



Our Menu Signatures

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

ΜΕ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΟΥ ΑΝΑΒΑΘΜΙΖΟΥΝ
ΤΟ ΓΕΥΜΑ ΣΕ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Πρόσφερε στους πελάτες σου μια αξέχαστη γευστική εμπειρία με τα συνοδευτικά Our Menu Signatures της McCain.

Η ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΙΑΣ ΜΟΝΑΔΙΚΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ ΕΧΕΙ ΜΕΓΑΛΗ ΑΞΙΑ

Οι καταναλωτές, κατά τη διάρκεια ενός γεύματος στο εστιατόριο, επιλέγουν πιάτα που θα ενισχύσουν τη διάθεσή τους να συνδεθούν και να δημιουργήσουν όμορφες αναμνήσεις.

Όταν οι καταναλωτικές εμπειρίες προκαλούν έντονα συναισθήματα, μένουν αξέχαστες, αυξάνοντας τις πιθανότητες οι πελάτες να επιστρέψουν και να αφήσουν θετικές κριτικές.

Η έρευνα δείχνει ότι, για πραγματικά ξεχωριστές εμπειρίες, το μενού **πρέπει να περιλαμβάνει πιάτα που ικανοποιούν τις εξής προσδοκίες:**

- ✓ ΓΕΥΣΗ
- ✓ ΑΝΕΣΗ
- ✓ ΑΠΟΛΑΥΣΗ
- ✓ ΥΨΗ
- ✓ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ/ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ

Τα συνοδευτικά πατάτας είναι ένας **εύκολος** και **προσιτός** τρόπος για να βοηθήσεις τους σεφ να προσφέρουν ξεχωριστά πιάτα που να απαντούν σε αυτές τις προσδοκίες, τα οποία οι καταναλωτές θα θυμούνται για καιρό!

Με τις προσφορές περιορισμένου χρόνου μπορείς να δημιουργήσεις μια αίσθηση αναγκαιότητας για να αυξήσεις την επισκεψιμότητα του εστιατορίου σου.

Οι προσφορές αυτές δημιουργούν ενθουσιασμό και ανυπομονησία γύρω από το μενού σου, επιτρέποντάς σου να πειραματιστείς με νέες γεύσεις, καινοτομίες και καυτές τάσεις, χωρίς τη δέσμευση της μόνιμης προσθήκης τους στο μενού.

CRISPERS

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΟΥ ΑΝΑΒΑΘΜΙΖΟΥΝ ΤΟ ΠΙΑΤΟ ΣΟΥ

Με τις Crispers στο μενού σου, σίγουρα θα ξεχωρίσεις από το πλήθος και θα εντυπωσιάσεις τους πελάτες σου.

Κυματιστές τηγανιτές πατάτες με φλούδα, μοναδικό σχήμα V, έντονη τραγανότητα και μαλακή υφή πατάτας εσωτερικά. Ίδανικές για dips, για να τις μοιράζεσαι με παρέα, για γέμισμα ή ως ξεχωριστό συνοδευτικό πιάτο.



ΚΑΙΝΟΤΟΜΟ ΣΧΗΜΑ

ΑΟΡΑΤΗ, ΛΕΠΤΗ
ΤΡΑΓΑΝΗ ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ
Παραμένουν τραγανές για
περισσότερη ώρα

ΥΠΕΡΕΧΟΥΝ ΣΤΗΝ ΚΑΛΥΨΗ ΤΟΥ ΠΙΑΤΟΥ
σε σχέση με τις κλασικές πατάτες σε κόψιμο 9/9

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ ΕΜΦΑΝΙΣΗ
προσφέρουν έντονη γεύση
πατάτας

Το 91%
των καταναλωτών είναι
πιθανότερο να επιλέξει ένα
εστιατόριο με προσφορές
περιορισμένου χρόνου ή
νέα προϊόντα!



ΤΡΑΓΑΝΗ ΑΙΣΘΗΣΗ
χάρη στην αόρατη επικάλυψη

CRUNCHY PETALS

ΤΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΟ
ΠΟΥ ΔΙΝΕΙ ΜΙΑ "ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ"
ΝΟΤΑ ΣΕ ΚΑΘΕ ΠΙΑΤΟ

Πρόσφερε στους πελάτες σου μια πραγματικά αξέχαστη και καλοσχεδιασμένη εμπειρία με τις Crunchy Petals.

