

smiling cook®

QUICK SERVICE

Quick meal concepts for eating in or on the go.

Schnelle Mahlzeitenkonzepte für vor Ort und unterwegs.



More possibilities. Less complexity.

From pasta to poké bowls, noodles, street food and comfort food. Smiling Cook helps you create more menu possibilities with less preparation.

Our ready-to-use products are quick to prepare, easy to portion and simple to combine into different meal concepts — helping you serve consistent, appealing dishes, even during the busiest moments.

Discover how Smiling Cook can fit into your concept.

Mehr Möglichkeiten. Weniger Aufwand.

Von Pasta über Poké Bowls und Nudelgerichte bis hin zu Streetfood und Comfort Food. Mit Smiling Cook erweitern Sie Ihr Angebot mit weniger Vorbereitung.

Unsere gebrauchsfertigen Produkte sind schnell zubereitet, einfach zu portionieren und vielseitig kombinierbar. So servieren Sie auch zu Stoßzeiten gleichbleibend attraktive Gerichte.

Entdecken Sie, wie Smiling Cook in Ihr Konzept passt.

PASTA TO GO

Build a complete pasta concept with minimal preparation
Ein komplettes Pastakonzept mit minimalem Vorbereitungsaufwand

BOWLS

Poké bowls, Crousty, noodles and rice dishes
Poké Bowls, Crousty, Nudel- und Reisgerichte

COMFORT FOOD

Quick hot dishes from the high-speed oven
Warme Gerichte in wenigen Minuten aus dem Highspeed-Ofen



PASTA TO GO

A pasta concept can be surprisingly simple. Our fresh-frozen pasta is precooked al dente and individually quick-frozen for quick reheating, easy portioning and consistent quality.

Combine it with our ready-to-use sauces and Crispy Toppings to create a varied pasta menu with minimal preparation.

From one simple set-up, you can serve different pasta dishes in just a few easy steps.

Ein Pastakonzept kann überraschend einfach sein. Unsere frische Pasta wird al dente vorgekocht und einzeln schockgefrostet – für schnelles Regenerieren, einfaches Portionieren und gleichbleibende Qualität.

Mit unseren gebrauchsfertigen Saucen und Crispy Toppings entsteht mit wenig Aufwand ein vielseitiges Pastaangebot.

Mit einem einfachen Setup servieren Sie in wenigen Schritten verschiedene Pastagerichte.



WHAT DO YOU NEED?

heat source · pasta cooker · pasta baskets · bain-marie · GN containers · pasta cups · heat-resistant GN liners

- available from Smiling Cook

WAS BRAUCHEN SIE?

Wärmequelle · Pastakocher · Pastakörbe · Bain-Marie · GN-Behälter · Pastabecher · hitzebeständige GN-Beutel

- bei Smiling Cook erhältlich

Build your pasta

Combine pasta with a sauce and topping to create a different dish every time.

Kombinieren Sie Pasta mit Sauce und Topping – für immer neue Gerichte.



+





NEW!
TO GO BOWL

+



Serpentini

+



Mascarpone Rosso

+

Toppings:

- bacon
- Smoky BBQ Crispy Topping
- basil



NEW

Add the Crunch

Crispy Toppings

New to our range! Add flavour, colour and texture to pasta, noodles and bowls with our Crispy Toppings. A quick finishing touch that enhances visual appeal and helps create a more premium presentation.

Neu im Sortiment! Unsere Crispy Toppings verleihen Pasta, Nudeln und Bowls mehr Geschmack, Farbe und Textur. Ein schnelles Finish, das die Optik aufwertet und für eine hochwertigere Präsentation sorgt.



Smoky BBQ



Fried Garlic & Onion



Spicy Ginger & Lime



Truffle Umami



PREMIUM CARBONARA

Tagliatelle · Carbonara Sauce · bacon · Parmesan · black pepper

Heat the Tagliatelle and Carbonara sauce, then combine. Finish with crispy bacon, Parmesan and black pepper.

CHEF'S TIP
Mix an egg yolk, finely grated Parmesan and a little cream into a smooth, pourable mixture. Add a spoonful of bacon fat for extra flavour. Transfer to a squeeze bottle and finish the dish just before serving.

Tagliatelle und Carbonara-Sauce erwärmen und vermengen. Mit knusprigem Speck, Parmesan und schwarzem Pfeffer garnieren.

