

Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional,

Um produto, muito sabor
e diversas receitas!

O clássico sabor de
cebola e alho já pronto
para você usar e dar
o seu toque especial!



Prontos para hoje. #Criando o Amanhã.



Unilever
Food
Solutions

Conheça o produto que é aliado na sua cozinha

Meu Tempero Cebola & Alho é feito a partir do alho e cebola frescos, desidratados e em pó. Ele é a opção perfeita para otimizar o seu estoque, pois é versátil para todas as receitas salgadas e pode complementar ou substituir a refoga e outros temperos.

Benefícios vs. Ingredientes in natura

- Economize tempo, mão de obra e espaço em estoque
- Evita desperdício
- Não deixa pedaços, melhorando a apresentação dos pratos
- Receitas com padrão de sabor, quantidade de sal e melhor controle de custo.

Benefícios vs. outros temperos

- Pode ser usado em todas as suas receitas salgadas, otimizando o uso do ingrediente na cozinha.
- Não possui outros temperos marcantes ou com cor que roubam protagonismo na receita.
- Permite que o estabelecimento tenha seu sabor único, afinal, variedade e sabor são dois dos principais motivos que levam o consumidor a escolher um restaurante*.

Nesse e-book de receitas você encontra receitas inovadoras e conectadas com tendências feitas com Meu Tempero Cebola & Alho que farão você se diferenciar e atrair mais clientes!



**Unilever
Food
Solutions**

ÍNDICE

Técnicas e Usos	5
Arroz à Grega defumado	7
Picadinho de Carne rústico	8
Picadinho Vegetariano	9
Salada de batata com ervas	10
Yakissoba Suíno	11
Legumes Gratinados com queijo	12
Caponata Assada com Melado	13
Carne de Panela com cerveja preta	14
Bisteca Marinada	15
Creme de Milho com Bacon	16
Salada mix com molho de ervas	17
Lasanha à Bolonhesa com BBQ	18
Frango Assado	19
Sopa de legumes	20
Batata frita com Dry Rub de tomate	21
Batata Bolinha temperada assada	22
Torta de Frango	23
Lombo Recheado Assado	24

Em todas as receitas, no canto superior esquerdo das páginas, você encontra tendências com as quais essa receita está conectada.

Quer saber mais sobre? Acesse grátis e conheça as 8 principais tendências de menu que vão manter seu negócio competitivo.



Prontos para hoje. #Criando o Amanhã.



Unilever
Food
Solutions



Saiba como usar Meu Tempero nas suas diversas receitas



Adicione diretamente no alimento a qualquer momento do preparo e use as referências abaixo para melhor performance do produto. Em carnes, aves e peixes grelhados, incorpore bem o tempero à proteína antes de levar para a chapa. **IMPORTANTE: não adicione sal nas receitas porque o produto já contém!**

Prato	Quantidade por kg de alimento	Para mais incremento de sabor
Arroz Branco Cru	20g	
Frango Assado Proteínas (tempero e marinada) Vegetais (tempero e empanamento) Gratinados Salgados fritos (recheio)	12g	16g
Molhos quentes Massas e lasanha Salgados fritos (massa) Feijão cozido	12g	
Dry rub para batatas (frita ou rústica)	12g	Sugestão: combine c/ 30g de Tomate Knorr
Salada de maionese Purê de batata Molho para salada ou lanche	6g	



1 colher de sopa cheia = aprox. 20g



1 colher de chá cheia = aprox. 6g





Combine com outros produtos Knorr Professional para um resultado ainda melhor!



Prato	Quantidade Meu Tempero	Quantidade Combinação
Marinada seca com Demi-glance Knorr Professional	10g	20g
Marinada seca com Base de Limão Knorr Professional	12g	15g
Temperos e empanamento carnes e aves com Caldos Carne e Galinha Knorr Professional	6g	10g
Temperos e empanamento peixes e frutos do mar com Caldo Delícias do Mar e Base de Limão Knorr Professional	6g	Caldo: 10g Limão: 5g

*Quantidades por kg de alimento.



Dica do chef

Se você está acostumado a usar nossos caldos como tempero, preste atenção na dosagem! A quantidade indicada de Meu Tempero é menor do que a de caldos.





