

# ROZPAL SVŮJ GRIL

**Orkla**  
Foods Česko  
a Slovensko  
FoodService

## INSPIRACE KE GRILOVÁNÍ



VYZKOUŠEJTE  
VYLADĚNÉ RECEPTY  
PAVLA ŠVESTKY



GRILOVANÝ CANDÁT,  
OMÁČKA Z LIŠEK A KUSKUS  
S GRILOVANOU ZELENINOU



KUŘECÍ KŘÍDLA V BARBECUE  
OMÁČCE, SALÁT COLESLAW

# KUŘECÍ KŘÍDLA V BARBECUE OMÁČCE, SALÁT COLESLAW



90 min



10 porcí



## INGREDIENCE

Kuřecí křídla	2,5 kg
BBQ omáčka <i>CHEF CLUB</i>	300 g
Restovaná cibule <i>VITANA</i>	180 g
Sezam bílý <i>VITANA</i>	15 g
Bílé hlávkové zelí	1,5 kg
Mrkev	150 g
Řapíkatý celer	100 g
Červená cibule	100 g
Balsamický ocet <i>CHEF CLUB</i>	80 ml
Cukr krupice	60 g
Sůl	15 g
Hrubozrnná francouzská hořčice	40 g
Majonéza <i>CHEF CLUB</i>	250 g
Čerstvé bylinky	

## POSTUP

Kuřecí křídla marinujeme v 1/3 barbecue omáčky. Necháme odležet 2 hodiny.

Mezitím si připravíme salát Coleslaw. Zelí, mrkev, celer a cibuli nakrájíme na tenké nudličky. Osolíme, přidáme vinný ocet a olej. Směs vymačkáme, abychom se zbavili vody a necháme odležet.

Do salátu přidáme hrubozrnnou hořčici, cukr a majonézu. Hotový salát dáme vychladit do lednice.

Namarinovaná křídélka očistíme od marinády, osušíme, osolíme dle libosti a potřeme olejem. Připravená křídla grilujeme ze všech stran 15-20 minut.

Grilovaná křídla znovu marinujeme ve zbylých 2/3 barbecue omáčky.

Připravená křídla zasypeme sezamem a smaženou cibulkou. Servírujeme se salátem Coleslaw a zdobíme čerstvými bylinkami.



### BBQ Studená omáčka

Originální americká receptura ke grilovaným masům a burgerům.



### Onions Restovaná cibule

Křupavé, dozlatova usmažené cibulové proužky. Využijete je do burgerů či hotdogů, ale i v české a asijské kuchyni.

# VYZKOUŠEJTE NAŠE STUDENÉ OMÁČKY

☆☆☆☆☆  
CHEF CLUB

Studené omáčky Chef Club dodají pokrmům bohatou komplexní chuť ať už preferujete klasické americké BBQ, pikantní tóny nebo třeba kouřové aroma. Díky těmto omáčkám vykouzlíte širokou škálu chutí a stylů, které obohatí Vaši nabídku. Ideální k marinování, ale i pro výrobu ochucených majonéz a dipů.

**Vyzkoušejte!**



# GRILOVANÝ CANDÁT, OMÁČKA Z LIŠEK, KUSKUS S GRILOVANOU ZELENINOU

🕒 60 min

🍴 10 porcí



## INGREDIENCE

Filet z candáta	1,5 kg
Citronový pepř CHEF CLUB	500 g
Kuskus VITANA NATUR	250 g
Sezonní zelenina	80 ml
Olivový olej	1 l
Houbová omáčka z lišek CHEF CLUB	

## POSTUP

Filet z candáta očistíme od šupin a kostí a poté ochutíme citronovým pepřem.

Kuskus řádně promícháme s olejem a zalijeme 1l vařící vody. Pod pokličkou necháme odstát zhruba 15 minut, dokud nám nenabobtná.

Sezonní zeleninu nakrájíme na větší kostky, které opečeme na pánvi nebo grilu. Dochutíme solí a pepřem. Poté zamícháme s uvařeným kuskusem.

Omáčku z lišek uvaříme dle návodu na obalu.

Filet z candáta zprudka opečeme kůží dolů.

