



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



ẨM THỰC SÁNG TẠO KHÔNG GIỚI HẠN



XU
HƯỚNG

ĂN UỐNG
LÀNH MẠNH

“ Mặn mà hương biển,
nồng nàn vị thiên nhiên, một sự hoà quyện tinh hoa
cho bữa ăn của bạn. ”

SALAD XỐT GẮC VÀ VỆM XANH BƠ TỎI



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



SALAD XỐT GẮC VÀ VỆM XANH BƠ TỎI



Nguyên liệu

Xốt gấc

- Bột Chanh Knorr 5g
- Muối 150g
- Nước lọc 20ml
- Thịt gấc 1g

Vệem xanh bơ tỏi

- Vệem xanh 100g
- Xốt bơ tỏi 20g
- Bột Nêm Hải Sản Knorr 5g

Món dùng kèm

- Lolo xanh 50g
- Lolo tím 50g
- Xà lách rocket 30g
- Cà chua baby 20g
- Cải mầm tím 20g
- Hạt óc chó 15g

Chế biến

Bước 1

Làm xốt gấc: Thịt gấc trộn đều với rượu trắng sau đó mang đi hấp.

Cho hỗn hợp: **Bột Chanh Knorr**, đường, nước lọc, muối, thịt gấc với nhau và nêm nếm cho vừa ăn.

Bước 2

Làm xốt bơ tỏi cho thêm **Bột Nêm Hải Sản Knorr** sau đó cho lên Vệem xanh đem dứt lò cho thơm.

Bước 3

Trình bày xà lách ra đĩa với hạt óc chó sau đó trộn đều xốt gấc.

Có thể dùng kèm với bánh mì bơ tỏi.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

ĂN UỐNG
LÀNH MẠNH

“Chút thanh đậm
cho một ngày nhẹ nhàng.”

CANH NẤM CUNG ĐÌNH



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



CANH NẤM CUNG ĐÌNH

Nguyên liệu

Nước dùng nấm

- Tôm sú tươi 40g
- Hành boa rô 50g
- Nấm đùi gà 1 cái
- **Xốt Nêm Đặc Đặc Knorr - Thịt Gà 60g**
- Nấm đông cô tươi 60g
- Muối hạt 7g
- Nước 1000ml

Chế biến

BƯỚC 1 NƯỚC DÙNG NẤM

- Tôm sú tươi để nguyên con đem nướng chín cháy vỏ.
- Hành boa rô lấy phần đầu hành cắt khúc đem nướng.
- Nấm đùi gà ướp với **Xốt Nêm Đặc Đặc Knorr - Thịt Gà** 30 phút rồi nướng nguyên nấm khoảng 10 phút.
- Nấm đông cô tươi: cắt bỏ chân nấm đem nướng, tai nấm rửa dưới vòi nước để ráo nước.
- Đun sôi nước, cho nguyên liệu vào nấu trong 30 phút với lửa nhỏ, nêm với **Xốt Nêm Đặc Đặc Knorr - Thịt Gà**. Lọc lại nước dùng.

BƯỚC 2 NHÂN CANH

- Nấm tuyết nhĩ luộc 5 phút với nước và gừng sau đó cắt nhỏ.
- Hỗn hợp thịt xay, chả cá đã quết, đầu hành băm, nấm tuyết nhĩ nêm gia vị **Bột Nêm Hải Sản Knorr**, tiêu xanh đập dập, nước mắm, ngò rí băm. Sau đó cho **Bột Bắp Knorr** vào dùng tay quết tạo độ dai cho nhân nhồi.
- Bí ngòi xanh để vỏ, bào theo chiều dài của trái bí, đem trứng qua nước sôi. Thấm khô, rất ít bột bắp lên bì. Chia nhỏ lượng nhân ra sau đó nhồi vào nấm đông cô, lượng còn lại tạo hình chữ nhật như lạp xường, trải màng plastic xuống bên dưới thớt, xếp xen kẽ từng lớp bì ngòi xanh tạo thành lớp vỏ. Cho nhân vào cuộn lại. Đặt cuốn nhân vào ¼ phần vỏ bí ngòi, cuốn tương tự như gói cuốn sáo cho chặt tay, phần cuối rắc bột bắp tạo độ dính.
- Tai nấm đông cô tương tự nhồi nhân tạo khối tròn. Đem hấp cách thủy khoảng 10 phút.

BƯỚC 3 TRÌNH BÀY

Xếp nhân lên đĩa, cho nước dùng vào.



