

Para más recetas innovadoras con cero desperdicios,  
visita: [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**Cero Desperdicios,  
ahorrando en tu negocio**

 Unilever Food Solutions México

 @UFS\_Mx

[www.unileverfoodsolutions.com.mx](http://www.unileverfoodsolutions.com.mx)

 Unilever  
Food  
Solutions

[ufs.com](http://ufs.com)

 Unilever  
Food  
Solutions



# ¿Qué es Cero Desperdicios?

Es una iniciativa creada por Unilever Food Solutions, la cual te brinda una guía de consejos prácticos y sencillos para desarrollar platos atractivos. Reduciendo mermas y haciendo más rentable tu negocio.

Las mermas son una de las principales causas de que el costo de la materia prima se eleve en un negocio de alimentos y bebidas. Estas mermas se deben a muchos factores como época del año, proveedor, personal, planeación, etc.

**Merma:** Se define como la disminución o reducción de una cantidad del producto o materia prima por ciertos procesos. Estos pueden ser: limpieza (pelado), procesamiento, descongelamiento, cocción, desangrado, etc.

Estos factores son, hasta cierto punto medibles, con una buena planeación y supervisión de la producción se pueden controlar. El desperdicio en una operación de A y B se puntualiza como una consecuencia del mal aprovechamiento de los insumos con los que disponemos. Por ejemplo, malas técnicas de cocción o malas prácticas en las técnicas de corte o desconocimiento de almacenamiento. El desperdicio agrega costo, pero no valor a la operación.

El control, así como la supervisión de la producción de alimentos es indispensable para determinar en dónde se producen más mermas y/o desperdicios; y de ésta manera establecer un plan de prevención y corrección.

El uso de las mermas en diferentes platillos y preparaciones base como caldos y salsas, ayuda a controlar ciertos costos y trae beneficios para el negocio, pues esa merma no supone ningún costo extra. De esta manera puedes utilizar recortes de zanahoria, cebolla, o la parte verde del puerro para saborizar un caldo, logrando un mayor sabor, sin el costo de utilizar puerro, cebolla y zanahoria enteros.

La reducción de merma puede traer además grandes beneficios monetarios para el negocio y es importante compartirlos con el personal, no solo por motivos de equidad sino para mantener la motivación. Algunos beneficios que puede tener el personal son:

- **Mejora de herramientas de trabajo.**
- **Uniformes.**
- **Cursos y capacitación de personal.**
- **Bonos, etc.**

El buen uso de los alimentos es responsabilidad de todos.

A través del Modelo Reduciendo Desperdicios conocerás cómo hacer recetas más rentables y menús más atractivos.

## MODELO REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS

### 1 Planeación (Menú, Compras)

#### Menú

Dentro de la planeación de un menú, la implementación de una receta estándar es fundamental, pues se controlan las cantidades de los ingredientes, los tiempos de producción y cocción que son muy importantes para el control de mermas y por último, los rendimientos totales de los alimentos que nos sirven como parámetro para determinar si existió merma o desperdicio. Esta es una herramienta que nos ayudará a lograr la calidad óptima para el comensal.

El conocer el tipo de menú a elaborar y conocer a los comensales (gustos, tendencias, etc.) a los que va dirigido el menú, nos ayuda a planificar la compra de manera más efectiva. Las porciones se definen de acuerdo al menú y al tipo de negocio.

#### Compras

La compra se basa tomando en cuenta diferentes factores, mínimos y máximos existentes dentro del negocio, en la proyección del negocio y en el tipo de menú a elaborar. El conocer el punto óptimo de los alimentos en el cual entregan todas sus propiedades en el plato es indispensable, ya que no compraremos productos que estén casi en su punto óptimo si los utilizaremos en días posteriores, pues esto provocará una merma muy considerable y la compra se tendrá que hacer doble.

Otro punto importante es considerar los productos de temporada, ya que por su vasta existencia los costos se reducen y las posibilidades para crear nuevas propuestas culinarias son mucho mayores, ofreciendo menús más variados que tengan un mayor margen de utilidad.