Πατάτες με ακανόνιστο κυματιστό κόψιμο, γεμάτες εσωτερικά και τραγανή επικάλυψη εξωτερικά. Το αυθεντικό, απολαυστικό συνοδευτικό που αναβαθμίζει κάθε πιάτο, καθιστώντας το "ιδανικό ταίρι" για κάθε μενού.

CRISPERS

Χωριάτικο Λουκάνικο

με Sweet Chili Sauce

Υλικά

- Πατάτες CRISPERS από τη McCain
- 360 γρ. χωριάτικο λουκάνικο, σε φέτες
- 15-30 ml χυμός λεμονιού
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 1 πιπεριά Φλωρίνης, σε μικρά καρέ
- λίγο σουσάμι
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για την Sweet Chili sauce:

- 1 σκ. σκόρδο
- 2 πιπεριές Φλωρίνης
- 1/2 μήλο καθαρισμένο και τριμμένο
- 2 κ.σ. ξύδι κόκκινο
- 1/4 φλ. ζάχαρη
- 1 κ.σ. μέλι
- 1/3 φλ. νερό
- 1/2 κ.σ. αλάτι
- 1/2 κ.σ. μπούκοβο
- κορν φλάουρ + νερό (αν θέλουμε τη sauce πιο πυκνή)

Εκτέλεση

- **Για την Sweet Chili sauce:** Κόβουμε τις πιπεριές σε μικρά κομμάτια.
- Αλέθουμε όλα τα υλικά για την sauce στο blender (εκτός του κορν φλάουρ).
- Βάζουμε τα αλεσμένα υλικά σε μια κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρουν βράση.
- Μειώνουμε την φωτιά στο μισό και σιγοβράζουμε για 3-4 λεπτά.
- Αν θέλουμε πιο πυκνή τη sauce, προσθέτουμε κορν φλάουρ (1/2 ή 1 κ.γ.) αφού το διαλύσουμε σε πολύ λίγο νερό (1 κ.σ.).
- **Για το Λουκάνικο:** Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε σκέτο το λουκάνικο (χωρίς λάδι ή βούτυρο), μέχρι να ροδίσει.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις Crispers της McCain σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- **Σερβίρισμα:** Σερβίρουμε τις πατάτες ζεστές, προσθέτουμε το λουκάνικο, το φρεσκοκομμένο κρεμμυδάκι, κομματάκια πιπεριάς φλωρίνης, ραντίζουμε με τον χυμό λεμονιού, προαιρετικά προσθέτουμε μικρή ποσότητα Sweet Chili sauce και πασπαλίζουμε με το σουσάμι.
- Τέλος σερβίρουμε την υπόλοιπη Sweet Chili sauce σε ένα μπολάκι ως συνοδευτικό.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

CRUNCHY PETALS

Κεμπάπι με Σως Φέτας

Υλικά

• Πατάτες CRUNCHY PETALS από τη McCain

Για τα Κεμπάπι:

- 1 kg αρνίσιο κιμά ή ανάμεικτο αρνί/μοσχάρι
- 2 τριμμένα κρεμμύδια
- 1/2 ματσάκι ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 1 κ.γ. πελτέ ντομάτας
- 2 κ.σ. φρυγανιά τριμμένη
- 1 κ.σ. κορν φλάουερ
- 2 κ.σ. ξύδι
- 1/2 φλ. ελαιόλαδο
- 1/2 φλ. νερό
- 2 κ.σ. θυμάρι
- 1 κ.γ. πάπρικα γλυκιά
- 1 κ.γ. πάπρικα καυτερή
- 1/2 κ.γ. πιπέρι καγιέν
- 1/2 κ.σ. κύμινο
- αλάτι και πιπέρι

Για την σως Φέτας:

- 1/2 φλυτζάνι γάλα (ανάλογα με την πυκνότητα που θέλετε)
- 1/4 φλυτζάνι ελαιόλαδο
- 1/2 φλυτζάνι γιαούρτι
- 200 γρ. θρυμματισμένη φέτα
- 2-3 σκελίδες σκόρδο (αναλόγως προτίμησης)
- ρίγανη, πιπέρι & λίγο λεμόνι