Nhân canh

- **Bột Nêm Hải Sản Knorr 35g**
- **Bột Bắp Knorr 30g**
- Bí ngòi xanh 1 trái
- Thịt nạc băm xay 50g
- Chả cá thu tươi 100g
- Nấm tuyết nhĩ 30g
- Hành lá 70g
- Tiêu xanh 10g
- Nước mắm 30 độ đậm 6ml
- Ngò rí 20g



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

ĂN UỐNG
LÀNH MẠNH

“ Sự dân dã khi được kết hợp khéo léo
sẽ mang đến trải nghiệm ẩm thực
không bao giờ quên. ”

LẨU CÙ LAO
THẬP CẨM



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

LẨU CÙ LAO THẬP CẨM



Nguyên liệu

Nhân lẩu

- Khô mực size vừa	200g
- Nước tro tàu	50g
- Da heo khô	60g
- Cá thác lác	100g
- Thịt heo xay	300g

Nước lẩu

- Súp Nền Thịt Gà Knorr	15g
- Hành tím nướng cháy vỏ	50g
- Nấm đông cô tươi	60g
- Cần tây bỏ lá đập dập	50g
- Đường phèn	5g
- Tiêu sọ trắng rang thơm	5g

Xốt chấm

- Bột Chanh Knorr	5g
- Đường	80g
- Muối tôm Tây Ninh	15g
- Ớt hiểm	10g
- Tỏi	5g
- Lá chanh	5g
- Tương ớt	40g

Món dùng kèm

- Tôm sú (loại 45 con/kg)	200g
- Trứng gà non	80g
- Cá viên tươi	100g
- Mực tươi	150g
- Cá chẻm fillet còn da	100g
- Mè vẹt	150g
- Bông cải trắng,	60g
Bông cải xanh	
- Cải thảo (hỏa tiễn),	150g
cải bó xôi, cà rốt	
- Bông hẹ	100g
- Hành boa rô	50g
- Hũ ky lá	50g
- Mì khô hạt gà	4 vắt
- Hành phi, ngò rí, tỏi phi	5g

Chế biến

Bước 1

NHÂN LẨU

- Hòa tan 300 ml nước với nước tro tàu sau đó cho khô mực vào ngâm khoảng một tiếng rồi rửa sạch nhiều lần với nước. Trụng qua nước sôi, cắt miếng vừa ăn.

- Cuốn bì heo: da heo khô ngâm nước, vắt ráo trải miếng da heo lên thớt cho hỗn hợp nhân cá thác lác và thịt đã quết dai lên bề mặt sau đó cuốn tròn chặt tay.

Bước 2

NẤU NƯỚC LẨU

Nấu sôi 1,2 lít nước cho phần hành tím nướng cháy vỏ, chân nấm nướng, cần tây và **Súp Nền Thịt Gà Knorr** trong 30 phút. Lưu ý vớt bột thường xuyên.

- Xốt chấm: xay nhuyễn hỗn hợp trên với **Bột Chanh Knorr**.

Bước 3

Xếp nhân lẩu và rau vào nồi có than làm nóng ở giữa, cho nước dùng vào xấp mặt với nồi lẩu.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



FUSION



“ Nếu bạn là người yêu ẩm thực,
thì sự kết hợp này chính là
món quà bạn nên khám phá. ”

GỎI CÁ HOÀNG TRIỀU THÁI



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

GỎI CÁ HOÀNG TRIỀU THÁI



Nguyên liệu

Bánh cá trê

- Cá trê vàng	600g
- Bột Nêm Hải Sản Knorr	15g
- Tiêu xay	2g
- Bột ớt xay	3g
- Bột cà ri	3g
- Bột Bắp Knorr	20g
- Bột gạo	80g
- Dầu ăn	500ml

Rau trộn

- Xoài keo sống ruột vàng	200g
- Ớt Đà Lạt	6 trái
- Gừng cắt chỉ chiên vàng	10g
- Ớt rim Huế	2 hũ
- Dưa leo	85g
- Riềng củ	10g

Xốt trộn gỏi

- Đường	200g
- Nước mắm	130g
- Tỏi	10g
- Ớt xay	15g
- Ớt sừng	30g
- Muối	5g
- Bột chanh Knorr	12g
- Lá chanh	5g
- Wasabi	10g

Món ăn kèm

- Mè trắng rang	10g
- Rau húng lủi	30g
- Bánh đa tôm đồ	1 cái

Chế biến

BƯỚC 1 BÁNH CÁ TRÊ

- Thịt cá trê lọc bỏ xương, ướp gia vị với **Bột Nêm Hải Sản Knorr**, bột ớt, bột cari và tiêu xay. Đem hấp chín vừa tới, dùng que tre xiên thử vào phần thịt cá sao cho cá chín vừa tới không bị bỏ. Gỡ phần thịt cá và da. Dùng muỗng tán nhẹ phần thịt cá sau đó đều trộn **Bột Bắp Knorr** và bột gạo cùng với phần thịt cá đã hấp. Chiên cá trong chảo ngập dầu nóng giúp cho phần thịt cá giòn xốp.