### 2 Almacenamiento

El adecuado almacenamiento de los diferentes ingredientes es determinante para evitar mermas. Algunas recomendaciones son:

- Clasificar los alimentos en perecederos, semi perecederos y no perecederos, nos ayuda a controlar la vida de anaquel de los mismos.
- La supervisión y control de los diferentes equipos y cuartos de conservación asegura una vida de anaquel mucho mayor, así como la calidad óptima de los productos.
- Un correcto acomodo de los alimentos en las cámaras y equipos de refrigeración evita contaminaciones y por lo tanto, desperdicios.
- La supervisión bajo el sistema PEPS es indispensable en el control del uso de los ingredientes.



### 3 Producción

Esta área es muy importante dentro del proceso pues es aquí donde se produce la mayor cantidad de mermas y de igual manera se pueden reutilizar. Las herramientas de trabajo en buen estado y la correcta capacitación al personal de cocina reforzando el conocimiento de las bases culinarias como fondos, caldos, salsas y cortes de vegetales, son indispensables para disminuir la mayor cantidad de mermas posibles.

Aquí los tiempos y métodos de cocción juegan un papel determinante para que el rendimiento de los productos no se vea afectado y por lo tanto el costo no se eleve de manera considerable.

### 4 Reutilización

A pesar de que tengamos un control en las etapas anteriores, debemos tomar en cuenta una variable importante: la merma natural que se genera por manipulación de limpieza, pelado y corte, o por exceso de producción de preparaciones anteriores.

Existen ciertos ingredientes que se pueden reutilizar para elaborar platillos cotidianos, disminuyendo parte del costo de la receta. Algunos ejemplos son cáscaras de raíces como la zanahoria, los tallos de ciertas hojas como acelga, espinaca o cilantro.

En este punto la imaginación del cocinero vuela y puede llegar a generar recetas innovadoras que son sustentables y sorprenderán a los comensales. Esta reutilización e imaginación culinaria le puede dar un valor agregado al negocio, sobresaliendo por los demás.

Recuerda: a **+**% de merma en tu receta, **+**rentabilidad en tu platillo.

En Unilever Food Solutions hemos seleccionado algunos ingredientes comunes que generan mermas en tu cocina, optimizando sus procesos, para así obtener recetas innovadoras que ahorran, sin comprometer tiempo ni sabor.

### 5 Servicio (Líneas de Ensamble y Comensales)

#### Líneas de Ensamble

Es importante que en las líneas finales de preparación sólo tengamos lo necesario para el servicio, se cuiden las cocciones finales y la calidad del alimento. Una falla en esta última preparación puede ocasionar que el platillo final no llegue al comensal, generando una merma total del plato.

Las líneas tanto frías como calientes deben estar a las temperaturas adecuadas, las variaciones de estas temperaturas pueden afectar la vida de anaquel y rendimiento de las preparaciones finales.

La constante supervisión por parte del personal y los jefes de cocina es indispensable para evitar desperdicios.

#### Comensales

La información acerca de los platillos a los comensales por parte del personal de servicio ayuda a evitar desperdicios, pues se informa de tamaño de porciones y recomendaciones para evitar los excesos de alimento.

En ciertos negocios como bufets, resulta de vital importancia concientizar al cocinero a seguir las cantidades estandarizadas para ese servicio. Y en lo que respecta al comensal, para consumir las porciones adecuadas evitando así que se desechen por exceso de alimento en su plato.



