



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



ẨM THỰC SÁNG TẠO KHÔNG GIỚI HẠN



XU
HƯƠNG

ĂN UỐNG
LÀNH MẠNH

“ Một bản hoà ca của hương vị
dành cho những tâm hồn
đam mê ẩm thực. ”

TỬ HẢI VAI
HUYNH ĐỆ



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



TỬ HẢI VAI HUYNH ĐỆ

(Bốn loại nhúng nước chanh sả)

Nguyên liệu

Nước dùng

- Nước dừa	1000ml
- Muối	2g
- Súp Nền Thịt Gà Knorr	15g
- Bột Chanh Knorr	12g
- Ớt sừng	60g
- Ngò rí	50g
- Hành tím	50g
- Cần tây	200g
- Gừng	30g

Mắm nêm

- Thơm trái gọt vỏ (bỏ lõi)	1 trái
- Đường	80g
- Sả cây	80g
- Mắm nêm cá cơm (còn con cá cơm)	1 chai
- Bột Chanh Knorr	12g
- Tỏi	5g

Món dùng kèm

- Lõi rùa bò	80g
- Tôm (loại 35 con/kg)	70g
- Mực nang	70g
- Bao tử bò (Tổ ong)	80g
- Rau thơm các loại	5g
- Chuối chát	3g
- Khế chua	3g
- Bánh hủ	70g
- Củ sắn	100g
- Cần tàu	15g
- Hành tây	90g

Chế biến

Bước 1

NƯỚC DÙNG

Nấu sôi nước dừa rồi nêm gia vị. Đập dập 1 trái ớt sừng, thêm ngò rí, hành tím, cần tây (bỏ lá lấy phần thân đập dập), gừng cắt lát vào.

Bước 2

MẮM NÊM

Xay không quá nhuyễn phần thơm, cho đường vào nấu lửa nhỏ khoảng 5 phút cho đến khi hỗn hợp hơi sệt lại và có màu vàng trong. Cho mắm nêm, gia vị vào trộn đều.

Bước 3

RA MÓN

Xếp các nguyên liệu ra đĩa cùng với rau thơm các loại. Trang trí thêm ớt cắt chỉ. Dùng kèm mắm nêm hoặc nước mắm chua ngọt.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

KHÁM PHÁ
TRẢI NGHIỆM MỚI

“ Kết hợp sáng tạo là cách
để trải nghiệm ẩm thực
được đông đầy. ”



DÊ CÀ KÊ



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



ĐÊ CÀ KÊ

(Cà Ri)



Nguyên liệu

ỨỚP THỊT ĐÊ

- Thịt dê	500g
- Rượu Mai Quế Lộ	50g
- Súp Nền Thịt Bò Knorr	30g
- Chao đỏ	70g
- Hành tím băm	30g
- Tỏi băm	20g
- Bột cà ri	10g
- Ớt bột	10g
- Lá cà ri khô	5g
- Cà ri dầu dạng hũ	1 hũ
- Muối	3g
- Tiêu	3g
- Dầu mè trắng	10g
- Sả cây	250

NẤU CÀ RI

- Gừng	60g
- Quế khâu	8g
- Sữa tươi nguyên kem	100g
- Bột Thịt Gà Knorr	15g
- Đường	20g
- Sa kê	150g
- Nước cốt dừa	120g
- Bánh mì	1 ổ

Chế biến

Bước 1

ỨỚP THỊT ĐÊ

Thịt dê làm sạch với rượu để nguyên miếng, ướp gia vị trong 1 giờ sau đó đem luộc 40 phút với sả cây đập dập và **Súp Nền Thịt Bò Knorr**. Thịt chín vớt ra ngâm nước lạnh.

Bước 2

NẤU CÀ RI

Xào thơm phần sả cây, hành, tỏi, gừng băm nhuyễn, quế khâu sau đó tắt lửa cho bột cà ri và ớt bột còn lại vào xào với thịt. Tiếp tục cho sữa tươi và 500ml nước luộc thịt đun lửa nhỏ. Nêm gia vị rồi cho sa kê đã chiên và nước cốt dừa.