BƯỚC 2 XỐT TRỘN GỎI

- Nấu lửa nhỏ hỗn hợp đường và nước mắm, thỉnh thoảng khuấy đều tay khoảng 15 -20 phút để nguội.
- Xay nhuyễn hỗn hợp gồm: nước mắm cô đặc đã nguội, **Bột Chanh Knorr**, tỏi, ớt sừng bỏ hạt, muối, wasabi cho vào ngăn mát tủ lạnh.
- Trộn gỏi: trộn hỗn hợp xoài cắt sợi, ớt Đà Lạt, gừng chiên, ớt rim Huế, wasabi, dưa leo bào sợi, riềng cắt chỉ, trộn đều.

BƯỚC 3 TRÌNH BÀY

- Cho ra đĩa phần gỏi, thêm phần cá đã chiên lên trên kèm mè rang và rau húng lủi. Món ăn kèm bánh đa tôm nướng.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

FUSION

chị Thủy

“Hãy để vị giác
được phiêu lưu với sự hoà quyện
của vị chua và cay nồng nàn.”

GỎI XOÀI CÁ HỒI KIỂU THÁI



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



GỎI XOÀI CÁ HỒI KIỂU THÁI

Nguyên liệu

Muối cá

- Cá hồi file	250g
- Củ dền	20g
- Chanh vàng cắt lát	20g
- Vang trắng Đà Lạt	10ml
- Dấm táo	20g
- Origano	0,5g
- Đường cát	15g
- Muối tinh	1g

Tỏi sả muối chua

- Sả cây	10g
- Tỏi lý sơn	6g
- Dấm	5g
- Nước	5g
- Đường cát	5g

Xốt trộn

- Bột Chanh Knorr	5g
- Nước mắm nam ngư	40g
- Đường cát	60g
- Muối tinh	1g
- Ớt sừng xanh	5g
- Ớt sừng đỏ	10g
- Ớt hiểm xanh (nhỏ)	5g
- Ớt hiểm đỏ (nhỏ)	5g
- Xoài xanh trái xanh, cứng vỏ	80g
- Ngô sen	20g
- Thính gạo	1g
- Củ sen	100g
- Rau húng lủi	20g



Chế biến

Bước 1

- Muối cá: File cá làm sạch. Củ dền xay nhuyễn, trộn đều hỗn hợp và cho cá vào muối trong vòng 24 giờ, để tủ mát.

- Tỏi sả muối chua: Cho hỗn hợp vào ngâm trong vòng 2 giờ.

Bước 2

- Làm sốt trộn: Nước mắm đun vừa nóng thì cho muối, đường, **Bột Chanh Knorr**, để nguội sau đó cho ớt vào.

- Xoài xanh thái vỏ cuộn tròn, ngô sen chẻ chỉ, thính gạo xay nhuyễn, củ sen chiên.

Bước 3

- Thái miếng cá vừa ăn, trộn đều với sốt. Gỏi ăn kèm với nước sốt và củ sen chiên giòn.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



FUSION

Chút vị béo ngậy sẽ là nét chấm phá để món ăn thêm đậm đà, thơm ngon khó cưỡng.

SÚP SƯỜN BÒ TOMYUM



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

SÚP SƯỜN BÒ TOMYUM



Nguyên liệu

Đậu hũ hấp

- Lòng đỏ trứng gà 1 trái
- Sữa tươi 3 bông (không đường) 50ml
- Cream 50ml

Hầm sườn bò

- Súp Nền Thịt Bò Knorr 8g
- Súp Nền Lẩu Thái Knorr 10g
- Dẻ sườn bò 150g
- Hành tây 20g
- Bơ rô 20g
- Cần tây 15g
- Hành tím 10g
- Sả cây 15g
- Ớt sừng 10g
- Cà chua 25g
- Nước lọc 300ml
- Đường phèn 5g



Món dùng kèm

- Bí ngòi xanh 30g
- Bí ngòi vàng 30g
- Bông cải xanh 30g
- Bông cải trắng 30g
- Cà rốt baby 30g

Chế biến

Bước 1

LÀM ĐẬU HŨ

Đánh đều hỗn hợp lòng đỏ trứng gà, sữa tươi và cream, sau đó rây mịn lại và mang đổ vào tô sâu lòng một lớp mỏng. Bọc lại bằng cuộn bọc thực phẩm và mang đi hấp 25 phút cho cứng bề mặt.