Arroz à Grega defumado

Rendimento: 10 Porções de 150g

MODO DE PREPARO



1. Higienizar e cortar a cenoura em cubos pequenos irregulares. Cozinhar e reservar.
2. Picar o bacon e fritar. Reservar.
3. Em uma frigideira fazer os ovos mexidos. Reservar.
4. Em uma panela refogar com o óleo o arroz.
5. Temperar com o **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Knorr Professional**. Adicionar a água e deixar cozinhar.
6. Misturar a cenoura cozida, o bacon frito com a gordura e os ovos mexidos.
7. Adicionar a ervilha, cheiro verde picado

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 400g Arroz Branco
- 30ml Óleo Soja
- 300g Bacon
- 3 Unid ovos
- 150g Cenoura
- 100g Ervilha
- 5g Páprica Defumada
- 12g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 15g Cheiro verde
- 800ml Água



Dentro da Cozinha

Meu Tempero ajuda a Intensificar o sabor dos legumes e bacon.



Picadinho de Carne rústico

Rendimento: 10 Porções de 200g

Forno Combinado: Doura de maneira uniforme e pode ser feito todos os ao mesmo tempo.

MODO DE PREPARO



1. Higienizar e cortar a batata e a cenoura em cortes rústicos com casca. Reservar.
2. Em uma panela misturar a água e o **Molho Demi Glace Knorr Professional**. Levar ao fogo mexendo até espessar. Reservar.
3. Temperar a carne com **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**.
4. Em uma panela refogar a carne com o óleo, até dourar.
5. Adicionar a batata e cenoura cortadas.
6. Colocar o molho pronto. Deixar cozinhar por 20 minutos em fogo baixo. Até que os legumes fiquem macios.
7. Finalizar com o vinho tinto e o cheiro verde picado.

TÉCNICA: TEMPERAR E SELAR



Ingredientes:

- 700g Coxão Mole em cubos
- 250g Cenoura
- 250g Batata
- 20ml Óleo soja
- 20g Cheiro verde
- 14g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 90g **Molho Demi Glace Knorr Professional**
- 1L Água
- 100ml Vinho tinto Seco
- Pimenta do Reino a gosto



Dentro da Cozinha

Meu Tempero ajuda a realçar o sabor da carne e deixa o caldo do picadinho mais gostoso.



Picadinho Vegetariano

Rendimento: 10 Porções de 120g

Forno Combinado: Doura de maneira uniforme e pode ser feito todos os ao mesmo tempo.

MODO DE PREPARO



1. Higienizar e cortar a cenoura, vagem e a mandioquinha em cubos rústicos e com casca. Reservar.
2. Higienizar e descascar a Abóbora cabotia e cortar em cubos rústicos. Reservar.
3. Higienizar e fatiar o repolho. Reservar.
4. Em uma panela de pressão colocar o azeite e todos os legumes.
5. Temperar com o **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional** e o cheiro verde.
6. Adicionar a água.
7. Levar ao fogo após pegar pressão deixar 8min. Ou até que fiquem macios.
8. Adicionar o **Tomate Desidratado Knorr Professional** para dar textura ao caldo.

TÉCNICA: TEMPERAR E SELAR



Ingrediente:

- 200g Mandioquinha
- 150g Cenoura
- 300g Abóbora Cabotia
- 150g Repolho Branco
- 100g Tomate Cereja
- 100g Vagem
- 20g Cheiro Verde
- 60g **Base de Tomate Desidratado Knorr Professional**
- 400ml Água
- 14g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 30ml Azeite



Salada de batata com ervas

Rendimento: 10 Porções de 100g

Forno Combinado: Cozimento e tempero uniforme.

MODO DE PREPARO



1. Higienizar e cortar as batatas em cubos. Manter a casca.
2. Cozinhar as batatas até que fiquem macias mas firmes. Deixar esfriar.
3. Picar as ervas e misturar. Reservar.
4. Cozinhar os ovos e cortar em pedaços. Reservar.
5. Em um recipiente misturar a batata cozida, **Maionese Hellmann's**.
6. Temperar com as ervas picadas e o **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**.
7. Finalizar com o ovo em pedaços.

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 750g de Batata
- 200g **Maionese Hellmann's**
- 2 Unid Ovo
- 10g Cebolinha
- 3g Alecrim
- 10g Hortelã
- 8g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**



Dentro da Cozinha

Meu Tempero agrega sabor e ajuda a intensificar o gosto das ervas.



Yakissoba Suíno

Rendimento: 10 Porções de 120g

Forno Combinado: Cozimento e tempero uniforme.

