανιτάρια)
 - με ζυμαρικά

Προτείνουμε επίσης:

- σαν βάση για διάφορες σάλτσες (π.χ. Demi-glace)
- σαν υποκατάστατο του ζωμού βοδινού
- σαν βάση για Aspic
- σαν βάση σε κονσομέ λαχανικών (π.χ. τομάτας, μανιταριών κ.α.)



Aspic Ζελατίνη



Δοσολογία:

50 - 60 g / σε 1 lit νερό

1 Kg με 20 lit νερό,
δίνει 20 lit περίπου έτοιμη σάλτσα

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- για μασκάρισμα
- για αφρούς σε σιφόν
- για διάφορα aspic
- με διάφορα χρώματα ή αρώματα

Προτείνουμε επίσης:

- για δέσιμο σε κρύες σάλτσες
ή μους



Τοματόσουπα Χρέμα

Δοσολογία:

67 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 15 λίτ νερό,

δίνει 16 Kg περίπου

έτοιμη σούπα ή

64 μερίδες σούπα των 250 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με φέτα τριμμένη και θυμάρι
- με πέστο βασιλικού και κρουτόνς
 - με παρμεζάνα και μελιτζάνα
- αρωματισμένη με τζίν ή ούζο
 - με θαλασσινά και γλυκάνισο
- με ρύζι, πιπεριές φιλοκομμένες,
 - μαϊντανό και κρέμα γάλακτος
- με πατατόσουπα σε αναλογία 50:50
 - με ζυμαρικά και μοτσαρέλα

Προτείνουμε επίσης :

- σαν ενισχυτικό γεύσης
- σε παρασκευές με τομάτα
- σαν βοήθημα απόδοσης σε σάλτσες τομάτας για αντικατάσταση της τομάτας
- για πιο ελαφριές γεύσεις π.χ. κοκκινιστό





Σούπα Μανιταριών

Δοσολογία:

60 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 16,6 lit νερό,
δίνει 17,6 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 70,4 μερίδες σούπα
των 250 ml



Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με χτένια και φρέσκα μανιτάρια
- εμπλουτισμένη με είδη μανιταριών (π.χ. porcini, μορία κτλ)
- με λίγη κρέμα γάλακτος και μπαχαρικά
- με κοτόπουλο φιλοκομμένο
- με κρουτόν και ξινή κρέμα
- με άνηθο και κρέμα μαγειρικής
- με σκόρδο και παρμεζάνα

Προτείνουμε επίσης:

- σαν ενισχυτικό γεύσης
- σε παρασκευές με μανιτάρια
- σε σάλτσες με βάση τα μανιτάρια
 - σε διάφορες φάρσες
 - σαν πηκτικό μέσο
- σε διάφορες παρασκευές



Σπαραγγόσουπα



Δοσολογία:

67 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 15 λίτ νερό,
δίνει 16 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 64 μερίδες σούπα
των 250 g

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με κομμάτια σπαραγγιών και μυρωδικά
- με λίγη κρέμα γάλακτος και μανιτάρια
- σαν συμπλήρωμα σε χορτόσουπες

Προτείνουμε επίσης:

- σαν σάλτσα με λίγο λεμόνι και σπαράγγια για ψάρι
- σαν βάση για αφρό σπαραγγιών
- σαν βάση για μία βελουτέ





Κοτόσουπα Χρέμα

Δοσολογία:

67 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 15 λίτ νερό,
δίνει 16 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 64 μερίδες σούπα
των 250 g



Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με κομμάτια κοτόπουλο, λαχανικά και ρύζι
- με λίγο ντομάτα, φέτα και θυμάρι
 - με ζυμαρικά (π.χ. κοφτό μακαρονάκι)
 - με λίγο κάρυ και μήλο
- με φρέσκια ρόκα, κοτόπουλο, καρέ τομάτας και παρμεζάνα
- με τρίχρωμες πιπεριές, ψιλοκομμένο μαϊντανό και ξηρή μυζήθρα

Προτείνουμε επίσης:

- σαν βελουτέ με διάφορες γεύσεις (π.χ. λεμόνι, κάρυ κτλ)
- για δέσιμο σε σάλτσες για κοτόπουλο
- σαν δέσιμο για φάρσες
- σαν ενισχυτικό σε διάφορες παρασκευές με κοτόπουλο (π.χ. κοτόπουλο αλα κρεμ)





Σούπα Χαρότο

Δοσολογία:

70 g / σε 1 lit κρύο νερό

1 Kg με 14,3 lit νερό,
δίνει 15,3 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 61,2 μερίδες σούπα των 250 g

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- σαν κρύα σούπα με ντομάτα και στίκς καρότου και σέλινου
- με ξεροψημένο προσούτο και κρουτόνς
- με κοτόπουλο και σουσάμι
- αρωματισμένη με πορτοκάλι, σκόρδο και κύμινο
- με ξηρή μυζήθρα και άνηθο
- με σοταρισμένο μπέικον και κρεμμύδι

Προτείνουμε επίσης:

- σαν ενισχυτικό γεύσης σε παρασκευές με καρότο
- σαν συμπλήρωμα σε διάφορες σούπες



Χρεμμυδόσουπα

Δοσολογία:

60 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 16,6 Kg νερό,
δίνει 17,6 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 70,4 μερίδες σούπα
των 250 g

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με λίγο πέστο βασιλικού και σκορδόψωμο με παρμεζάνα
- με διάφορα κρέατα και λαχανικά
- με καρέ τομάτας, κομμάτια ψαριού και μυρωδικά
- με λίγο πολτό πιπεριάς και τσίλι
 - με κατσικίσιο τυρί ή τριμμένο καπνιστό τυρί
- με τσίπς από προσιούτο

Προτείνουμε επίσης:

- σαν συμπλήρωμα σε διάφορες σούπες
- σαν βάση σε διάφορες παρασκευές (π.χ. στιφάδο)
 - μαζί με διάφορους ζωμούς (π.χ. βοδινό)
- ιδανική για διάφορες παρασκευές (π.χ. ριζότο με λαχανικά)



Σούπα Λαχανικών

Δοσολογία:

60 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 16,6 λίτ νερό,
δίνει 17,6 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 70,4 μερίδες σούπα
των 250 g

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με συνδυασμό πατατόσουπας 50:50
 - με τηγανιτό κοτόπουλο και λίγο κάρυ
 - με πινελιές κρέμας τυριού
 - με αρωματικά βότανα
- κρέμα πράσο με καπνιστό σολομό
 - με λάδι τρούφας και ξινή κρέμα
 - με κρουτόνς, τομάτα και φλοίδες παρμεζάνας



Σελινόσουπα



Δοσολογία:

67 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 15 λίτ νερό,
δίνει 16 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 64 μερίδες σούπα
των 250 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με τριμμένο ροκφόρ
- με λαχανικά και ζωμό ψαριού
 - με αρωματικά χόρτα (π.χ. άνηθο, σέλινο κτλ)
 - με τσιπς σελινόριζας και παρμεζάνας
- με κομμάτια βραστού κρέατος
 - με lime και κρέμα γάλακτος
- με πράσο και καπνιστό χοιρινό

Προτείνουμε επίσης:

- σαν ενισχυτικό γεύσης σε πουρέ σελινόριζας
- με ζωμό ψαριού για σάλτσα σε ψάρι
 - σε σιφόν για αφρό σέλινου



Σούπα Μπιζέλι Χρέμα



Δοσολογία:

70 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 14,3 λίτ νερό,
δίνει 15,3 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 61,2 μερίδες σούπα
των 250 g

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με κρουτόνς ψωμιού και ξηρή μυζήθρα
- με ζεστό κατσικίσιο τυρί και μυρωδικά
- με τραγανή πανσέτα και αμύγδαλο
- με προσιούτο και άνηθο
- με κοτόπουλο και τσιπς κρεμμυδιού
- με καρέ τομάτας, άνηθο και σκόρδο





Σούπα Θυρά Βοδινού (oxtail)

Δοσολογία:

70 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 14,3 λίτ νερό,
δίνει 15,3 Kg περίπου έτοιμη σούπα
ή 61,2 μερίδες σούπα
των 250 g

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με λαχανικά και κομμάτια βοδινού
- με καρέ ντομάτας και τριμμένη φέτα
 - με μυρωδικά (π.χ. θυμάρι)
σερβιρισμένη με σκορδόψωμο
- με σκόρδο και τριμμένη παρμεζάνα
 - με σέλερι και λεμόνι
- με σοταρισμένα μανιτάρια και
διάφορα μυρωδικά
- με λίγες σταγόνες σάλτσας τσίλι

Προτείνουμε επίσης:

- σαν βάση για διάφορες κρεατόσους
- σαν ενισχυτικό γεύσης
σε διάφορες σούπες και σάλτσες
- σαν αντικατάσταση ζωμού