HOTELES



RESTAURANTES



COMEDORES



1

#### Hongos Rellenos

de Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar

2

#### Sopa de Calabaza y Zanahoria

con Queso Azul y Knorr® Crema de Espárragos

3

#### Sopa Tipo Minestrone

con Knorr® Caldo de Gallina y Fruco® Pasta de Tomate

4

#### Ensalada Verde del Campo

con Aderezo de Vegetales y Fruco® Mayonesa

5

#### Medallones de Res

en Salsa de Vino y Pasta al Pesto con Knorr® Base para salsa DemiGlace

6

#### Pollo Oriental

con Knorr® Puré de Papa y Canasta de Verduras Salteadas

7

#### Gnocchi de Papa

con Knorr® Puré de Papa y Salsa de Cilantro estilo Pesto

8

#### Picadillo de Plátano Verde

con Cáscara y Lomo de Res con Knorr® Caldo de Gallina

9

#### Lomo de Cerdo Marinado

en Knorr® Caldo de Gallina y Fruco® Mostaza

10

#### Budín de Coco

y Lipton® Ice Tea

11

#### Helado de Mandarina

con Desamargado de Mandarina y Lipton® Agua con sabor Mandarina

12

#### Delicia de Zanahoria y Calabaza

con Fruco® Mayonesa

ÍNDICE





## INGREDIENTES

<b>Hellmann's® Aderezo Queso Cheddar</b>	<b>0.100</b>	<b>Kg</b>
Champiñones	0.570	Kg
Tocineta picada	0.050	Kg
Cebolla picada finamente	0.050	Kg
Aji picado finamente	0.050	Kg
Ajo picado finamente	0.006	Kg
Cebollín para decorar	0.002	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Quitar el tallo y los centros a los hongos con la ayuda de una cuchara parisien y reservamos los "sombreros" del hongo, luego salpimentamos los hongos y reservamos.
- 2 Freír la tocineta hasta que esté crujiente y reservarla. Con la mitad de la grasa de la misma poner a sofreír los vegetales junto con los centros del champiñón y salpimentar al gusto, Cocinar por 6 min. rectificando sazón.
- 3 Poner a cocinar los champiñones un minuto y medio de cada lado con 1/2 Cdtita de la grasa de la tocineta, rectificar sabor. Rellenar nuestros champiñones con la mezcla anterior.
- 4 Bañar ligeramente con **Hellmann's® Aderezo Queso Cheddar** y decorar con tocineta crujiente y cebollín.

# Hongos Rellenos

de Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar

**PORCIONES: 10 de 0.080 Kg**

# Sopa de Calabaza y Zanahoria

con Queso Azul

**PORCIONES: 10 de 0.200 L**



## INGREDIENTES

<b>Knorr® Crema de Espárragos</b>	<b>0.128</b>	<b>Kg</b>
Auyama entera (con cáscara y semillas)	0.400	Kg
Zanahoria	0.300	Kg
Agua	1.700	L
Leche	0.300	L
Queso Azul	0.050	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Para reducir los desperdicios que resultan de procesar la auyama, en esta ocasión vamos a cocinar este producto con la cáscara y la fibra que rodea la semilla. Hay que retirar la semilla y reservarla, cortar la auyama en trozos grandes, pelar la zanahoria y llevar a cocción estas cáscaras con la auyama hasta que la pulpa esté blanda.
- 2 Tostar las semillas que se reservaron para que sirvan como guarnición de la sopa, cortar la zanahoria en cubos y cocinar en agua hirviendo hasta que se ablanden.
- 3 Preparar la **Knorr® Crema de Espárragos**, disolviendo la crema en 0,250 L de leche, llevar el agua a cocción hasta que hierva, agregar la mezcla de crema y leche a la olla y dejar que hierva durante 3 min., luego licuar con la auyama incluyendo 500 ml del agua que usó para su cocción y agregar a la olla.
- 4 Para finalizar, hacer una mezcla con la leche restante, disolver en ella el queso azul, reservar. Agregar la zanahoria en cubos a la sopa y la mitad de la mezcla de queso azul. Lleve nuevamente al fuego.
- 5 **Para servir:** poner en cada taza 200 ml de sopa, una cucharada de la mezcla de queso azul sobrante y la cantidad necesaria de semillas de calabaza tostadas.



# Sopa Tipo Minestrone

PORCIONES: 10 de 0.200 L



## INGREDIENTES

Fruco® Pasta de Tomate	0.020	Kg
Knorr® Caldo de Gallina	0.020	Kg
Rama®	0.040	L
Apio	0.200	Kg
Cebolla	0.150	Kg
Ajo	0.040	Kg
Tomate chonto escalfado y picado en brunoise (reservar piel)	0.600	Kg
Zanahoria picada en brunoise (reservar ralladura)	0.125	Kg
Frijol tierno cocido	0.300	L
Garbanzo (lata)	0.300	Kg
Orégano	0.010	Kg
Albahaca	0.010	Kg
Pasta Codito	0.200	Kg
Agua	1.500	L

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Picar finamente el apio, la cebolla y el ajo. Sofreír hasta caramelizar.
- 2 Licuar el tomate junto con el agua, añadir a la mezcla anterior junto con la zanahoria. Dejar cocer a fuego lento por 15 min. tapado.
- 3 Enjuagar el frijol y el garbanzo; agregarlos a la cocción junto con Fruco® Pasta de Tomate y el resto de verduras.
- 4 Dejar cocinar por 5 min., agregar la pasta para sopa codito, orégano, albahaca y Knorr® Caldo de Gallina. Reducir.
- 5 Freír la piel del tomate y usarla como decoración.