Εκτέλεση

- **Για τα Κεμπάπι:** Ζυμώνουμε για 8-10 λεπτά με όλα τα υλικά, εκτός του νερού το οποίο το ρίχνουμε λίγο λίγο κατά το ζύμωμα. Τοποθετούμε τον κιμά σκεπασμένο με μια μεμβράνη στο ψυγείο για 2 ώρες να "ξεκουραστεί".
- Πλάθουμε τον κιμά (αν χρειαστεί βρέχουμε ελαφρώς τα χέρια για να μην κολλάει).
- Αφού τα λαδώσουμε ελαφρώς, ψήνουμε σε δυνατή φωτιά σε τηγάνι grill για 3-4 λεπτά την κάθε πλευρά ή στο grill του φούρνου για περίπου 8-10 λεπτά την κάθε πλευρά.
- **Για την σως Φέτας:** Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά μαζί (εκτός της φέτας). Διορθώνουμε την πυκνότητα της σως με λίγο γάλασάναλο με την προτίμηση μας. Προσθέτουμε τη θρυμματισμένη φέτα και ανακατεύουμε απαλά.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις Crunchy Petals της McCain σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- **Σερβίρισμα:** Σερβίρουμε τις Crunchy Petals, προσθέτουμε τα κεμπάπι, απλώνουμε τη σως φέτας, λίγο μαϊντανό και πάπρικα.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

FRY'N DIP

Λιαστή Ντομάτα Sauce με Τριμμένο Τυρί

Υλικά

- Πατάτες FRY'N DIP από τη McCain
- 2 φλιτζάνια λιαστές ντομάτες
- 4 κουταλιές μπαλσάμικο
- 4 σκελίδες σκόρδο (ψιλοκομμένο)
- 1/2 φλιτζάνι φρέσκα φύλλα βασιλικού
- 1/2 φλιτζάνι φρέσκα φύλλα μαϊντανού
- 1 κ.σ. ρίγανη
- 1 κ.σ. μέλι
- 1 κ.γ. πιπέρι
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Φυτικό τυρί Γουδα τριμμένο ή κομμένο σε μικρά κομματάκια

Εκτέλεση

- **Για τη sauce:** Κρατείστε στην άκρη λίγα τεμάχια λιαστής ντομάτας, το τυρί και λίγα φύλλα βασιλικού για να γαρνίρετε στο σερβίρισμα.
- Τοποθετήστε τα υπόλοιπα υλικά στο μπλέντερ & χτυπήστε μέχρι να γίνουν πολτός.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις Fry'n Dip της McCain σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- **Σερβίρισμα:** Σερβίρετε τις πατάτες απλώνοντας επάνω τη σως, προσθέστε μερικά τεμάχια λιαστής ντομάτας, φύλλα βασιλικού και γαρνίρετε με το τριμμένο τυρί.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

COUNTRY POTATO WEDGES

Χοιρινή Τηγανιά

με Μουστάρδα & Τσίπουρο

Υλικά

- Πατάτες COUNTRY POTATO WEDGES από τη McCain
- 1 κιλό χοιρινό (λαιμός ή πανσέτα), κομμένο σε μπουκιές
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 πιπεριά (κόκκινη ή πράσινη), κομμένη σε λεπτές λωρίδες
- 2-3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 100 ml τσίπουρο
- 100 ml ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. μουστάρδα
- 1 κ.γ. μέλι (προαιρετικά)
- 1 κ.γ γλυκιά πάπρικα
- 1 κ.γ. ρίγανη
- Χυμός από 1 λεμόνι
- Αλάτι και πιπέρι
- Λίγο μαϊντανό για γαρνίρισμα

