



Knorr[®]
PROFESSIONAL



GRILL & WOK
ASIAN FLAVOURS



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



שפים יקרים,

המטבח האסייתי ממשיך להוביל מגמות קולינריות ברחבי העולם, בזכות השילוב הייחודי בין מתיקות, מליחות, אומאמי ועומק טעמים.

אנחנו שמחים להציג בפניכם את החוברת החדשה עבור "רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק" רוטב חדש הנוסף לנבחרת רוטבי בישול המנצחת של קנור!

פתרון קולינרי המאפשר להביא בקלות ובמהירות את הטעמים האהובים של המטבח האסייתי אל המטבח המקצועי. הרוטב פותח על בסיס סויה בתיבול ייחודי, ג'ינג'ר, שום, צ'ילי (לא חריף) ושומשום, ליצירת פרופיל טעמים מאוזן ועשיר. הוא מעניק למנות טעם אסייתי אותנטי, המשתלב באופן מושלם במגוון רחב של יישומים קולינריים, החל ממנות ווק ונודלס ועד מנות גריל, מרינדות, דיפים גלייזים ושילובים רבים להכנת רוטבים. הרוטב מתאים במיוחד למנות עם עוף, בקר, דגים, ירקות ומנות טבעוניות, ומאפשר לשפים ליצור בקלות מנות בעלות עומק טעם וצבע עשיר, תוך שמירה על אחידות גבוהה במטבח ותוצאה מקצועית בכל שימוש.

בחוברת זו ריכזנו עבורכם מגוון מתכונים ורעיונות שפותחו במיוחד, המדגימים את מגוון השימושים של המוצר ואת יכולתו להשתלב במגוון מנות.

אנחנו מזמינים אתכם להתנסות, ליצור ולהעניק לסועדים שלכם חווית טעם אסייתית עוצמתית ומרגשת.

בתיאבון!

השותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



שף שמוליק אלגנטי

[chef_shmulik_alegranti](#)



שף בני קריספי

[chef_benikrespi](#)



שף גילי חיים

[chef_gili_haim](#)



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

[ufs.israel](#)

[UFS Israel](#) יוניליוור פודסולושיינס



Chefs table

תוכן עניינים

3-4.....	סלט ירקות תאילנדי כריך - YUM GAI
5-6.....	כריך BANH MI
7-8.....	צ'זה
9-10.....	פאד קפאו
11-12.....	שיכודי סלמון ברוטב סאטה
13-14.....	סטייק פרגית - GAI YANG
15-16.....	שיכודי סינטה בסגנון גריל קוריאני
17.....	חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס





סלט ירקות פריכים תאילנדי- YUM GAI

רכיבים ל-10 מנות:

לרוטב:

250 גר' רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק

1 כף משחת קארי אדום

500 גר' קרם קוקוס

50 גר' חומץ תפוחים או חומץ אורז

30 גר' שום טרי

40 גר' ג'ינג'ר טרי

מערבבים את כל המרכיבים עם רמבו לרוטב

אחיד וחלק

לסלט :

1 ק"ג פרגית פרוסה דק מתובלת עם 200 גר'

רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק

חצי כרוב לבן פרוס מנדולינה

חצי כרוב סגול פרוס מנדולינה

1/2 ק"ג מלפפון חתוך לג'וליינים ללא הגרעינים

200 גר' בצל ירוק חותך גס

150 גר' כוסברה חתוכה גס

200 גר' גזר חתוך ג'ולין

4 יח' צ'ילי אדום טרי פרוס דק

100 גר' בוטנים קלויים וגרוסים

אופן הכנה:

1. צולים את הפרגית הפרוסה על פלנצ'ה ומצננים קלות.
2. מערבבים את כל הירקות החתוכים עם רצועות הפרגית.
3. מוסיפים את הרוטב ומערבבים היטב.
4. מגישים בצלחת עמוקה עם שברי בוטנים קלויים ומעט רוטב נוסף מעל.





כריך - BANH MI

באגט ויאטנאמי קלאסי עם השפעות צרפתיות מימי השילטון הצרפתי.
מה שנותר זה בעיקר הבאגט.

