

PAULIG PRISTATO

Handy Bites

PAPRATA. PATOGU. TVARU.



HANDY BITES - JŪSŲ VERSLO RAKTAS Į SĖKMĘ

Pastaruoju metu restoranų verslas susiduria su rimtais iššūkiais. Restoranų lankytojai buvo priversti prisitaikyti prie naujo gyvenimo ritmo, kuris viso pasaulio profesionalams neleido prisibelsti į žmonių širdis per skonius, kūrybą ir potyrius. Tai priverė mus susimąstyti, kaip galėtume padėti įveikti šiuos iššūkius? Taip gimė ši koncepcija.

Remdamiesi dešiniau pateiktomis įžvalgomis, sukūrėme „patogaus maisto“ (ang. Handy Bites) koncepciją. Tai rankomis valgomo maisto, kuriuo galima mėgautis vietoje, pristatyti į namus ar neštis, kur tik pageidaujate, koncepcija. Ji suteikia galimybę mėgstumus patiekalus, naujus skonių derinius, patiekalus vaikams, užkandžius ir desertus valgyti rankomis. Čia pateiksime patarimų ir pamokymų, kurie padės jums susidoroti su užgriuvusia realybe paprastai, pelningai ir tvariai. Šiame leidinyje koncepciją jums pristatysime trumpai, o mūsų interneto svetainėje informacijos galėsite rasti kur kas daugiau!



DARBĄ VIRTUVĖJE REIKIA SUPAPRASTINTI

Daugybė greitojo maisto restoranų visoje Europoje ir JAV pripažino, kad reikia supaprastinti darbą virtuvėje. Šie restoranai dabar stengiasi patenkinti naujus vartotojų poreikius, nekeldami papildomo streso savo darbuotojams.* Pasiiekti daugiau, pasitelkiant mažiau, yra didelis iššūkis, nes svarbu supaprastinti darbo eigą. Tai gali būti, pavyzdžiui, mažiau meniu patiekalų, mažiau ingredientų ar mažiau gamtinimo būdų.

„PASIEKITE DAUGIAU, PASITELKDAMI MAŽIAU“



* „McKinsey“ vartotojų nuotaikos tyrimai, 2020



RANKOMIS VALGOMAS MAISTAS – TAI ATEITIS

Rankomis valgomas maistas išpopuliarėjo dar prieš pandemiją. Suktinukai, takai, wok makaronai ir kiti panašūs patiekalai restoranams yra naudingi, nes vartotojai juos mielai perka išsinešti.* Tyrimai rodo, kad pastaraisiais metais daugėjo išsinešamo ir pristatomo maisto užsakymų. Judėjimo suvaržymai visame pasaulyje tai dar labiau paskatino. Lankytojai užsisakinėjo išsinešamą ir pristatomą maistą 25 proc. dažniau nei iki koronaviruso krizės.**

VISAME PASAULYJE KARANTINO METU MAISTO IŠSINEŠTI
AR PRISTATOMO MAISTO UŽSAKYMAI IŠAUGO

25%



* „Food & Friends“ tendencijų tyrimas, 2020
** Pasaulinis restoranų koronaviruso krizės metu tyrimas ir restoranų koronaviruso krizės metu nuotaikos tyrimas, 2020



DARŽOVĖS VIS POPULIARESNĖS

„Uber Eats“ prognozavo, kad 2019-ieji bus veganiškos mitybos pro-
verzžio metai. Vėliau buvo pranešama, kad žaliųjų revoliucija dar tik prasidėjo. Ketvirtadalis Švedijos gyventojų laiko save vegetarais, fleksitarais, peskovegetarais ar veganais.* JK veganiškas maistas yra sparčiausiai populiarėjantis maisto išsinešti pasirinkimas, o 2016–2018 m. jo užsakymai išaugo 388 proc.**

JK 2016–2018 M. VEGANIŠKO MAISTO IŠSINEŠTI UŽSAKYMAI IŠAUGO

388%



* „Yougov“ tyrimas, 2019
** Didžiosios Britanijos maisto išsinešti kampanija, 2019

Mėgstamiausi patiekalai kitaiip

PAGALVOKITE APIE MĖGSTAMIAUSIUS PATIEKALUS PASAULYJE. PAVYZDŽIUI, TRAŠKIAS SALOTAS, SULTINGUS MĖSAINIUS IR TIRŠTUOSIUS KARIUS. JIE YRA MĖGSTAMIAUSI, NES ŽMONĖMS PATINKA JŲ AROMATAI, SKONIAI IR SUKELIAMI PRISIMINIMAI. O DABAR PAMĖGINKITE ĮSIVAIZDUOTI, KAS BŪTŲ, JEI JUOS ŠIEK TIEK PAKEISTUMĖTE, PARUOŠTUMĖTE TAIP, KAD JUOS BŪTŲ GALIMA VALGYTI RANKOMIS IR NENAUDOTUMĖTE MĖSOS. MES TIKIME, KAD TAIP PAKEISTI ĮPRASTI PATIEKALAI BUS ĮDOMŪS, ĮKVEPIANTYS, PATOGŪS, O JUOS PAMĖGTI BUS LABAI LENGVA. ŠTAI KODĖL MES ATNAUJINAME SENUS GERUS MĖGSTAMIAUSIUS PATIEKALUS.



Cezario SALOTŲ SUKTINUKAI

Ivyniota salotų, kurias kažkada sukūrė Ceasaris Cardini savo restorane Tichuanoje, Meksikoje, versija

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 10 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 10 MIN. + 2 VAL. MARINAVIMUI

Naudokite įvairias daržoves

Ruošdami šiuos suktinukus naudokite ir kitas daržoves. Morkos ar burokėliai suteikia gražių spalvų ir skonių.

