Unilever Food Solutions
GLAZE IT.
TOSS IT.
TASTE THE
UMAMI
Knorr PROFESSIONAL
Knorr PROFESSIONAL
OYSTER* SAUCE
BALANCE OF SWEET & UMAMI
FOR STIR FRY & MARINATION
PROVIDES AN EVEN GLAZE

Contents

Introduction 1

Get #Prepped for Tomorrow with Unilever Food Solutions

Beef Chilli Dry with Oyster Sauce 6

Crispy beef strips glazed in a bold chili-oyster blend, served sizzling hot.

Chicken Dumplings 8

Delicate parcels of seasoned chicken, steamed or pan-fried to perfection.

Chicken Teriyaki Sauce with Oyster Sauce 10

Sweet and smoky teriyaki meets rich oyster glaze over grilled meat.

Supreme Soy Noodles 12

Silky noodles coated in a rich soy reduction, topped with crisp veggies.

Oyster Prawns 14

Succulent prawns in a tangy chili sauce with hints of lemongrass and lime.

Spicy-Thai Chicken 16

Fiery Thai-style chicken with bold spices and a touch of basil.

Oyster Sauce & Roasted Garlic Mayo Dip 18

A deep umami blend of oyster sauce and caramelized garlic over stir-fry.

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 ہوجائیں

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 یوایف ایس ڈاٹ کام پر ہزاروں ریسیپیز، کچن اور ٹیم کے عملی حل، تخلیقی آئیڈیاز، اور مفت ٹریننگ ماڈیولز موجود ہیں۔

Beef Chilli Dry with Oyster Sauce

بیف چلی ڈرائی وِد اویسٹر ساس

Ingredients:

Beef Strips Tenderloin ----------------250g
Vegetable Oil ------------------------1 tbsp
Minced Garlic -----------------------1 clove
Minced Ginger -------------------------1 tsp
Dried Red Chilies ------------------------1-2
Crushed Chili Flakes----------------1-2 tsp
Knorr Oyster Sauce ------------------60ml

Beef Chilli Dry Sauce:
Knorr Oyster Sauce ----------------- 60 ml
Dark Soy Sauce ------------------------ 6 ml
Vinegar ---------------------------------25 ml
Sugar ------------------------------------- 9g
Knorr Chicken Powder ----------------10g
Sesame Oil --------------------------------3g
Salt and Pepper----------------up to taste
Green Onions -----------------for garnish

Preparation Method:

Whisk together **Knorr Oyster Sauce,** dark soy sauce, vinegar, sugar, **Knorr Chicken Powder**, and sesame oil until well combined. Heat vegetable oil in a wok or large skillet over medium-high heat. Add garlic and ginger, stir-frying until aromatic. Then, add beef strips and cook until browned. Toss in crushed red chilies or chili flakes and stir-fry briefly. Pour in the prepared sauce and continue stir-frying until it caramelizes and coats the beef evenly. Season with salt and pepper to taste, and finish by garnishing with chopped green onions.

اجزاء:

بیف اسٹرپس (ٹینڈرلائن) ------- 250 گرام
سبزیوں کا تیل---------- 1 کھانے کا چمچ
باریک کٹا ہوا لہسن ------------ 1 جوہ
باریک کٹا ہوا ادرک -------- 1 چائے کا چمچ
خشک لال مرچیں ------------ 1-2 عدد
کُٹی مرچ کے فلیکس ---- 1-2 چائے کے چمچ
کِنور اوئیسٹر ساس----------- 60 ملی لیٹر

بیف چلی ڈرائی ساس:
کِنور اوئیسٹر ساس ---------- 60 ملی لیٹر
ڈارک سوئے ساس -----------60 ملی لیٹر
سرکہ ----------------- 25 گرام
چینی ------------------- 9 گرام
کِنور چکن پاؤڈر ------------- 10 گرام
تل کا تیل ------------------ 3 گرام
نمک اور کالی مرچ —-------- حسبِ ذائقہ
ہری پیاز-------------- گارنش کے لیے

بنانے کا طریقہ:

سب سے پہلے ساس تیار کریں: **کنور اویسٹر ساس**، ڈارک سویا ساس، سرکہ، چینی، **کنور چکن پاؤڈر** اور تل کا تیل اچھی طرح پھینٹ کر مکس کریں۔ ایک وک یا بڑی کڑاہی میں درمیانی تیز آنچ پر سبزیوں کا تیل گرم کریں۔ اس میں لہسن اور ادرک ڈال کر خوشبو آنے تک فرائی کریں۔ پھر بیف کی پٹیاں ڈالیں اور سنہری ہونے تک پکائیں۔ اس کے بعد کُٹی ہوئی لال مرچ یا چلی فلیکس ڈال کر ہلکا سا فرائی کریں۔ تیار کیا ہوا ساس ڈالیں اور مسلسل فرائی کرتے رہیں جب تک یہ گاڑھا ہو کر بیف پر اچھی طرح کوٹنگ نہ کر دے۔ آخر میں حسبِ ذائقہ نمک اور کالی مرچ ڈالیں اور کٹی ہوئی ہری پیاز سے گارنش کریں۔

Chicken Dumplings

Ingredients:

Chicken --------------------------------250g
Finely chopped Green Onions-----1 tbsp
Finely chopped Cabbage ----------1 tbsp
Soy Sauce ---------------------------1 tbsp
Sesame Oil ---------------------------1 tsp
Ginger Paste --------------------------1tsp
Garlic Paste---------------------------1 tsp
Salt and Pepper ------------------ to taste
Dumpling Wrappers ----------------20-24

Sauce:
Water --------------------------------2 cups
Knorr Chicken Powder -------------**1 tbsp**
Ginger Paste--------------------------2 tsp
Garlic Paste --------------------------2 tsp
White Pepper ----------------------1/2 tsp
Grated Carrots -------------------1/2 cup
Knorr Oyster Sauce --------------- **4 tbsp**
Chilli Flakes --------------------------2 tsp
Sugar ----------------------------------1 tsp
Mixed Cornstarch-------------------1 tbsp
Water ---------------------------------2 tbsp

Preparation Method:

Mix ground chicken with green onions, cabbage, soy sauce, sesame oil, ginger and garlic paste, salt, and pepper. Place a tablespoon of filling in each wrapper, then fold and seal. Steam or boil until cooked. For the sauce, boil water with **Knorr Chicken Powder,** ginger and garlic paste, white pepper, and finely-chopped carrots. Add **Knorr Oyster Sauce,** chili flakes, and sugar, then thicken with cornstarch mixed in water. Serve the hot dumplings with flavorful sauce.

چکن ڈمپلنگز

اجزاء:

چکن--------------------- 250 گرام
باریک کٹی ہوئی ہری پیاز----- 1 کھانے کا چمچ
باریک کٹی ہوئی بند گوبھی--- 1 کھانے کا چمچ
سوئے ساس ------------- 1 کھانے کا چمچ
تل کا تیل -------------- 1 چائے کا چمچ
ادرک کا پیسٹ ------------ 1 چائے کا چمچ
لہسن کا پیسٹ ----------- 1 چائے کا چمچ
نمک اور کالی مرچ------------ حسبِ ذائقہ
ڈمپلنگ ریپرز ------------- 20-24 عدد

ساس:
پانی ---------------------- 2 کپ
کِنور چکن پاؤڈر----------- 1 کھانے کا چمچ
ادرک کا پیسٹ ---------- 2 چائے کے چمچ
لہسن کا پیسٹ ---------- 2 چائے کے چمچ
سفید مرچ -------------- ½ چائے کا چمچ
کدوکش کی ہوئی گاجریں---------- ½ کپ
کِنور اوئیسٹر ساس ------- 4 کھانے کے چمچ
چلی فلیکس ------------ 2 چائے کے چمچ
چینی ----------------- 1 چائے کا چمچ
مکس کیا ہوا کارن اسٹارچ ---- 1 چائے کے چمچ
پانی ------------------ 2 کھانے کا چمچ

بنانے کا طریقہ:

چکن قیمہ کو ہری پیاز، بند گوبھی، سویا ساس، تل کا تیل، ادرک اور لہسن کا پیسٹ، نمک اور کالی مرچ کے ساتھ مکس کریں۔ ہر ڈمپلنگ ریپر میں ایک چمچ بھرائی ڈالیں، پھر فولڈ کرکے اچھی طرح سیل کریں۔ انہیں بھاپ میں پکائیں یا اُبالیں جب تک مکمل طور پر تیار نہ ہو جائیں۔ ساس کے لیے پانی میں **کنور چکن پاؤڈر**، ادرک اور لہسن کا پیسٹ، سفید مرچ اور باریک کٹی ہوئی گاجریں ڈال کر اُبالیں۔ پھر **کنور اویسٹر ساس**، کُٹی ہوئی لال مرچ اور چینی شامل کریں، اور آخر میں کارن فلور کو پانی میں گھول کر ڈالیں تاکہ ساس گاڑھی ہو جائے۔ گرم ڈمپلنگز کو اس مزیدار ساس کے ساتھ پیش کریں۔