Opečenou rybu servírujeme s kuskusem s grilovanou zeleninou a omáčkou z lišek. Zdobíme čerstvými bylinkami.



### Houbová omáčka z lišek a žampionů

Omáčka s výraznou chutí lišek. Vhodná k přípravě minulek, ale i klasických českých pokrmů nebo ragů.



### Citronový pepř

Svěží kombinace pepře a citronu skvěle ochutí ryby, bílá masa nebo pikantní omáčky.

# KACHNÍ PRSO, RAGÚ Z LUŠTĚNIN, ŠÍPKOVÁ OMÁČKA, NAKLÁDANÝ KVĚTÁK



60 min



10 porcí

## INGREDIENCE

Kachní prsa	2 kg
Červená čočka VITANA NATUR	300 g
Čočka beluga VITANA NATUR	300 g
Mrkev	200 g
Čerstvá paprika	200 g
Celer	200 g
Máslo	100 g
Šípková omáčka CHEF CLUB	750 ml
Květák	500 g
Kurkuma VITANA	25 g
Voda	200 ml
Balsamický ocet CHEF CLUB	150 ml
Cukr krupice	100 g
Čerstvé bylinky	

499

## POSTUP

Kachní prsa osolíme a opeříme a grilujeme kůží dolů zhruba 10 minut dle preferovaného stupně propečení. Poté maso otočíme a grilujeme další dvě minuty z druhé strany (čas se může lišit dle teploty grilu). Po dopečení maso necháme odpočívat.

Oba druhy čočky uvaříme dle návodu.

Mrkev, celer a papriku nakrájíme na malé kostičky a na pánvi opečeme do měkka. Zeleninu poté zamícháme s uvařenou čočkou. Dosolíme dle chuti. Tuto přílohu je možno servírovat jak za tepla, tak i za studena.

Květák rozdělíme na růžičky. Z vody, vinného octu, cukru a kurkumy vytvoříme nálev, do kterého poté vložíme květákové růžičky, přivedeme k varu a ihned odstavíme.

Šípkovou omáčku připravíme dle návodu na obalu.

Kachní prso rozřízneme podélně a servírujeme s čočkovým ragú, marinovaným květákem a šípkovou omáčkou. Zdobíme čerstvými bylinkami.



### Šípková omáčka delicates

Tradiční staročeská omáčka s autentickou chutí. Silný masový základ doplněný kořenovou zeleninou a lahodnou šípkovou pastou. Ideální ke zvěřině a tmavým masům.



### Čočka černá Beluga

Čočka černá si i po uvaření zachovává svůj tvar a konzistenci, proto se skvěle hodí do salátů, polévek nebo jako zdravá příloha.



# STEAK Z BROKOLICE V BBQ OMÁČCE, PEČENÁ POLENTA, PAPRIKA NA KYSELO, OMÁČKA S ČERVENÝM PEPŘEM



45 min



10 porcí



## INGREDIENCE

Brokolice	5 ks
BBQ omáčka CHEF CLUB	100 ml
Polenta	700 g
Paprika barevná	800 g
Balsamický ocet CHEF CLUB	100 ml
Steaková omáčka s červeným pepřem CHEF CLUB	1 l

## POSTUP

Brokolici rozkrojíme na plátky podobné steaku. Krátce povaříme, zchladíme a poté marinujeme v barbecue omáčce.

Polentu uvaříme dle návodu a necháme zatuhnout.

Celé papriky ogrilujeme na grilu do tmavé barvy, poté je horké vložíme do uzavřené nádoby, kde je necháme zapařit. Tmavý povrch paprik oloupeme a papriky nakrájíme na větší kostky. Zalijeme vinným octem, dosolíme dle chuti a necháme odležet.

Pepřovou omáčku připravíme dle návodu na obalu.

Vychladlou polentu nakrájíme na kostky a spolu s brokolicí grilujeme do zlatavé barvy.

Servírujeme s paprikami na kyselo a pepřovou omáčkou.



### Steaková omáčka s červeným pepřem

Luxusní smetanová omáčka s červeným pepřem. Výborně rozpustná.