## INGREDIENTES

Fruco® Mayonesa	0.300	Kg
Brocoli	0.500	Kg
Zanahoria en bastones	0.500	Kg
Mix lechugas	0.180	Kg
Cebolla blanca en medias lunas	0.060	Kg
Tomates Cherry	0.100	Kg
Tallos cilantro blanqueados	0.060	Kg
Tallos de Brocoli	0.200	Kg
Cáscara de Zanahoria	0.050	Kg
Harina de panko	0.200	Kg
Harina de trigo	0.075	Kg
Huevo	0.100	Kg
Curry	0.001	Kg
Paprika	0.001	Kg
Pimienta	0.001	Kg
Azúcar	0.030	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Cortar el brócoli en pequeños árboles y reservar los tallos completos.
- 2 Llevar el brócoli y los tallos a blanquear en una olla con suficiente agua durante 4 min. en agua a punto de ebullición, retirar y realizar choque térmico con ayuda de agua y hielo. Reservar.
- 3 Pelar la zanahoria, reservar las cáscaras y cortar realizando bastones parejos, llevar a blanquear a una olla con suficiente agua durante 5 min. en agua a punto de ebullición, retirar y realizar choque térmico con ayuda de agua y hielo. Reservar.
- 4 Llevar los tallos de cilantro blanqueados y las cáscaras de la zanahoria a licuar con abundante agua hasta triturar muy bien. Tamizar y mezclar la fibra restante junto con la Fruco® Mayonesa, pimienta, azúcar y las especias, licuar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.
- 5 Blanquear los tallos de brócoli, cortar en cubos pequeños y realizar el siguiente procedimiento: pasar por harina, luego por huevo y finalizar en la harina de panko, llevar a freír a 180 °C por 1 - 2 min. hasta dorar.
- 6 Mezclar todos los ingredientes excepto los tallos fritos, disponer en un plato de su preferencia y finalizar con los crutones de brócoli previamente fritos.



# Ensalada Verde del Campo

con Aderezo de Vegetales

PORCIONES: 10 de 0.210 Kg



## INGREDIENTES

<b>Para la salsa:</b>		
<b>Knorr® Base para Salsa Demiglace</b>	<b>0.050</b>	<b>Kg</b>
Filete de res limpio	1.500	Kg
Agua	0.450	L
Vino tinto	0.125	L
Merma de apio y puerro	-	
<b>Rama®</b>	<b>0.050</b>	<b>Kg</b>
<b>Para el pesto:</b>		
Apio	0.200	Kg
Perejil	0.010	Kg
Diente de ajo	0.003	Kg
Almendra pelada	0.050	Kg
Queso parmesano rallado	0.150	Kg
Aceite de oliva	0.050	L
Pasta cocida	0.800	Kg
Puerro	0.250	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Cortar en porciones el filete a lograr 10 piezas, tornearlo con la ayuda de una tira de aluminio para posteriormente sellar en la parrilla.
- 2 Limpiar el apio quitando hojas y fibras. Cortar en juliana lo blanco del puerro y freírlo. Reservar las hojas verdes.
- 3 **Para preparar la salsa:** sofreír las hojas de puerro y apio en **Rama®** y desglasar con el vino tinto, disolver el **Knorr® Base para Salsa Demiglace** en el agua y agregarla a la preparación, dejar hervir por 3 minutos, colar y tamizar.
- 4 **Para preparar el pesto:** procesar el apio limpio, perejil, ajo, almendra, queso y aceite.
- 5 Sellar los medallones en el la parrilla con un poco de aceite de oliva.
- 6 Servir las porciones de filete, bañar con la salsa y decorar con el puerro. Acompañar con la pasta mezclada con el pesto.