Nepagailekite prieskoninių žolelių

Šviežios prieskoninės žolelės, tokios kaip petražolės, bazilikai ir raudonėliai, Ranch stiliaus padažui niekuomet nepamaisys.

INGREDIENTAI

10 vnt. SANTA MARIA tortilijų 10"
1 kg GOLD&GREEN® BBQ skonio DELI OATS™
2 galvučių romaničių salotų
30 vnt. kokteilinių pomidorų
25 g SANTA MARIA prieskonių mišinio RANCH STYLE
500 ml grietinės
tarkuoto parmezano

MARINUOTI RAUDONIEJI SVOGŪNAI

50 ml acto
100 ml cukraus
150 ml vandens
1 arb. š. druskos
2 griežinėliai supjaustytų raudonųjų svogūnų
1 arb. š. SANTA MARIA rausvųjų pipirų

RUOŠIMAS

BBQ skonio DELI OATS™ išimkite iš šaldiklio, kad jos atitirptų.

Marinuoti raudonieji svogūnai

Į keptuvę supilkite actą, vandenį ir cukrų. Užvirinkite, kad ištirptų cukrus. Supjaustytus svogūnus sudėkite į dubenį ir užpilkite ant jų paruoštą mišinį. Įberkite šiek tiek rausvųjų pipirų ir palikite atvėsti. Tada mažiausiai 2 valandoms dėkite į šaldytuvą.

Ranch stiliaus padažas

Sumaišykite RANCH STYLE prieskonių mišinį su grietine.

Ivyniojimas

Imkite tortiliją ir dėkite ant jos keletą salotų lapų. Tada dėkite BBQ skonio DELI OATS™, pomidorų, parmezano, marinuočių svogūnų ir galiausiai Ranch stiliaus padažą.



PULLED OATS® BBQ MĒSAINIAI

Traškioje bandelėje rasite viską, ko reikia norint pagaminti tikrą BBQ mėšainį. Tik ne mėsos.

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 10 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 10 MIN. + 2 VAL. MARINAVIMUI

INGREDIENTAI

10 vnt. mėšainių bandelių (geriausia sviestinių)
100 ml rapsų aliejaus
700 g GOLD&GREEN® PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytų aviųžų)
35 ml SANTA MARIA prieskonių mišinio PULLED PORK
300 ml SANTA MARIA amerikietiško stiliaus BBQ padažo * marinuočių svogūnų
1 vnt. traškių salotų
300 ml SANTA MARIA gvakamolės padažo
1 pak. SANTA MARIA kukurūzų traškučių NACHO
100 g SANTA MARIA žaliųjų Jalapeno aitriųjų paprikų

RUOŠIMAS

Pulled Oats®

Į keptuvę supilkite aliejų. Kepkite PULLED OATS® (liet. plėšytas avižas), kol jos pasidarys gražios traškios tekstūros. Tada suberkite prieskonių mišinį ir įsitikinkite, kad jis tolygiai pasiskirstytų ant PULLED OATS® (liet. plėšytų aviųžų). Taip pat įpilkite BBQ padažo ir palaukite, kol viskas sušils.

Viską patiekite kartu

Pirmiausia paruoškite visas daržoves. Paskrudinkite mėšainių bandeles, kol gražiai apskrus. Tada gaminkite mėšainį su salotomis, pomidorais, PULLED OATS® (liet. plėšytomis avižomis), marinuotais svogūnais, gvakamolės padažu, Nacho traškučiais ir Jalapeno aitriosiomis paprikomis.

Gardieji užkandžiai!

Mėšainį patiekite su gruzdintomis saldžiosiomis bulvėmis ir sriracha majonezu arba nacho kukurūzų traškučiais ir salsos padažu.

* Marinuočių svogūnų receptą rasite 6 puslapyje.

Santa Maria tortilijos

TORTILIJOS – ŠIOS KONCEPCIJOS PAMATAS. JAS PASITELKĖME KURDAMI DAUGELĮ RECEPTŲ, BE TO, DAUGYBĖ ŽMONIŲ JAS JAU IR TAIP DAŽNAI NAUDOJA. IR TIKRAI NE BE REIKALO!

- † Jos labai universalios, nes gali būti naudojamos įvairiausiems suktinukams gaminti, taip pat kaip kesadilijų, picų, vieno kąsnio suktinukų pagrindas ar iškeptos suformuojant dubenėlį bet kokiam patiekalui patiekti.
- † Jos yra švelnaus skonio bei tekstūros ir dėl to dera praktiškai su viskuo.
- † Jose nėra pridėtinio cukraus.
- † Kol pakuotė nepradaryta, jų galiojimo laikas labai ilgas.
- † Jos skirtingų dydžių, tad tiks visiems patiekalams ir visiems atvejams.
- † Naujos burokėlių ir morkų tortilijos.*

* Prekyboje atsiras 2021 m. trečiąjį ketvirtį.

ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ IR KARIO BURITAI

Klasikinis MADRAS karis, pagamintas iš raudonųjų lešijų, žiedinių kopūstų, ivyniotas tortilijoje

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 20 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 40 MIN.