### Balsamický ocet bílý

Jemný balsamický ocet s charakteristickou ovocnou kyselostí.

# NÁRODÁKY NA KUČHAŘSKÉ OLYMPIÁDĚ PŘEDVEDLY SKVĚLÉ VÝKONY

Každé čtyři roky již sto dvacet let se potkávají desítky kuchařů a cukrářů na kuchařské olympiádě. Letos se soutěž konala ve Stuttgartu.

Kuchařská olympiáda se konala ve Stuttgartu, která se konala od 2. do 7. února a přišlo podívat 88 tisíc lidí. Ostatně veřejnost měla za poplatek možnost ochutnávat i výtvořky ze dvou hlavních soutěžních disciplín, kterou byla „Restaurace národů“ a „Šéfkuchařův stůl“ (Chef's table). V dějišti olympiády dočasně vzniklo 17 profi kuchyní a soutěžící týmy v nich uvařily celkem přes 7 tisíc menu.

Národní tým kuchařů a cukrářů AKC ČR, jehož je Chef Club hrdým hlavním partnerem, připravoval první soutěžní den sto deset porcí tříchodového menu. Soutěžní zadání bylo hodně obecné. Předkrm musí obsahovat ryby a mořské plody. Hlavní chod by měl být postavený na masu. Při přípravě dezertu je důležité kombinovat cukrářské techniky a textury.

## DO BOJE NA LETOŠNÍ KUČHAŘSKÉ OLYMPIÁDĚ ŠEL TÝM VE SLOŽENÍ:



**Tomáš Popp** a **Petr Starý**  
– manažeři týmu  
**Patrik Bečvář** – kapitán  
**Martin Staněk** – kuchař  
**Ondřej Koráb** – kuchař  
**Lukáš Čížek** – kuchař  
**Anna Marvanová** – cukrářka

**Vlad Ryasnyy** – cukrář  
**Vojtěch Petržela** – helper  
**Iva Roháčová** – cukrářka,  
specialistka na skulpturu

*„Víme, co funguje a jak mají být jednotlivé pokrmy poskládané, kolik mají obsahovat komponentů apod. Menu bylo inspirované našimi oblíbenými chutěmi. Na předkrmu jsme kombinovali candáta a krevety. Do hlavního chodu jsme zapracovali křen a hovězí uzený jazyk. Dezert byl krásně ovocný a lehký. Jeho základem byl kokos, tropické chutě a vanilka“,* shrnul Tomáš Popp, manažer týmu.



Během vaření týmy sledují komisaři přímo v kuchyni. Posuzují technickou stránku – hygienu, správné techniky, soudržnost týmu, rozložení práce v týmu apod. Během výdeje, funguje stejně jako v restauraci, jde několik porcí degustační komisi.

CZECH  
NATIONAL  
CULINARY  
TEAM

*„Naší ambicí bylo získat za Restauraci národů zlatou medaili. Bohužel jsme zůstali pár bodů od zlata a získali tak „jen“ stříbrnou placku. Tým šlapal skvěle, ale pár chyb jsme udělali. Přesto je to skvělý úspěch. Byl jsem po prvním soutěžním dni na tým hrdý“,* popsal svoje pocity Patrik Bečvář, kapitán týmu.

Druhý soutěžní den měl tým za úkol připravit sedmichodové menu pro dvanáct osob. Součástí menu byla i skulptura – umělecká socha z jedlých materiálů.



Jde o historický úspěch Národního týmu. Dvě stříbra z žádné kuchařské olympiády nepřivezl.

☆☆☆☆☆  
CHEF CLUB

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

[www.narodnitymkucharu.cz](http://www.narodnitymkucharu.cz)

Sledujte Národní tým i na sociálních sítích: @narodnitymkucharu #narodnitymkucharu

# GRILOVANÝ VEPŘOVÝ BOK V TERIYAKI OMÁČCE NA OPEČENÉM CHLEBU, GRILOVANÝ PAK CHOI



40 min



10 porcí



## INGREDIENCE

Vepřový bok	800 g
Teriyaki omáčka <i>CHEF CLUB</i>	200 ml
Zakysaná smetana	300 g
Pak Choi salát	5 ks
Plátky chleba	10 ks
Koriandr	30 g
Mrkev	80 g
Bílá ředkev	80 g

## POSTUP

Vepřový bok nakrájíme na 1 cm široké plátky, které marinujeme ve 150 ml omáčky Teriyaki.

