



CÔNG THỨC SỐT PREMIX

GIẢI PHÁP DÀNH RIÊNG CHO
KHÁCH HÀNG CANTEEN





PREMIX XỐT KHO



Ứng dụng
150g xốt/1kg thịt

- Thịt kho trứng
- Thịt /Sườn kho tiêu
- Thịt kho củ cải/su hào/ cà tím
- Thịt /Sườn kho trái thơm/mãng
- Thịt / Thịt băm / Sườn kho đậu hũ
- Thịt kho ruốc sả
- Thịt kho dưa cải
- Thịt kho nấm rơm
- Sườn / Cốt lếch rim mặn
- Sườn / Cốt lếch rim ngũ vị

Thành Phần 32 kg /CT

Bột Gà Knorr	1 Kg
Đường Happy Price	12 kg
Bột Ngọt MM Pro	1.4 kg
Muối Sấy Happy Price	2 Kg
Nước Lọc	16 lit
Hạt Nêm Knorr	4.4 kg
Tiêu Đen Xay MM	0.2 kg
Tỏi Xay	1 kg
Dầu Ăn Happy Price	0.2 lit

Tỏi xay phi thơm cùng dầu để riêng. Cho đường vào nồi nấu sôi đến khi ngã màu vàng cánh gián đẹp mắt thì cho nước lạnh vào khuấy tan. Các nguyên liệu còn lại cho vào nấu chung hòa quyện đến khi hỗn hợp xốt sôi trở lại thì tắt bếp rồi cho phần tỏi phi và dầu vào khuấy đều là hoàn thành.



Ứng dụng
130g xốt/1kg gia cầm

- Gà / Vịt kho gừng
- Gà / Vịt kho nghệ
- Gà / Vịt kho sả ớt / sate
- Gà / Vịt khìa nước dừa
- Gà kho tiêu /lá chanh /lá quế
- Gà kho măng / kho nấm
- Gà roti / ngũ vị
- Gà kho củ sen / khoai tây
- Gà kho tương



Ứng dụng
120g xốt/1kg cá

- Cá kho tiêu / kho tộ
- Cá kho trái thơm / mía
- Cá kho riêng sả
- Cá kho dưa cải / măng
- Cá kho gừng / nghệ
- Cá kho hành ớt / tiêu xanh
- Cá kho cà chua





PREMIX XỐT XÀO

Thành Phần

38 kg /CT

Dầu Ăn Happy Price	3 Kg
Tỏi Xay	2.5 Kg
Dầu Hào Knorr	8 Kg
Đường Happy Price	2.5 Kg
Tiêu Đen Xay MM	0.5 Kg
Bột Canh	4 Kg
Hạt Nêm Knorr	2.5 Kg
Nước	15 lit

Dùng một công lớn, cho Dầu hào + Đường + Tiêu + Bột canh + Hạt Nêm + Nước vào chung với nhau và khuấy đều.

Dùng nồi lớn cho Tỏi xay vào Dầu ăn phi vàng thơm, sau đó đổ hỗn hợp sốt trộn vào nấu chung đến khi sốt sôi trở lại và hòa tan tất cả các nguyên liệu với nhau là hoàn thành.



Ứng dụng

90g sốt/1kg rau

- Rau xào: Cải Ngọt, Cải Thìa, Cải Thảo, Bắp Cải, Rau Muống, Bó Xôi,...
- Củ quả xào: Su Su, Su Hào, Ớt Chuông, Bông cải, Cà Rốt, Mướp, Khổ Qua, Cà Tím, Bầu, Bí, ...
- Đậu xào: Đậu Bắp, Đậu ve, Đậu Đũa, Đậu Rồng, Đậu Hà Lan,...
- Các loại nấm xào: Đông Cỏ, Đùi Gà, Bào Ngư, Linh Chi,...



Ứng dụng 150g sốt

/1kg rau + thịt

- Thịt xào rau củ thập cẩm
- Thịt xào chua ngọt
- Thịt xào sả ớt
- Thịt xào sate củ hành
- Thịt xào đậu hũ
- Thịt xào cà ri
- Thịt xào hạt điều
- Thịt xào hành cần
- Thịt xào khoai tây



Ứng dụng 130g sốt

/1kg rau + HS

- HS xào rau củ thập cẩm
- HS xào chua ngọt
- Cá hấp hành hoa
- Cá hấp tàu xì
- Mực / Ếch xào sate
- Ếch xào lăn tiêu xanh / lá quế
- Khổ qua cà ớt





PREMIX CỐT CANH



Các món canh tham khảo

- Canh đậu hũ non nấu thịt băm
- Canh bí đỏ thịt băm
- Canh cải thịt băm
- Canh bầu /bí nấu tôm
- Canh đậu hũ hẹ
- Canh rau dền/mồng tơ nấu tôm
- Canh khoai mỡ nấu tôm
- Canh rau má
- Canh cải xoong
- Canh cà chua trứng
- Canh rau ngót nấu thịt băm
- Canh mướp nấu tôm
- Canh rau củ thịt băm
- Canh nấm rơm
- Canh su hào nấu thịt gà
- Canh cải chua
- Canh bí đao nấu sườn
- Canh cà chua nấu cá/đầu hũ
- Canh nấm rau củ
- Canh củ sen táo đỏ
- Canh khoai sọ nấu sườn
- Canh cải bó xôi nấu rau chân vịt
- Canh khổ qua nhồi thịt
- Canh rong biển thịt băm
- Canh măng nấu xương
- Canh đu đủ / mít non

Thành Phần 81 kg /CT

Súp Nền Heo Knorr	4 Kg
Bột Gà Knorr	1 Kg
Đường Happy Price	16 Kg
Muối Sấy Happy Price	16 Kg
Bột Ngọt MM Pro	4 Kg
Dầu Hành	5 Kg
Bột Canh	10 Kg
Nước	25 Kg

Dùng một nồi lớn cho tất cả nguyên liệu vào khuấy tan rồi nấu chung đến khi hỗn hợp sôi trở lại và hòa tan tất cả các nguyên liệu với nhau là hoàn thành.