Chicken Teriyaki Sauce with Oyster Sauce

Ingredients:

- Soy Sauce ---------------------------1/2 cup
- Water ----------------------------------1/4 cup
- Brown Sugar-------------------------1/4 cup
- Rice Vinegar--------------------------5 tbsp
- **Knorr Oyster Sauce ----------------2 tbsp**
- **Knorr Chicken Powder --------------1 tsp**
- Grated Ginger --------------------------1 tsp
- Minced Garlic -------------------------- 1 tsp
- Water ----------------------------------1/4 cup

Preparation Method:

To make the sauce, combine soy sauce, water, brown sugar, **Knorr Chicken Powder**, rice vinegar, **Knorr Oyster Sauce,** grated ginger, and garlic in a small saucepan.

Whisk until the sugar dissolves, then bring the mixture to a boil over medium heat. Reduce the heat to low and let it simmer for 5–7 minutes until slightly thickened. Remove from heat, stir in additional water, and allow the sauce to cool to room temperature before using.

Finally, pour or toss the sauce with your preferred protein for a rich, flavorful finish.

چکن ٹیریاکی ساس وِد اویسٹر

اجزاء:

- سویا ساس ------------------ ½ کپ
- پانی ------------------------ ¼ کپ
- براؤن شوگر ---------------- ¼ کپ
- رائس ونیگر ------------ 5 کھانے کے چمچ
- **کنور آیسٹر ساس --------- 2 کھانے کے چمچ**
- **کنور چکن پاؤڈر ---------- 1 چائے کا چمچ**
- کدوکش کیا ہوا ادرک ----- 1 چائے کا چمچ
- باریک کٹا ہوا لہسن ------ 1 چائے کا چمچ
- پانی ------------------------ ¼ کپ

بنانے کا طریقہ:

ساس بنانے کے لیے سویا ساس، پانی، براؤن شوگر، **کنور چکن پاؤڈر**، رائس ونیگر، **کنور اویسٹر ساس**، کدوکش کیا ہوا ادرک اور لہسن ایک چھوٹے ساس پین میں ڈال کر مکس کریں۔

چینی گھلنے تک اچھی طرح پھینٹیں، پھر درمیانی آنچ پر اُبال آنے دیں۔ آنچ ہلکی کر کے 5 سے 7 منٹ تک پکائیں تاکہ ساس ہلکی سی گاڑھی ہو جائے۔ چولہے سے اتار کر تھوڑا سا پانی شامل کریں اور ساس کو کمرے کے درجہ حرارت تک ٹھنڈا ہونے دیں۔

آخر میں اپنی پسند کے پروٹین پر یہ ساس ڈالیں یا مکس کریں تاکہ مزیدار اور خوشبودار ذائقہ حاصل ہو۔

Supreme Soy Noodles

Ingredients:

Egg Noodles --------------------------200g
Vegetable Oil -----------------------2 tbsp
Minced Garlic ---------------------2 cloves
Mixed Vegetables -------------------1 cup
(Cabbage, Carrots, Capsicum)
Knorr Oyster Sauce----------------2 tbsp
Soy Sauce ----------------------------1 tbsp
Knorr Chicken Powder ------------- 1 tsp
Sesame Oil ----------------------------1 tsp
Salt and Pepper---------------up to taste
Chopped Green Onions ------for garnish

Preparation Method:

Cook soy noodles according to package directions, then drain and set aside. Heat oil in a wok or large skillet and sauté onion and garlic until fragrant. Add mixed vegetables and stir-fry until tender-crisp. Stir in **Knorr Oyster Sauce**, soy sauce, and **Knorr Chicken Powder**, cooking for 1–2 minutes on medium heat. Add the cooked noodles and toss until well combined. Finish with a drizzle of sesame oil, season with salt and pepper, and garnish with chopped green onions before serving.