Bước 3

RA MÓN

Cho thịt dê và sa kê ra đĩa, ăn cùng bánh mì.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯƠNG

FUSION

“ Kết hợp sáng tạo là cách để trải nghiệm
ẩm thực được đong đầy. ”



CÁ LÓC SỐT XOÀI HÒA LỘC



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

CÁ LÓC SỐT XOÀI HÒA LỘC



Nguyên liệu

Cá lóc

- Cá lóc bông fillet 150g
- **Bột Nêm Hải Sản Knorr** 15g
- Bột tỏi 7g
- Bột ớt 5g

Hỗn hợp bột nhúng

- Dầu ăn 500ml
- **Bột Bắp Knorr** 200g
- **Bột Nêm Hải Sản Knorr** 5g
- Bột gạo 100g
- Trứng vịt 1 quả
- Bột trứng gà custart 10g

Sốt xoài

- Dầu mè trắng 10g
- Hành tây 50g
- Cà chua bi 35g
- Xoài cắt Hòa lộc 300g
- Nước 100g
- **Bột Chanh Knorr** 10g
- **Bột Nêm Hải Sản Knorr** 7g
- Đường 5g
- Nước mắm cô đặc với đường 50g
- tỉ lệ 1 - 2 nấu tan trên lửa nhỏ
- **Bột Bắp Knorr** 20g
- Hạt điều rang tổi 70g

Chế biến

Bước 1

CÁ LÓC CHIÊN

- Cá lóc cắt miếng dày ướp gia vị khoảng 30 phút.
- Cho hỗn hợp bột, trứng và một ít đá viên vào dùng tay trộn đều.
- Cá lóc cho thêm lòng đỏ trứng vịt còn lại vào đảo đều, nhúng ngập từng miếng cá vào hỗn hợp bột nhấc lên ngay cho vào chiên ngập dầu.

Bước 2

XỐT XOÀI

Xào hành tây, cà chua bi, rồi cho nửa lượng xoài đem xay nhuyễn thêm vào nước và gia vị sau đó thêm nửa lượng xoài cắt hạt lựu vào, làm sánh sốt với **Bột Bắp Knorr** pha nước.

Bước 3

RA MÓN

Chan sốt lên mặt cá, dùng kèm ít hạt điều rang tổi.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

ĂN UỐNG
LÀNH MẠNH

“ Những trải nghiệm ẩm thực mới lạ
thường đến từ sự kết hợp
không-ai-ngờ. ”

GỎI CHÔM CHÔM CHIÊN GIÒN



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

GỎI CHÔM CHÔM CHIÊN GIÒN



Nguyên liệu

- Bột Nêm Hải Sản Knorr 5g
- Tôm sú (40 con/kg) 100g
- Mực ống (4 con/kg) 50g
- Đu đủ sống 100g
- Xoài sống 50g
- Cà rốt 20g
- Hành tây tím 20g
- Húng lủi 10g
- Tía tô 10g
- Ớt sừng 5g
- Chôm chôm không hạt 60g
- Bột chiên giòn 60g

Nước sốt

- Bột chanh Knorr 20g
- Trà Lipton Nhãn Vàng 1 gói
- Ớt sừng xay 40g
- Ớt hiểm xay 10g
- Tỏi xay 20g
- Sả bào lát mỏng 30g
- Balacan 10g
- Nước mắm 150ml
(pha tỉ lệ 1 mắm:2 đường)

Chế biến

Bước 1

- Tôm mực rửa sạch tẩm ướp **Bột Nêm Hải Sản Knorr** cho thấm rồi đem nướng.
- Chôm chôm nhúng bột khô rồi qua bột chiên giòn, chiên dầu nóng.
- Đu đủ, xoài, cà rốt, củ hành tây bào sợi ngâm nước đá.
- Tất cả các loại rau rửa sạch để ráo.

