



Μπιφτέκι ανάμικτο

ΥΛΙΚΑ

- 0,5 Kg κιμάς βόειος
- 0,5 kg κιμάς χοιρινός
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 20 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 1,5 g ρίγανη
- 15 g μαϊντανός
- 150 g νερό
- 10g ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα. Τυλίγουμε ένα-ένα τα μπιφτέκια με μεμβράνη



Μπιφτέκι Βόειο Ελληνικό

ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κιμάς βόειος
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 20 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 1,5 g ρίγανη
- 15 g μαϊντανός
- 180 g νερό
- 10g ηλιέλαιο
-

Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα. Τυλίγουμε ένα-ένα τα μπιφτέκια με μεμβράνη



Σουτζουκάκι Θεσσαλονίκης

ΥΛΙΚΑ

- **0,6 Kg** κιμάς βόειος
- **0,4 kg** κιμάς χοιρινός
- **90 g** Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- **22 g** Καρύκευμα Σουτζουκάκι M5077515
- **180 g** νερό
- **10g** ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα. Προαιρετικά βάζουμε μαϊντανό



Κεμπάπ

ΥΛΙΚΑ

- **0,7 Kg** κιμάς βόειος
- **0,3 Kg** κιμάς πρόβειος
- **90 g** Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- **20 g** Καρύκευμα Κεμπάπ M5075915
- **40 g** Κρεμμύδι fine granules E440003
- **15 g** μαϊντανός
- **150 g** νερό
- **10g** ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 1 φορά από 3mm σίτα. Ζυμώνουμε αρκετά.

American Burger



ΥΛΙΚΑ

- 0,8 kg κιμάς βόειος
- 43 g Base Freschi 43 , 1002130
- 2g πιπέρι μαύρο
- 3 g κρεμμύδι αφυδατωμένο fine granules
- 10 g Μαρινάτα Roasted onion I5241024
- 150 g νερό



Διαδικασία Συνταγής:

Ζυμώνουμε τον κιμά με το Base Freschi 43 και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο μια φορά από 4,5mm σίτα. Τυλίγουμε ένα-ένα τα μπιφτέκια με μεμβράνη



Κεφτεδάκι σπιτικό

ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κιμάς βόειος
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 20 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 1,5 g ρίγανη
- 15 g μαϊντανός
- 5 g δυόσμο ή βασιλικό
- 150 g νερό
- 10g ηλιέλαιο



Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα.



Σεφταλιά



ΥΛΙΚΑ

- 0,3 Kg κιμάς βόειος
- 0,5 kg κιμάς χοιρινός
- 0,2 kg κιμάς πρόβειος
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 20 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 0,5 g κανέλα
- 180 g νερό
- 10 g ηλιέλαιο
- Σκέπη για το τύλιγμα



Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης. Μορφοποιούμε σαν σουτζουκάκι και τυλίγουμε με τη σκέπη

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα. Προαιρετικά βάζουμε μαϊντανό



Μπιφτέκι πικάντικο με Γραβιέρα

ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κιμάς βόειος
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 15 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 3 g Καρύκευμα Feuerling M216515
- 80 g γραβιέρα τριμμένη
- 15 g μαϊντανός
- 150 g νερό
- 10g ηλιέλαιο



Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 1 φορά από 3mm σίτα. Ζυμώνουμε αρκετά



Μπιφτέκι γεμιστό με Emendal και Μπέϊκον



ΥΛΙΚΑ

- 0,5 Kg κιμάς βόειος
- 0,5 kg κιμάς χοιρινός
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 18 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 1,5 g ρίγανη
- 100 g μπέικον
- 100 g Emendal
- 150 g νερό
- 10g ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα. Τυλίγουμε ένα-ένα τα μπιφτέκια με μεμβράνη



Ταρτάκια με κιμά



ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κιμάς βόειος
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M507415
- 20 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 150 g νερό
- 1 φύλλο σφολιάτας
- Μπέικον σε κομματάκια
- Τυρί κρέμα
- Μαρινάτα BBQ, βοτάνων, μουστάρδας
- Τορτίγια

Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης. Φτιάχνουμε βάσεις για τα ταρτάκια με τη σφολιάτα. Από πάνω βάζουμε μια στρώση τορτίγια και γεμίζουμε με κιμά. Γλασάρουμε με μαρινάτα BBQ με πινέλο ή με μαρινάτα βοτάνων ή με μαρινάτα μουστάρδας.

