

# Knorr®

PROFESSIONAL  
LIME SEASONING POWDER



# Zest

INTO FLAVOUR

REFRESHING RECIPES WITH A CITRUS TWIST



Unilever  
Food  
Solutions

# Contents



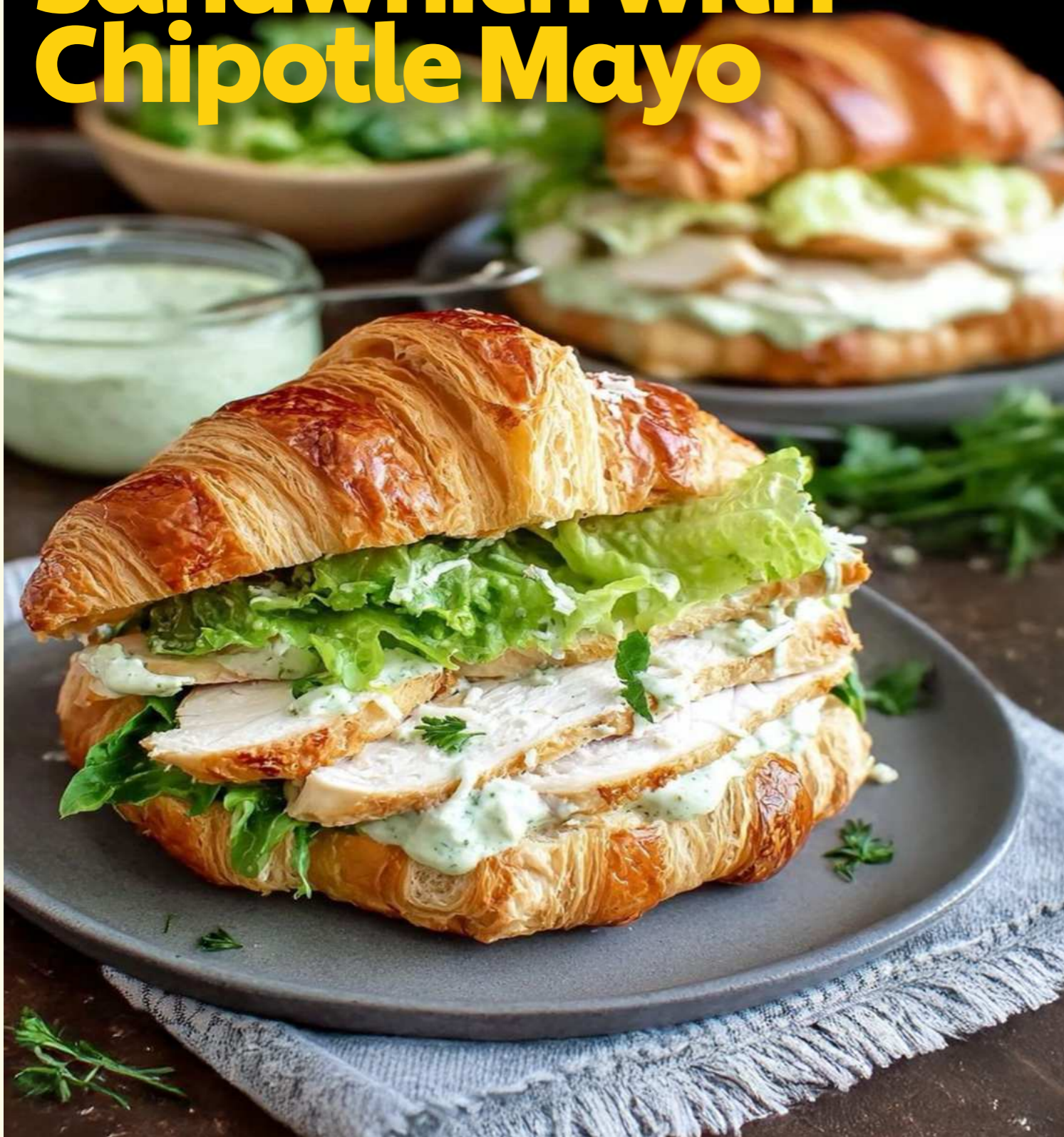
## Get #Prepped for Tomorrow with Unilever Food Solutions

As a B2B partner to chefs from around the world, we don't just offer products but also other services to help develop chefs. On our global website UFS.com, we house thousands of recipes, practical kitchen and team solutions, content for inspiration, and free training modules.