Σάλτσα Demi Glace

Δοσολογία:

100 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 10 λίτ νερό,
δίνει 11 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 73 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

ΓΙΑ ΜΟΣΧΑΡΙ

- με μίχ μανιταριών και λίγο σέρυ
 - με διάφορα μυρωδικά, κόκκινο κρασί και λίγο σκόρδο
- με καραμελωμένα κρεμμυδάκια και σταφίδες
- με άρωμα βοτάνων (π.χ. θυμάρι) ή κέδρο με κόκκινη μπύρα

ΓΙΑ ΧΟΙΡΙΝΟ

- με μουστάρδα Dijon και εστραγκόν
- με καρέ ντομάτας, κόκκινο γλυκό κρασί και κομμάτια κεφαλογραβιέρας
 - με μέλι και κάρυ ή τσίλι
 - με χυμό εσπεριδοειδών και λίγο λικέρ πορτοκάλι
- με χυμό μήλο, κομμάτια μήλου και λίγο κανέλα

ΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- με φιλέτο ελιάς, μυρωδικά και φρέσκια ντομάτα
- με μουστάρδα, λίγο κρέμα γάλακτος και φρέσκο δυόσμο
- με καπονάτα λαχανικών και δενδρολίβανο
- με μέλι, σταφύλι και θυμάρι
- με πολτό πιπεριάς και τριμμένη φέτα

ΓΙΑ ΑΡΝΑΚΙ

- με σάλτσα ντομάτα, ντοματίνια και καρέ μελιτζάνας
- με δενδρολίβανο και λίγο σκόρδο
- με κόκκινο κρασί και λεβάντα

ΓΙΑ ΚΥΝΗΓΙ

- με ξηρά φρούτα π.χ. δαμάσκηνα, βερίκοκα κ.α
- με μαυροδάφνη και κάστανα
- με μέλι, κανέλα και γλυκάνισο
- με κουμ – κουάτ



Σάντσα Madera



Δοσολογία:

120 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 8,3 lit νερό,
δίνει 9,3 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 62 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με ζωμό κρέατος και διάφορα μυρωδικά
- με κρασί μαδέρα, porto, μαυροδάφνη, νάμα κ.α.
- με ξηρά φρούτα π.χ. σύκα
 - με άγρια μανιτάρια
- με πέστο βασιλικού και λεμόνι
 - με ξύδι, κρασί, πιπέρι και μαϊντανό ψιλοκομμένο



Σάντσα Πιπεράτη



Δοσολογία:

140 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 7,1 lit νερό,
δίνει 8,1 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 54 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- με σταφίδα και αμύγδαλα
- με κόκκους πιπεριού και λευκή σοκολάτα
- με προσθήκη μυρωδικών π.χ. εστραγκόν
- με πολτό κόκκινης πιπεριάς και λίγο κρέμα γάλακτος
- αρωματισμένη με κονιάκ
 - με κόκκινο κρασί και τρίχρωμες πιπεριές





Σάλτσα Bearnaise



Δοσολογία:

120 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 8,3 λίτ νερό,
δίνει 9,3 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 62 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- με καρέ φρέσκιας τομάτας
- με πολτό κόκκινης πιπεριάς
 - με φιλοκομμένο σκόρδο και λευκό balsamico
- με κομματάκια θαλασσινών
 - με φιλέτο ελιάς
 - με τσιπς μπέικον και μαντζουράνα
 - με μους από ζωμό



Σάλτσα Hollandaise



Δοσολογία:

120 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 8,3 λίτ νερό,
δίνει 9,3 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 62 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- με διάφορα μυρωδικά
π.χ. εστραγκόν, θυμάρι κ.α.
- με μουστάρδα
- με ζωμό κρέατος ή ζωμό ψαριού
- με σαμπάνια
- με χυμό εσπεριδοειδών
- με λιαστή τομάτα
- με πέστο βασιλικού και λεμόνι
- με πολτό ελιάς
- με κόκκους σπασμένου πιπεριού
- με κρεμμώδη τυριά
π.χ. κρέμα τυριού, μασκαπόνε



Σάντσα Carbonara



Δοσολογία:

150 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6,5 λίτ νερό,
δίνει 7,5 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 50 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- με ψιλοκομμένο μαϊντανό
- εμπλουτισμένη με προσιούτο
 - με μανιτάρια
- με κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα





Σάλτσα 4 Τυριά



Δοσολογία:

140 g / σε 1 λίτρο κρύο νερό

1 Kg με 7,1 λίτ νερό,
δίνει 8,1 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 54 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- εμπλουτισμένη με διάφορα τυριά
 - με παρμεζάνα και βασιλικό
 - με φέτα και θυμάρι
 - με διάφορα μανιτάρια
 - με ξεροψημένο μπέικον και φρέσκο κρεμμυδάκι
- με κρέμα γάλακτος λεμόνι και άνηθο
 - με κύβους τρίχρωμης πιπεριάς
 - με κομμάτια φρέσκιας ντομάτας και μαϊντανό
 - με λιαστή τομάτα και ελιά





Σάλτσα Napolitain



Δοσολογία:

150 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6,5 λίτ νερό,
δίνει 7,5 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 50 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- με φέτα και ελιές
- με πιπεριές και κοτόπουλο
- με μελιτζάνες και καπνιστό τυρί
- με pesto βασιλικού και μπέικον
- με γαρίδες και ζωμό ψαριού

Προτείνουμε επίσης :

- σαν βάση σε όλες τις παρασκευές
- αραιωμένη σαν σούπα



Σάντσα Κάρυ



Δοσολογία:

120 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 8,3 lit νερό,
δίνει 9,3 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 62 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με κομματάκια μήλου
- με μέλι και κανέλα
- με ζωμό ψαριού και μύδια
- με φιλέτο αμύγδαλου
- με σάλτσα τομάτας και τσίλι
- με αποξηραμένα φρούτα
- με ζυμαρικά π.χ. κους – κους
- με πολύχρωμες πιπεριές





Σάλτσα Μανιτάρι Χόκκινη



Δοσολογία:

120 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 8,3 lit νερό,
δίνει 9,3 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 62 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα μανιτάρια
- με μπέικον ή προσούτο
- με διάφορα φρέσκα μυρωδικά
π.χ. άνηθο, μαϊντανό, κρεμμυδάκι
- με καρέ τομάτας
- με κομμάτια τυριού π.χ. γραβιέρα
- με διάφορα πιπέρια – πικάντικη
 - με σκόρδο και μίχ
από διάφορα βότανα
 - με κρέμα γάλακτος
 - με πέστο βασιλικού
 - με λίγη σάλτσα barbeque



Σάλτσα Μανιτάρι Λευκή



Δοσολογία:

120 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 8,3 lit νερό,
δίνει 9,3 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 62 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα μανιτάρια
- με μπέικον ή προσούτο
- με διάφορα φρέσκα μυρωδικά
π.χ. άνηθο, μαϊντανό, κρεμμυδάκι
- με καρέ τομάτας
- με κομμάτια τυριού π.χ. γραβιέρα
- με διάφορα πιπέρια – πικάντικη
 - με σκόρδο και μίχ από διάφορα βότανα
 - με κρέμα γάλακτος
 - με πέστο βασιλικού
 - με λίγη σάλτσα barbeque





Σάλτσα Γητού



Δοσολογία:

100 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 10 lit νερό,
δίνει 11 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 73 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- για όλα τα κρέατα σχάρας
- με μούς τυριού, σαν ντιπ
- με διάφορες σάλτσες
(π.χ. Demi-glace)
- με κρέμα γάλακτος



Σάντσα Αυγολέμονο



Δοσολογία:

120 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 8,3 lit νερό,
δίνει 9,3 Kg περίπου έτοιμη σάλτσα
ή 62 μερίδες σάλτσα των 150 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- με κολοκυθάκια γεμιστά
- με μοσχάκι και αντίδια
- με αρνάκι και μαρούλια (φρικασέ)
- με χοιρινό και πράσο
- με λαχανικά στον ατμό
- με ζωμό ψαριού για θαλασσινά
 - με μυρωδικά π.χ. άνηθο
 - με λίγο σαφράν
- με κάπαρη, ελιά και αμύγδαλο
- με γιαούρτι ή κρεμμώδη τυρί



Μπεσαμένη



Δοσολογία:

120 g / σε 1 lit γάλα και 100 g Βούτυρο

1 Kg με 8,3 lit νερό και 0,83 Kg
Βούτυρο, δίνει 10,2 Kg περίπου έτοιμο
προϊόν ή 102 μερίδες των 100 g

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- για όλες τις παραδοσιακές παρασκευές
(π.χ. παστίσιο, μουσακάς,
παπουτσάκια κ.α.)
- για παρασκευές γκραντινέ
(π.χ. λαχανικά)
- με διάφορους πολτούς
(π.χ. pesto βασιλικού)
- αραιωμένη σαν βάση για διάφορες
σάλτσες (π.χ. τυριού)
- σε διάφορες φάρσες (π.χ. για πίτες)