Συμβουλές: Προαιρετικά βάζουμε τριμμένα τυριά, τυρί κρέμα ή μπεικον ,





Σουτζουκάκι Γόνδολα

ΥΛΙΚΑ

- **0,8 Kg** κιμάς βόειος
- **0,2 Kg** κιμάς πρόβειος
- **90 g** Βάση για παρασκευάσματα M5704615
- **20 g** Καρύκευμα Σουτζουκάκι M5077515
- **30g** Μαρινάτα BBQ I5408024
- **15 g** μαϊντανός
- **150 g** νερό
- **10g** ηλιέλαιο
- **200g** κασέρι, μπέικον και πιπεριές

Διαδικασία Συνταγής: Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης. Πλάθουμε μπιφτέκι σαν γόνδολα και γεμίζουμε με τυριά, πιπεριές και μπέικον. Αλείφουμε με πινέλο την μαρινάτα

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 1 φορά από 3mm σίτα. Ζυμώνουμε αρκετά



Ρολό κιμά γλειφιτζούρι

ΥΛΙΚΑ

- **0,5 Kg** κιμάς βόειος
- **0,5 kg** κιμάς χοιρινός
- **90 g** Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- **20 g** Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- **150 g** gouda, μπέικον και πιπεριές
- **30g** Μαρινάτα BBQ I5408024
- **15 g** μαϊντανός
- **180 g** νερό
- **10g** ηλιέλαιο

Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και το καρύκευμα μέχρι ομογενοποίησης. Απλώνουμε την σφολιάτα και βάζουμε μια πάνω μια στρώση κιμά και τα υπόλοιπα υλικά. Τυλίγουμε, γλασάρουμε με την μαρινάτα με πινέλο και αφήνουμε ολόκληρο ή κόβουμε σε φέτες

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα.



Τούρτα με κιμά

ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κιμάς βόειος
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5704615
- 20 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- Τυρί κρέμα
- Πανάρισμα χρυσαφί special
- 150 g νερό
- 10g Μαρινάτα Roasted Onion I5241024
- -3 πίτες για σουβλάκι

Διαδικασία Συνταγής: Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά.

Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης. Με τσέρκι κόβουμε τις πίτες. Βάζουμε μια πίτα κάτω και μια στρώση κιμά. Επαναλαμβάνουμε. Γλασάρουμε με μαρινάτα και με κορνέ γαρνίρουμε το τυρί κρέμα. Περιμετρικά απλωνουμε φρυγανιά

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα.



Κεφτεδάκια παναρισμένα

ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κιμάς βόειος
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5077415
- 20 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 1,5 g ρίγανη
- 15 g μαϊντανός
- 5 g δυόσμο ή βασιλικό
- 150 g νερό
- 10 g ηλιέλαιο
- Πανάρισμα χρυσαφί special

Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 1 φορά από 3mm σίτα. Ζυμώνουμε αρκετά

Μπιφτέκι Κοτόπουλο

ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg κιμάς κότας
- 90 g Βάση για παρασκευάσματα M5704615
- 20 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 130 g νερό
- 10 g ηλιέλαιο



Διαδικασία Συνταγής:

Ενυδατώνουμε την βάση με όλο το νερό για 3 λεπτά. Ζυμώνουμε τον κιμά με την βάση και όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 1 φορά από 4,5mm σίτα. Προαιρετικά βάζουμε πιπεριά στην κιμαδομηχανή

Μπιφτέκι Χωρίς Γλουτένη

ΥΛΙΚΑ

- 1 kg κιμάς βόειος
- 30 g Base Freschi 43, 1002130
- 10 g Καρύκευμα Μπιφτέκι M5076615
- 15 g μαϊντανός
- 150 g νερό
- 10 g ηλιέλαιο



Διαδικασία Συνταγής:

Ζυμώνουμε τον κιμά με όλα τα υλικά μέχρι ομογενοποίησης.

Συμβουλές: Περνάμε το κρέας κρύο 2 φορές από 4,5mm σίτα. Αντίστοιχα παρασκευάζουμε σουτζουκάκι και κεφτεδάκι