Bước 2

LÀM NƯỚC SỐT

Trà **Lipton Nhãn Vàng** ngâm với 30ml nước sôi, thêm **Bột Chanh Knorr** sau đó trộn tất cả các nguyên liệu với nhau.

Bước 3

RA MÓN

Cho tất cả các nguyên liệu vào thau trộn đều rồi rưới sốt từ từ cho gỏi thấm, cho gỏi ra đĩa xếp hải sản nướng và chôm chôm chiên giòn lên trên.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯƠNG

ĂN UỐNG
LÀNH MẠNH

“ Mỗi nguyên liệu
là một điểm nhấn rất riêng, nhưng khi kết hợp lại
tạo nên hương vị hài hoà đến lạ. ”

chef Trí

NGÓ XUÂN NHỒI CÁ THÁT LÁT SỐT DẦU HÀO



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

NGÓ XUÂN NHỒI CÁ THẬT LÁT XỐT DẦU HÀO



Nguyên liệu

Nhân ngó xuân

- Bột Nêm Hải Sản Knorr 2g
- Ngó xuân - Cây to 1,000g
- Cá thật lát 50g
- Giò sống 50g
- Tôm sú 20 con/kg 200g
- Hành lá 10g
- Nước mắm 5g
- Tiêu trắng xay 1g

Làm nước xốt

- Bột Bắp Knorr 5g
- Xốt Hương Dầu Hào Knorr 10g
- Súp Nền Thịt Heo Knorr 5g
- Đường cát 5g
- Dầu ăn 10g
- Tỏi 5g
- Hạt sen 30g

Chế biến

Bước 1

NHÂN NGÓ XUÂN

- Ngó xuân bào sạch vỏ, khoét ruột.
- Cá thật lát và tôm ướp hành lá, tiêu, **Bột Nêm Hải Sản Knorr**. Dùng chày giã cho dai, lấy nước mắm thoa đều chày giã đến khi không dính là được. Cuối cùng cho giò sống vào trộn đều, có thịt vào sẽ thơm và bớt tanh. Sau đó nhồi chả vào ngó xuân mang đi hấp chín.
- Hạt sen chiên giòn.

Bước 2

LÀM NƯỚC XỐT

Phi tỏi thơm thêm nước và nêm **Xốt Hương Dầu Hào Knorr**, **Súp Nền Thịt Heo Knorr**, đường cho vừa ăn, thêm **Bột Bắp Knorr** cho nước sánh sệt.

Bước 3

RA MÓN

Ngó xuân cho ra đĩa, xốt nóng chan lên điểm nhẹ hạt sen chiên giòn.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯƠNG

HƯƠNG VỊ ĐẶC TRƯNG
VÙNG MIỀN

“Nét chấm phá cho bữa ăn
thêm phần đậm đà.”



Chay Thiệp

MẮM NƯỚNG
CƠM GIÒN



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



MẮM NƯỚNG CƠM GIÒN



Nguyên liệu

- Cơm trắng 300g

Làm mắm nướng

- Súp Nền Thịt Heo Knorr 10g
- Bột Nêm Hải Sản Knorr 5g
- Dầu ăn 200g
- Tôm sú 20 con/kg 300g
- Mỡ gáy heo 100g
- Thịt heo xay 100g
- Tiêu xanh 20g
- Tỏi 25g
- Hành tím 15g
- Đường cát 20g
- Nước mắm 40g
- Ngòong tỏi 30g
- Khổ qua đèo 30g
- Hoa Edible 2g

Rau ăn kèm

- Hoa sen trắng 1 cái
- Lá mơ xanh 20g
- Húng lủi 30g

Chế biến

Bước 1

Cơm nấu chín cho vào chảo không dính chiên vàng.