MODO DE PREPARO



1. Higienizar e ralar grossa a cenoura. Reservar.
2. Higienizar e cortar em tiras finas os pimentões. Reservar
3. Higienizar e fatiar finamente o repolho.
4. Higienizar e cortar o brócolis em ramos pequenos. Pré cozinhar e reservar.
5. Em uma panela cozinhar o macarrão. Escorrer e reservar.
6. Em uma panela misturar a água, **maizena** e o **Shoyu Knorr Professional**. Levar ao fogo mexendo até engrossar. Reservar.
7. Em um recipiente temperar a carne em tiras com o **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**.
8. Em uma panela refogar a carne com o óleo.
9. Adicionar todos os ingredientes menos o macarrão.
10. Servir juntos.

TÉCNICA: TEMPERAR E SELAR



Ingredientes:

- 250g Cenoura
- 100g Pimentão verde
- 100g Pimentão vermelho
- 150g Repolho branco
- 400g Lombo suíno
- 100g brócolis
- 30ml óleo
- 150ml **Molho Shoyu Knorr Professional**
- 300g Macarrão de yakissoba
- 15g **MAIZENA**
- 10g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 200ml de água
- 20g Cebolinha picada



Legumes Gratinados com queijo

Rendimento: 10 Porções de 120g

Forno Combinado: Temperar, cozinhar e gratinar com maior agilidade.

Aroma Caseiro.

MODO DE PREPARO



1. Em uma panela misturar o leite, 4g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**, açafrão e o **Molho Branco Knorr Professional**. Levar ao fogo mexendo até engrossar. Reservar.
2. Higienizar e cortar em ramos pequenos a couve flor. Pré cozinhar e reservar.
3. Higienizar e cortar a cenoura em fatias finas. Pré cozinhar e reservar.
4. Higienizar e cortar a mandioquinha em cubos irregulares. Pré cozinhar e Reservar.
5. Em um recipiente misturar todos os legumes. Temperar com 12g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional** e o cheiro verde picado.
6. Em um refratário colocar os legumes e cobrir com o molho branco.
7. Cobrir com a Muçarela ralada em cubos.
8. Assar no forno até gratinar.

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 400g Couve Flor
- 150g Cenoura
- 100g Mandioquinha
- 15g Cheiro verde picado
- 60g de **Molho Branco Knorr Professional**
- 400ml Leite Integral
- 150g Muçarela ralada
- 16g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 3g Açafrão



Caponata Assada com Melado

Rendimento: 10 Porções de 80g

Forno Combinado: Agilidade e padrão de tempero e caramelização.

MODO DE PREPARO



1. Higienizar e cortar todos os legumes de forma rústica.
2. Colocar os legumes em uma forma e temperar com **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional** e o orégano.
3. Adicionar o azeite e o melado de cana e mexer bem.
4. Colocar o cogumelo fatiado e a azeitona fatiada.
5. Levar ao forno coberto por alumínio por 20 minutos.
6. Retirar o alumínio e assar por 15 minutos ou até cozinhar os legumes.

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 200g Berinjela
- 200g Abobrinha
- 100g Pimentão Vermelho
- 100g Pimentão Amarelo
- 150g Cebola Roxa
- 80g Azeitona Verde fatiada
- 200g Cogumelo Paris
- 40g Melado de Cana
- 3g Orégano
- 12g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 100ml Azeite



Carne de Panela com cerveja preta

Rendimento: 10 Porções de 120g

Forno Combinado: Temperar e cozinhar com maior agilidade. Aroma Caseiro.

MODO DE PREPARO



1. Em uma panela misturar **Molho Demi Glace Knorr Professional**, água e a cerveja preta. Levar ao fogo mexendo até engrossar. Reservar.
2. Temperar a carne com **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**.
3. Em uma panela refogar a carne com o óleo até dourar.
4. Adicionar a cenoura em cubos, salsão fatiado, a pimenta dedo de moça sem as sementes, erva doce, páprica doce e a **Base de Tomate Knorr Professional**.
5. Misturar o molho de cerveja e deixar cozinhar por 20 minutos até a carne estar cozida.
6. Finalizar com cheiro verde picado.