רכיבים ל-10 מנות:

לרוטב:

10 חצאי באגט

1.5 ק"ג פרגית או חזה עוף פרוסים דק

300 גר' ירקות מוחמצים (מתכון נפרד)

גזר, צנונית, מלפפון, בצל סגול

1 צרור כוסברה

1 צרור בצל ירוק

300 גר' סרירצ'ה מיו "הלמנס"

400 גר' רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק

מעט שמן לצלייה על הפלנצ'ה

אופן הכנה:

אופן הכנה ירקות מוחמצים:

1. חותכים את הירקות לג'וליינים או פורסים

דק במנדולינה.

2. מרתיחים 1 ליטר מים, 1 ליטר חומץ טבעי

רגיל ו-1 ק"ג סוכר בסיר עד להמסת כל

הסוכר ומצננים, מוסיפים כף אחת של

מלח.

3. יוצקים את הנוזל על הירקות החתוכים כל ירק בכלי נפרד ושומרים
במקרר, הירקות מוכנים להגשה אחרי כשלוש שעות וניתנים לשימוש
כשבוע.

אופן הכנת הכריך :

1. מתבלים את העוף הפרוס ב-100 גר' רוטב (שומרים את היתרה לכריך).

2. צולים על פלנצ'ה חמה עם מעט שמן.

3. חוצים את הבגטים ומוציאים את החלק הלבן לפי הצורך, מורחים

בסרירצ'ה מיו "הלמנס".

4. מסדרים שכבה של רצועות עוף צלוי.

5. מסדרים מעל את הירקות המוחמצים אחרי סינון.

6. מוסיפים בצל ירוק חתוך טרי ועלי כוסברה.

7. לסיום מזליפים את יתרת רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק.





מנת ווק של חצילים מטוגנים ירקות ובקר, מוגש בבול על אורז לבן.

רכיבים ל-10 מנות:

- 150 גר' שמן קנולה
- 50 גר' שום טרי קצוץ
- 100 גר' ג'ינג'ר קצוץ טרי
- 500 גר' בצל לבן פרוס עבה
- 250 גר' בצל ירוק חתוך גס
- 150 גר' עלי כוסברה להגשה
- 400 גר' פלפל ירוק ואדום חתוכים לקוביות
- 500 גר' רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק**
- 1 ק"ג קוביות חציל מקולף ומטוגן טיגון עמוק (ניתן להכין גם בתנור)
- 1.5 ק"ג בשר בקר פרוס דק לנתחים (סיניטה ללא שומן או שייטל)

- ניתן כמובן גם להקפיץ עם נתחים אחרים בישול כמו חזה בקר או צלעות מס' 2, אחרי ריכוך מלא ופריסה דקה.
- 2 ק"ג אורז לבן מאודה חם להגשה.

אופן הכנה:

1. הכנה בווק למנה אישית או במחבת חשמלית לכמויות גדולות. מחממים מחבת עם שמן.
2. מטגנים קלות את השום והג'ינג'ר, מקפיצים את הבקר החי ממש קצר ומוציאים החוצה לקערה (במידה ועובדים עם בשרים מבושלים מראש אין צורך להוציא מהווק או המחבת).
3. מקפיצים את הבצל והפלפלים.
4. מוסיפים את הרוטב ומנמיכים את האש.
5. מוסיפים את הבקר ואת החצילים ומערבבים בעדינות כדי שהחצילים לא יתפרקו.
6. מוסיפים בצל ירוק, מערבבים ומגישים על אורז לבן.

- ניתן ומומלץ להוסיף מים או ציר ירקות לווק לפי הצורך במידה והרוטב מצומצם מדי.





פאד קפאו

רכיבים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג בשר בקר טחון

400 גר' רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק

200 גר' שאלוט פרוס דק או בצל

200 גר' שעועית ירוקה פרוסה בעובי 5 מ"מ

4 יח' צ'ילי אדום טרי פרוס דק

2 ק"ג אורז מאודה לבן וחם להגשה

10 ביצים

200 גר' שמן קנולה

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת וווק או מחבת חשמלית המיקרה של כמות גדולה. מוסיפים את השמן ומטגנים /צולים את הבשר הטחון מספר דקות עד שכל הבשר מקבל גוון מבושל, מוסיפים את השאלוט, שעועית ירוקה וצ'ילי ומערבבים היטב, מוסיפים את הרוטב ומבשלים הכול ביחד כחמש דקות.
3. במקביל מטגנים את הביצים (ניתן גם להכין בתנור בכמות גדולה על נייר אפייה משומן או בתבניות עם שקעים).
4. מגישים בצלחת עמוקה, אורז לבן ומעליו את הבשר ברוטב.