Bước 2

LÀM MẮM NƯỚNG

Dùng mỡ heo phi hành tỏi thơm, cho thịt xay và tôm vào sau đó cho nước mắm, đường, tiêu, **Bột Nêm Hải Sản Knorr**, **Súp Nền Thịt Heo Knorr**. Thêm tiêu xanh và khổ qua đèo vào kho đến khi nước vừa sánh thì cho ngòong tỏi vào.

Bước 3

RA MÓN

Bày cơm cháy, và rau ăn kèm cùng mắm nướng.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯƠNG

HƯƠNG VỊ ĐẶC TRƯNG
VÙNG MIỀN

Chay Thiệp



“ Hương vị quyến rũ đến mức
làm mềm lòng cả những thực khách
khó tính nhất. ”

SƯỜN LỢN CHÁY



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



SƯỜN LỢN CHÁY

Nguyên liệu

ỨỚP SƯỜN

- Bột Bắp Knorr 5g
- Xốt Hương Dầu Hào Knorr 30ml
- Sườn lợn (Chọn sườn non, 1,200g
thịt dày đều 5cm)
- Baking soda 1g
- Tỏi băm nhỏ 20g
- Dầu ăn 50ml

Nước kho sườn cháy

- Súp Nền Thịt Heo Knorr 5g
- Tỏi 20g
- Hành tím 20g
- Nước mắm 100g
- Đường cát 50g
- Dầu ăn 30ml
- Tiêu xanh 20g
- Thịt heo xay 30g
- Tỏi phi 5g

Món dùng kèm

- Cải xoăn Kale 100g
- Hoa sen hồng 1g
- Hoa sen trắng 1g
- Ngó sen 30g
- Cà rốt 10g
- Dấm trắng 2g
- Củ sen 300g
- Gạo nếp 50g
- Dứa cốt 20g
- Muối tinh 1g



Chế biến

Bước 1

ỨỚP SƯỜN

Sườn rửa sạch nêm gia vị bóp cho thấm đều, ướp qua đêm.

Bước 2

LÀM NƯỚC KHO SƯỜN CHÁY

Phi hành tỏi vừa thơm, cho thịt xay vào đảo thêm nước mắm, Súp Nền Thịt Heo Knorr, đường, tiêu nêm sanh sánh vừa ăn như thịt kho tiêu.

- Tỏi phi vàng cho vào xốt.

- Sườn cho nước vừa ngập, luộc chín thịt rồi cho vào thịt kho đảo đều, dùng lửa to cho cháy cạnh.

- Củ sen nhồi với nếp, hấp chín. Ngó sen, cà rốt làm dưa góp.

Bước 3

RA MÓN

Dọn sườn ra đĩa. Món dùng nóng kèm với dưa góp.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯƠNG

KHÁM PHÁ
TRẢI NGHIỆM MỚI

“ Vị mặn của đại dương
hoà cùng vị cay nồng của ớt sim
khiến con tim thực khách xao xuyến. ”



chay Triếp

CÁ SỤN SỊN LẮC ỚT SIM XANH



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

CÁ SỤN SỊN LẮC ỚT SIM XANH



Nguyên liệu

- CÁ SỤN SỊN 350g

Xốt trộn

- **Bột Chanh Knorr** 3g
- **Bột Nêm Hải Sản Knorr** 5g
- Mè trắng 5g
- Ớt sim xanh 10g
- Ớt sim đỏ 10g
- Nước mắm 20ml
- Đường cát 30g

Món dùng kèm

- Hoa sen hồng 1 cái
- Khoai môn tím 100g
- Khoai lang tím 100g
- Hoa rau ngò rí 10g

Chế biến

Bước 1

Cá sụn sịn chiên giòn.

Bước 2

LÀM SỐT

- Rang mè thơm cho nước mắm vào cùng một ít nước, cho đường, **Bột Chanh Knorr**, **Bột Nêm Hải Sản Knorr** vừa tan gia vị thì cho ớt vào, đảo đều rồi trộn với cá chiên.

- Khoai môn tím, khoai lang tím chiên giòn.