INGREDIENTAI

75 ml rapsų ar kito panašaus aliejaus
200 ml anakardžių
800 g žiedinių kopūstų
50 g smulkiai supjaustyto imbiero skiltelių smulkiai supjaustyto česnako
200 g kubeliais supjaustytų svogūnų
3 valg. š. SANTA MARIA kario MADRAS
2 valg. š. SANTA MARIA maltų kuminų
400 ml raudonųjų lešijų
800 ml vandens
druskos pagal skonį
10 vnt. SANTA MARIA tortilijų 12"
4 kiaušinių
4 kubeliais supjaustytų pomidorų
2 smulkiai supjaustytų žaliųjų aitriųjų paprikų
150 g mažųjų špinatų
50 g susmulkintų kalendrų lapų



RUOŠIMAS

1. Žiedinį kopūstą padalykite į mažus žiedynus. Apšlakstykite trupučiu aliejaus ir kepkite orkaitėje, kol apkeps, o kraštuose netgi ims juosvėti.
2. Anakardžius virkite maždaug 10 minučių dvigubai didesniame kiekyje vandens nei riešutų. Tada sudėkite į trintuvą ir sutrinkite iki vientisos pastos tekstūros.
3. Puode įkaitinkite apie 50 ml aliejaus. Kai aliejus įkais, suberkite kubeliais supjaustytus svogūnus, susmulkintą imbierą ir česnaką bei prieskonius. Pamaišykite ir suberkite raudonuosius lešius, supilkite vandenį, virkite uždengę dangčiu apie 10 minučių, kol lešiai suminkštės. Jei reikia, įpilkite daugiau vandens.
4. Sudėkite anakardžių pastą ir išmaišykite.
5. Kiaušinius išplakite dubenyje. Tada kiekvieną tortiliją aptepkite kiaušinių plakiniu.
6. Pakepinkite tortilijas ant vidutinės kaitros keptuvėje arba ant elektrinio keptuvo, kol jos pakils ir šiek tiek apskrus.
7. Ant tortilijos dėkite špinatų ir šilto lešijų kario, smulkintų pomidorų ir žaliųjų aitriųjų paprikų. Galiausiai dėkite skrudintų žiedinių kopūstų ir kalendrų. Perlenkite kaip buritą ir suvyniokite į popierių.

Neatrasti DERINIAI

MĖGĖJAMS SKANIAI PAVALGYTI NAUJŲ SKONIŲ REIKIA KAIP ORO. JIE SUŽADINA ATRADIMO DŽIAUGSMĄ IR SUTEIKIA NAUJŲ PATIRČIŲ, KURIAS NORISI VIS KARTOTI. KAI SUSITINKA SKONIAI IR SUSILIEJA TEKSTŪROS, SUKURIAMI SKANŪS DERINIAI, KURIŲ TIKRIAUSIAI NIEKADA NEBANDĖTE, KURIE JŪSŲ LANKYTOJAMS ATRODO ĮDOMŪS IR KURIE JŪSŲ PASIŪLYMĄ DARO PATRAUKLŲ IR PELNINGĄ. ŠTAI KODĖL MANOME, KAD TURĖTUMĖTE PAPILDYTI SAVO MENIU NEATRASTAIS DERINIAIS.



IŠSINEŠKITE ARBA VALGYKITE VIETOJE

VISKAS PAGAL ŠIĄ KONCEPCIJĄ GALI BŪTI PRITAIKYTA IŠSINEŠTI. MES SUKŪRĖME PATIEKALUS, KURIAIS GALĖSITE MĖGAUTIS PAKELIUI, VĒLIAU NAMUOSE AR BET KURIOJE KITOJE VIETOJE.

Padažus patiekite atskirai

Atskirdami padažą nuo kitų komponentų, išsaugosite daugiau tekstūros. Taip patiekalas atrodo geriau ir skoniš bus geresnis. Daugelio patiekalų atžvilgiu labai svarbu padažus atskirti.

Supakuokite protingai

Kalbant apie šiltą maistą, popieriniai maišeliai ir dėžutės iš tikrųjų yra geresnis pasirinkimas nei plastikiniai. Popierius sugeria daugiau garų, todėl maistas išlieka šviežias, o, pavyzdžiui, bulvytės – traškios. Taip pat jie geriau išlaiko šilumą.

Atsižvelkite į kiekius

PULLED OATS® (liet. plėšytosė avižosė) gausu baltymų. Dėl jų maistinių savybių galite sumažinti kiekį, o jūsų klientai vis tiek liks patenkinti. Taip padidinsite ir savo patiekalo pardavimo maržą.



Palengvinkite darbą

Šiomis dienomis svarbu apsipirkti protingai. Naudodami aukštos kokybės pusgaminius galite sutaupyti daug laiko. Pvz., galite naudoti SANTA MARIA tortilijas, užuot kepe savo, ir naudoti SANTA MARIA CHUNKY SALSA padažą kaip savo firminės salsos pagrindą.

Prireikus, patiekala, patiekite paruošta, ne iki galo

Jei kuris nors patiekalas nėra pats tinkamiausias išsinešti ar pristatyti, tiesiog paverskite jį „pasidaryk pats“ patiekalu. Laisvai supakuokite visus ingredientus ir pateikite aiškias instrukcijas, kaip pašildyti ir paruošti. Tokiu būdu jūsų lankytojas turės puikią patirtį namuose.

Užsakymą patikrinkite du kartus

Išpakuoti valgį ir suvokti, kad gavote ne tai, ką užsakėte, yra baisu. Ypač kai esi alkanas. Šių keblių situacijų galima lengvai išvengti pakartotinai patikrinus kiekvieną užsakymą. Įsitinkite, kad virtuvėje būtų asmuo, kuris prieš atiduodamas užsakymą atliktų tokį patikrinimą.