Bước 2

PHẦN BÒ HẦM

Xào thơm tất cả hỗn hợp trên cùng với bơ, sau đó cho nước lọc vào hầm nêm nếm vừa ăn với Súp Nền Lẩu Thái Knorr, Súp Nền Thịt Bò Knorr và đường phèn. Hầm đến khi bò mềm, sau đó lọc lấy lấy nước trong.

Bước 3

Xếp bò và rau củ luộc vào tô sâu lòng đã có sẵn đậu hũ hấp bên trong sau đó chan nước dùng lên. Món dùng lúc nóng.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

FUSION

chay Triết

“Hãy thưởng cho bản thân
một bữa tiệc dành riêng cho vị giác
với sự biến tấu từ các nguyên liệu đơn giản.”

LẨU CÀ CHUA BÒ



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



LẨU CÀ CHUA BÒ

Nguyên liệu

Nước lẩu

- Súp Nền Thịt Bò Knorr 35g
- Xốt cà chua Knorr 250g
- Bột Chanh Knorr 15g
- Hạt nêm Từ Thịt Knorr 5g
- Hành boa rô 100g
- Cần tây to 100g
- Dầu ăn 50g
- Đường cát 10g
- Nước 2200ml
- Nấm mỡ 300g
- Khoai môn tím 200g

Món dùng kèm

- Bông hẹ (hoa non) 300g
- Rau má 300g
- Dẻ bò Mỹ 800g
- Cải xoong 300g
- Đậu hũ Nhật 1 cây
- Mì Udon 2 gói
- Bí nụ 200 quả
- Dưa bao tử 1 quả
- Bí bao tử 2 quả
- Phũ trúc 100g
- Lá khổ hoa 200g
- Trứng vịt lộn 5 quả



Chế biến

Bước 1

- Chiên qua khoai môn tím và nấm mỡ.
- Hành boa rô, cần tây thái nhỏ phi thơm. Cho nước vào đun sôi thì cho **Súp Nền Thịt Bò Knorr**, **Xốt cà chua Knorr**, **Bột Chanh Knorr**, **Hạt nêm Từ Thịt Knorr** vừa nêm vừa ăn, cho khoai môn và nấm mỡ vào sau.

Bước 2

- Dẻ bò Mỹ thái mỏng.
- Đậu hũ Nhật cắt khoanh.
- Rau nhật sạch.

Bước 3

- Nước lẩu giữ nóng và cho từng món vào. Món dùng nóng. Dùng kèm nước mắm ớt.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

FUSION

“Đậu hũ mềm thơm, kết hợp cùng nước dùng thanh nhẹ
tạo nên sự hài hoà trong hương vị,
ấn tượng đến khó quên.”

LẨU ĐẬU HŨ HÀN QUỐC



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



LẨU ĐẬU HŨ HÀN QUỐC

Nguyên liệu

Nước lẩu

- Súp Nền Thịt Bò Knorr 20g
- Bột Thịt Gà Knorr 6g
- Xốt Hương Dầu Hào Knorr 5g
- Củ cải trắng 300g
- Rong biển Konbu 10g
- Hành boa rô 50g
- Đường phèn 5g

Đậu hũ

- Thịt bò xay 200g
- Đậu hũ trắng 4 miếng
- Hành lá 50g
- Hành tím băm 30g
- Dầu mè 5g

Nước chấm

- Bột Thịt Gà Knorr 1g
- Miso 10g
- Đường 4g
- Dấm 8g
- Mù tạc 2g
- Dầu mè 1g
- Ớt bột 1g
- Ớt trái 5g

Món dùng kèm

- Thanh cua nhật 100g
- Đậu hũ nhật 300g
- Cải thảo cắt khúc 200g
- Thịt bò thái mỏng 200g
- Trứng cút 10 trứng
- Ớt xanh Hàn Quốc 10g

Chế biến

Bước 1

- Đậu hũ cắt khối vuông nhỏ vừa, chiên vàng hai mặt.
- Hành boa rô cắt lát mỏng.
- Trộn nhân thịt bò xay với hành lá băm nhuyễn, hành tím, **Xốt Hương Dầu Hào Knorr** và dầu mè.
- Hành lá lấy phần lá xanh trần sơ làm dây buộc. Cho thịt vào giữa 2 miếng đậu hũ, buộc lại bằng cọng hành lá
- Xếp toàn bộ đậu hũ, thanh cua, đậu hũ cá, thịt bò, cải thảo và trứng cút ra đĩa.