שיפוּדי סלמון ברוטב סאטה

רכיבים ל-10 מנות:

1.8 ק"ג פילה סלמון ללא עור
20 שיפודים רחבים
מעט שמן קנולה
150 גר' בוטנים קלויים גרוסים להגשה
מלח, פלפל

לרוטב סאטה:

250 גר' רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק

1 כף משחת קארי אדום

500 גר' קרם קוקוס

300 גר' חמאת בוטנים טבעית

30 גר' שום טרי

40 גר' ג'ינג'ר טרי

מערבבים את כל המרכיבים עם רמבו לרוטב

אחיד וחלק.

מגישים עם מיקס ירקות ירוקים מאודים.

אופן הכנה:

1. חותכים את פילה הסלמון לקוביות בגודל 1.5 / 2 ס"מ.
2. משפדים 3 נתחים על כל שיפוד, מתבלים במלח ומורחים בשמן לצלייה, ניתן לצלות על גריל, פלנצ'ה או בתנור חם על נייר אפייה 180 מעלות בחום יבש למשך 7-8 דקות.





סטייק פרגית - GAI YANG

פרגית צלויה, גלייז ג'ינג'ר תאילנדי ושומשום.

רכיבים ל-10 מנות:

- 10 יח' סטייק פרגית עם עור (כ-1.8 ק"ג)
- 400 גר' רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק
- 1 ק"ג שעועית ירוקה טרייה
- 100 גר' שמן שומשום
- 4-5 שיני שום
- 200 גר' שמן

להגשה:

1. צולים את הפרגיות על גריל ראשית על העור ואז הופכים.
2. מקפיצים את השעועית הירוקה עם שום ושמן שומשום.
3. מגישים בתוספת אורז לבן מאודה.

אופן הכנה:

1. מתבלים את נתחי הפרגית עם הרוטב כמרינדה ושומרים במקור כשעה לפחות.
2. מבשלים את השעועית הירוקה בבישול ירוק ושומרים קר להגשה.





שיפודי סינטה בסגנון גריל קוריאני

רכיבים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג סינטה נקיה לחלוטין משומן וגידים
20 שיפודים רחבים

300 גר' רוטב בסגנון אסייאתי לגריל & ווק

5 צורות של בצל ירוק שטוף ונקי
מעט שומן לשימון הגריל והבצל

מומלץ להגיש עם אורז לבד בכלי נפרד

אופן הכנה:

1. פורסים את הסינטה לפרוסות בעובי 3-4 מ"מ ומשחילים על שיפודים בצורת שתי וערב כ-2-3 פרוסות על כל שיפוד.
2. מברישים בשמן ומתבלים בפלפל שחור.
3. צולים על הגריל כדקה, מברישים ברוטב והופכים, מברישים שוב ברוטב והופכים שוב להברשה נוספת ומורידים מהגריל, דרושה צליה קצרה בחום גבוה.
4. במקביל צולים את הבצל הירוק על גריל כחצי דקה מכל צד, מברישים בשמן ומתבלים במלח בלבד.
5. מגישים שני שיפודים למנה לצד בצל ירוק צלוי.



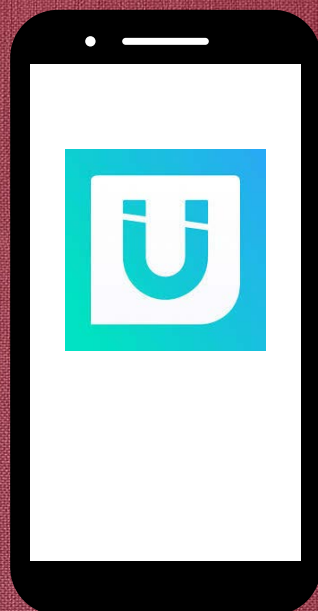
חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



חוטב אסייתי לגריל
ווק"קנור"



סריצ'ה מין
"הלמנס"



**להרשמה לאפליקציית ההזמנות של יוניליוור פודסולושיינס
צור קשר עם מנהל המכירות שלך.**



**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow

www.unileverfoodsolutions.co.il | 1-800-783-783



Unilever
Food
Solutions

778



#Prepped for tomorrow
at ufs.com