

Konsepter

## Sous°Chef – en enklere kokkehverdag



Sous°Chef er vår serie med sousvidekokte produkter som gjør kokkehverdagen enklere. Kortere tilberedningstid, mindre matsvinn og økt matsikkerhet er noen av fordelene. Produktene kokes i pose og bevarer derfor både saftighet og smak. Vi bruker norske råvarer av god kvalitet for å sikre et topp resultat. Tilberedt av oss – enklere for deg!



Vietnamesisk nudelsalat med storfekjøtt Bun bo xao

Tostadas med pulled pork og mango og ananassalsa

Taco med kyllinglår og salsa

Fettucine Alfredo med kyllingfilet

Kyllingfilet med soya appelsinglaze og sitrussalat

Hvit pizza med kyllingla<sup>2</sup>r artisjokk og rødløk



Grillspyd med svinekam og thaninidressing

## Optimalisering av menyen

De store endringene i samfunnet og bransjen vår krever nye tanker og eskalerer endringer i måten å tenke på. Optimalisering og strømlinjeforming av menyen er noen av de første endringene som gjøres i forbindelse med den omveltningen vi har sett det siste året.

Det som først så ut som midlertidige justeringer, ser nå ut til å bli varige, langsiktige strategier. Selvfølgelig er ikke menyoptimalisering og fokus på å redusere antallet varer man har på lager noe nytt, men krisen har gjort at dette kommer enda sterkere i fokus.

Det er enda viktigere enn før å redusere antall retter på menyen, både for å spare kostnader og for å gjøre jobben på kjøkkenet enklere. Andre fordeler er enklere innkjøpsrutiner, frigjort lagerplass, mindre matsvinn og en mer effektiv drift. En mindre meny kan hjelpe deg å vise gjesten mer hvem du er.

Gjestene ser etter både «personlighet» og god smak på samme tid når de skal velge hvor de skal spise. Kan du for eksempel lage flere helt ulike retter med samme råvare – og allikevel ha variasjon?

En kyllingfilet kan for eksempel brukes både til en club sandwich, en kyllingfiletburger, i en pastarett og som en tallerkenrett med salat og annet tilbehør... Mange ulike smaker, men basert på én råvare!

Vi har i dette magasinet satt sammen litt inspirasjon rundt 1 RÅVARE – 3 RETTER på noen utvalgte sousvidekokte produkter. Men kun fantasien setter grenser på hvor mange retter du kan lage med disse.

De som klarer å optimalisere menyen og allikevel fremstår som spennende og innovativ, vil ha en stor konkurransefordel i tiden fremover.

## **Produkter i Sous°Chef-konseptet**

## Kyllingfilet sousvidekokt, ca 150g

-30 til -18°C | 3.75 kg | EPD nr. 2031763

## Kyllingfilet krydret sousvidekokt, ca 150g

-30 til -18°C | 3.75 kg | EPD nr. 1918598

## Kalkunfilet sousvidekokt hel

0 til 4°C | 1.8 kg | EPD nr. 2319150

## Svinenakke sousvidekokt m/sjy

0 til 4°C | 2.5 kg | EPD nr. 2501005

## Spareribs sousvidekokt

-30 til -18°C | 4.5 kg | EPD nr. 2852150

## Oppskrifter fra Sous°Chef-konseptet



# Sandwich med kyllingfilet, urtemajones og kål

Oppskrift



# Glaserter kyllingfilet med Sharon-, appelsin- og fennikelsalat

Oppskrift

# Taco med kylling og salsa

Oppskrift

# Hvit pizza med kylling, artisjokk, rødløk og basilikum

Oppskrift

# Svinenakke «a la crispy duck» med dipsaus, agurk og ris

Oppskrift

# Glaser svinenakke med eple-, selleri- og fennikelsalat

Oppskrift