Bước 2

- Cho 2,5 lít nước củ cải trắng và rong biển vào nấu nước dùng.
- Phi thơm hành boa rô cho thơm vàng, cho 2 lít nước dùng vào đun sôi, cho tiếp **Súp Nền Thịt Bò Knorr**, **Bột Thịt Gà Knorr** và đường phèn cho vừa ăn.
- Làm nước chấm: trộn đều nguyên liệu với **Bột Thịt Gà Knorr**, thêm ớt trái nếu ăn cay.

Bước 3

- Lẩu ăn nóng dùng với món ăn kèm.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

KHÁM PHÁ
TRẢI NGHIỆM MỚI

“ Biến tấu món ăn một cách khéo léo
chính là món quà mà người đầu bếp
dành cho thực khách của mình. ”



CÁ XỐT KEM CHUA VÀ BÁNH KHOAI MÌ



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

CÁ XỐT KEM CHUA VÀ BÁNH KHOAI MÌ



Nguyên liệu

- Bột Nêm Hải Sản Knorr 8g
- Cá lăng file 300g
- Cải bó xôi 200m

Bánh khoai mì

- Bột Thịt Gà Knorr 5g
- Bánh khoai mì 300ml
- Bột chiên giòn 50g
- Nước lọc 30ml

Món ăn kèm

- Đu đủ sống 80g
- Ớt sừng 10g
- Tía tô 10g
- Húng lủi 5g
- Ngò gai 10g
- Rau mầm 10g
- Sốt muối ớt đỏ 10ml

Xốt Kem chua

- Xốt Mayonnaise Real Best Foods 20g
- Bột Thịt Gà Knorr 12g
- Bột Chanh Knorr 3g
- Kem béo 80g
- Hành tây băm 20g
- Rượu vang trắng 50g
- Đường 6g

Chế biến

Bước 1

- Cá rửa sạch ướp **Bột Nêm Hải Sản Knorr** cho thấm rồi đem đi áp chảo.
- Cải bó xôi rửa sạch cắt nhỏ để xào và khi xào cho ít **Bột Thịt Gà Knorr** vào.
- Bánh khoai mì: trộn hỗn hợp lại rồi cho vào khuôn tròn và đem chiên giòn.

Bước 2

Làm xốt: bắt chảo cho hành tây vào xào rồi cho rượu trắng tiếp tục đảo cho bay hơi rượu, sau đó cho kem và các nguyên liệu còn lại vào rồi khuấy đều cuối cùng nêm nếm với **Xốt Mayonnaise Real Best Foods**, **Bột Thịt Gà Knorr**, **Bột Chanh Knorr** cho vừa ăn.

Bước 3

Sau khi làm hoàn tất các nguyên liệu thì xếp tất cả ra đĩa rồi chan xốt, cho rau ăn kèm lên và thêm sốt ớt muối đỏ trên cùng.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

KHÁM PHÁ
TRẢI NGHIỆM MỚI

“ Sự giao thoa của các cung bậc hương vị
sẽ đưa bạn hoà vào giai điệu
của ẩm thực Việt Nam. ”



CUỘN NẮM BIỂN
XỐT CAY



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



CUỘN NẤM BIỂN XỐT CAY

Nguyên liệu

Xào nhân

- Xốt Hương Dầu Hào Knorr 30g
- Bột Thịt Gà Knorr 5g
- Nấm biển 100g
- Hành boa rô 10g
- Hành tây 20g
- Ớt hiểm băm 10g
- Sả bào mỏng 20g
- Cà rốt sợi 50g
- Đường 5g

Cuộn nấm biển

- Ớt xanh Hàn Quốc cắt sợi 30g
- Ớt sừng đỏ không cay cắt sợi 30g
- Lá diếp 5g
- Lá rong biển cuộn cơm 5g

Chế biến

Bước 1

- Nấm biển rửa sạch rồi đem luộc với gừng sau đó vớt ra cạo sạch và rửa lại. Đem nấm biển xào với các nguyên liệu còn lại, nêm thêm **Xốt Hương Dầu Hào Knorr** và **Bột Thịt Gà Knorr** cho vừa ăn.
- Đặt lá diếp đến lá rong biển sau đó cho nhân và các nguyên liệu đã chuẩn bị vào rồi cuộn lại.

Xốt chấm

- Bột Chanh Knorr 3g
- Bột Thịt Gà Knorr 5g
- Xốt Hương Dầu Hào Knorr 10g
- Dầu ăn 50g
- Tỏi băm 30g
- Hành boa rô 20g
- Gochujang 50g
- Tương ớt 30g
- Dầu mè 10g
- Mè hạt rang 20g
- Đường 15g
- Nước lọc 200ml



Bước 2

- Làm xốt chấm: bắt chảo nóng cho tỏi và hành boa rô vào đảo cho thơm rồi cho các nguyên liệu còn lại vào, nêm nếm **Bột Chanh Knorr**, **Bột Thịt Gà Knorr**, **Xốt Hương Dầu Hào Knorr** khuấy đều để hỗn hợp xốt chấm sánh lại.