# Medallones de Res

en Salsa de Vino y Pasta con Pesto de Perejil.

**PORCIONES: 10 de 0.360 Kg**

# Pollo Oriental

con Puré de Papa y Canasta de Verduras Salteadas

**PORCIONES: 10 de 0.200 Kg**



## INGREDIENTES

<b>Salsa:</b>		
<b>Knorr® Caldo de Gallina</b>	<b>0.007</b>	<b>Kg</b>
<b>Lipton® Agua de Mandarina</b>	<b>0.010</b>	<b>Kg</b>
<b>Fruco® Salsa Negrita</b>	<b>0.180</b>	<b>Kg</b>
Panela en polvo	0.074	Kg
Agua	0.180	L
Azúcar	0.120	Kg
Papa mediana cocida con cascara	1.000	Kg
Pechuga de pollo en cuadritos	1.000	Kg
Pimentón rojo en julianas (guardar la base y picarla en brounise)	0.060	Kg
Cebolla blanca en julianas	0.100	Kg
Pepino con cáscara en julianas	0.030	Kg
<b>Knorr® Sabrosecador Completo</b>	<b>0.008</b>	<b>Kg</b>
Raíces chinas	0.030	Kg
Ajonjolí	0.030	Kg
<b>Fruco® Salsa Negrita</b>	<b>0.020</b>	<b>Kg</b>
<b>Knorr® Puré de Papa</b>	<b>0.100</b>	<b>Kg</b>
Nuez moscada	C/N	Kg
Agua hirviendo	0.400	L

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 **Para la Salsa:** disolver en el agua, **Knorr® Caldo de Gallina**, **Lipton® Agua de Mandarina**, la panela y el azúcar. Llevar a hervir hasta que tome consistencia de caramelo. Agregar la **Fruco® Salsa Negrita** y mezclar hasta que tome textura de salsa.
- 2 Cortar las papas por la mitad, con ayuda de una cuchara retirar el relleno de la papa y dejar las cascara en forma de canasta de aproximadamente medio centímetro y freír las cascara. Reservar el relleno de la papa.
- 3 En un wok saltar el pollo con las verduras, y sazonar con **Knorr® Sabrosecador Completo**. Cuando estén al dente, apagar el fuego y agregar la **Fruco® Salsa Negrita** (0.020 L) y el ajonjolí, servir sobre la canasta de papa y tapar con la otra mitad de la papa.
- 4 Agregar el **Knorr® Puré de Papa** al agua hirviendo y la pulpa de papa cocida previamente pasada por un machacador. Integrar todo y sazonar con nuez moscada. Servir con cuchara y decorar con brounise de pimentón, acompañar con salsa al gusto.



# Gnocchi de Papa

con Salsa de Cilantro estilo Pesto

**PORCIONES: 10 de 0.269 Kg**



## INGREDIENTES

Knorr® Puré de Papa	0.750	Kg
Knorr® Caldo de Gallina	0.015	Kg
Huevo	0.250	Kg
Harina	0.375	Kg
Pimienta negra molida	0.001	Kg
Nuez moscada	0.001	Kg
Rama®	0.030	L
Ajo Triturado	0.030	Kg
Corazón de Tomate (semillas) molido	0.375	Kg
Tallos de cilantro	0.400	Kg
Piñones blancos	0.150	Kg
Queso parmesano rallado	0.150	Kg
Aceite de oliva	0.400	L
Ajo	0.010	Kg
Rama®	0.050	Kg
Leche	0.200	L
Crema	0.050	Kg
Queso parmesano rallado	0.070	Kg
Lecitina de soya	0.005	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Calentar la Rama® y saltear el ajo molido, agregar el tomate molido y cocinar. Reducir hasta obtener 0,255 L de concentrado.
- 2 Mezclar el huevo, Knorr® Puré de Papa y concentrado de tomate hasta obtener una pasta. Espolvorear el harina sobre un recipiente y empezar a amasar hasta que la masa absorba toda el harina. Formar los gnocchis.
- 3 Para el pesto, blanquear los tallos de cilantro. Moler los tallos con 0,150 Kg de queso parmesano, 0,400 L aceite de oliva, piñones y Knorr® Caldo de Gallina.
- 4 Para la espuma de parmesano mezclar la leche, la crema y el queso y hervir, a fuego lento por 10 min. y colar. Sazonar con sal y pimienta y mezclar con la lecitina de soya, con una licuadora de inmersión formar la espuma.
- 5 Cocer los gnocchis en agua hirviendo, calentar la Rama® y saltearlos ligeramente. Agregar el pesto y mezclar. Decorar con la espuma de parmesano.

## INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Gallina	0.030	Kg
Plátano verde con cáscara	1.600	Kg
Cebolla picada	0.200	Kg
Cilantro	0.050	Kg
Pimentón	0.200	Kg
Pimienta	0.005	Kg
Agua	C/N	C/N
Sal	0.005	Kg
Tomillo	0.010	Kg
Orégano	0.010	Kg
Ajo picado	0.020	Kg
Lomo de res	1.000	Kg
Aceite	0.200	L
Achiote	0.010	Kg
Habichuelas blanqueadas	0.700	Kg
Rama®	0.080	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Cocinar los plátanos con la cáscara en agua con sal, deben de quedar al dente, luego escúrralos quiteles las cáscaras y píquelas en cuadros para picadillo al igual que el plátano.
- 2 En una olla colocar la Rama® y el achiote, dejar que se deshaga y adicionar el Knorr® Caldo de Gallina.
- 3 Agregar los demás ingredientes menos el lomo y las habichuelas, mezclar bien y cuando estén cocinados, agregar la cáscara de plátano y el plátano verde. Mezclar y rectificar el sabor si es necesario.
- 4 Cortar el lomo en medallones de 0,100 Kg, salpimiente al gusto, sellar y cocinar al término deseado.
- 5 Calentar la Rama® y saltear las habichuelas, sazonar con sal y pimienta negra molida. Sobre un plato ponga el picadillo y luego sobre el picadillo el lomo de res, acompañar de habichuelas.



# Picadillo de Plátano Verde

con Cáscara y Lomo de Res

**PORCIONES: 10 de 0.450 Kg**





## INGREDIENTES

Lomo de cerdo entero	1.000	Kg
<b>Fruco® Mostaza</b>	<b>0.072</b>	<b>Kg</b>
Miel	0.028	Kg
Mostaza dijon	0.025	Kg
<b>Fruco® Vinagre Blanco</b>	<b>0.025</b>	<b>L</b>
<b>Knorr® Caldo de Gallina</b>	<b>0.010</b>	<b>Kg</b>

### Para la ensalada:

Tallos de cebolla de larga en chiffonade	0.030	Kg
Recortes de cidra blanqueados	0.100	Kg
Tallos de brócoli en láminas blanqueados	0.060	Kg
Hojas de cilantro	0.015	Kg
Tallos de champiñones	0.005	Kg
Cáscara de zanahoria blanqueada	0.100	Kg

### Para la vinagreta:

Jugo de Mandarina	0.110	L
<b>Knorr® Caldo de Gallina</b>	<b>0.006</b>	<b>Kg</b>
Aceite de olivo	0.200	L

### Para el puré:

<b>Knorr® Puré de Papa hidratado</b>	<b>0.600</b>	<b>Kg</b>
Puré de batata	0.150	Kg
<b>Rama®</b>	<b>0.050</b>	<b>Kg</b>
<b>Knorr® Salsa Demiglace preparada</b>	<b>1.000</b>	<b>L</b>

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Mezclar **Fruco® Mostaza**, la miel, mostaza dijon, **Fruco® Vinagre Blanco** y **Knorr® Caldo de Gallina**. Marinar el lomo de cerdo durante 2 hrs.
- 2 Sellar en una sartén caliente. Cocinar a 180 °C en horno durante 1 hr. y media. Mantener caliente.
- 3 Mezclar los ingredientes de la ensalada y reservar. Preparar una vinagreta con el jugo de mandarina, incorporar **Knorr® Caldo de Gallina**, y en forma de hilo agregar el aceite de oliva. Rectificar sazón, reservar.
- 4 Mezclar en un bowl el **Knorr® Puré de Papa** con el puré de batata, e incorporar la **Rama®** derretida. Rectificar sazón, mantener caliente.
- 5 Servir el lomo de cerdo con puré, ensalada y salsear con **Knorr® Salsa Demiglace**.