PROFI-TIPP
Ein Eigelb, fein geriebenen Parmesan und etwas Sahne zu einer glatten, fließfähigen Creme verrühren. Für mehr Geschmack einen Löffel Speckfett hinzufügen. In eine Dosierflasche füllen und das Gericht kurz vor dem Servieren damit verfeinern.



FUSILLI ALLA TARTUFATA

Fusilli · Formaggio Sauce · Tartufata · Parmesan · black pepper

Heat the Formaggio sauce. Add Parmesan and Tartufata and stir until smooth. Do not boil. Mix with the hot Fusilli and finish with Parmesan and black pepper.

CHEF'S TIP
Add Truffle Umami Crispy Topping just before serving for extra texture and a premium presentation.

Formaggio-Sauce erwärmen. Parmesan und Tartufata zugeben und glatt rühren. Nicht kochen lassen. Mit den warmen Fusilli vermengen und mit Parmesan und schwarzem Pfeffer garnieren.

PROFI-TIPP
Kurz vor dem Servieren Truffle Umami Crispy Topping hinzufügen – für mehr Textur und eine hochwertige Präsentation.







MORE THAN PASTA.

Expand your menu without complicating your workflow. Alongside Pasta TO GO, Smiling Cook offers ready-to-use solutions for bowls, noodles, cold dishes and comfort food.

The same simplicity, with more possibilities for your menu.

Erweitern Sie Ihr Angebot, ohne Ihre Abläufe zu verkomplizieren. Neben Pasta TO GO bietet Smiling Cook gebrauchsfertige Lösungen für Bowls, Nudelgerichte, kalte Gerichte und Comfort Food.

Genauso einfach – mit mehr Möglichkeiten für Ihre Speisekarte.







POKÉ BOWLS

Poké bowls are more popular than ever. Our Sticky Rice is precooked Japonica rice with the ideal stickiness for poké bowls, individually quick-frozen for easy portioning. Quick to reheat and consistent in quality, even during busy service periods.

Poké Bowls sind beliebter denn je. Unser Sticky Rice ist vorgekochter Japonica-Reis mit der idealen Klebrigkeit für Poké Bowls, einzeln schockgefrostet für einfaches Portionieren. Schnell zu regenerieren und von gleichbleibender Qualität – auch zu Stoßzeiten.

The Perfect Combination



NEW
Poké Rice Seasoning

One 250 ml doypack is the right amount for 2.5 kg of Sticky Rice, creating the perfect base for poké bowls. No weighing needed: the right ratio and consistent flavour every time.

Ein 250-ml-Doypack ist genau die richtige Menge für 2,5 kg Sticky Rice und sorgt für die perfekte Basis für Poké Bowls. Kein Abwiegen nötig: immer das richtige Verhältnis und gleichbleibender Geschmack.



From Sandwiches to Poké Bowls

For sandwich shops, adding poké bowls is surprisingly easy. You often already have the vegetables, proteins, sauces and toppings on hand. Simply add Sticky Rice and Poké Rice Seasoning to expand your menu with poké bowls.

Für Sandwichshops ist der Schritt zu Poké Bowls überraschend klein. Gemüse, Proteinquellen, Saucen und Toppings sind oft schon vorhanden. Ergänzen Sie Sticky Rice und Poké Rice Seasoning und erweitern Sie Ihr Angebot ganz einfach um Poké Bowls.



Crousty

A street food dish with rice, crispy chicken or falafel and sauce. Choose Basmati Rice or Sticky Rice and finish with sauce and toppings. Easily create different Crousty variations using the same base.

Ein Streetfood-Gericht mit Reis, knusprigem Hähnchen oder Falafel und Sauce. Wählen Sie Basmati Rice oder Sticky Rice und ergänzen Sie Sauce und Toppings. So kreieren Sie mit derselben Basis ganz einfach unterschiedliche Crousty-Varianten.

1. CHOOSE A BASE
   Basmati or Sticky Rice
2. CHOOSE A PROTEIN
   Crispy chicken or falafel
3. CHOOSE A SAUCE
   Formaggio, Cheddar, Diabolique
4. ADD TOPPINGS
   Jalapeños, crispy toppings, chives

CROUSTY FORMAGGIO & SRIRACHA

+ Basmati Rice
+ Crispy chicken
+ Formaggio & Sriracha mayonnaise
+ Fried Garlic & Onion Crispy Topping
+ Chives

Noodles

From stir-fries to noodle bowls. Our precooked, frozen noodles are quick to reheat and easy to portion. Choose Chinese Noodles, Soba or Udon and combine with vegetables, protein and sauce.