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 150g de cenoura
- 100g de salsão
- 800g Alcatra em cubos
- 4g páprica doce
- 1g Erva doce
- 5g pimenta dedo de moça
- 350ml de cerveja preta
- 30ml óleo
- 15g Cheiro Verde
- 30g de **Base de Tomate Knorr Professional**
- 12g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 45g **Molho Demi Glace Knorr Professional**
- 100ml Água



Bisteca Marinada

Rendimento: 10 Porções de 100g

Forno Combinado: Temperar, cozinhar e grelhar com maior agilidade. Aroma Caseiro.

MODO DE PREPARO



1. Em um recipiente temperar a bisteca com a **Base Sabor Limão em Pó** e o **Meu Tempero Cebola** e **Alho Knorr Professional**, salsinha desidratada e o azeite.
2. Deixar marinando por 2h.
3. Grelhar a bisteca.

TÉCNICA: MARINAR E SELAR



Ingredientes:

- 1kg Bisteca Suína
- 15g **Base Sabor Limão em Pó**
- 12g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 20ml Azeite
- 4g Salsinha desidratada



Dentro da Cozinha

Meu Tempero ajuda a intensificar o sabor do limão e a temperar e dourar mais uniformemente.



Creme de Milho com Bacon

Rendimento: 10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO



1. Picar e fritar o bacon. Reservar.
2. Bater o leite e o milho no liquidificador no pulsar.
3. Em uma panela misturar o milho batido e o **Molho Branco Knorr Professional**.
4. Levar ao fogo mexendo até engrossar.
5. Adicionar o bacon picado.
6. Temperar com o **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional** e a pimenta do reino.

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 300g Milho em conserva
- 300g Bacon
- 600ml de leite
- 50g **Molho Branco Knorr Professional**
- 8g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- Pimenta do Reino a Gosto



Dentro da Cozinha

Meu Tempero deixa o creme de milho mais gostoso e traz sabor de refoga sem deixar pedaços.



Salada mix com molho de ervas

Rendimento: 10 Porções de 100g

MODO DE PREPARO



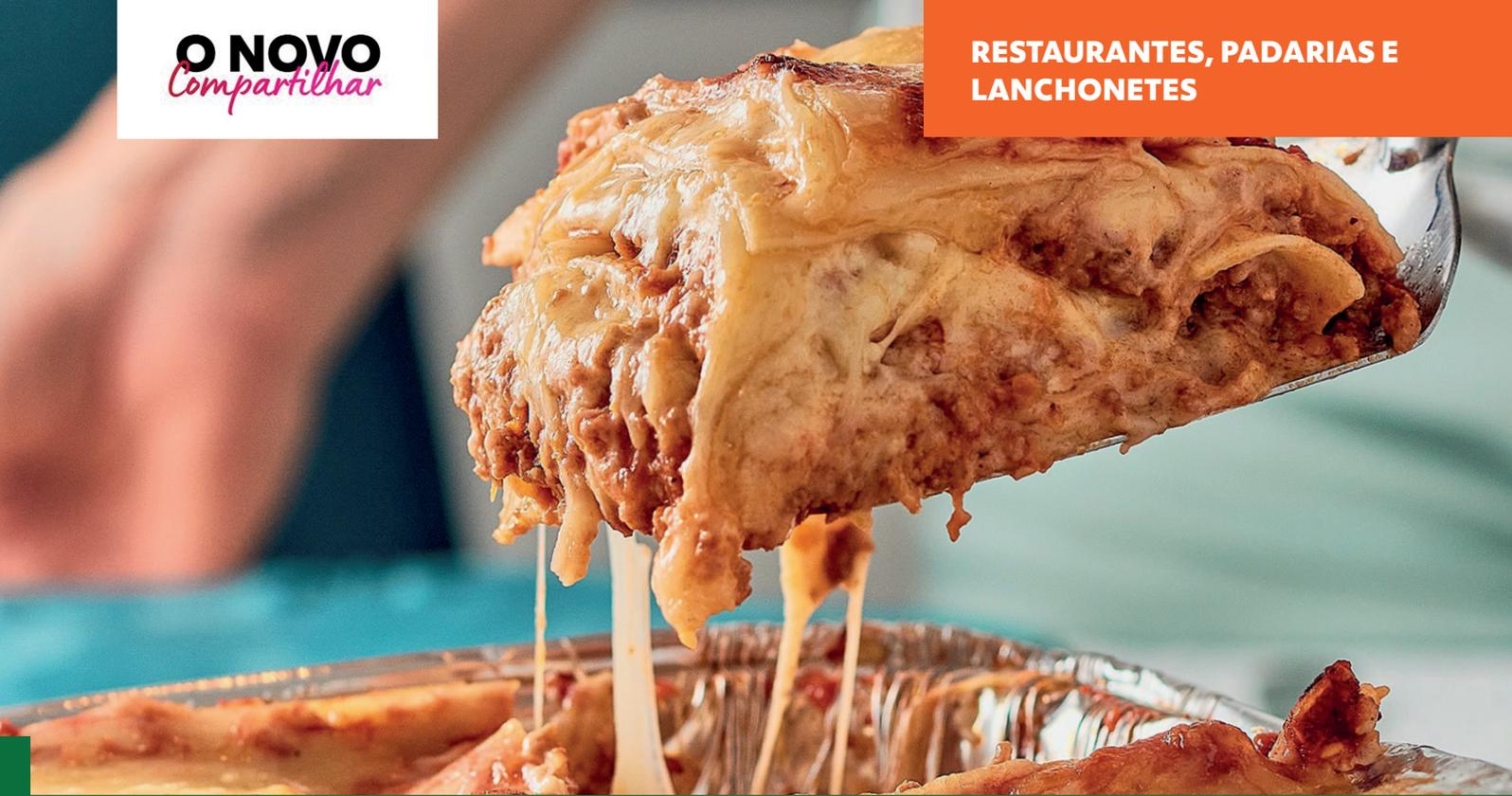
1. Em um processador bater o azeite, **Meu Tempero Cebola e Alho e Base Sabor Limão em Pó** e as folhas de hortelã. Reservar.
2. Higienizar e ralar a cenoura com casca. Reservar.
3. Higienizar e tirar a fibra do salsão. Picar e reservar.
4. Higienizar e cortar em tiras finas a a maçã com casca
5. Higienizar e rasgar a alface com talos Reservar.
6. Em um recipiente misturar todos os legumes e servir junto do molho.

