

עמדת סטריט פוד אקטיבית

# STREET FOOD

חויית אוכל רחוב מושלמת



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.

# מבוא

ארוחת הערב מהווה מוקד משיכה מרכזי בחוויית האירוח במלון.

מתוך נסיונו וחשיפתנו לטרנדים עולמיים בתחום, אנו רואים מעבר מעמדת בופה גדולה ורחבה אל התכנסות ויצירה של עמדות אקטיביות להכנת מנות סטריט פוד בהגשה אישית, אשר יוצרות חווית מסעדה עבור האורח.

עמדות אלו מושכות את האורחים ומשדרגות את ערך הארוחה עבורם, לצד היותם מקור לחיסכון, כיוון שהגשת המנות בצורה מדודה מפחיתה בעלויות ומצמצמת את מגוון המנות בפסי ההגשה.

לשם כך יצרנו עבורך חוברת עמדות אקטיביות עם מנות רחוב פופולריות בהגשה אישית אשר יגונו, יפתיעו וימשכו את אורחי המלון אליכם.

מהשותפים שלך  
ביניליוור פודסולושיינס



**שף שמוליק אלגרנטי,**

שף ערוץ מלונות ואולמות

 [chef\\_shmulik\\_alegranti](https://www.instagram.com/chef_shmulik_alegranti)

## תוכן עיניינים

מתכונים סטריט פוד.....4

חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס.....21

**STREET FOOD**



# טאקו עוף

רכיבים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג חזה עוף

400 גרם רוטב מקסיקני "קנור"

10 טורטיות קטנות

3 יח' בצל סגול

פפריקה מתוקה

ממרח צ'יפוטלה "הלמוס" (להעביר לבקבוק לחיץ)

**לגווקאמולי:**

0.5 ק"ג אבוקדו

1 יח' פלפל גמבה אדום

1 יח' פלפל גמבה ירוק

1 יח' עגבנייה

2 שיני שום

1 צרור כוסברה

50 גרם רוטב לימון שמן זית לסלט

"הלמוס"

**לבצל סגול מוחמץ:**

3 בצלים סגולים פרוסים דק

200 מ"ל מים

200 מ"ל חומץ

250 גרם סוכר

1 כף מלח

**אופן הכנה:**

1. חותכים את חזה העוף לרצועות ומקפיצים יחד עם הבצל הסגול, מלח ופלפל.
2. לאחר שהורדנו את העוף מהגז מוסיפים את הרוטב המקסיקני וממשיכים לערבב עד להתמעה של הרוטב בעוף.
3. מחממים טורטייה על הפלנצ'ה ומסדרים בשכבות את העוף ברוטב מקסיקני, גוואקמולי, בצל סגול מוחמץ ומעל הכל ממרח צ'יפוטלה.





# כריך באן מי

רכיבים ל-10 מנות:

10 יח' באגט

1.5 ק"ג בשר טחון

0.5 ליטר רוטב סצ'ואן "קנור"

300 גרם בצל לבן פרוס

300 גרם שעועית ירוקה חתוכה

0.5 ק"ג מיונד "הלמניס"

300 גרם גזר מוחמץ

300 גרם מלפפון מוחמץ

300 גרם כרוב סגול מוחמץ

300 גרם בצל סגול מוחמץ

## אופן הכנה:

1. מטגנים בצל לבן עד השחמה, מוסיפים בשר טחון וממשיכים לטגן על אש גבוהה עד לבישול מלא של הבשר.
2. מוסיפים את רוטב הסצ'ואן והשעועית הירוקה ומערבבים היטב.
3. מרכיבים את הכריך בשכבות: מיונד הלמניס בתחתית, בשר ברוטב סצ'ואן וירקות מוחמצים.

## מתכון לירקות מוחמצים:

200 מ"ל מים

200 מ"ל חומץ

250 גרם סוכר

1 כף מלח

\* מרתיחים הכל ביחד ושופכים על כל ירק בנפרד, מקררים ומגישים.