Chléb nakrájíme na 3 cm hrubé plátky, které opékáme do křupava.

Zakysanou smetanu smícháme se zbylou omáčkou Teriyaki (50 ml), abychom vytvořili dip, který rozetřeme na opečený chléb. Solíme dle chuti.

Omytý Pak Choi salát rozpůlíme, krátce povaříme (cca 3 minuty) a poté zchladíme a dáme bokem.

Mrkev a bílou ředkev nakrájíme na tenké nudličky a dochutíme solí.

Marinovaný vepřový bok zprudka opečeme na grilu z každé strany zhruba 3 minuty spolu se salátem Pak Choi.

Opečený chléb potřeme dipem, na který poté skládáme plátky grilovaného vepřového boku a opečeného Pak Choi salátu. Nahoru přidáme nudličky mrkve a ředkve a dozdobíme koriandrem.



### Teriyaki - Tekutá omáčka & marináda

Omáčka ideální k přípravě asijských pokrmů a ke zvýraznění chuti grilovaných, pečených nebo smažených jídel, zejména v asijské kuchyni.

### Alu folie Profi

Extra pevná hliníková fólie. 150 metrů o šířce 44 mm.





# VEPŘOVÁ KRKOVICE V TEXAS GRIL KOŘENÍ ŠTÁVA K MASU, PEČENÁ BRAMBORA S CRÉME FRESH



180 min



10 porcí

## INGREDIENCE

Vepřová krkovice	2,5 kg
Větší brambora	10 ks
Zakysaná smetana	200 g
Štáva k masu CHEF CLUB	1 l
Červená cibule	100 g
Balsamický ocet CHEF CLUB	50 ml
Slunečnicový olej	70 ml
Čerstvé bylinky	
Texas Gril koření CHEF CLUB	

40g

## POSTUP

Vepřovou krkoviči nakrájíme na 200 g - 250 g steaky. Ochutíme Texas kořením a potřeme olejem. Necháme alespoň 2 hodiny odpočívat v lednici.

Brambory předvaříme v osolené vodě a necháme vychladnout.

Zakysanou smetanu dochutíme solí a pepřem. Cibuli nakrájíme na tenké plátky, vložíme do vinného octa, zahřejeme a necháme vychladnout.

Omáčku k masu uvaříme dle návodu na obalu.

Maso vytáhneme z lednice a alespoň 30 minut necháme před grilováním v pokojové teplotě. Poté maso grilujeme 6 minut z každé strany.

Bramboru prokrojíme a prohřejeme na grilu. Poté plníme zakysanou smetanou a naloženou cibulí. Zdobíme čerstvými bylinkami.

Maso před servírováním rozkrojíme na tři díly a servírujeme řezem nahoru společně s plněnou bramborou a šťávou k masu.



### Texas gril - koření směs


Pikantní kořenící směs chili, papriky a exotických pepřů, vhodná na hovězí masa nebo Tex-Mex kuchyni.



### Štáva k masu - Tradiční štáva v pastě

Tradiční štáva v pastě. Silná tmavá štáva pro všestranné použití v kuchyni.