Bước 3

- Cho gói cuộn ra đĩa và ăn kèm với xốt chấm.



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 đảo.”

Chị Thủy

TÔM NƯỚNG VỚI KHOAI LANG TÍM



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



TÔM NƯỚNG VỚI KHOAI LANG TÍM

Nguyên liệu

Khoai nghiền

- **Bột Nêm Hải Sản Knorr** 5g
- Khoai lang tím 150g
- Kem béo Anchor 20ml
- Muối tinh 1g
- Đường cát 5g
- Dừa bào sợi 30g
- Tôm càng 8c/kg 300g

Xốt trộn

- **Bột chanh Knorr** 5g
- Nước mắm nam ngư 40ml
- Muối tinh 1g
- Đường cát 60g
- Ớt sừng xanh 5g
- Ớt sừng đỏ 10g
- Ớt hiểm xanh nhỏ 5g
- Ớt hiểm đỏ nhỏ 5g
- Dầu ăn 300ml
- Hoa sen trắng 1 cái
- Khuôn ép sợi 1 cái



Chế biến

Bước 1

- Khoai lang tím nấu chín, nghiền mịn trộn đều nguyên liệu rồi cho vào khuôn ép tạo hình.
- Dừa bào sợi chiên vàng.
- Tôm càng chế bụng dưới, ướp với **Bột Nêm Hải Sản Knorr**, chiên nhanh với lửa nóng già.

Bước 2

- Làm xốt trộn: Nước mắm đun vừa nóng thì cho muối, đường, **Bột Chanh Knorr**, để nguội sau đó cho ớt vào.

Bước 3

- Cho khoai nghiền lên trước, đặt dừa bên dưới, và cho tôm lên trên cạnh cánh sen (ăn được).
Cuối cùng chan xốt lên.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

KHÁM PHÁ
TRẢI NGHIỆM MỚI

“ Kết hợp những nguyên liệu
tưởng chừng không-liên-quan là cách khai phá thế giới ẩm thực
một cách tuyệt vời nhất. ”



BÒ XÔNG
LÁ TRÀ



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



BÒ XÔNG LÁ TRÀ

Nguyên liệu

Ướp thịt bò

- Thăn ngoại bò Mỹ 500g
- **Bột Thịt Gà Knorr** 20g
- **Dầu hào Knorr** 15g
- Nước tương Nhật (loại ít muối) 8g

Xông trà

- Trà Olong 10g
- Quế khâu cắt nhỏ 50g
- Mía lau 300g
- Lá trà tươi 200g
- Tỏi đen 30g
- Lá trà khô 100g
- Muối hạt rang khô trên chảo, trộn đều với ớt khô 50g
- Dầu ăn 100ml

Xốt chấm rau trà xanh

- **Bột chanh Knorr** 10g
- **Bột Thịt Gà Knorr** 15g
- Lá trà tươi 70g
- Nước 100ml
- Rau thơm (tía tô, dấp cá, rau răm, cần nước, húng quế, húng cây) 150g
- Riềng củ 30g
- Tỏi củ 50g
- Hành tím lột vỏ 10g
- Gốc ngò rí 50g
- Ớt khô miền Trung 10g
- Ớt xiêm xanh 25g
- Dầu mè trắng 70g
- Lá trà xanh 12g
- Ớt sừng 50g
- Ớt hiểm 10g
- Đường thốt nốt 75g
- Nước mắm 30 độ đậm 50g

Món dùng kèm

- Cà rốt baby 2g
- Tỏi đen 3g
- Tỏi tếp chiên vàng sơ 3g
- Nấm đùi gà 60g
- Cà chua bi 10g
- Hoa hũu cơ 80g

Chế biến

Bước 1 ƯỚP THỊT BÒ

- Thịt bò để nguyên miếng, lọc bớt gân mỡ, dùng cây xăm thịt xăm đều, cắt tạo thành lõi giữa dọc theo miếng thịt, ướp **Bột Thịt Gà Knorr**, **Dầu hào Knorr** và nước tương Nhật đều khắp miếng thịt, bảo quản tủ lạnh nhiệt độ 4 - 5 độ C thời gian từ 10 đến 12 giờ.

Bước 2 XÔNG TRÀ

- Ngâm 3 đến 5 phút trà Olong trong 300ml nước sôi, tách phần lá trà đã nở và nước trà đặc riêng.