## یونی لیور فوڈ سلوشنز کے ساتھ کل کے لیے تیار ہو جائیں

دنیا بھر کے شئفز کے لیے ایک کاروباری پارٹنر کے طور پر، ہم صرف پروڈکٹس نہیں بلکہ ایسی خدمات بھی فراہم کرتے ہیں جو شئفز کی ترقی میں مدد دیتی ہیں۔ ہماری عالمی ویب سائٹ یو ایف ایس ڈاٹ کام پر ہزاروں ریسیپی، کچن اور ٹیم کے عملی حل، تخلیقی آئیڈیاز، اور مفت ٹریننگ ماڈیولز موجود ہیں۔

# Crispy Lime Chicken Croissant Sandwich with Chipotle Mayo



## Ingredients:

### For the Chicken:

- Chicken Fillets	120-125g
- All-Purpose Flour	100g
- Knorr Professional Crispy Coating Mix	3g
- Knorr Professional Chicken Stock Powder	1 tsp
- Garlic Powder	1 tsp
- Cold Ice Water	for dipping
- Oil	for frying

### For Assembly:

- Croissants	1 large
- Butter	for toasting
- Cheese Slice	1
- Jalapeño Slices	4 pcs
- Iceberg Lettuce	a handful
- Lime Chipotle Mayo	20g

### For Lime Chipotle Mayo:

- Hellmann's Real Mayonnaise	180g
- Sriracha	20g
- Smoked Paprika	10g
- Knorr Professional Chicken Stock Powder	3g
- Garlic Powder	4g
- Black Pepper	3g
- Knorr Professional Lime Seasoning	2g
- Vinegar	3ml

## Method:

Start with mixing flour, Knorr Professional Crispy Coating Mix, Knorr Professional Chicken Stock Powder, and garlic powder, then toss the chicken fillets in the mix for 15 seconds. Dip them in ice water for 3 to 4 seconds, coat again in the dry mix while pressing for extra crunch, and fry at 180°C for 6 to 7 minutes until golden and 75°C internally (or double-fry for extra crispiness).

Next, whisk together Hellmann's Real Mayonnaise, sriracha, smoked paprika, Knorr Professional Chicken Stock Powder, garlic powder, black pepper, Knorr Professional Lime Seasoning Powder, and vinegar to create the Lime Chipotle Mayo, and chill it.

Finally, assemble by toasting a buttered croissant, spreading 20g of mayo on the base and 10g on the top, and layering the hot chicken with 4 jalapeño slices, 1 cheese slice, and iceberg lettuce before slicing and serving.

## اجزاء:

۱۸۰ گرام	لائم چیپوٹلے مایو کے لیے -	۱۲۵-۱۲۰ گرام	چکن کے لیے -
۱۲۰ گرام	ہیلیمینزریٹل مایونیز	۱۰۰ گرام	چکن فلیٹس
۱۰ گرام	سریراچا	۳ گرام	میدہ
۳ گرام	اسموکڈ پاپریکا	۱ چائے کا چمچ	کنور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ مکس
۴ گرام	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
۳ گرام	لہسن پاؤڈر	ڈب کرنے کے لیے	لہسن پاؤڈر
۲ گرام	کالی مرچ	فرائی کرنے کے لیے	ٹھنڈا برف والا پانی
۳ ملی لیٹر	کنور پروفیشنل لائم سیزننگ سرکہ		تیل
			اسمبلی کے لیے -
			کروسانٹ
			مکھن
			چیز سلائس
			جلاپینو سلائسز
			انس برگ لیٹس
			لائم چیپوٹلے مایو