**Onions**  
400 g



**Grilovací koření**  
500 g

**Chilli kousky**  
330 g

**Gyros**  
570 g

**Kuře 7 bylin**  
700 g

**Steak 7 pepřů**  
650 g

**Tzatziki**  
650 g

**Gril**  
580 g



**BEZ SOLI**

**Balsamická redukce**  
500 ml

**Balsamický ocet bílý**  
500 ml

**Balsamický ocet černý**  
500 ml

**Sójová omáčka fermentovaná**  
1000 ml

**Teriyaki – omáčka a marináda**  
1000 ml

**Worcesterová omáčka**  
1 l



**Sugo pomodoro**  
800 g



**Sušená rajčata v oleji**  
980 g



**NOVINKA Smoky Grill koření**  
650 g

**Citrónový pepř**  
780 g

**Farmářský steak**  
500 g

**Grilovaná zelenina**  
550 g

**Losos**  
650 g

**Mexiko**  
600 g

**Steak (bez soli)**  
450 g

**Steak Argentina**  
650 g

**Steak Corsica**  
600 g

**Steak Rozmarýn**  
770 g

**Steak Texas grill**  
600 g

**Pepeř čtyřbarevný celý**  
480 g



**Sušené houby**  
500 g



**Štáva k masu**  
1000 g

**NOVINKA Štáva k masu**  
1000 g

**Demi Glace**  
1000 g

**Houbová omáčka z lišek a žampionů**  
900 g

**Quattro Formaggi**  
1100 g

**Steaková omáčka s červeným pepřem**  
1000 g

**Šípková omáčka delicates**  
1200 g

**Švestková omáčka**  
1300 g



**Tuňák olej kousky**  
1 kg/16 ks KT



**NOVINKA Pulled Pork omáčka**  
2000 ml

**BBQ omáčka**  
2000 ml

**BBQ Med a Chipotle omáčka**  
2000 ml

**BBQ Sweet And Mild omáčka**  
2000 ml

**Louisiana omáčka na křídla**  
2000 ml

**Sweet Chilli omáčka**  
2000 ml

**Texas Ribs tekutá marináda**  
2200 g



**Pšeničná tortila 25 cm**  
1240 g





**Crème Excellent**  
1000 ml  
12 ks



**Chef Club Majonéza Excellent 75%**  
5 kg



**Chef Club Tatarská omáčka Excellent**  
5 kg

ALU folie Profi



Fresh folie Profi



Pečicí papír



**Felix Kečup jemný sentomat** 6 × 2,5 kg



**Felix Estragonová hořčice sentomat** 4 × 2,5 kg



**Felix Sentomat Kečup dávkovač** 1140 g



**Felix Sentomat Hořčice dávkovač** 1140 g



**Felix Kečup jednoporcový** 100 × 20 g



**Felix Hořčice jednoporcová** 100 × 18 g



**Felix Kečup jemný**  
5 kg



**Peperonata**  
2,55 kg



**Červené fazole v jemném nálevu**  
2,5 kg



**Sladký kečup**  
3,8 kg  
3 ks FO



**Jemný kečup**  
5 kg/1 ks



**Jemný kečup**  
10 kg/1 ks



**Cibulka**  
3,5 kg  
3 ks FO



**Feferony beraní rohy**  
3,2 kg  
1 ks FO



**Feferony kulaté**  
3,2 kg  
3 ks FO



**Chilli papričky**  
815 g  
12 ks KT



**Tiva**  
3,5 kg  
3 ks FO



**Zeleninové lečo**  
3,4 kg  
3 ks FO



**Okurky 7-9 cm**  
3,5 kg  
3 ks FO



**Okurky 9-12 cm**  
3,5 kg  
3 ks FO



**Okurky 9-12 cm**  
4,2 kg  
1 ks FO



**Paprika červ. řez.**  
3,5 kg  
3 ks FO



**Čalamáda**  
3,5 kg  
3 ks FO



**Paprikový salát**  
3,5 kg  
3 ks FO

**ZNJ Bretaňská**  
3 × 2,5 kg



**ZNJ Čínská**  
4 × 2,5 kg



**ZNJ Fazolové lusky celé**  
4 × 2,5 kg



**ZNJ Fazolové lusky řezy**  
4 × 2,5 kg



**ZNJ V.I.P. směs**  
4 × 2,5 kg



**ZNJ Kukuřice**  
4 × 2,5 kg



**ZNJ Paprika tří barev**  
4 × 2,5 kg



**ZNJ Jahody**  
4 × 2,5 kg



**ZNJ Mango**  
4 × 2,5 kg



**Hranolky se slupkou**  
4 × 2,5 kg / 14 × 14 mm



**Hranolky steak**  
4 × 2,5 kg



**Mražené palačinky**  
60 g



**Lívance**  
3,6 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! ZÍSKEJ  
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](http://www.orklafs.cz)