# בורקס בשר

רכיבים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג בריסקט

2 ליטר ציר דמי גלאס "קנור"

1 ק"ג רוטב שזיפים "קנור"

1 חבילה עלי בצק פילאס/פילו

0.5 ק"ג בצל לבן פרוס

5 שיני שום

שמן זית

שומשום / קצח לקישוט

מלח, פלפל שחור גרוס

1 ליטר עגבניות פולפה "קנור"

## אופן הכנה :

1. מניחים בשר מספר 3 בגסטרונום 10
2. מורחים את הבשר בשמן, מלח ופלפל שחור ומכניסים לתנור בחום של 230 מעלות ל- 15 דקות עד לקבלת צריבה יפה.
3. בנפרד, מרתיחים מים עם אבקת דמי גלאס לפי ההוראות על גבי האריזה.
4. מכסים את הבשר בנוזל ומכסים את הגסטרונום עם נייר אפייה ונייר כסף.
5. מכניסים לתנור לכ- 2.5-3 שעות בחום של 180 מעלות צלייה.
6. לאחר שהבשר התקרר, יש להפריד את הנוזל מהבשר ולפרק את הבשר ידנית לרצועות דקות.
7. מקפיצים במחבת את הבצל הלבן ומוסיפים את רצועות הבקר ורוטב השזיפים. חשוב לצמצם את הרוטב במחבת לגמרי על מנת שלא ירטיב לנו את עלי הבצק.

8. פורסים עלה פילו על משטח העבודה לרוחב.
9. מניחים 4-5 כפות ממילוי הבשר לאורך החלק התחתון של עלה הפילו בצורה שווה ומגלגלים לרולדה. מגלגלים לספירלה ומניחים במרכז נייר האפייה. חוזרים על הפעולה עם עוד עלי פילו עד גמר המילוי וממשיכים לגלגל לצורת ספירלה. מורחים ביצה מדוללת במים ומפזרים שומשום/קצח.
10. אופים בתנור על 180 מעלות כחצי שעה או עד שעלי הפילו זהובים ואפויים.
11. לאחר היציאה מהתנור חותכים לחצי ומגישים לצד רוטב פולפה עם שמן זית ועשבי תיבול.





# סנדוויץ' קריספי סלמון

רכיבים ל-10 מנות:

- 1 ק"ג סלמון טרי
- 10 לחמניות קשר עגולות
- 0.5 ק"ג איולי שום "הלמניס"
- חסה לאליק
- פרוסות צנונית
- פרוסות בצל סגול
- 300 גרם גרמולטה ירוקה

תערובת קמחים:

- 0.5 ק"ג קמח
- 0.5 ק"ג קורנפלור
- 2 כפות פפריקה מעושנת
- 1 כף פפריקה מתוקה בשמן
- 2 כפות אבקת שום
- 2 כפות אבקת מרק דגש "קנור"
- חצי כפית פלפל לבן

\* מערבבים את תערובת הקמחים היטב. לוקחים מחצית ממנה ומערבבים עם מים ביחס של 1:1.

גרמולטה ירוקה:

- 250 גרם כוסברה
- 150 גרם שמן זית
- 100 גרם שמן סויה
- 100 גרם שיני שום
- מעט מלח ופלפל שחור גרוס

\* מכניסים את כל החומרים למעבד מזון לקבלת רוטב ירוק וחלק.

אופן הכנה:

1. חותכים את הסלמון לרצועות בעובי 2 ס"מ.
2. טובלים את הסלמון בבליה שנוצרה ולאחר מכן בתערובת הקמחים ומטגנים מיד עד להזהבה.
3. מחממים את הלחמנייה ומורחים שכבה נדיבה של איולי שום בתחתית. מסדרים בשכבות את החסה, הקריספי סלמון, צנונית ובצל סגול ומעל הכל מזלפים את הגרמולטה.





# כריך עוף ברוטב קארי קוקוס מהפלנצ'ה

רכיבים ל-10 מנות:

1.8 ק"ג סטייק פרגית או

חזה עוף פרוס דק

מלח, פלפל, כפריקה

10 לחמניות

כרוב לבן פרוס על מנדולינה

צ'ילי חריף טרי פרוס דק

בצל ירוק

בצל סגול

לרוטב:

200 גר' קארי עם קוקוס "קנור"

200 גר' רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

100 גר' מיונז "הלמנ'ס"

אופן הכנה:

1. להכנת הרוטב מערבבים בקערה

בעזרת מטרפה רוטב הקארי עם

קוקוס "קנור" עם רוטב צ'ילי מתוק

ומיונז "הלמנ'ס".