## بنانے کا طریقہ:

آٹے کو ملائیں، کنور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ مکس، کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، اور لہسن پاؤڈر کے ساتھ، پھر چکن فلیٹس کو اس مکس میں ۱۵ سیکنڈ کے لیے ڈالیں۔ انہیں برف والے پانی میں ۳ سے ۴ سیکنڈ کے لیے ڈبوئیں، دوبارہ خشک مکس میں کوٹ کریں اور دبائیں تاکہ زیادہ کرائنج آئے یا اضافی کرائنج کے لیے دوبارہ فرائی کریں۔

اس کے بعد، ہیلیمینزریٹل مایونیز، سریراچا، اسموکڈ پاپریکا، کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، لہسن پاؤڈر، کالی مرچ، کنور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر، اور سرکہ کو پھیلت کر لائم چیپوٹلے مایو تیار کریں اور ٹھنڈا کریں۔

آخر میں، مکھن لگے ہوئے کروسانٹ کو ٹوسٹ کریں، بیس پر ۲۰ گرام مایو اور اوپر ۱۰ گرام لگائیں، اور گرم چکن کو ۴ جلاپینو سلائسز، ۱ چیز سلائس، اور انس برگ لیٹس کے ساتھ تہ لگائیں، پھر کاٹ کر پیش کریں۔

# Lime & Chicken Wraps

## Ingredients:

<b>For the Chicken:</b>			
- Chicken Thighs, cut into 1.5-inch cubes	250g	<b>For the Lime Chicken Sprinkle Dressing:</b>	
		- Knorr Professional Chicken Stock Powder	20g
<b>For the Coating:</b>		- Knorr Professional Lime Seasoning Powder	3g
- All-Purpose Flour	500g	- White Pepper	1g
- Knorr Professional Crispy Coating Mix	15g	- Garlic Powder	2g
		<b>For Assembly:</b>	
<b>For the Lime Ranch Mayo:</b>		- 10 inch Tortilla Wraps	2 pcs
- Hellmann's Real Mayonnaise	180g	- Chopped Jalapeño	40g
- Knorr Professional Chicken Stock Powder	3g	- Julienned Cabbage	60g
- Black Pepper	4g		
- Garlic Powder	3g		
- Dried Oregano	2 tsp		
- Vinegar	2ml		
- Water	10ml		

## Method:

First mix in all-purpose flour and **Knorr Professional Crispy Coating Mix** in a bowl until combined. Next, coat your chicken pieces in the flour mixture, dip them in cold ice water for 5 seconds, coat them again in the dry flour mix while massaging for 15 seconds, and tap off any extra coating before frying at 145°C for 8 minutes until golden, cooked through, and drained on a rack.

For the sauces and sprinkle, whisk together **Hellmann's Real Mayo**, **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, black pepper, garlic powder, oregano, vinegar, and water until smooth to create the Lime Ranch Mayo (keeping it chilled), and separately combine **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**, white pepper, and garlic powder in a small bowl for the Lime Chicken Sprinkle; then, while the chicken is still hot, toss the chunks with ½ tsp of this sprinkle until evenly coated.

Finally, assemble the wrap by warming a tortilla on a hot pan or grill for 20 seconds per side, spreading 25–30g of the Lime Ranch Mayo over it, adding 20g of chopped jalapeño, a handful of julienned cabbage, and the hot crispy chicken chunks before rolling the tortilla tightly, cutting it in half, and serving hot.

## اجزاء:

چکن کے لیے۔	۲۵۰ گرام	چکن تھائیز، 1.5 انچ کے کیوبز میں کٹے ہوئے کوئنگ کے لیے۔
کنور پروفیشنل کرسپی کوئنگ مکس	۱۵ گرام	میدہ
لائم رینج مایو کے لیے۔	۱۸۰ گرام	کنور پروفیشنل کرسپی کوئنگ مکس
ہیلیمینز رینل مایونیز	۳ گرام	لائم رینج مایو کے لیے۔
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	۴ گرام	ہیلیمینز رینل مایونیز
کالی مرچ	۳ گرام	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
لہسن پاؤڈر	۲ گرام	کالی مرچ
خشک اوریکانو	۲ چائے کے چمچ	لہسن پاؤڈر
سرکہ	۲ ملی لیٹر	خشک اوریکانو
پانی	۱۰ ملی لیٹر	سرکہ
		پانی