سُپریم سوئے نوڈلز

اجزاء:

انڈے والے نوڈلز ------------- 200 گرام
سبزیوں کا تیل ---------- 2 کھانے کے چمچ
باریک کٹا ہوا لہسن ------------- 2 جوہ
مکس سبزیاں ------------------ 1 کپ
(بند گوبھی، گاجریں، شملہ مرچ)
کِنور اوئیسٹر ساس ------- 2 کھانے کے چمچ
سوئے ساس ---------- 1 کھانے کا چمچ
کِنور چکن پاؤڈر ---------- 1 چائے کا چمچ
تل کا تیل ------------- 1 چائے کا چمچ
نمک اور کالی مرچ ----------- حسبِ ذائقہ
باریک کٹی ہوئی ہری پیاز----- گارنش کے لیے

بنانے کا طریقہ:

پیکٹ کی ہدایات کے مطابق سویا نوڈلز پکائیں، پھر چھان کر ایک طرف رکھ دیں۔ ایک وک یا بڑی کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز اور لہسن ڈال کر خوشبو آنے تک بھونیں۔ اس میں مکس سبزیاں ڈالیں اور ہلکی کرنچی ہونے تک فرائی کریں۔ پھر **کنور اویسٹر ساس**، سویا ساس اور **کنور چکن پاؤڈر** ڈال کر درمیانی آنچ پر 1 سے 2 منٹ تک پکائیں۔ پکے ہوئے نوڈلز ڈالیں اور اچھی طرح مکس کریں تاکہ سب کچھ مل جائے۔ آخر میں تل کے تیل کا ہلکا سا چھڑکاؤ کریں، نمک اور کالی مرچ ڈال کر ذائقہ درست کریں اور کٹی ہوئی ہری پیاز سے گارنش کر کے گرم گرم پیش کریں۔

Oyster Prawns

اوئیسٹر پرانز

Ingredients:

Prawns (16/20 size) - Tail on-----8 pieces
Lemongrass (finely chopped) -------25 g

For Cooking:
Oil -------------------------------------30 ml
Chopped Garlic ------------------------15g
Chopped Chilli ------------------------ 1 5g
Thai Chilli Paste ---------------------1 tbsp
Knorr Oyster Sauce ---------------- **40 ml**
Sugar -----------------------------------1 tsp
Knorr Chicken Powder---------------**1 tsp**
White Pepper -----------------------1/2 tsp

اجزاء:

جھینگے (سائز 20/16 - دم کے ساتھ) ۔ 8 عدد
لیمن گراس (باریک کٹی ہوئی) ---- 25 گرام

پکانے کے لیے:
تیل ------------------- 30 ملی لیٹر
باریک کٹا ہوا لہسن ------------ 15 گرام
باریک کٹی ہوئی مرچ ------------ 15 گرام
تھائی چلی پیسٹ --------- 1 کھانے کا چمچ
کِنور اوئیسٹر ساس ---------40ملی لیٹر
چینی ------------------ 1 چائے کا چمچ
کِنور چکن پاؤڈر----------- 1 چائے کا چمچ
سفید مرچ -------------- ½ چائے کا چمچ

Preparation Method:

To prepare this dish, heat oil in a wok over high heat and sauté garlic and chopped chilli until fragrant. Add lemongrass and toss briefly to release its aroma. Then, add the prawns and cook until they turn pink on both sides. Stir in Thai chilli paste, **Knorr Oyster Sauce,** sugar, chicken powder, and white pepper, tossing everything together until the prawns are evenly coated and cooked through.

بنانے کا طریقہ:

ایک کڑاہی میں تیز آنچ پر تیل گرم کریں اور لہسن اور کٹی ہوئی مرچ کو خوشبو آنے تک بھونیں۔ اس کے بعد لیموں گراس شامل کریں اور تھوڑا سا ہلائیں تاکہ اس کی خوشبو نکل آئے۔
پھر جھینگے شامل کریں اور دونوں طرف سے گلابی ہونے تک پکائیں۔ اب تھائی چلی پیسٹ، **کِنور آوئسٹر ساس**، چینی، چکن پاؤڈر اور سفید مر شامل کریں، اور تمام اجزاء کو اچھی طرح مکس کریں تاکہ جھینگے مصالحے میں اچھی طرح لپٹ جائیں اور مکمل طور پر پک جائیں۔

Spicy-Thai Chicken

سپائسی-تھائی چکن

Ingredients:

Chicken Thigh (cut into strips) ------150g
Sliced Capsicum ----------------------25 g
Baby Corn --------------------------------15g
Spring Oxnion ---------------------------20g
Oil --30 ml
Chopped Garlic ------------------------15g
Chopped Chilli -------------------------15g
Soy Sauce---------------------- 1 1/2 tbsp
Knorr Oyster Sauce ---------------- **30ml**
Knorr Chicken Powder ------------**1-2 tsp**

اجزاء:

چکن ران (لمبے ٹکڑوں میں کاٹا ہوا) -- 150 گرام
کٹی ہوئی شملہ مرچ ------------ 25 گرام
بیبی کارن ---------------- 15 گرام
ہری پیاز ----------------- 20 گرام
تیل ---------------- 30 ملی لیٹر
کٹا ہوا لہسن--------------- 15 گرام
کٹی ہوئی مرچ --------------- 15 گرام
سویا ساس----------- 1 ½ کھانے کا چمچ
کنور اویسٹر ساس ---------- 30 ملی لیٹر
کنور چکن پاؤڈر-------- 1-2 چائے کے چمچ

Preparation Method:

Heat oil in a wok over high heat until hot, then stir-fry garlic and chopped chili until fragrant. Add chicken strips and cook until nearly done. Toss in capsicum, baby corn, and spring onion, stir-frying briefly to keep the vegetables crisp. Mix in soy sauce, **Knorr Oyster Sauce**, and **Knorr Chicken Powder**, coating everything evenly. Continue cooking for a few minutes until the chicken is fully cooked and the sauce slightly thickens. Serve hot with steamed rice or noodles for a flavorful meal.

بنانے کا طریقہ:

ایک وک میں تیز آنچ پر تیل گرم کریں جب تک یہ اچھی طرح گرم نہ ہو جائے، پھر اس میں لہسن اور کٹی ہوئی مرچ ڈال کر خوشبو آنے تک فرائی کریں۔ اس کے بعد چکن کی پٹیاں ڈالیں اور تقریباً پکنے تک بھونیں۔ پھر شملہ مرچ، بے بی کارن اور ہری پیاز ڈال کر ہلکی سی فرائی کریں تاکہ سبزیاں کرنچی رہیں۔ اس میں سویا ساس، **کنور اویسٹر ساس** اور **کنور چکن پاؤڈر** ڈال کر سب چیزوں کو اچھی طرح مکس کریں تاکہ یکساں کوٹنگ ہو جائے۔ چند منٹ مزید پکائیں جب تک چکن مکمل طور پر پک نہ جائے اور ساس ہلکی سی گاڑھی نہ ہو جائے۔ گرم گرم اُبالے ہوئے چاول یا نوڈلز کے ساتھ پیش کریں۔

Oyster Sauce & Roasted Garlic Mayo Dip

اوئیسٹر ساس اینڈ روسٹڈ گارلک میو ڈیپ

Ingredients:

Oil --------------------------------------2 tsp
Garlic --------------------------------------4g
Hellmann's Real Mayonnaise------ **60 g**
Soy Sauce ----------------------------------3g
Knorr Oyster Sauce------------------**10 ml**
Knorr Chicken Powder ----------------**10g**
White Vinegar -------------------------2 ml

اجزاء:

تیل --------------- 2 چائے کے چمچ
لہسن --------------------- 4 گرام
ہیلمینز ریئل مایونیز --------- 60 گرام
سویا ساس ------------------ 3 گرام
کنور اویسٹر ساس ------------ 10 ملی لیٹر
کنور چکن پاؤڈر ---------------10گرام
سفید سرکہ --------------- 2 ملی لیٹر

Preparation Method:

Heat oil in a saucepan and sauté chopped garlic until fragrant, then transfer the roasted garlic to a mixing bowl. Add **Hellmann's Real Mayonnaise**, soy sauce, **Knorr Oyster Sauce, Knorr Chicken Powder**, and white vinegar, whisking until smooth and creamy so all ingredients are well incorporated.

Store the mixture in a sealed container in the refrigerator and use as a flavorful wrap mayo or a versatile salad dressing.

بنانے کا طریقہ:

ایک ساس پین میں تیل گرم کریں اور کٹا ہوا لہسن ڈال کر خوشبو آنے تک بھونیں، پھر بھنا ہوا لہسن ایک مکسنگ باؤل میں منتقل کریں۔ اس میں **ھعلمعنس ریئل مایونیز**، سویا ساس، **کنور اویسٹر ساس**، **کنور چکن پاؤڈر** اور سفید سرکہ ڈال کر اچھی طرح پھینٹیں تاکہ مکسچر ہموار اور کریمی ہو جائے اور تمام اجزاء یکجا ہو جائیں۔

اس مکسچر کو ایک ایئرٹائٹ کنٹینر میں ڈال کر فریج میں محفوظ کریں اور اسے مزیدار ریپ مایو یا ورسٹائل سلاد ڈریسنگ کے طور پر استعمال کریں۔

UNILEVERFOODSOLUTIONS.PK/ @UNILEVERFOODSOLUTIONSPAKIS9719 UFSPK UNILEVERFOODSOLUTIONS_PAKISTAN