# Lomo de Cerdo Marinado

en Knorr® Caldo de Gallina y Fruco Mostaza

**PORCIONES: 10 de 0.180 Kg**

# Budín de Coco

y Lipton® Ice Tea

**PORCIONES: 10 de 0.180 Kg**



## INGREDIENTES

<b>Lipton® Ice Tea</b>	<b>0.060</b>	<b>Kg</b>
Leche condensada	0.380	L
Huevo	0.004	Und
Azúcar refinada	0.250	Kg
Esencia de Vainilla	0.012	L
<b>Maizena® Fécula de Maíz</b>	<b>0.030</b>	<b>Kg</b>
Pan viejo en trozos	0.003	Und
Leche entera	0.370	L
Leche coco	0.300	L
Mantequilla	0.020	Kg
Azúcar morena	0.045	Kg
Coco rallado	0.075	Kg
Piña en trozos	0.200	Kg
Mermelada de durazno	0.050	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Licuar **Lipton® Ice Tea**, leche condensada, huevo, azúcar refinada, esencia de vainilla y la **Maizena® Fécula de Maíz**. Reservar.
- 2 Remojar el pan en la leche entera y la leche de coco en un bowl. Reservar.
- 3 Untar la mantequilla en un molde para hornear y espolvorear el fondo con azúcar morena. Precalentar el horno a 200 °C.
- 4 Agregar la mezcla de leche condensada al pan remojado, agregar el coco rallado y la piña en trozos. Mezclar muy bien. Vaciar la mezcla en el molde para hornear.
- 5 Hornear a 180 °C por 50 min. o hasta que al introducir un palillo al centro de la torta y este salga limpio. Barnizar con la mermelada de durazno cuando aún este caliente. Refrigerar y cortar.



# Helado de Mandarina

con Desamargado de Mandarina

**PORCIONES: 7 de 0.100 Kg**



## INGREDIENTES

Lipton® Agua sabor Mandarina	0.025	Kg
Mandarina	0.600	Kg
Bicarbonato de sodio	0.003	Kg
Agua	1.500	L
Azúcar	0.750	Kg
Canela en astillas	C/N	-
Crema de leche	0.500	L
Yemas de huevos	0.004	Und
Azúcar	0.050	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- Con el canto de un cuchillo raspar las mandarinas para quitarles el sabor amargo.
- Cortar las mandarinas por la mitad, despulparlas y reservar la pulpa. Poner las cáscaras de mandarina en una olla mediana con suficiente agua a fuego medio. Cuando alcance hervor agregar el bicarbonato de sodio y cocinar por 1 hr.
- Sacar las mandarinas en una taza con agua fría y quitar toda la parte blanca y las semillas.
- Poner los cascos de mandarina en otra olla con agua fresca y cocinar por 2 hrs. a fuego medio, dejar reposar por tres días.
- En una olla preparar el almíbar con 1,5 L de agua, con 0,750 Kg de azúcar y la canela. Dejar cocinar hasta que espese y luego añadir los cascos de mandarina para calarlos. Cocinar por 30 min. más.
- Utilizar los cascos de mandarina en almíbar para acompañar el helado.
- Para el helado tomar el zumo de las mandarinas y la crema, se lleva a hervor. Reservar esta preparación.
- Adicionar .050 Kg de azúcar a las yemas junto con Lipton® Agua sabor Mandarina, para blanquearlas. En el momento que cambien de color adicionar la crema de leche y el zumo de mandarina para temperar la mezcla.
- Pasar la preparación a baño maría y revolver hasta que la mezcla llegue a 72 °C. Retirar y dejar enfriar. Poner la mezcla en el congelador y cada media hora se revuelve para evitar la cristalización.
- Formar una quenelle de helado y presentarlo en un plato con algunos cascos de mandarina y almíbar.