Bước 3

RA MÓN

Xếp cá ra khay cho khoai lang, khoai môn, hoa sen rải đều, thêm sốt lên trên.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Sản phẩm sốt SAUCES



KNORR
XỐT NÊM ĐẶC THỊT GÀ
Concentrated Chicken Liquid Seasoning

- 6 x 1 kg
- Món chiên, xào, súp, nướng
- Tẩm ướp



KNORR
XỐT HƯƠNG DẦU HÀO
Oyster Flavored Sauce

- 12 x 1 kg
- Món xào



KNORR
BỘT XỐT NẤU DEMI GLACE
Demi Glace Brown Sauce Mix

- 6 x 1 kg
- Xốt cho các món bò



KNORR
XỐT CÀ CHUA
Tomato ketchup

- 3 x 5,2 kg
- Xốt chấm

Sản phẩm nấu nước dùng BOUILLIONS



KNORR
SÚP NỀN THỊT HEO
Pork Borth Base

- 6 x 1,5 kg
- Lẩu
- Hủ tiếu



KNORR
SÚP NỀN THỊT BÒ
Beef Borth Base

- 6 x 1,5 kg
- Lẩu Bò, Dê
- Phở Bò



KNORR
SÚP NỀN THỊT GÀ
Chicken Borth Base

- 6 x 1,5 kg
- Lẩu
- Phở Gà



KNORR
SÚP NỀN TOM YAM
Tom Yam Base

- 6 x 1,5 kg
- Lẩu Thái
- Các món Thái

Nêm nêm đa dụng SEASONINGS



KNORR
BỘT THỊT GÀ
Chicken Powder

- 6 x 1 kg
- Tẩm ướp
- Nêm nêm đa ứng dụng



KNORR
BỘT CHANH
Lime Flavored Seasoning Powder

- 12 x 400 g
- Xốt trộn gói, nước chấm, lẩu chua
- Nước giải khát



KNORR
BỘT NÊM HẢI SẢN
Seafood Seasoning Powder

- 6 x 1,5 kg
- Nêm nêm cho món hải sản



KNORR
HẠT NÊM TỪ THỊT
Meaty Granule

- 5 x 1,8 kg
- 4 x 3 kg
- 3 x 5 kg
- Tẩm ướp
- Nêm nêm

Mayonnaise MAYONNAISE



BEST FOODS
XỐT MAYONNAISE REAL
Real Mayonnaise

- 4 x 3 L
- Xốt trộn salad
- Xốt chấm
- Phết bánh mì



LADY CHOICE
XỐT MAYO BURGER
Mayo Burger

- 4 x 3 L
- Xốt chấm
- Phết bánh mì Burger



BEST FOODS
XỐT MAYONNAISE CHO BÁNH MÌ
Baguette Mayonnaise

- 12 x 1 L
- Xốt chấm
- Phết bánh mì

Sản phẩm khác OTHERS



KNORR
BỘT BẮP
Cornstarch

- 10 x 1 kg
- Nấu súp
- Tẩm bột chiên
- Làm xốt
- Nêm nêm



Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.



Cty TNHH Quốc Tế Unilever Việt Nam

TP. HỒ CHÍ MINH

156 Nguyễn Lương Bằng, Quận 7, TP. HCM

Điện thoại: **(+84 28) 5413 5686**

Fax: **(+84 28) 5413 5686**

TP. HÀ NỘI

Tầng 15, Tòa nhà IPH Office Tower,

241 Xuân Thủy, Cầu Giấy, Hà Nội

Điện thoại: **(+84 24) 3226 3395**

Fax: **(+84 24) 3226 3378**

Tư vấn khách hàng

Hotline: **(+84 28) 5411 6600**

Email: hotrodaubep.ufs@unilever.com



eVoucher

200,000 VND

Khi Đặt Hàng Online Từ 990K Trên Lazada
Áp Dụng Đến 31/12/2021



Bấm Link Để Nhận

<https://bit.ly/3xjAnP0>