## بنانے کا طریقہ:

سب سے پہلے ایک پاؤل میں میدہ اور کنور پروفیشنل کرسپی کوئنگ مکس کو ملائیں۔ چکن کے ٹکڑوں کو اس مکس میں کوٹ کریں، پھر ۵ سیکنڈ کے لیے برف والے پانی میں ڈبوئیں، دوبارہ خشک مکس میں ۱۵ سیکنڈ تک مساج کریں اور اضافی کوئنگ جھاڑ دیں۔ انہیں پر تقریباً ۸ منٹ فرائی کریں جب تک کہ سنہری اور اندر سے پک نہ جائیں۔ سسز کے لیے، ہیلیمینز رینل مایونیز، کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، کالی مرچ، لہسن پاؤڈر، اوریکانو، سرکہ اور پانی کو پھینٹ کر لائم رینج مایو تیار کریں اور ٹھنڈا رکھیں۔ الگ سے، کنور چکن اسٹاک پاؤڈر، کنور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر، سفید مرچ اور لہسن پاؤڈر ملا کر لائم چکن اسپرنکل بنائیں اور گرم چکن پر چھڑک دیں۔

آخر میں، ٹورٹیللا کو گرم کریں، اس پر ۲۵-۳۰ گرام لائم رینج مایو لگائیں، ۲۰ گرام کٹی ہوئی جلاپینو، بند گوبھی اور گرم کرنچی چکن ڈال کر رول کریں، آدھا کاٹیں اور فوراً گرم پیش کریں۔

# Creamy Lime & Garlic Pasta

## Ingredients:

- Butter	20g
- Olive Oil	15g
- Finely Minced Garlic	15g
- Freshly Cracked Black Pepper	4g
- Chilli Flakes	4g
- Heavy Cream	200ml
- Chicken Stock	80ml
- Grated Cheddar Cheese	20g
- <b>Knorr Professional Lime Seasoning Powder</b>	<b>3.5g</b>
- Boiled Al Dente Pasta/Noodles	280g
- Finely Chopped Fresh Parsley	10g

## Method:

Start by melting butter and olive oil in a deep pan over medium heat, then briefly sauté minced garlic and chilli flakes on medium-high heat until fragrant without letting them brown.

Next, lower the heat slightly to create the sauce by stirring in heavy cream, chicken stock, black pepper, **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**, and grated cheddar cheese, whisking continuously until smooth and simmering.

Reduce the heat to medium to add your boiled noodles, tossing gently for 1 to 2 minutes until evenly coated, and fold in half of the chopped parsley.

Finally, transfer the pasta to warm plates, garnish with the remaining parsley, and serve immediately.

## اجزاء:

چکن کے لیے -	مکھن
۲۰ گرام	زیتون کا تیل
۱۵ گرام	باریک کٹا ہوا لہسن
۱۵ گرام	تازہ کٹی ہوئی کالی مرچ
۴ گرام	مرچ کے فلیکس
۴ گرام	ہبیوی کریم
۲۰۰ ملی لیٹر	چکن اسٹاک
۸۰ ملی لیٹر	کدوکش کیا ہوا چیڈر چیز
۲۰ گرام	<b>کنور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر</b>
۳.۵ گرام	ابلے ہوئے پاسٹا / نوڈلز (ال ڈینٹے)
۲۸۰ گرام	باریک کٹا ہوا تازہ پارسلی
۱۰ گرام	

## بنانے کا طریقہ:

سب سے پہلے درمیانی آنج پر ایک گہرے پین میں مکھن اور زیتون کا تیل پگھلائیں، پھر باریک کٹا ہوا لہسن اور مرچ کے فلیکس کو درمیانی تیز آنج پر ہلکا سا بھونیں تاکہ خوشبو آئے لیکن براؤن نہ ہونے پائے۔

اس کے بعد آنج کو تھوڑا کم کریں اور ساس تیار کرنے کے لیے ہبیوی کریم، چکن اسٹاک، کالی مرچ، کنور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر، اور کدوکش کیا ہوا چیڈر چیز ڈال کر مسلسل پھینتے رہیں تاکہ یہ ہموار ہو جائے اور ہلکی آنج پر ابلنے لگے۔