Μαρινάτα για Ζοτόπουλο

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με κρέμα γάλακτος σαν σάλτσα
- για να αρωματίσουμε βούτυρο για κρέατα σχάρας
- με μαγιονέζα για διάφορα burgers
 - με ελαιόλαδο σαν επάλειψη στα κρέατα
 - σαν ενισχυτικό γεύσης σε διάφορα πιάτα



Μαρινάτα για Χοιρινό



Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με κρέμα γάλακτος σαν σάλτσα
- για να αρωματίσουμε βούτυρο
 - για κρέατα σχάρας
- με μαγιονέζα για διάφορα burgers
 - με ελαιόλαδο
σαν επάλειψη στα κρέατα
 - σαν ενισχυτικό γεύσης
σε διάφορα πιάτα



*le bon goût
a votre service*



Πουρές Πατάτας



Δοσολογία :

1 Kg / με 6 μέρη υγρά (νερό ή γάλα),
δίνει 7 Kg περίπου έτοιμο προϊόν
ή 46 μερίδες των 150 g

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- με κρέμα γάλακτος και παρμεζάνα
 - με πέστο βασιλικού
 - με λιαστή τομάτα και φέτα
- με μουστάρδα, μπέικον και θυμάρι
 - με διάφορα μυρωδικά (π.χ. άνιθο, μαιντανό, κρεμμυδάκι φρέσκο κ.α.)
 - με λαχανικά (π.χ. καρότο, σπανάκι κ.α.)
- με τρούφα και λάδι τρούφας
- με μους από τόνο και άνιθο



Χροκέτες Πατάτας



Δοσολογία:

1 Kg / σε 2,5 λίτ νερό,
δίνει 3,5 Kg περίπου έτοιμο προϊόν

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα τυριά
- με λιαστή τομάτα και φέτα
- με διάφορα μυρωδικά (π.χ. βασιλικό, ρίγανη κ.α.)
- με θαλασσινά (π.χ. χταπόδι)
 - με διάφορα λαχανικά (π.χ. μανιτάρια)
- με παρμεζάνα και ελιά
- με ψιλοκομμένο καλαμάρι, λεμόνι και άνιθο
- με κοτόπουλο, κασέρι και διάφορα βότανα
- με μπέικον, κρεμμύδι και ρόκα
- παναρισμένες με ξηρούς καρπούς όπως αμύγδαλο



Τοματάκι Λιαστό



Προτάσεις σερβιρίσματος:

- πέστο λιαστής τομάτας
 - vinaigrette
- με πέστο λιαστής τομάτας
- μαγιονέζα με πέστο λιαστής τομάτας
 - γιαούρτι αρωματισμένο με λιαστή τομάτα
- γκαλαντίνα από κοτόπουλο με λιαστή τομάτα
- μπαλατίνες ψαριού με λιαστή τομάτα
 - σπαγγέτι με λιαστή τομάτα,
- πέστο βασιλικού και κατσικίσιο τυρί
 - ριζότο με λιαστή τομάτα και θαλασσινά
- ριζότο λιαστής τομάτας και χταπόδι
 - διάφορα κρέατα με λιαστή τομάτα όπως αρνάκι, κοτόπουλο και μοσχάρι
 - προσθήκη σε όσπρια όπως φασόλια, φακές, ρεβίθια δίνοντας ιδιαίτερη γεύση

Προτείνουμε επίσης:

- σε διάφορα dressing
- σαλάτα ζυμαρικών με λιαστή τομάτα
- σαλάτα ρυζιού με τόνο και λιαστή τομάτα
- δροσερά φύλλα από σαλάτες με λιαστή τομάτα και φύλλα παρμεζάνας
- dip από κατίκι με πέστο λιαστής τομάτας και δυόσμο
- dip φέτας με λιαστή τομάτα και δεντρολίβανο



Ποιτὸς Ἐλιάς Χαλαμῶν καὶ Πράσινης Ἐλιάς



Προτάσεις σερβίριματος:

- vinaigrette με πολτό ελιάς
- спаγγέτι με πολτό ελιάς καὶ φέτα
- αραιωμένο με ελαιόλαδο καὶ διάφορα μυρωδικά
 - με pesto βασιλικού