TÉCNICA: FINALIZAR



Ingredientes:

- 500g Alface Americana
- 200g Cenoura
- 100g de Rúcula
- 200g de Tomate
- 50g Salsão
- 200g maçã fuji
- 10g Alecrim
- 200ml de Azeite
- 3g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 6g **Base Sabor Limão em Pó**



Lasanha a Bolonhesa com BBQ

Rendimento: 10 Porções de 250g

MODO DE PREPARO



1. Em uma refogar a carne moída com o óleo. Temperar com o **Base Sabor Limão em Pó**.
2. Adicionar a água e deixar aquecer.
3. Colocar o **Base de Tomate Desidratado** e mexer até engrossar.
4. Adicionar o **Molho Barbecue Hellmann's** e o cheiro verde picado. Reservar.
5. Montar a lasanha intercalando o molho, massa, presunto e o queijo.
6. Assar a lasanha por 20 minutos. Coberto com alumínio.
7. Retirar o alumínio e assar por mais 10 minutos até dourar.

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 500g massa de lasanha
- 500g Muçarela
- 30ml Óleo
- 500g Presunto
- 500g Carne Moída
- 16g **Base Sabor Limão em Pó**
- 1L Água
- 125g **Base de Tomate Desidratado**
- 200 ml de **Molho Barbecue Hellmann's**
- 30g Cheiro verde



Frango Assado

Rendimento: 10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO



1. Em um recipiente misturar a manteiga, **Maionese Hellmann's**, as ervas picadas, a páprica doce e o **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**.
2. Secar bem o frango.
3. Soltar a pele do peito e colocar metade do creme por dentro da pele e espalhar.
4. Pincelar a outra metade do creme sobre o frango inteiro. (Asa, coxa e peito).
5. Deixar marinando por 2h.
6. Assar em fogo alto por 30 minutos ou até dourar bem.
7. Colocar em fogo baixo por mais 30 minutos ou até cozinhar bem.

TÉCNICA: MARINAR



Ingredientes:

- 1 frango inteiro
- 120g de manteiga
- 50g **Maionese Hellmann's**
- 16g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 3g Tomilho
- 3g Alecrim
- 3g Salsinha desidratada
- 1g Páprica doce



Dentro da Cozinha

Meu Tempero deixa o frango mais saboroso e ajuda a temperar e dourar mais uniformemente.