Būkite asmeniškai

Kadaangi išsinešimas ir pristatymas nereikalauja daug bendravimo su lankytojais, patartina pridėti ką nors asmeniškai. Tai gali būti padėkos raštelis ar kažkas apie tai, ką jūs siūlote. Bet kuris būdas yra tinkamas norint palaikyti šiltus santykius.

VALGYKITE VIETOJE



KAIRIAU ESANTI PATIEKALO VERSIJA IŠSINEŠIMUI PATEIKIAMA SU KELETU DRAUGIŠKŲ PRIMINIMŲ. O SU ŠIUO VIETOJE SKIRTU VALGYTI VARIANTU VISKAS AIŠKU VIEN IŠ VAIZDO, TAD IŠNAUDOSIME LAISVĄ VIETĄ PACITUODAMI „DEPECHE MODE“ DAINOS ŽODŽIUS:

“Words are very unnecessary. They can only do harm.”



Superiniai patiekalai vaikams

PRIPAŽINKIME, PER PASTARUOSIUS DEŠIMTMEČIUS VAIKŲ MENIU VISAME PASAULYJE BEVEIK NESIKEITĖ. ŠIOJE SRITYJE YRA DAUG GALIMYBIŲ TOBULĖTI. ŠTAI KODĖL MES BANDOME PRISIDĖTI PRIE VAIKŲ MENIU GERINIMO – LAI VAIKIŠKI PATIEKALAI BŪNA IT SUPERMAISTAS.

VIŠTIENA SU GRUZZDINTOMIS BULVYTĖMIS

Gruzdintų skanėstų fiesta su traškiais vištienos gabalėliais, bulvytėmis ir, pageidautina, gardžiu padažu

10 PORCIJŲ
PARUOŠITE PER 20 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

700 g bulvių
500 g morkų
100 g kukurūzų krakmolo
1000 ml rapsų aliejaus
SANTA MARIA bulvių prieskonių mišinio
800 g vištienos
500 ml rapsų aliejaus
200 g SANTA MARIA traškios vištienos prieskonių mišinio

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 175 °C.
2. Vištieną supjaustykite mažais gabalėliais. Pavoliokite juos aliejuje, o tada traškios vištienos prieskonių mišinyje. Įsitikinkite, kad gabalėliai būtų visiškai padengti prieskoniais.
3. Kepkite orkaitėje 15–20 minučių, kol paviršius gražiai apskrus ir vištiena iškeps.
4. Bulves ir morkas supjaustykite lazdelėmis. Prieš kepdami morkas pavoliokite kukurūzų krakmole, kad jos būtų traškesnės ir tvirtesnės.
5. Pagrūdinkite bulvių ir morkų lazdeles, kol jos įgaus gražią spalvą ir tekstūrą. Pagardinkite bulvių prieskoniais.
6. Patiekite viską popieriniame kūgyje. Ruošdami pirmąjį padažą sumaišykite dvi dalis grietinės su viena dalimi majonezo, šiek tiek žolelių ir česnakų prieskonių mišinio ir smulkintomis kalendromis. Salsa jau paruošta, tad beliks ją tik patiekti.



Būkite bebaiviai!

J salsą įmaišykite SANTA MARIA SRIRACHA aitriųjų paprikų padažu.

Nepaprastas gavūmas!

Kad išgautumėte gavūjų skonį, ant bulvyčių užberkite citrinų žievelių ir petražolių, tada jos puikiai derės su aštriu padažu.

PADAŽAI

PRIESKONIŲ ŽOLELIŲ PADAŽAS

160 g majonezo
350 ml grietinės
40 g SANTA MARIA žolelių ir česnakų prieskonių mišinio
1 ryšulėlio kalendrų

SALSA

500g SANTA MARIA CHUNKY SALSA padažo

ČIMIČANGOS SU SŪRIU

Kepti buritai, įdaryti sūriu, vištiena ir tikrais meksikietiškais skoniais.

10 PORCIJŲ (ARBA 20 VAIKIŠKŲ PORCIJŲ)
PARUOŠITE PER 10 MIN.
IŠ VISO PRIREIKS 35 MIN.

INGREDIENTAI

800 g maltos vištienos arba smulkiai supjaustytų vištų šlaunelių
3 valg. š. rapsų aliejaus
2 smulkiai supjaustytų svogūnų
1 kubeliais supjaustytos raudonos paprikos
400 g konservuotų juodųjų pupelių be skysčio
200 g saldžiųjų kukurūzų
60 g SANTA MARIA prieskonių mišinio FAJITA
4 išplaktų kiaušinių
300 g tarkuoto sūrio
20 vnt. SANTA MARIA tortilijų (8")

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C.
2. Į keptuvę įpilkite 3 valg. š. aliejaus. Suberkite susmulkintą svogūną ir kepkite, kol suminkštės. Tada sudėkite maltą vištieną ir kepkite, kol apskrus.
3. Į keptuvę dėkite paprikas, juodąsias pupeles bei saldžiuosius kukurūzus ir kepkite, kol suminkštės.
4. Suberkite FAJITA prieskonių mišinį ir pamaišykite. Likusiu aliejumi patepkite kepimo skardą.
5. Ant kiekvienos tortilijos dėkite apie 100 g įdaro su vištiena ir tarkuoto sūrio. Tada užlenkite tortilijos šonus ir susukite. Ant kepimo skardos dėkite tą pusę, kur yra susuktos tortilijos galas.
6. Susuktas tortilijas aptepkite kiaušinių plakiniu. Kepkite orkaitėje apie 10 minučių, kol jos gražiai apskrus ir taps traškios.
7. Patiekite 1–2 čimičangas asmeniui su papildomais pagardais, pavyzdžiui, padažu.