Εκτέλεση

- **Προετοιμασία χοιρινού:** Ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο τηγάνι ή κατσαρόλα. Προσθέστε το χοιρινό και σοτάρετε σε δυνατή φωτιά μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές.
- **Προσθήκη λαχανικών:** Ρίξτε το κρεμμύδι, την πιπεριά και το σκόρδο. Ανακατέψτε καλά και μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.
- **Μπαχαρικά και σβήσιμο με τσίπουρο:** Προσθέστε τη γλυκιά πάπρικα, τη ρίγανη, αλάτι και πιπέρι. Ανακατέψτε και σβήστε με το τσίπουρο. Αφήστε το αλκοόλ να εξατμιστεί για 1-2 λεπτά.
- **Σάλτσα:** Ανακατέψτε τη μουστάρδα με το μέλι και τον χυμό λεμονιού. Προσθέστε το μείγμα στο τηγάνι και ανακατέψτε καλά. Αφήστε τη τηγανιά να σιγομαγειρευτεί για 10-15 λεπτά, μέχρι να δέσει η σάλτσα.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις Country Potato Wedges σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας στη φριτέζα.
- **Σερβίρισμα:** Αποσύρετε την τηγανιά από τη φωτιά και σερβίρετε μαζί με τις Country Potato Wedges. Γαρνίρετε με ψιλοκομμένο μαϊντανό, δυόσμο ή δενδρολίβανο.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

ΡΟΤΑΤΟ ΡΟΡΣ

Γύρος Κοτόπουλο

Υλικά

• Πατάτες ΡΟΤΑΤΟ ΡΟΡΣ από τη McCain

Για τον γύρο:

- 700 γρ. φιλέτο κοτόπουλο (μπούτι ή στήθος), κομμένο σε λεπτές φέτες
- 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές της σούπας γιαούρτι
- 1 κουταλιά της σούπας ξύδι
- Χυμός από 1 λεμόνι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 κουταλιά της σούπας πάπρικα γλυκιά
- 1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο
- 1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού θυμάρι
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σερβίρισμα:

- Πίτες για γύρο
- Ντομάτα κομμένη σε κυβάκια
- Κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές ροδέλες
- Σως της επιλογής σας

Εκτέλεση

- **Μαρινάρισμα του κοτόπουλου:** Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το ελαιόλαδο, το γιαούρτι, το ξύδι, τον χυμό λεμονιού, το σκόρδο, την πάπρικα, το κύμινο, τη ρίγανη, το θυμάρι, αλάτι και πιπέρι. Προσθέστε τις φέτες του κοτόπουλου στο μπολ και ανακατέψτε καλά για να καλυφθούν από τη μαρινάδα. Καλύψτε το μπολ με μεμβράνη και αφήστε το στο ψυγείο να μαριναριστεί για τουλάχιστον 1 ώρα (ιδανικά 3-4 ώρες ή και όλη τη νύχτα).
- **Ψήσιμο:** Ζεστάνετε ένα μεγάλο τηγάνι ή γκριλιέρα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Σοτάρете τις φέτες κοτόπουλου σε λίγο ελαιόλαδο μέχρι να ροδίσουν και να μαγειρευτούν πλήρως, περίπου 4-5 λεπτά από κάθε πλευρά.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις Potato Pops της McCain σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- **Σερβίρισμα:** Ζεστάνετε τις πίτες στον φούρνο ή σε τηγάνι. Σερβίρετε τις Potato Pops, τοποθετήστε επάνω τον γύρο κοτόπουλο, γαρνίρετε με κρεμμύδι, κυβάκια ντομάτας & συνοδέψτε τα με την αγαπημένη σας σως.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

SWEET POTATO FRIES

Χοιρινό Σουβλάκι

με Λαχανικά

Υλικά

- Πατάτες SWEET POTATO FRIES από τη McCain
- 500 γρ. χοιρινό φιλέτο ή λαιμό, κομμένο σε κύβους (2-3 εκ.)
- 3 πολύχρωμες πιπεριές, κομμένες σε μεγάλα κομμάτια
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο σε χοντρά κομμάτια
- 12 ντοματίνια
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- Χυμό από 1 λεμόνι
- 2 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 κ.γ. ρίγανη
- 1 κ.γ. θυμάρι (προαιρετικά)
- Αλάτι & πιπέρι