Προτείνουμε επίσης:

- σε φάρσες (γεμίσεις)
 - σε κρύες σάλτσες
- σε σάλτσες ζυμαρικών
 - σε ντιπ καὶ αλοιφές
 - σε αρτοποιήματα
- σε γκραντιναρίσματα
ὅπως καρέ ἀπὸ ἀρνάκι
με κρούστα μαύρης ἢ πράσινης ελιάς



Χοντός Βασιλικού - Pesto



Προτάσεις σερβιρίσματος:

- λαδολέμονο ή νίναϊγρεττ με πέστο
 - μους τυριών με πέστο βασιλικού
 - σε σάλτσα τομάτας
 - σε ελαφριά μπεσαμέλ
 - για γκραντινάρισμα
- με πολύ κόκκινης πιπεριάς

Προτείνουμε επίσης:

- σπαγγέτι με πέστο βασιλικού, λιαστή τομάτα και φέτα
 - ριζότο με χταπόδι αρωματισμένο με πέστο
- πουρές πατάτας με γεύση βασιλικού
 - φαρφάλες με θαλασσινά και πέστο βασιλικού
- πένες με τόνο και πέστο βασιλικού
 - μαγιονέζα και ντιπ
 - με πέστο βασιλικού
- σφυρίδα κρύα με πέστο βασιλικού
 - ελαιόλαδο ωμό αρωματισμένο με πέστο βασιλικού για προσθήκη σε διάφορες παρασκευές





Ποιός Πιπεριάς



Προτάσεις σερβιρίσματος :

- λαδολέμονο με λίγη μαγιονέζα και πολύ πιπεριάς
 - με σάλτσα τομάτας
- με πέστο βασιλικού και ελιά
 - σε διάφορες παρασκευές κρέατος (π.χ. κοκκινιστό)

Προτείνουμε επίσης:

- vinaigrette με πολύ κόκκινης πιπεριάς
- κοκτέιλ με πολύ πιπεριάς, μαγιονέζα, κονιάκ, αλάτι, πιπέρι
 - γιαούρτι ή κρέμα γάλακτος με πολύ πιπεριάς
- σπαγγέτι με πολύ πιπεριάς και κατσικίσιο τυρί
- ζυμαρικά με γέμιση από πολύ πιπεριάς και διάφορα τυριά
 - ριζότο με πολύ πιπεριάς, ντομάτας κονφί και θαλασσινά
- πουρές πατάτας αρωματισμένος με πολύ πιπεριάς



Παρμεζάνα



Προτάσεις σερβιρίσματος:
με κρέμα γάλακτος και βασιλικό
με σταφύλι και προσούτο
σε διάφορες τυρόπιτες
σαν φοντύ
για τυρόψωμα
μιλφέϊγ μελιτζάνας και ντομάτα

- Προτείνουμε επίσης :**
- για σουφλέ
 - για να δένουμε σάλτσες
με βάση την κρέμα γάλακτος
 - πράσινη σαλάτα
με μανιτάρια και παρμεζάνα
 - χτυπημένη με κρέμα σαν κρύα σως
 - για όλα τα ζυμαρικά, πίτσες κ.α.
 - λιωμένη για παρασκευές κρέατος
και λαχανικών
 - μαζί με φρυγανιά
για κρούστα παρμεζάνας



Aceto Balsamico



Προτάσεις σερβιρίσματος:

- για διάφορες vinaigrette
- για μαρινάρισμα φρούτων (π.χ. φράουλες)
- σαν σιρόπι για ντεκόρ
- για δυνατό άρωμα σε διάφορα πιάτα (π.χ. σοφρίτο)
- ιδανικό για όλες τις σαλάτες





Zené Φράουλα

Δοσολογία:

165 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6 λίτ υγρά,
δίνει 7 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 58 μερίδες των 120 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα κομμάτια φράουλας
σαν επικάλυψη
 - σε διάφορα επιδόρπια
αντικαθιστώντας το νερό
 - με χυμό φράουλας
(ενισχύουμε την γεύση)
 - δεμένο περισσότερο
σαν βάση σε διάφορα γλυκά
- με κρέμα γάλακτος σε σιφόν
για μους φρούτων





Zené Μπανάνα

Δοσολογία:

165 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6 λίτ υγρά,
δίνει 7 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 58 μερίδες των 120 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα κομμάτια μπανάνας
σαν επικάλυψη
 - σε διάφορα επιδόρπια
αντικαθιστώντας το νερό
 - με χυμό μπανάνας
(ενισχύουμε την γεύση)
 - δεμένο περισσότερο
σαν βάση σε διάφορα γλυκά
- με κρέμα γάλακτος σε σιφόν
για μους φρούτων





Zené Χεράσι

Δοσολογία:

165 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6 λίτ υγρά,
δίνει 7 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 58 μερίδες των 120 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα κομμάτια κερασιού
 - σαν επικάλυψη σε διάφορα επιδόρπια
- αντικαθιστώντας το νερό με χυμό κεράσι (ενισχύουμε την γεύση)
- δεμένο περισσότερο σαν βάση σε διάφορα γλυκά
- με κρέμα γάλακτος σε σιφόν για μους φρούτων





Ξενέ Ανανάς

Δοσολογία:

165 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6 λίτ υγρά,
δίνει 7 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 58 μερίδες των 120 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα κομμάτια ανανά
σαν επικάλυψη
 - σε διάφορα επιδόρπια
αντικαθιστώντας το νερό
 - με χυμό ανανά
(ενισχύουμε την γεύση)
 - δεμένο περισσότερο
σαν βάση σε διάφορα γλυκά
- με κρέμα γάλακτος σε σιφόν
για μους φρούτων





Ξελέ Λεμόνι

Δοσολογία:

165 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6 λίτ υγρά,
δίνει 7 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 58 μερίδες των 120 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα κομμάτια λεμόνι
 - σαν επικάλυψη
- σε διάφορα επιδόρπια
- αντικαθιστώντας το νερό με χυμό λεμόνι (ενισχύουμε την γεύση)
 - δεμένο περισσότερο
- σαν βάση σε διάφορα γλυκά
- με κρέμα γάλακτος σε σιφόν για μους φρούτων



Zené Πορτοκάλι

Δοσολογία:

165 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6 λίτ υγρά,
δίνει 7 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 58 μερίδες των 120 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα κομμάτια πορτοκάλι
 - σαν επικάλυψη σε διάφορα επιδόρπια
- αντικαθιστώντας το νερό με χυμό πορτοκάλι (ενισχύουμε την γεύση)
 - δεμένο περισσότερο σαν βάση σε διάφορα γλυκά
- με κρέμα γάλακτος σε σιφόν για μους φρούτων





Ζελέ Βατόμουρο

Δοσολογία:

165 g / σε 1 λίτρο νερό

1 Kg με 6 λίτ υγρά,
δίνει 7 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 58 μερίδες των 120 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- με διάφορα κομμάτια Βατόμουρου
σαν επικάλυψη
 - σε διάφορα επιδόρπια
αντικαθιστώντας το νερό
 - με χυμό Βατόμουρο
(ενισχύουμε την γεύση)
 - δεμένο περισσότερο
σαν βάση σε διάφορα γλυκά
- με κρέμα γάλακτος σε σιφόν
για μους φρούτων





Mous Βανίλια

Δοσολογία:

400 g / σε 1 λίτρο νερό ή γάλα

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά,
δίνει 3,5 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 35 μερίδες των 100 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- παγωμένο σαν παγωτό
- χτυπημένο με γάλα ή κρέμα γάλακτος για πλούσια γεύση
- για παρασκευές με φρούτα
- αραιωμένο σαν σάλτσα βανίλιας
- σαν βάση για όλα τα επιδόρπια





Μους Σοκολάτα

Δοσολογία:

400 g / σε 1 λίτρο νερό ή γάλα

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά,
δίνει 3,5 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 35 μερίδες των 100 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- παγωμένο σαν παγωτό
- χτυπημένο με γάλα ή κρέμα γάλακτος για πλούσια γεύση
- με κομμάτια σοκολάτας σαν βάση για διάφορα γλυκά (π.χ. σοκολατίνα)
- σαν γαρνίρισμα για διάφορες παρασκευές (π.χ. προφοτερόλ)



Mous Φράουλα



Δοσολογία:

400 g / σε 1 λίτρο νερό ή γάλα

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά,
δίνει 3,5 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 35 μερίδες των 100 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- παγωμένο σαν παγωτό
- χτυπημένο με γάλα ή κρέμα γάλακτος για πλούσια γεύση
- με κομμάτια φράουλας
- με κρέμα τυριού και σιρόπι φράουλας
- για γέμισμα σε διάφορα κεράσματα



Mous Πορτοκάλι



Δοσολογία:

400 g / σε 1 λίτρο νερό ή γάλα

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά,
δίνει 3,5 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 35 μερίδες των 100 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- παγωμένο σαν παγωτό
- χτυπημένο με γάλα ή κρέμα γάλακτος για πλούσια γεύση
- με χυμό πορτοκαλιού και ξύσμα
- με κομμάτια σοκολάτας
- με λικέρ πορτοκάλι (π.χ. grand marnie)



Μους Ανανάς



Δοσολογία:

400 g / σε 1 λίτρο νερό ή γάλα

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά,
δίνει 3,5 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 35 μερίδες των 100 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- παγωμένο σαν παγωτό
 - χτυπημένο με γάλα
- ή κρέμα γάλακτος για πλούσια γεύση
- σερβιρισμένο μέσα σε ανανά
 - με κομμάτια από εξωτικά φρούτα
 - με μπισκότα αρωματισμένα
σε αμαρέτο



Μους Λεμόνι



Δοσολογία:

400 g / σε 1 λίτρο νερό ή γάλα

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά,
δίνει 3,5 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 35 μερίδες των 100 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- παγωμένο σαν παγωτό
- χτυπημένο με γάλα ή κρέμα γάλακτος για πλούσια γεύση
- χτυπημένο με ξύσμα και χυμό λεμονιού
- χτυπημένο με γιαούρτι
- σερβιρισμένο με γλυκό του κουταλιού λεμόνι



Mous Μπανάνα



Δοσολογία:

400 g / σε 1 λίτρο νερό ή γάλα

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά,
δίνει 3,5 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 35 μερίδες των 100 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- παγωμένο σαν παγωτό
- χτυπημένο με γάλα
ή κρέμα γάλακτος για πλούσια γεύση
- με ολόκληρη μπανάνα
και ζεστή σοκολάτα
- με κομμάτια κροκάν
- χτυπημένο με πουρέ μπανάνας





Μους Βατόμουρο

Δοσολογία :

400 g / σε 1 λίτρο νερό ή γάλα

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά,
δίνει 3,5 λίτ περίπου έτοιμο προϊόν
ή 35 μερίδες των 100 ml

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- παγωμένο σαν παγωτό
- χτυπημένο με γάλα ή κρέμα γάλακτος για πλούσια γεύση
- με κομμάτια από φρούτα του δάσους
- σε στρώσεις με διάφορα άλλα μους
 - χτυπημένο με λίγο σιρόπι σοκολάτας



Κρέμα Χαραμενέ



Δοσολογία:

140 g / με 1 lit γάλα,

1 Kg με 7,1 lit υγρά
δίνει 8 lit περίπου έτοιμο προϊόν
ή 80 μερίδες των 100 g

Προτάσεις σερβιρίσματος :

- αρωματισμένη με διάφορα αρώματα (π.χ. Βανίλια)
- με κομμάτια σοκολάτας
- φτιαγμένη με γάλα καρύδας
- σαν βάση για κρέμ μπρουλέ
 - με γιαούρτι για πιο ανάλαφρη γεύση



Πάνα Χότα



Δοσολογία:

240 g / με 750 ml κρέμα γάλακτος
και 400 ml γάλα,
1 Kg με 4,83 lit υγρά δίνει 5,9 lit
περίπου έτοιμο προϊόν
ή 49 μερίδες των 120 g

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- σαν βάση για καζάν ντιπί
 - αρωματισμένη με
διάφορα αρώματα (π.χ. πορτοκάλι)
- σερβιρισμένη με ζεστή σοκολάτα
 - με κομμάτια αμυγδάλου
και amaretto
- με διάφορες σάλτσες φρούτων
(π.χ. Βατόμουρο)



Χρυσά Χρέμα Ζαχαροπλαστικής

Δοσολογία:

400 g / με 1 λίτ νερό,

1 Kg με 2,5 λίτ υγρά δίνει 3,5 Kg
περίπου έτοιμο προϊόν

Προτάσεις σερβιρίσματος:

- σαν γέμιση
(π.χ. τρίγωνα πανοράματος)
- με κομμάτια φρούτων
- για διάφορα επιδόρπια
- με σιρόπι σοκολάτας
- για κρέμα σοκολάτας
- για διάφορα κεράσματα
- αραιωμένα σαν σάλτσα
με διάφορα αρώματα
- σαν βοήθημα απόδοσης
σε διάφορα μους
- σαν επάλειψη σε διάφορα
επιδόρπια