Padarykite, kad jie atrodytu prašmatniai!

Prieš kepdami, suktinukus aptepkite kiaušiniu. Tada apibarstykite tarkuotu parmezanu ir raudonėliais.

Papildomas daržovių užkandis

Kaip paprastą, bet visų mėgstamą užkandį pasiūlykite daržovių lazdelių.

Žaismingi picos giminaičiai

Paprasti, bet skanūs picą primenantys patiekalai iš tortilijų

PAGRINDINIS RECEPTAS

Jūsų pasirinktų SANTA MARIA tortilijų
Jūsų pasirinktos SANTA MARIA salsos
Tarkuoto sūrio
SANTA MARIA raudonėlių

PATARIMAI DĖL DYDŽIO IR RUOŠIMO

Tortilijų trikampėliai

Naudokite 12" skersmens tortilijas. Tortiliją perpjaukite į tris dalis. Aptepkite padažu, uždėkite sūrio, kitų mėgstamų produktų ir užberkite raudonėlių. Perlenkite pusiau ir kepkite 175 °C temperatūroje.

Suktinukai

Naudokite 10" skersmens tortilijas. Aptepkite padažu, uždėkite sūrio, kitų mėgstamų produktų ir užberkite raudonėlių. Susukite, perpjaukite pusiau ir kepkite 175 °C temperatūroje.

Maži papolteliai

Kaip picos pagrindą naudokite 6" skersmens tortilijas. Aptepkite padažu, uždėkite sūrio, kitų mėgstamų produktų ir užberkite raudonėlių. Kepkite 175 °C temperatūroje.

REKOMENDUOJAME IŠBANDYTI

Braziliška su ananasais

Tarkuoto kumpio
Konservuotų ananasų
Graikiška gyros
PULLED OATS® NUDE (liet. plėšytų avižų)
SANTA MARIA mėsos prieskonių mišinio GYROS

Baltojo sūrio (pvz., fetos)

Meksikietiška taco
Maltos mėsos
SANTA MARIA prieskonių mišinio TACO
Konservuotų kukurūzų

KARTU PATIEKIAMI PADAŽAI

Kebabų padažas

1 dalis majonezo
2 dalys grietinės
SANTA MARIA kebabų prieskonių mišinio
Trupučio susmulkinto česnako
Glotnus prieskonių žolelių padažas
SANTA MARIA žolelių ir česnakų prieskonių mišinio
Grietinės

SANTA MARIA CHUNKY SALSA padažo variacijos

Salsą galite patiekti nieko nekeisdami arba galite pakeisti pridėdami papildomą ingredientą. Paruoškite „dienos salsą“. Pridėkite smulkintų šviežių kalendrų arba ananasų gabaliukų ir pan.

Prieš patiekdami, bent 20 minučių palaikykite šaldytuve.



Gardieji užkandžiai

KAM GI NEPATINKA UŽKANDŽIAI? TIE MAŽI INDELIAI SKANAUS PADAŽO, PADĖKLAI SU BULVYTĖMIS, PAKEPINTI NACHOS AR ŠAKNINIŲ DARŽOVIŲ TRAŠKUČIAI YRA PUIKUS BŪDAS IR PATIEKALAMS PAGARDINTI, IR PASIMĖGAUTI KAIP UŽKANDŽIAIS.

Tokius papildomus meniu elementus gali būti sudėtinga parduoti, nes niekas nenori, jog atrodytų, kad perdėtai bandote juos įsiūlyti lankytojui. Bet jei juos paruošite su atsidavimu, tai bus suvokiama tik kaip į paslaugų kokybę orientuotas veiksmas, atliekamas siekiant pagerinti klientų patirtį. Kartu tai padidins jūsų pardavimus. Mūsų nuomone, akį traukiantys, gardūs užkandžiai yra labai svarbūs.



Gardieji užkandžiai

Kiekviename recepte nurodytų ingredientų pakaks 10 porcijų

UŽKANDŽIAI

TORTILIJŲ TRAŠKUČIAI

Tortilijų likučių
SANTA MARIA rūkytų saldžiųjų paprikų
Rapsų aliejaus

Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C. Supjaustykite tortilijas trikampiais gabalėliais ir aptepkite aliejumi. Kepkite orkaitėje 5–10 minučių, kol gabalėliai šiek tiek apdžius ir apskrus. Traškučiams atvėsus užbarstykite rūkytų saldžiųjų paprikų.

BROKOLIŲ ŽIEDYNAI

500 g Bellaverde brokolių
150 ml graikiško jogurto
200 ml panko džiovėselių

2 valg. š. SANTA MARIA vasabių ir sezamų prieskonių mišinio

Rapsų aliejaus gruzdinimui

Keptuvėje arba gruzdintuvėje įkaitinkite šiek tiek aliejaus. Nuplaukite ir nusausinkite brokolius. Į vieną indą sudėkite graikišką jogurtą, o į kitą – panko džiovėselius, sumaišytus su vasabių ir sezamų prieskonių mišiniu. Kiekvieną brokolio žiedyną įmerkite į jogurtą, tada į džiovėselius. Kepkite, kol pagels ir taps traškūs.