- Chuẩn bị 1 khay chữ nhật sâu lòng, lót phần lá trà tươi, cho tiếp nửa lượng trà khô, nhồi phần lá trà Olong đã nở vào lõi giữa miếng thịt. Xếp thịt vào khay, cho hết trà khô còn lại lên mặt, cuối cùng là phần nước trà đặc, dùng màng nhôm phủ kín mặt.

- Bật lò nướng chế độ nướng quạt trước 15 phút nhiệt độ 180 C, cho khay thịt vào nướng 25 phút, sau đó mở lớp giấy bạc ra, nướng áp mặt 3 - 5 phút. Cắt nghiêng dao miếng vừa ăn.

XỐT CHẤM RAU TRÀ XANH

- Cho hỗn hợp: tất cả hỗn hợp trên xay nhuyễn giữ ngăn mát tủ lạnh, lưu ý không gia nhiệt với loại xốt chấm này.

Bước 3 TRÌNH BÀY

- Cho lớp mỏng trà dưới đĩa, xếp thịt bò, nấm, cà chua và sốt chấm kèm lên.
- Trang trí với hoa hũu cơ, tạo mùi thơm với nhánh quế cây đốt có khói nhẹ.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯỚNG

KHÁM PHÁ
TRẢI NGHIỆM MỚI

“ Mới lạ, độc đáo, đậm đà,
đủ để thực khách nhớ mãi không quên.”



ẾCH TÚI VÀNG HOA ATISO ĐỎ



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



ẾCH TÚI VÀNG HOA ATISO ĐỎ

Nguyên liệu

Ếch túi vàng

- Lá lốt cắt nhỏ chiên 10g
- Thịt đùi ếch 350g
- **Bột Nêm Hải Sản Knorr** 20g
- Tiêu 3g
- Đường 15g
- Lá hoành thánh 300g
- Nước cốt hành tím 15g
- **Xốt Nêm Đậm Đặc Knorr - Thịt Gà** 15g
- Ngò rí lấy cọng 30g
- Dầu mè trắng 5g
- Nước mắm đặc 10g
- Lá sủi cảo/ lá hoành thánh 5g
- Dầu ăn 500ml

Sa tế

- Khô cá chỉ vàng 50g
- Khô mực con nhỏ 40g
- Dầu ăn 300g
- Ớt xay 80g
- Hành tím xay 10g
- Gừng xay 10g
- Tỏi xay 10g
- Ớt bột khô 15g
- Nước mắm đặc 10ml

Xốt hoa Atiso

- Bông atiso đỏ 1 hũ
- Mì tươi 4 vắt
- Mỳ tươi hột gà 3 vắt
- **Xốt Nêm Đậm Đặc Knorr - Thịt Gà** 10g
- Dầu mè trắng 10g
- Hành phi 5g



Chế biến

Bước 1 ẾCH TÚI VÀNG

Đùi ếch ướp **Bột Nêm Hải Sản Knorr**, tiêu, đường, nước cốt hành tím 30 phút sau đó đem hấp chín, để nguội gỡ lấy thịt. Ướp thêm gia vị: **Xốt nêm đậm đặc Knorr - thịt gà**, ngò rí băm, dầu mè trắng và nước mắm đặc, gói nhân này vào lá hoành thánh tạo hình như túi vàng rồi đem chiên ngập dầu.

Bước 2 SA TẾ

Sate: khô cá chỉ vàng, khô mực nướng sơ, xay nhuyễn, cho dầu ăn nấu lửa nhỏ với ớt xay 40 phút. Xào thơm hành tím băm, gừng, tỏi, cho thêm ớt bột khô, cho hỗn hợp vào chung với ớt đang nấu, thêm nước mắm nấu trong 5 phút.

XỐT HOA ATISO

Lấy 150 gram nước và hoa atiso đỏ trộn đều gia vị.

MÌ TƯƠI

Trụng mì tươi ngâm ngay qua nước lạnh, để ráo..

Bắc chảo nóng, đun sôi nửa lượng xốt trên cho mì đã trụng vào đảo nhanh tay.

Bước 3 TRÌNH BÀY

Cho mì ra đĩa, sau đó cho túi ếch lên mặt cùng ít xốt rưới đều xung quanh.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯƠNG

HƯƠNG VỊ ĐẶC TRƯNG
VÙNG MIỀN

Unilever
Food
Solutions

“Mềm tan và đậm đà trong từng thớ thịt,
sự kết hợp khiến thực khách
lưu luyến mãi không thôi.”