2. מעבירים לבקבוק לחיץ ושמורים

בקירור.

3. מתבלים את ניתחי הפרגית במלח,

פלפל ומעט כפריקה וצולים על

הפלנצ'ה.

4. להרכבת הכריך מחממים את

הלחמנייה על הפלנצ'ה, מזליפים

רוטב על הבסיס ומסדרים את

הפרגית הצלויה. מניחים מעל כרוב

לבן פרוס דק, בצל סגול, תלתלי

בצל ירוק ועלי כוסברה ומסיימים

עם זילוף נוסף של הרוטב.





# אטריות אודון עם פרגית ברוטב קארי קוקוס

רכיבים 7-10 מנות:

2.5 ק"ג אטריות אודון / נודלס ביצים / ספגטי

1.5 ק"ג נתחוני פרגית

500 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

250 גר' סלרי חתוך עבה

250 גר' אפונה קפואה

100 גר' בזיליקום טרי

50 גר' שום

200 גר' בוטנים מטוגנים גרוסים

60 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ

40 גר' צ'ילי אדום טרי פרוס

500 גר' נבטים עבים

3 לימונים חתוכים לפלחים

200 גר' שמן סויה

אופן הכנה:

1. מתבלים את נתחוני הפרגית במלח פלפל ומעט שמן וצולים צלייה מוקדמת במחבת/ תנור/ ווק או פלנצ'ה, כל מטבח בהתאם ליכולותיו.
2. מחממים מחבת או ווק עם שמן, סויה, מטגנים טיגון מהיר שום, ג'ינג'ר וצ'ילי.
3. מוסיפים סלרי ואת נתחוני הפרגית הצלויים ומקפיצים.
4. מוסיפים רוטב קארי עם קוֹס קוס "קנור" ומעט מים ומביאים לרתיחה, מוסיפים בזיליקום ואפונה, מוסיפים את האטריות המבושלות ומבשלים הכל ביחד 2-3 דקות.
5. מצלחתים ומגישים מיד.
6. מקשטים בפלח לימון, חופן נבטים עבים ובוטנים גרוסים.







# פוקי בול

## מנה אותנטית מהוואי

רכיבים ל-10 מנות:

חומרי גלם:

2 ק"ג אורז לסושי (מבושל מראש)

1.5 ק"ג דג סלמון צלוי / חזה עוף צלוי / טופו (לבחירה)

0.5 ליטר רוטב סויה בסגנון סיני "קנור"

200 גר' צנונית חתוכה לטבעות

200 גר' גזר חתוך לרצועות דקות

200 גר' מלפפון חתוך לטבעות

200 גר' כרוב סגול חתוך לרצועות דקות

100 גר' אפונת גינה

רטבים להשלמת המנה:

250 גר' רוטב צ'ילי מתוק "קנור" (להעביר

לבקבוק לחיץ)

250 גר' רוטב סויה קלאסי "קנור" (להעביר

לבקבוק לחיץ)

350 גר' רוטב טריאקי "קנור" (מדולל בבקבוק

לחיץ)

250 גר' ספייסי מיונד - הוראות הכנה בהמשך

(להעביר לבקבוק לחיץ)

50 גר' שומשום שחור ולבן

100 גר' בוטנים קלויים וגרוסים

100 גר' אצות וואקמה מושרות במים / אצות נורי

חתוכות למשולשים

תוספות וקישוטים:

100 גר' בצל ירוק חתוך לטבעות

50 גר' כוסברה (להפריד עלים)

50 גר' פלפל צ'ילי אדום טרי חתוך

לטבעות קטנות

אופן הכנת ספייסי מיונד:

1 ק"ג מיונד "תלמה"

250 גר' צ'ילי מתוק "קנור"

100 גר' צ'ילי חריף "קנור"

30 גר' שמן שומשום

לערבב הכל, לטעום ולשפר טעמים

אופן הכנה:

1. לפני הצלייה משרים סלמון / חזה

עוף חתוך מראש ברוטב סויה בסגנון סיני של קנור.