NACHO TRAŠKUČIŲ VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

SANTA MARIA kukurūzų traškučių NACHO

Tarkuoto sūrio

BBQ skonio DELI OATS™

Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C. Nacho traškučius išdėliokite ant orkaitės skirtos indos, ant jų dėkite BBQ skonio DELI OATS™ ir galiausiai – sūrio. Kepkite orkaitėje 5–10 minučių, kol gaus gražią spalvą ir išsilydys sūris.

PADAŽAI

ČIMIČURIS

80 g SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio
CHIMICHURRI

350 ml grietinės

150 ml majonezo

Prieš patiekdami, bent 20 minučių palaikykite šaldytuve.

SRIRACHA MAJONEZAS

400 ml majonezo

100 ml SANTA MARIA aitriųjų paprikų padažo SRIRACHA

AZIJETIŠKAS PADAŽAS

150 ml SANTA MARIA saldaus aitriųjų paprikų padažo

150 ml žaliųjų citrinų ar citrinų sulčių

2 valg. š. sojų padažo

2 valg. š. tarkuoto imbiero

2 valg. š. smulkintų kalendrų

2 valg. š. smulkintų mėtų

2 valg. š. SANTA MARIA baltų sezamų sėklų

UŽKANDŽIAI

LAPINIŲ KOPŪSTŲ DRIBSNIAI

500 g lapinių kopūstų

2 valg. š. rapsų aliejaus

SANTA MARIA akmens druskos

Orkaitę įkaitinkite iki 130 °C vėjelio režimu

Nuplaukite ir gerai nusausinkite lapinį kopūstą. Nuplėšykite lapelius nuo kieto koto. Tada dėkite dubenį, supilkite aliejų, suberkite druską ir gerai įmasažuokite aliejų rankomis, kad kiekvienas lapelis pasidengtų aliejumi. Išdėliokite juos ant skardos ir kepkite orkaitėje 10–14 minučių, kol taps traškūs ir gražiai apskrus. Galiausiai ant jų užberkite šiek tiek druskos ar kitų prieskonių.

PAPRIKOS

Mažųjų paprikų

Rapsų aliejaus

SANTA MARIA akmens druskos

SANTA MARIA juodųjų pipirų TELLICHERRY

Į keptuvę įpilkite šiek tiek aliejaus. Sudėkite paprikas ir pakepkite, kol gražiai apskrus. Prieš patiekdami pabarstykite druska ir pipirais.

SALDŽIŲJŲ BULVIŲ TRAŠKUČIAI

800 g griežinėliais supjaustytų saldžiųjų bulvių

75 ml rapsų aliejaus

SANTA MARIA akmens druskos

Orkaitę įkaitinkite iki 125 °C. Supjaustykite saldžiąsias bulves labai plonais griežinėliais. Dėkite juos į dubenį ir įpilkite aliejaus. Įstikinkite, kad kiekvieno griežinėlio abi pusės būtų padengtos aliejumi. Tada iškeptus griežinėlius vienu sluoksniu dėkite ant kepimo skardų. Kepkite orkaitės viduriniame lygmenyje apie 45 minutes. Iškeptus griežinėlius pabarstykite druska ir pasirinktais prieskoniais.

*Nurodykite priežastį.
Pamatysite – tai veikia*

TYRIMAS* PARODĖ, KAD JEIGU PADAVĖJAS SIŪLO **PAPILDOMĄ PATIEKALĄ** IR PANAUDOJA ŽODELĮ „NES“, NET **93 PROC.** ATVEJŲ KLIENTAS **SUSIGUNDO** PASIŪLYMU, NORS NURODYTA PRIEŽASTIS YRA PATI KEISČIAUSIA. TAIGI, KAI KITĄ KARTĄ SIŪLYSITE KĄ NORS **PAPILDOMO**, PABANDYKITE PAKLAUSTI: „**GAL NORĖTUMĖTE IR GRUZDINTŲ BULVYČIŲ, NES ŠIANDIEN PUIKI DIENA BULVYTĖMS?**“



Gardieji desertai

DESERTAI YRA NE TIK PUIKUS BŪDAS PIETUMS AR VAKARIENEI UŽBAIGTI. JIE GALI BŪTI PARUOŠTI IŠ ANKSTO, O JŲ PORCIJOS SAVIKAINA PAPERASTAI YRA MAŽA. TAI REIŠKIA, KAD DESERTAI YRA PUIKUS BŪDAS PADIDINTI JŪSŲ VIDUTINĘ SAŠKAITĄ, YPAČ KAI MAISTAS UŽSAKOMAS IŠSINEŠTI. TODĖL SIŪLOME Į MENIU ĮTRAUKTI GARDŽIŲJŲ DESERTŲ.



MORKŲ PYRAGAS SU ŽALIŲJŲ CITRINŲ GLAJUMI

Neįtikėtinai puiki klasikinio pyrago versija, kurioje morkų saldumas susijungia su žaliųjų citrinų rūgštumu

10 PORCIJŲ, PARUOŠITE PER 15 MIN., IŠ VISO PRIREIKS 25 MIN.

INGREDIENTAI

- 4 kiaušinių
- 200 ml baltojo cukraus
- 350 ml kvietinių miltų
- 1 arb. š. SANTA MARIA vanilinio cukraus
- 3 arb. š. SANTA MARIA kepimo miltelių
- 1½ arb. š. SANTA MARIA malto cinamono
- 1 arb. š. SANTA MARIA maltų kardamono sėklų
- 1½ arb. š. SANTA MARIA malto imbiero
- 1 žiupsnelio druskos
- 150 ml saulėgrąžų aliejaus
- 2 sutarkuotų didelių morkų (500 ml)
- Sviesto ir džiovintų vanilijų kepimo formai patepti ir pabarstyti