Sopa de legumes

Rendimento: 10 Porções de 150g

MODO DE PREPARO



1. Em uma panela cozinhar o macarrão. Escorrer e reservar.
2. Higienizar e cortar a cenoura em cubos com casca. Pré cozinhar e reservar.
3. Cortar os cogumelos em tiras. Reservar.
4. Higienizar e cortar a acelga em pedaços médios. Reservar.
5. Em uma panela aquecer a água e adicionar o **Purê de Batata Knorr Professional**.
6. Colocar a cenoura, o macarrão, a acelga, cogumelo e o milho.
7. Temperar com **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**, curry e o cheiro verde picado.

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 170g de Milho
- 200g de Macarrão
- 120g de Cogumelo
- 200g Cenoura
- 10g de **Meu Tempero Alho e Cebola Knorr Professional**
- 300g de acelga
- 50g **Purê de Batata Knorr Professional**
- 10g Cheiro verde picado
- 400ml Água
- 3g curry



Batata Frita com Dry Rub de tomate

Rendimento: 10 Porções de 100g

MODO DE PREPARO



1. Em um recipiente misturar o **Tomate Desidratado** e **Meu Tempero Cebola** e **Alho Knorr Professional** e o **Cominho em Pó**. Reservar.
2. Fritar a batata.
3. Temperar a batata ainda quente.

TÉCNICA: FINALIZAR



Ingredientes:

- 1kg de Batata congelada
- 12g de **Meu Tempero Alho e Cebola Knorr Professional**
- 60g de **Base de Tomate Desidratado**• 1g cominho em pó
- Óleo qb.



Dentro da Cozinha

Meu Tempero traz um novo sabor na batata frita, ajudando você a servir uma batata diferenciada e especial.



Batata Bolinha temperada assada

Rendimento: 10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO



1. Em uma forma adicione o azeite, as batatas, **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional** e misture bem.
2. Leve para o forno pré aquecido com o alecrim por cerca de 20 minutos a 200°C

TÉCNICA: FINALIZAR



Ingredientes:

- 1kg de batata bolinha com casca
- 16g de **Meu Tempero Alho e Cebola Knorr Professional**
- Alecrim QB.
- 50 ml de azeite



Dentro da Cozinha

Meu Tempero traz o sabor da cebola e alho para a batata sem deixar pedaços.



Torta de Frango

Rendimento: 10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO



1. Em uma panela refogar o frango com o óleo. Temperar com 5g de **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**.
2. Adicionar o tomate picado, milho, azeitona e o cheiro verde. Deixar resfriar e reservar.
3. Em um liquidificador bater o leite, farinha, óleo e o leite.
4. Misturar no pulsar o fermento e 5g de **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
5. Em uma forma untada colocar metade da massa.
6. Colocar o recheio de frango inteiro cobrindo tudo.
7. Colocar o restante da massa .
8. Salpicar o queijo parmesão.
9. Assar por 40 minutos a 180°C.

TÉCNICA: TEMPERAR



Ingredientes:

- 360ml leite
- 240g Farinha
- 120ml Óleo
- 22g Fermento em pó
- 40g parmesão em pó
- 10g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 3 unid Ovo
- 500g peito de frango desfiado
- 30ml óleo
- 300g tomate picado
- 100g milho
- 100g azeitona verde fatiada
- 10g cheiro verde picado



Lombo Recheado Assado

Rendimento: 10 Porções de 120g

MODO DE PREPARO



1. Cortar o lombo de forma contínua até formar uma manta aberta.
2. Em um recipiente temperar o lombo com **Meu Tempero Cebola e Alho e Base Sabor Limão em Pó**.
3. Adicionar o vinho branco e o alecrim picado. Deixar marinando por 2h.
4. Rechear o lombo com presunto e queijo e enrolar.
5. Amarrar com o barbante.
6. Assar coberto com o papel alumínio por 40 minutos a 200°C.
7. Retirar o alumínio e deixar dourar.

TÉCNICA: MARINAR



Ingredientes:

- 1,5Kg de lombo suíno
- 400ml de vinho branco seco
- 300g queijo muçarela
- 300g presunto fatiado
- 16g **Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional**
- 15g **Base Sabor Limão em Pó**
- 5g Alecrim

Clique aqui para falar com um dos
nossos **consultores pelo Whatsapp.**

Conheça aqui todos os **nossos produtos.**

Visite nossas páginas para
mais receitas e dicas!



**Unilever
Food
Solutions**

Pronto para hoje. **#** Criando o amanhã.