## INGREDIENTES

Para el panqué:

Fruco® Mayonesa	0.350	Kg
Huevo	0.004	Und
Azúcar	0.350	Kg
Harina de trigo cernida	0.500	Kg
Bicarbonato de sodio cernido	0.003	Kg
Polvo para hornear cernido	0.007	Kg
Sal	0.003	Kg
Canela en polvo	0.004	Kg
Clavo en polvo	0.002	Kg
Aceite	0.120	L
Extracto de vainilla	0.010	L
Ron	0.020	L
Zanahoria con cáscara rallada finamente	0.200	Kg
Auyama rallada finamente	0.300	Kg

Para la cobertura:

Queso crema	0.190	Kg
Crema de leche	0.200	L
Azúcar pulverizada	0.075	Kg

## MODO DE ELABORACIÓN

- Creinar en batidora Fruco® Mayonesa con el huevo y el azúcar hasta esponjar.
- Agregar poco a poco los polvos, harina, bicarbonato, polvo de hornear, sal, canela y comino. Intercalar con el aceite, vainilla y ron para suavizar la mezcla.
- Agregar la zanahoria y auyama ralladas incorporando envolventemente en la mezcla anterior.
- Vaciar en uno o varios moldes previamente engrasados y enharinados. Hornear a 180 °C por 40 min.
- Batir en batidora los ingredientes de la cobertura y decorar.



# Delicia de Zanahoria y Calabaza

**PORCIONES: 10 de 0.180 Kg**



# Productos que te ayudan a reducir desperdicios



## Hellmann's® Queso Cremoso

Presentación	12 piezas de 1L c/u
Vida útil	12 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	968484
Código individual	7501024299805
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Knorr® Crema Esparragos

Presentación	6 Bolsas de 800 g c/u
Vida útil	12 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	928597
Código individual	7702047138045
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Fruco® Pasta de Tomate

Presentación	Bolsa de 3.000 g c/u
Vida útil	12 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	86148
Código individual	7702047028025
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Knorr® Caldo de Gallina

Presentación	6 bolsas de 1,5 kg
Vida útil	12 meses en su empaque final, bajo las condiciones especificadas de envase
Código SAP	928602
Código individual	7702047131206
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Fruco® Mayonesa

Presentación	4 piezas de 3.770 g c/u
Vida útil	8 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	574943
Código individual	7702047025550
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Knorr® Puré de Papa

Presentación	6 bolsas de 800 g c/u
Vida útil	9 meses en su empaque final, bajo las condiciones especificadas de envase
Código SAP	217137
Código individual	7501005116145
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Fruco® Salsa con Mostaza

Presentación	4 piezas de 4.015 g c/u
Vida útil	12 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	576026
Código individual	7702047003336
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Knorr® Salsa Demi-Glace

Presentación	6 bolsas de 800 g c/u
Vida útil	12 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	575624
Código individual	7702047138090
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Fruco® Salsa Negra

Presentación	12 piezas de 1.000 ml c/u
Vida útil	15 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	575507
Código individual	7702047129746
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Lipton® Polvo para preparar Bebida sabor Mandarina

Presentación	12 bolsas de 250 g c/u
Vida útil	12 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	206530/923354
Código individual	7501005114974
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Fruco® Vinagre Blanco

Presentación	4 piezas 3.060 L c/u
Vida útil	24 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	575512
Código individual	7702047131008
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Lipton® Polvo para preparar Té Helado con sabor Limón

Presentación	6 botes de 2.1 Kg c/u
Vida útil	12 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	959317
Código individual	7501024214358
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Maizena® Fécula de Maíz

Presentación	Saco 5.000 g c/u
Vida útil	24 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	575628
Código individual	7702047004630
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## Rama® Margarina

Presentación	40 piezas de 250 g c/u
Vida útil	6 meses en envase cerrado, bajo las condiciones especificadas de envase y almacenamiento.
Código SAP	575184
Código individual	7702047094655
Tº de almacenamiento	Ambiente. Preferentemente a menos de 30°C.



## ¿QUIÉNES SOMOS?

*Como chefs, conocemos las necesidades en el día a día dentro de la operación de tu cocina. Sabemos que buscas ahorros de tiempo, calidad pero, sobre todo, mantener tu toque personal en cada preparación.*

Por eso te ofrecemos productos con ingredientes naturales, con la calidad y respaldo de marcas como Knorr®, Hellmann's®, Lipton® y más.

**Buscamos que disfrutes hacer lo que más te gusta.**

Porque nos preocupamos no sólo por tu cocina, sino porque vivas tu pasión día tras día.

ufs.com