GLAJUS

- 50 g kambario temperatūros sviesto
- 200 ml miltelinio cukraus
- 1 arb. š. SANTA MARIA vanilinio cukraus
- 1 žaliosios citrinos žievelės
- 150 g kreminio grietinės sūrio

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 150 °C.
 2. Plakite kiaušinius su cukrumi, kol plakiny taps baltas ir purus. Supilkite aliejų ir gerai išmaišykite.
 3. Sumaišykite visus sausus ingredientus atskirame dubenyje ir į juos supilkite kiaušinių plakinį.
 4. Įmaišykite tarkuotas morkas.
 5. Paruoštą tešlą dėkite į sviestu pateptą ir džiovintais pabarstyta kepimo formą.
 6. Kepkite orkaitės viduriniame lygmenyje 45–55 minutes.
 7. Kai jau manysite, kad pyragas turėtų būti iškepęs, įsmeikite į jį pagaliuką. Jei jis neapsivels, pyragas iškepęs.
 8. Prieš tepdami glajų, pyragą atvėsinkite.
- GLAJUS**
Suplakite visus ingredientus iki tirštos, purios masės ir šia mase aptepkite pyragą.



YPAČ ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Riešutinis, saldus šokoladinis pyragas su glotniu šokoladiniu glajumi ir aitriųjų paprikų dribsniais

22 PORCIJOS, PARUOŠITE PER 20 MIN., IŠ VISO PRIREIKS 30 MIN.

INGREDIENTAI

- 225 g sviesto
- 200 ml cukraus
- 100 ml muscovado cukraus
- 4 didelių kiaušinių
- 150 ml kakavos
- 350 ml kvietinių miltų
- 1 ml druskos
- 1 arb. š. SANTA MARIA vanilinio cukraus
- 1 arb. š. SANTA MARIA aitriųjų paprikų dribsnių RED HOT

GLAJUS

- 2 valg. š. sviesto
- 150 ml plakamosios grietinės
- 200 g juodojo šokolado
- SANTA MARIA aitriųjų paprikų dribsnių RED HOT

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 175 °C.
2. Orkaitei skirtą kepimo formą (20 x 30 cm) išklkite kepimo popieriumi.
3. Puode ištirpinkite sviestą. Dubenyje sumaišykite abiejų rūšių cukrų bei išplakite su sviestu.
4. Naudodami elektrinį maišytuvą, įplakite po vieną kiaušinį.
5. Suberkite kvietinius miltus, kakavą ir vanilinį cukrų ir išmaišykite iki vientisos masės.
6. Sukrėskite tešlą į kepimo formą ir kepkite orkaitėje maždaug 20 minučių arba kol pyragas sutvirtės, bet pyrago vidurys liks dar minkštas.

GLAJUS

1. Puode ištirpinkite sviestą ir supilkite grietinėle.
2. Nuimkite puodą nuo kaitros. Sudėkite šokoladą ir maišykite, kol gausite vientisą glajų.
3. Prieš tepdami ant pyrago, leiskite šokolado glajui atvėsti. Užtepte glajų, užberkite šiek tiek aitriųjų paprikų dribsnių ir dėkite viską į šaldytuvą, kad glajus sutvirtėtų.



OBUOLIŲ PYRAGAS-BLYNAS

Vienas dubuo maišymui, viena keptuvė kepimui ir vienas gardus pyragas smaližiams.

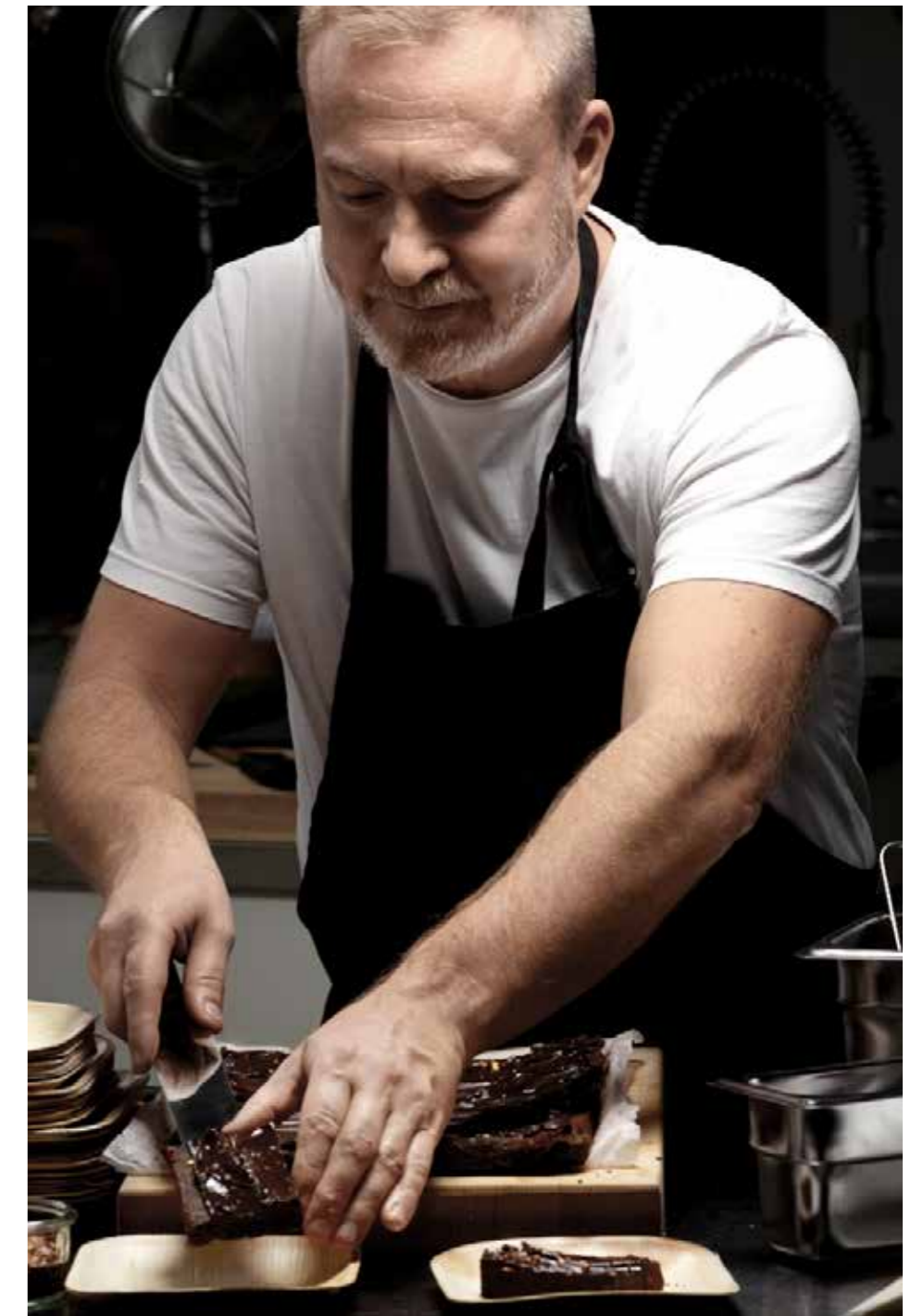
4–6 PORCIJOS, PARUOŠITE PER 15 MIN., IŠ VISO PRIREIKS 25 MIN.