اب آنج کو درمیانی سطح پر رکھیں اور ابلے ہوئے نوڈلز شامل کریں، انہیں ۱ سے ۲ منٹ تک آپستگی سے ٹاس کریں تاکہ یکساں طور پر کوٹ ہو جائیں، اور آدھا کٹا ہوا پارسلی اس میں شامل کریں۔

آخر میں پاسٹا کو گرم پلیٹوں میں نکالیں، باقی پارسلی سے گارنش کریں اور فوراً پیش کریں۔

# Zesty Chicken & Chips



## Ingredients:

### Lemon & Chicken Sprinkler:

- Knorr Professional Chicken Stock Powder	18g
- Black Pepper	3g
- Garlic Powder	1g
- Knorr Professional Lime Seasoning Powder	1.5g
- Smoked Paprika	1.5g
- Cayenne Pepper	1.8g

### Chicken Crispy Shots:

- Chicken Thighs, Boneless, 1.5-inch cubes	250g
--	------

### For the Coating:

- All-Purpose Flour	500g
- Knorr Professional Crispy Coating Mix	15g
- Cold Ice Water	as needed

### Tangy Island Dip:

- Hellmann's Real Mayonnaise	225g
- Knorr Professional Chicken Stock Powder	2.5g
- Paprika	2g
- Garlic Powder	1g
- Cayenne Pepper	2g
- Black Pepper	3g
- Knorr Professional Lime Seasoning Powder	3.5g

### To Serve:

- French Fries	as required
----------------	-------------

## Method:

Mix **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, black pepper, garlic powder, **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**, smoked paprika, and cayenne pepper to make the Lemon & Chicken Sprinkler. Next, prepare the coating by blending all-purpose flour and **Knorr Professional Crispy Coating Mix**, then dredge your chicken cubes in it, dip them in ice water for 5 seconds, and massage them back in the dry flour for 15 seconds before deep frying at 145°C for 8 minutes until golden and 74°C internally. Meanwhile, whisk together **Hellmann's Real Mayonnaise**, **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, paprika, garlic powder, cayenne pepper, black pepper, and **Knorr Professional Lime Seasoning Powder** until smooth to create the Tangy Island Dip, and chill it for 30-60 minutes.

Finally, toss the hot fried chicken with the prepared sprinkler, layer the seasoned chicken bites with hot fries in a serving bucket, and serve immediately with the chilled dip on the side.

## اجزاء:

۲۲۵ گرام	ٹینگی آئی لینڈ ڈب	۱۸ گرام	لائم اور چکن اسپرنکلر کے لیے
۲۰۵ گرام	بیلیمینز رینل مایونیز	۳ گرام	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
۲ گرام	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	۱ گرام	کالی مرچ
۱ گرام	پاپریکا	۱۰۵ گرام	لہسن پاؤڈر
۲ گرام	لہسن پاؤڈر	۱۰۵ گرام	کنور پروفیشنل لائم سیزنگ پاؤڈر
۳ گرام	کائین مرچ	۱۰۸ گرام	اسموکڈ پاپریکا
۳۰۵ گرام	کالی مرچ	۲۵۰ گرام	کائین مرچ
حسب ضرورت	کنور پروفیشنل لائم سیزنگ پاؤڈر		چکن کرسپی شائس کے لیے
	پیش کرنے کے لیے		چکن تھائیٹ، بغیر ہڈی کے، ۱.۵ انچ کے کیوبز میں
	فرنچ فرائز		کٹے ہوئے
			کوٹنگ کے لیے
			میدہ
			کنور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ مکس
			ٹھنڈا برف والا پانی