Ứng dụng 29g cốt canh chua cho 1L nước lọc (chưa bao gồm rau và đạm nấu kèm)





PREMIX CỐT CANH CHUA



Các món canh tham khảo

- Canh chua bạc hà
- Canh cá nấu ngọt
- Canh cá nấu Khế
- Canh chua chả Mực
- Canh Mãng chua
- Canh Kim Chi
- Canh Ngao/Hến nấu Cà Chua
- Canh chua rau Muống
- Canh cá nấu Thì Là
- Canh chua Bắp Cải
- Canh chua Bông Súng
- Canh chua Bồn Bồn
- Canh Cà Chua Đậu Hũ
- Canh chua rau Má
- Canh chua lá Giang
- Canh chua Giá Đậu Hũ

Thành Phần

51 kg /CT

Súp Nền Heo Knorr	6 Kg
Đường Happy Price	11 Kg
Muối Sấy Happy Price	4.5 Kg
Bột Ngọt MM Pro	1.6 Kg
Bột Chanh Knorr	1.6 Kg
Nước Mắm Knorr	2.5 Kg
Nước Lọc	24 Kg

Dùng một nồi lớn cho tất cả nguyên liệu vào khuấy tan rồi nấu chung đến khi hỗn hợp sôi trở lại và hòa tan tất cả các nguyên liệu với nhau là hoàn thành.

Ứng dụng 51 g cốt canh chua cho 1L nước lọc (chưa bao gồm rau và đạm nấu kèm)



Back to SCHOOL





PREMIX CỐT MỠ BÒ

Thành Phần

1,554g /CT

Gốc Hành Lá	50	gr
Dầu Ăn	100	gr
Tỏi Băm	50	gr
Ớt Bột Sáng Màu	10	gr
Tương Cà Knorr	120	gr
Gừng Băm	70	gr
Tiêu Tứ Xuyên	10	gr
Súp Nền Bò Knorr	300	gr
Đường Phèn	400	gr
Muối	25	gr
Ngũ Vị Hương	9	gr
Hắc Xi Dầu	20	gr
Nước	300	gr
Demi Glace Knorr	50	gr
Nước Tương	40	gr



SÚP NỀN BÒ KNORR
1.5KG
176253



7-BỘT SỐT NÂU KNORR
DEMI GLACE, HỘP 1KG
88107



DẦU ĂN HAPPY PRICE
5 LÍT
319364



MUỐI BIẾN HAPPY
PRICE, 1KG
255602





PREMIX CỐT BÚN BÒ

Thành Phần

1,837g /CT

Súp Nền Bò Knorr	50	gr
Bột Hải Sản Knorr	35	gr
Bột Bún Bò	250	gr
Mắm Huế Bà Duệ	160	gr
Sả Cây	120	gr
Hạt Nêm Knorr	88	gr
Sate Khô Cholimex	50	gr
Màu Điều Dầu	150	gr
Thơm Trái Nướng	300	gr
Ớt Vẩy Cay	25	gr
Mỡ Bò Xay	60	gr
Đường	94	gr
Muối Hạt	85	gr
Nước Lọc	370	gr



**KNORR BỘT NẸM
HẢI SẢN 1.5KG**
193838



**KNORR SÚP NỀN
THỊT BÒ 1.5KG**
176253



**ĐƯỜNG TRẮNG HAPPY
PRICE CAO CẤP, 5KG**
176253



**MUỐI BIỂN HAPPY
PRICE, 1KG**
255602





PREMIX CỐT PHỞ BÒ

Thành Phần

3,550g /CT

Bột Phở Hoàn Chỉnh	400	gr
Dầu Hương Phở Bò	50	gr
Bột Ngọt	50	gr
Bột Nêm Hải Sản Knorr	100	gr
Bột Nêm Gà Knorr	250	gr
Đường Phèn	600	gr
Súp Nền Bò Knorr	300	gr
Muối Hột Rang	250	gr
Nước Mắm	150	gr
Mỡ Bò Trắng NL	200	gr
Nước	1,200	gr



**KNORR SÚP NỀN
THỊT BÒ 1.5KG**
176253



**KNORR BỘT NÊM
HẢI SẢN 1.5KG**
193838



**KNORR BỘT THỊT GÀ
1KG**
17168





PREMIX CỐT BÚN THÁI

Thành Phần

1,355g /CT

Sate Thái	20	gr
Dầu Ăn	30	gr
Ớt Ba Chi	60	gr
Riềng Non	25	gr
Lá Chanh	5	gr
Đường Vàng	450	gr
Tương Cà	250	gr
Nước Mắm 30 Độ Đậm	55	gr
Bột Ngọt	40	gr
Bột Hải Sản Knorr	110	gr
Bột Chanh Knorr	90	gr
Muối	40	gr
Nước Lọc	180	gr



KNORR BỘT CHANH
400G
123377



KNORR BỘT NÊM
HẢI SẢN 1.5KG
193838



DẦU ĂN HAPPY
PRICE 5 LÍT
319364



MUỐI BIỂN HAPPY
PRICE, 1KG
255602