INGREDIENTAI

- 1½ arb. š. SANTA MARIA malto cinamono
- 1 ml SANTA MARIA maltų muskato riešutų
- 1 plonomis skiltelėmis supjaustyto granny smith obuolio
- 120 ml pieno
- 1 valg. š. SANTA MARIA vanilinio cukraus
- 3 kiaušinių
- 120 ml kvietinių miltų
- 2 ml druskos
- 120 ml muscovado cukraus arba rudojo cukraus
- 50 g sviesto
- Miltinio cukraus (patiekimui)
- Plaktos grietinės (patiekimui)

RUOŠIMAS

1. Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C.
2. Dubenyje sumaišykite kiaušinius, vanilinį cukrų ir pieną. Suberkite miltus ir druską, lengvai išplakite ir padėkite į šalį.
3. Į keptuvę berkite cinamoną, muskatą ir dėkite obuolius. Pakepkite obuolius ant silpnos ugnies, kol šiek tiek suminkštės, 3–5 minutes. Kaitrą padidinkite iki vidutinės ir suberkite rudąjį cukrų bei sudėkite sviestą. Kepkite, kol susidarys sirupas, apie 3 minutes.
4. Visą tešlą supilkite į keptuvės vidurį. Švelniai įmaišykite obuolių masę į tešlą, naudodami karščiui atsparią mentele, kad suformuotumėte juosteles. Masė neturi tapti vientisa, o tik persipynusi tarpusavyje. Kepkite, kol pakraščiuose susidarys maži burbuliukai.
5. Tuomet pyragą-blyną apie 10 minučių pakepkite orkaitėje.
6. Norėdami patiekti, keptuvę užvoškite 30 cm skersmens lėkšte ir apvertę išimkite pyragą-blyną. Pabarstykite miltelinio cukrumi, pagardinkite plakta grietinėle arba ledaus!



Suviliokite pasiūlydami paragauti

PIRMOJI TAISYKLĖ, KURIĄ PASITELKĘ PADIDINSITE PARDAVIMUS, YRA UŽTIKRINTI, KAD KLIENTAI GAUTŲ JŪSŲ PASIŪLYMĄ. JEI JIE VIS DAR DVEJOJA, AR UŽSISAKYTI ŠIO TO PAPILDOMO, SUTEIKTA GALIMYBĖ PARAGAUTI YRA BŪTENT TAI, KO REIKIA. KAI KURIAIS ATVEJAIMS DĖL GALIMYBĖS PARAGAUTI PARDAVIMAI PADIDĖJO 2 000 PROC.* TAIGI, KAI KAS NORS NĖRA TIKRAS, AR PIRKTI DESERTĄ, GALITE TIESIOG PAKLAUSTI „NORITE IŠBANDYTI PRIEŠ PIRKdami? ŠTAI PARAGAUKITE KAŠNELĮ MŪSŲ GARDŽIOJO OBUOLIŲ PYRAGO“.

*www.theatlantic.com/business/archive/2014/10/the-psychology-behind-costco-free-samples/380969/

PASIŪLYKIME SAVO KLIENTAMS HANDY BITES

Ši maisto koncepcija yra paprasta, tvari, o patiekalai pritaikyti išsinešti. Jos esmė – universalių produktų naudojimas, kad patiekalas būtų patiekamas patraukliai, įdomiai ir būtų pelningas. Kreipkitės į mus, jei norite sužinoti daugiau!



Susisiekiame:

UAB PAULIG COFFEE LIETUVA
SANTA MARIA departamentas, Ukmergės g. 369A, LT-12142 Vilnius, Lietuva
Tel. +370 5 230 0900, el. paštas info@santamaria.lt

www.santamariaworld.com/lt/foodservice