## بنانے کا طریقہ:

کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، کالی مرچ، لہسن پاؤڈر، کنور پروفیشنل لائم سیزنگ پاؤڈر، اسموکڈ پاپریکا، اور کائین مرچ کو ملا کر لیمن اینڈ چکن اسپرنکلر تیار کریں۔ اس کے بعد کوٹنگ کے لیے میدہ اور کنور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ مکس کو بلینڈ کریں، پھر چکن کیوبز کو اس میں ڈریج کریں، انہیں ۵ سیکنڈ کے لیے برف والے پانی میں ڈبوئیں، اور دوبارہ خشک آٹے میں ۱۵ سیکنڈ تک مساج کریں تاکہ کرنج زیادہ ہو۔ پھر تک ڈیب فرائی کریں جب تک کہ وہ سنہری نہ ہو جائیں اور اندرونی درجہ حرارت ۷۴ تک پہنچ جائے۔ اسی دوران، بیلیمینز رینل مایونیز، کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، پاپریکا، لہسن پاؤڈر، کائین مرچ، کالی مرچ، اور کنور پروفیشنل لائم سیزنگ پاؤڈر کو پھینٹ کر ٹینگی آئی لینڈ ڈب تیار کریں اور اسے ۳۰ سے ۶۰ منٹ تک ٹھنڈا کریں۔ آخر میں، گرم فرائیڈ چکن کو تیار کردہ اسپرنکلر کے ساتھ ٹاس کریں، چکن بائٹس کو گرم فرائز کے ساتھ سرونگ بکٹ میں تہ لگائیں، اور ٹھنڈے ڈب کے ساتھ فوراً پیش کریں۔

# Island Lime & Mango Crusher

## Ingredients:

- Nestle Nectar Mango Juice 200ml
- Knorr Professional Lime Seasoning Powder 2g / 1 tsp
- Ice 4 cubes

## Method:

Add 220ml Nestle Nectar Mango and 2g Knorr Professional Lime Seasoning Powder, with ice to blender. Blend on high for 15-20 sec until smooth and slushy. Don't over-blend or it gets watery.

Pour immediately into glass. Garnish with lime wheel if you want.

## اجزاء:

- نيسلے نیکٹر آم کا جوس
- کنور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر
- برف
- ۲۰۰ ملی لیٹر
- ۲ گرام / ۱ چمچ کا چمچ
- ۴ ٹکڑے

## بنانے کا طریقہ:

نيسلے نیکٹر آم اور کنور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر کو برف کے ساتھ بلینڈر میں ڈالیں۔ اسے پانی اسپینڈ پر ۱۵ سے ۲۰ سیکنڈ تک بلینڈ کریں جب تک کہ یہ ہموار اور سلوشی نہ ہو جائے۔ خیال رکھیں کہ زیادہ دیر تک بلینڈ نہ کریں ورنہ یہ پانی جیسا ہو جائے گا۔

اسے فوراً گلاس میں ڈالیں اور اگر چاہیں تو لائم وہیل سے سجا کر پیش کریں۔ یہ ایک تازگی بخش اور ٹھنڈا مشروب ہے جو خاص طور پر گرمیوں میں بہترین لگتا ہے۔

# Hawaiin Coconut Punch

## Ingredients:

-Pineapple Juice	300ml
-Coconut Powder	8g
<b>-Knorr Professional Lime Seasoning Powder</b>	<b>5g</b>
-Mint Leaves	8-10
-Ice Cubes	3-4 pcs

## Method:

Add pineapple juice, coconut powder, **Knorr Professional Lime Seasoning Powder**, mint leaves, and ice cubes into a blender. Blend until the ice is crushed and the mint is well incorporated.

Pour into a glass. Serve immediately!

## اجزاء:

۳۰۰ ملی لیٹر  
۸ گرام  
۵ گرام  
۸-۱۰ عدد  
۳-۴ عدد

انناس کا جوس  
ناریل پاؤڈر  
کنور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر  
پودینے کے پتے  
برف کے ٹکڑے

## بنانے کا طریقہ:

انناس کا جوس، ناریل پاؤڈر، کنور پروفیشنل لائم سیزننگ پاؤڈر، پودینے کے پتے، اور برف کے ٹکڑے بلینڈر میں ڈالیں۔ بلینڈ کریں جب تک برف کچل نہ جائے اور پودینہ اچھی طرح شامل نہ ہو جائے۔

گلاس میں ڈالیں۔ فوراً پیش کریں۔



UNILEVERFOODSOLUTIONS.PK/



@UNILEVERFOODSOLUTIONSPAKIS9719



UFSPK



UNILEVERFOODSOLUTIONS\_PAKISTAN