2. מסדרים את הגתחים על נייר אפייה

וצולים לפני הגעה בטמפ' של 170

מעלות כ-10 דקות.

3. מסדרים את המנה בקערה בהתאם

לתמונה.





# סלט קיסר קלאסי

רכיבים ל-10 מנות:

חומרי גלם:

2 ק"ג לבבות חסה

200 גר' טבעות בצל סגול

לבחירה חלבון:

120 גר' חלבון לבחירה: חזה עוף צלוי, סלמון צלוי,

ביצים קשות, טופו

500 גר' קרוטוני "קנור" לקישוט

600 גר' רוטב קיסר "הלמניס" (יש להעביר לבקבוק לחיץ)

אופן הכנה:

1. חותכים גס את עלי החסה.
2. בקערה עמוקה מכניסים את החסה. מוסיפים את רוטב הקיסר ומערבבים.
3. מסדרים את החסה המתובלת בצלחת עמוקה.
4. מניחים מעל את חזה העוף הפרוס (או את החלבון שנבחר).
5. מקשטים מעל עם טבעות בצל סגול וקרוטונים.
6. מסדרים את המנה בקערה בהתאם לתמונה.





# ברד פודינג

## עם סירופ קרמל מלוח בתוספת גלידה פרווה

חומרי גלם עבור 10 מנות:

- 1.5 ק"ג לחם לבן/ מוצרי מאפה (רצוי להכניס למתכון מוצרי מאפה, כגון: עוגות בחושות, רוג'לך ולחמים מיום קודם ולנצל את השאריות)
- 200 גר' תפוחי עץ / נקטרינות חתוכים לקוביות קטנות
- 150 גר' אגוזי מלך / חמוציות
- 4 ביצים
- 500 מ"ל שמנת מתוקה פרווה
- 500 מ"ל חלב פרווה
- 1 כף תמצית וניל
- 100 גר' סוכר חום כהה קינמון
- 50 גר' שמן לשימון התבנית
- 200 גר' סירופ קרמל מלוח "קארט ד'אור" (יש להעביר לבקבוק לחיצו)**


### אופן הכנה :

1. בתוך גסטרונום מניחים נייר אפייה משומן. מפזרים את הלחם / מוצרי המאפה, הפירות ואגוזי המלך.
2. בקערה עמוקה טורפים היטב את הביצים, שמנת מתוקה, חלב, וניל, סוכר חום וקינמון.
3. את הנוזל שופכים באופן אחיד על התבנית. חשוב שכל חומרי הגלם יהיו ספוגים בנוזל.
4. מכניסים לתנור שחומם ל- 170 מעלות למשך 30-35 דקות עד אשר הקצוות הבולטים של הלחם נאפו קלות והנוזל התבשל היטב. מקררים קלות ומגישים חם.

לפינוק עם טאץ' טרנדי נשתמש "בקרמל מלוח" אבקת סוכר וכדור גלידה וניל פרווה. מסדרים את המנה בצלחת בהתאם לתמונה.



# חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס

 [ufs.israel](https://www.instagram.com/ufs.israel)

 [UFS Israel](https://www.facebook.com/UFS.Israel) פודסולושיינס יוניליוור

 [Chefs table](https://www.chefstable.com)



רוטב קרמל מלוח  
"קארט דאר"



רוטב קיסר "הלמנס"



רוטב לימון ועמך זית  
"הלמנס"



רוטב סצ'ואן "קנור"



רוטב צ'ילי חריף "קנור"



רוטב סויה בסגנון סיני  
"קנור"



רוטב צ'ילי מתוק  
"קנור"



רוטב קארי עם קוקוס  
"קנור"



רוטב טריאקי "קנור"



רוטב שזיפים "קנור"



רוטב מקסיקני "קנור"



רוטב סויה קלאסי  
"קנור"



ממרח אילי שום  
"הלמנס"



ממרח צ'יפוטלה  
"הלמנס"



ממרח מינז  
"הלמנס"



מינז קלאסי "תלמה"



רוטב כולפה "קנור"



רוטב דמי גלאס "קנור"



אבקת דגש "קנור"



קרוטונים "קנור"



Unilever  
Food  
Solutions



Support. Inspire. Progress.