Vom Wokgericht bis zur Nudel-Bowl: Unsere vorgegarten, tiefgefrorenen Nudeln lassen sich schnell erwärmen und einfach portionieren. Wählen Sie Chinese Noodles, Soba oder Udon und kombinieren Sie diese mit Gemüse, einer Proteinquelle und Sauce.



READY IN 75–90 sec.



Chinese Noodles
for wok dishes



Soba Noodles
for broths & bowls



Udon Noodles
for wok dishes or soups



Yaki Udon

INGREDIENTS
Udon Noodles · chicken · cabbage · onion · spring onions · soy & mirin sauce

METHOD
Heat the Udon Noodles in boiling water for 90 seconds. Stir-fry the chicken, onion and cabbage, then add the noodles and a sauce made with dark soy sauce, oyster sauce, mirin, brown sugar and sesame oil. Toss until everything is well coated and finish with spring onions.

CHEF'S TIP
Finish with Spicy Ginger & Lime Crispy Topping for extra flavour and texture.

ZUTATEN
Udon Noodles · Hähnchen · Kohl · Zwiebel · Frühlingszwiebel · Soja-Mirin-Sauce

ZUBEREITUNG
Udon Noodles 90 Sekunden in kochendem Wasser erhitzen. Hähnchen, Zwiebel und Kohl im Wok anbraten, dann die Nudeln und eine Sauce aus dunkler Sojasauce, Austernsauce, Mirin, braunem Zucker und Sesamöl hinzufügen. Alles gut durchschwenken, bis die Nudeln gleichmäßig mit Sauce überzogen sind, und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

PROFI-TIPP
Kurz vor dem Servieren mit Spicy Ginger & Lime Crispy Topping verfeinern – für mehr Geschmack und Textur.





HIGH-SPEED OVEN

With Smiling Cook’s ready-to-use products and a high-speed oven, you can serve hot dishes in minutes, with minimal preparation and consistent results, even during busy service periods.

Mit den gebrauchsfertigen Produkten von Smiling Cook und einem Highspeed-Ofen servieren Sie in wenigen Minuten warme Gerichte. Wenig Vorbereitung, gleichbleibende Ergebnisse – auch zu Stoßzeiten.



CRISPY DIABLO GNOCCHI
Gnocchi · Diabolique · toppings



CARBONARA MAC & CHEESE
Mac & Cheese · bacon · pepper



VALENCIA STREET PAELLA
Paella Valencia · lemon · herbs



WILD MUSHROOM RISOTTO
Risotto · mushrooms · parmesan

Scan for recipes and exact preparation times
Für Rezepte und genaue Zubereitungszeiten scannen

MORE POSSIBILITIES FOR YOUR BUSINESS

From pasta and poké bowls to street food, noodles and comfort food, Smiling Cook helps you create a varied menu without complicating your workflow.

Our ready-to-use products are quick to prepare, easy to portion and simple to combine, helping you serve appealing, consistent meals even during the busiest moments.

LET'S BUILD YOUR NEXT CONCEPT

Discover our recipes at smilingcook.eu or talk to our team about the possibilities for your business.

MEHR MÖGLICHKEITEN FÜR IHREN BETRIEB

Von Pasta und Poké Bowls über Streetfood und Nudelgerichte bis hin zu Comfort Food: Smiling Cook hilft Ihnen, ein abwechslungsreiches Angebot zu schaffen, ohne Ihre Abläufe komplizierter zu machen.

Unsere gebrauchsfertigen Produkte sind schnell zubereitet, einfach zu portionieren und vielseitig kombinierbar. So servieren Sie auch zu Stoßzeiten attraktive Gerichte in gleichbleibender Qualität.

ENTWICKELN WIR GEMEINSAM IHR NÄCHSTES KONZEPT

Entdecken Sie unsere Rezepte auf smilingcook.eu oder sprechen Sie mit unserem Team über die Möglichkeiten für Ihren Betrieb.

smiling cook®

smilingcook.eu