Εκτέλεση

- **Μαρινάδα:** Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το ελαιόλαδο, το χυμό λεμονιού, το σκόρδο, τη ρίγανη, το θυμάρι, αλάτι και πιπέρι. Προσθέστε το κομμένο χοιρινό και ανακατέψτε καλά ώστε να καλυφθούν με τη μαρινάδα. Σκεπάστε με μεμβράνη και αφήστε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα (ή και όλη τη νύχτα για καλύτερη γεύση).
- **Συναρμολόγηση:** Τοποθετήστε στο σουβλάκι εναλλάξ χοιρινό και λαχανικά.
- **Ψήσιμο:** Ζεστάνετε καλά τη σχάρα ή ένα αντικολλητικό τηγάνι/ψησταριά. Ψήστε τα σουβλάκια σε μέτρια προς δυνατή φωτιά για 10-15 λεπτά, γυρίζοντας τα συχνά για να ροδίσουν ομοιόμορφα.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις Sweet Potato Fries της McCain σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- **Σερβίρισμα:** Σερβίρετε τα σουβλάκια και τις γλυκοπατάτες ζεστά, συνοδεύοντάς τα με σάλτσες της επιλογής σας.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

MAXI CHIPS

“Μαδημένο” Μοσχάρι

Υλικά

- Πατάτες MAXI CHIPS από τη McCain
- 1,3 kg μοσχάρι σπάλα
- 2 κύβοι βοδινού
- 2 κ.γ. Worcestershire sauce
- αλάτι, πιπέρι
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1 φρέσκο κρεμμύδι κομμένο
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 1/2 φλ. κρασί κόκκινο
- μπαχάρι
- κανέλλα
- δενδρολίβανο
- δάφνη
- 3 κ.σ. corn flour

Εκτέλεση

- **Για το μοσχάρι:** Αλατοπιπερώστε το μοσχάρι.
- Σε μια κατσαρόλα το τσιγαρίζετε από όλες τις πλευρές & το αφαιρείτε σε μια πιατέλα.
- Στην ίδια κατσαρόλα σοτάρετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο για λίγα λεπτά.
- Προσθέστε το κρασί και αφού εξατμιστεί ρίξτε τον πελτέ ντομάτας, όλα τα μυρωδικά, τους 2 κύβους αραιωμένους σε 2 1/2 φλυτζάνια νερό και την Worcestershire sauce.
- Αφού προσθέσετε και το κρέας, σιγοβράστε για 2 – 2,30 ώρες περίπου.
- Βγάλτε το κρέας και με 2 πιρούνια “μαδήστε” το σε λεπτά τεμάχια (ίνες).
- Σε ένα μπόλ ανακατέψτε το corn flour με λίγο νερό και προσθέστε το στη σάλτσα σιγοβράζοντας & ανακατεύοντας για 2 λεπτά.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις MAXI CHIPS της McCain σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- **Σερβίρισμα:** Σερβίρετε τις πατάτες, προσθέστε το κρέας, όση σάλτσα επιθυμείτε και γαρνίρετε με το φρέσκο κρεμμυδάκι.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

COUNTRY STYLE FRIES

Αυγά Shakshuka με Τρίμματα Φέτας

Υλικά

- Πατάτες COUNTRY STYLE από τη McCain
- 3 φρέσκα αυγά
- 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 πιπεριά τσίλι
- 1-2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 600 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 1 κ.γ. κύμινο
- 1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
- ¼ κ.γ. πιπέρι καγιέν
- αλάτι & πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- 100-150 γρ. τρίμματα φέτας
- Μυρωδικά για γαρνίρισμα

Εκτέλεση

- **Προετοιμασία:** Σοτάρετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι σε ζεστό τηγάνι με το ελαιόλαδο.
- Προσθέστε όλα τα μπαχαρικά, το σκόρδο (ψιλοκομμένο ή λιωμένο), την πιπεριά (σε λωρίδες ή κυβάκια) και σοτάρετε τα για 2 περίπου λεπτά.
- Προσθέστε τον πελτέ και ανακατέψτε για λίγο.
- Ρίξτε στο μείγμα τη ντομάτα κονκασέ και μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά ανακατεύοντας συχνά.
- Προσθέστε τα αυγά και τα τρίμματα φέτας, αλάτι & πιπέρι, σκεπάστε με ένα καπάκι και μαγειρέψτε τα για 4 λεπτά ακόμη.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις Country Style της McCain σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- **Σερβίρισμα:** Σερβίρετε προσθέτοντας επιπλέον τρίμματα φέτας & γαρνίρετε με φρέσκα μυρωδικά.