Chợ Tríp

SƯỜN BÒ LANGBIANG



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



SƯỜN BÒ LANGBIANG

Nguyên liệu

Ướp sườn

- Sườn bò có xương 1200g
- **Bột Bắp Knorr** 5g
- Baking soda 2g
- Dầu ăn 50ml

Xốt ướp sườn

- **Súp Nền Thịt Bò Knorr** 20g
- Dầu ăn 50g
- Ớt sừng 10g
- Tỏi 10g
- Hành tím 10g
- Nước mắm 10g
- Đường cát 10g

Xốt quét sườn

- **Xốt cà chua Knorr** 100g
- **Xốt Hương Dầu Hào Knorr** 30g
- Tỏi phi 20g

Món dùng kèm

- Hạt sen 300g
- Đậu bắp trái nhỏ - 6 quả 200g
- Tiêu đỏ 1g
- Cồn thạch 1 viên
- Bánh hời 200g
- Hành lá 50g
- Củ sen 150g
- Rau húng lủi 50g
- Hoa sen hồng 1 cái
- Cải xoăn Kale 50g

Chế biến

Bước 1

Sườn rửa sạch, cắt dọc xương, cho baking soda, **Bột Bắp Knorr**, dầu ăn bóp cho thấm đều.

Bước 2

- **Làm xốt ướp sườn:** Phi hành tỏi vừa thơm, cho nước mắm vào, khi sôi thì cho đường và **Súp Nền Thịt Bò Knorr** khuấy đều đến khi tan gia vị. Để nguội, xay nhuyễn rồi lấy xốt này ướp lần hai với sườn bò một đêm. Sau đó cho nước vừa ngập, đun 40 phút để sườn vừa mềm, không bị nát.

Đem sườn ra nướng với than hoa.

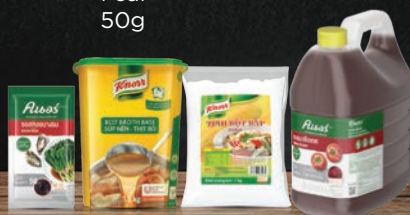
- **Xốt quét sườn:** Phi tỏi thơm cho **Xốt cà chua Knorr**, **Xốt Hương Dầu Hào Knorr** trộn đều, quét lên sườn.

- Hạt sen nghiền mịn, tạo khối vừa ăn. Bánh hời cuộn tròn rắc mỡ hành. Củ sen muối chua.

- Đậu bắp ướp sườn nướng.

Bước 3

Trình bày ra khay, xếp trật tự từng nguyên vật liệu. Khi dùng đốt cồn để giữ nóng.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

XU
HƯƠNG

HƯƠNG VỊ ĐẶC TRƯNG
VÙNG MIỀN

“ Sự giao thoa của tinh hoa đất Việt
với nét biến tấu độc đáo
cho món ăn thêm phần ấn tượng. ”

chefs' **PHỞ CÁ TƯƠI**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

PHỞ CÁ TƯƠI



Nguyên liệu

Pha nước phở trong

- Bột Chanh Knorr	20g
- Hạt nêm từ thịt Knorr	5g
- Nước mắm	75ml
- Đường cát	75g
- Nước	500ml

Phở Cá Tươi

- Cá mú	150g
- Ớt hiểm xanh (nhỏ)	20g
- Ớt hiểm đỏ (nhỏ)	20g
- Ngò gai lá nhỏ	20g
- Húng lủi lá nhỏ	12g
- Tắc trái xanh	40g
- Thính gạo	5g
- Hạt sen rang giòn	10g
- Phở lá to	100g
- Lá cóc	20g

Chế biến

Bước 1

Pha nước phở trong:
Đun sôi nước và cho **Bột Chanh Knorr**, **Hạt nêm Từ Thịt Knorr**, nước mắm, đường vào nấu tan.

Bước 2

- Ớt, ngò gai, tắc cắt nhỏ.
Thính gạo xay nhuyễn.
Hạt sen chiên giòn. Húng lủi, lá cóc làm sạch.
- Cá mú làm sạch file mỏng.

Bước 3

Xếp cá ra thố, khi dùng thì chan nước phở nóng lên.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Sản phẩm sốt SAUCES



KNORR
XỐT NÊM ĐẶM 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 nếm đa dụng SEASONINGS



KNORR
BỘT THỊT GÀ
Chicken Powder

- 6 x 1 kg
- Tẩm ướp
- Nêm nếm đa 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 nếm cho món hải sản



1.8kg



3kg



5kg

KNORR
HẠT NÊM TỪ THỊT
Meaty Granule

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

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



KNORR
BỘT BẮP
Cornstarch

- 10 x 1 kg
- Nấu súp
- Tẩm bột chiên

Sản phẩm khác OTHERS



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

100,000 VND

Khi Đặt Hàng Online Từ 990K Trên Lazada
Áp Dụng Đến 30/9/2021



Bấm Link Để Nhận

<https://bit.ly/32wC8KZ>



www.ufs.com



UFS Vietnam



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.