FOODSERVICE
SOLUTIONS

WEDGEHOUSE

Ψητό Κοτόπουλο

στο φούρνο!

Υλικά

- Πατάτες WEDGEHOUSE από τη McCain
- 1 ολόκληρο κοτόπουλο (περίπου 1,5-2 κιλά)
- 4-5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 λεμόνια (χυμός και ζύσμα)
- 4-5 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.γ. πάπρικα (γλυκιά ή καπνιστή)
- 1 κ.γ. θυμάρι ή ρίγανη
- 1 κ.γ. δεντρολίβανο
- Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 φλιτζάνι νερό ή ζωμός κοτόπουλου

Εκτέλεση

- **Προετοιμασία κοτόπουλου:** Ξεπλύνετε το κοτόπουλο και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας. Αν θέλετε, γεμίστε την κοιλότητα με φέτες λεμονιού, σκόρδο και λίγα κλαδάκια από τα μυρωδικά.
- **Μαρινάρισμα:** Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το ελαιόλαδο, το χυμό λεμονιού, το ζύσμα λεμονιού, την πάπρικα, το θυμάρι, το δεντρολίβανο, το σκόρδο, αλάτι και πιπέρι. Με ένα πινέλο ή τα χέρια σας, αλείψτε το κοτόπουλο ομοιόμορφα με τη μαρινάδα. Φροντίστε να περάσετε και κάτω από την πέτσα (ιδιαίτερα στο στήθος) για περισσότερο άρωμα.
- **Ψήσιμο:** Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200°C. Τοποθετήστε το κοτόπουλο σε ένα ταψί με το στήθος προς τα επάνω. Προσθέστε το νερό ή τον ζωμό κοτόπουλου στο ταψί. Ψήστε για περίπου 1 ώρα και 15-30 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος του κοτόπουλου). Στα μισά του χρόνου, περιχύστε το κοτόπουλο με τους χυμούς του ταψιού για να παραμείνει ζουμερό.
- **Για τις πατάτες:** Ετοιμάστε τις Wedgehouse της McCain σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- **Σερβίρισμα:** Σερβίρετε τις πατάτες και το κοτόπουλο σε μια πιατέλα ή ένα ξύλινο δίσκο. Συνοδεύστε τα με σως της επιλογής σας.



FOODSERVICE
SOLUTIONS



ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κωδικός Προϊόντος	Όνομασία Προϊόντος	Κωδικός EAN Σακούλας	Κωδικός EAN Κιβωτίου	Σακούλες ανά Κιβώτιο	Κιβώτια ανά Παλέτα	Οδηγίες Μαγειρέματος
FRENCH FRIES						
400005	McCain Our Menu Signatures Fry'n Dip	8710438058529	8710438058536	5	54	
1000010545	McCain Our Menu Signatures Crispers	8710438110524	8710438125207	5	63	
199900	McCain Our Menu Signatures Country Style Skin On Fries	8710438029772	8710438029765	5	54	
1000006736	McCain Our Menu Signatures Sweet Potato Fries 11/11	8710438112948	8710438112955	4	63	
SPECIALITIES						
1000009195	McCain Our Menu Signatures Crunchy Petals	8710438120097	8710438120103	4	63	
109500	McCain Our Menu Signatures Wedgehouse	8710438083064	8710438083071	4	63	
690000	McCain Our Menu Signatures Maxi Chips	8710438091892	8710438091908	5	54	
1000012409	McCain Our Menu Signatures Potato Pops	8710438113617	8710438113624	5	54	
1000010697	McCain Our Menu Signatures Country Potato Wedges	8710438111132	8710438125528	4	72	

Φριτζέζα	Τηγάνι	Φούρνος Αέρα	Φούρνος	Φούρνος Αναγέννησης	Φούρνος Μικροκυμάτων	Προϊόν Good To Go