



שמים הכל במרכז
חוברת לאולמות אירועים



**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow

שפים יקרים,

שפים יקרים,

בעולם האירועים, אנחנו שואפים ליצור את החוויה המושלמת עבור הסועדים שלנו. כיום, אנחנו רואים שמנות שיתוף ומרכז שולחן עם הגשה מדויקת, הופכות לחלק משמעותי באירועים. ביוניליוור פודסולושיינס אנו תמיד עם יד על הדופק בכל הנוגע לטרנדים בעולם האוכל ומשתדלים גם להוביל אותם עם רעיונות, השראה וכלים שיסייעו לכם להישאר תמיד מעודכנים. לכן בישלנו לכם חוברת מתכונים ייחודית הנוצרת במיוחד עבור אולמות אירועים. בין המתכונים תמצאו מנות מגוונות ומעוררות תיאבון, המיועדות לחלוקה ושיתוף בין האורחים. אנו מקווים שתמצאו בחוברת זו העשרה ופתרונות שישדרגו את האירועים שלכם ויהפכו אותם לבלתי נשכחים.

מהשותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



#Prepped for tomorrow



עוף שמוליק אלגראנטי
chef_shmulik_alegranti

ufs.israel

UFS Israel פודסולושיינס

Chefs table

תוכן עניינים

3-4	"סטייק" בריוש ופטריות ברוטב דמי גלאס
5-6	סלמון ופטוצ'יני כרישה ולימון
7-8	סלט אטריות אסייתי
9-10	סינייה בקר
11-12	גרבלקס סלמון וביצה רוסית
13-14	רוטלו בקר
15-16	כרוב צלוי
17-18	חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס

SAVE
The
DATE

"סטייק" בריוש ופטירות דמי גלאס

רכיבים ל-10 מנות:

- 10 יח' בריוש פרווה
- 2 ק"ג מיקס פטריות (שימאג'י, מלך היער, פורטובלו ועוד)
- 20 גרם שום קונפי
- 200 גרם בצלי שאלוט
- מעט טימין קצוץ
- מלח פלפל
- יין לבן

2 ליטר רוטב דמי גלאס "קנור" מוכן - על פי הוראות ההכנה שעל האריזה

אופן הכנה:

1. חותכים פרוסה עבה מהבריוש, משמנים ומוסיפים מלח פלפל. מכניסים לתנור לצריבה טובה ומניחים בצד.
2. במקביל מחממים מחבת עם שמן זית ומטגנים את בצלי השאלוט, השום והפטירות.
3. לאחר שהפטירות הושחמו היטב מוסיפים יין לבן, טימין קצוץ, מלח ופלפל שחור גרוס.
4. כשהיין מתאדה לגמרי מוסיפים רוטב דמי גלאס "קנור" מוכן, מבשלים מספר דקות לקבלת רוטב מושלם ומצלחתים.
5. מניחים על צלחת את "סטייק" הבריוש המושחם ומעל יוצקים את הפטריות והרוטב





סלמון ופטוצ'יני כרישה ולימון

רכיבים ל-10 מנות:

150 מ"ל ציר ירקות
5 גרם כורכום
30 גרם פטרוזיליה
שמן זית
מלח
פלפל שחור גרוס

2 ק"ג סלמון טרי

1 ק"ג כרישה

1/2 ק"ג עגבניות מגי

200 גרם שום קונפי

20 גרם טימין

100 גרם קרטונים "קנור"

300 מ"ל רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס"

אופן הכנה:

1. מנקים את הכרישה היטב, מניחים על נייר פרגמנט ומתבלים עם שמן זית, מלח, פלפל שחור וטימין. סוגרים עם נייר כסף ומאדים בתנור על 180 מעלות לעשרים דקות עד חצי שעה.
2. במקביל טוחנים קרטונים "קנור" יחד עם הפטרוזיליה.
3. צורבים עגבניות בתנור עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
4. מכינים קוביות דג סלמון, מתבלים בשמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס וצולים בתנור עם העור כלפי מעלה.
5. לאחר שהכרישה מוכנה חותכים לרצועות ארוכות.
6. מכינים את רוטב הלימון המורכב מרוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס" וציר ירקות, מתבלים בכורכום ומוסיפים את הכרישה לתוך הרוטב. מבשלים 2-3 דקות לאיחוד המרכיבים.
7. מסדרים בצלחת את הכרישה הלימונית, עגבניות צרובות עם שום קונפי ומעל הכל את הדג וקראסט הקרטונים ומגישים.





סלט אטריות אסייתי

רכיבים ל-10 מנות:

- | | |
|------------------------|---|
| 2 חבילות אטריות שעועית | לרוטב חמאת בוטנים: |
| 5 יח' קולורבי | 500 גרם חמאת בוטנים |
| 5 יח' מלפפונים | 200 מ"ל מים |
| 5 יח' סלק | 100 מ"ל רוטב סויה בסגנון סיני "קנור" |
| 5 יח' גזר | 50 מ"ל רוטב צ'ילי מתוק "קנור" |
| 200 גרם בצל ירוק | 5 גרם ג'ינג'ר טרי |
| 50 גרם בזיליקום | 1/2 כפית שמן שומשום |
| 100 גרם בוטנים טחונים | |

אופן הכנה:

1. חותכים את כל הירקות לרצועות דקות. את הסלק משרים במים ולאחר מכן שוטפים היטב להורדת הצבע.
2. משרים את האטריות במים רותחים ומסננים לאחר ריכוך מלא.
3. בקערה נפרדת מערבבים היטב את כל מרכיבי רוטב חמאת הבוטנים ורטבי "קנור".
4. מערבבים את האטריות יחד עם הירקות והבזיליקום ומניחים בצלחת עמוקה.
5. מעל יוצקים את רוטב חמאת הבוטנים ואת הבצל ירוק חתוך שיפונד.



סינייה בקר

רכיבים ל-10 מנות:

רכיבים להכנת הקבב

- 1 ק"ג אונטריב טחון
- 100 גרם בצל מגורד
- 50 גרם פטרוזיליה קצוצה
- 1 כפית כמון
- 1.5 כפית בהרט

50 גרם דגש בטעם עוף "קנור"

- 20 גרם שום
- מלח

פלפל שחור טחון

אופן הכנה:

1. רכיבים להכנת הסינייה
- 2 יח' בצל סגול
- 5 יח' חציל בלדי קטן
- 5 יח' עגבניות מגי
- 10 יח' פלפל ירוק חריף
- 1 סקוויזר טחינה גולמית
- לרוטב האדום
- 1 ליטר רוטב נפוליטנה "קנור"
- 200 גרם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס"
- 50 גרם שום קונפי

1. טוחנים ומערבבים את כל מרכיבי הקבב היטב ומקררים לפחות 3 שעות להתייצבות. צורבים את הקבב על גריל רק לסגירה ומניחים על גסטרונום.
2. במקביל מכינים ירקות שרופים בתנור - חותכים את כל הירקות לגודל המתאים, מתבלים בשמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס ומכניסים לתנור על חום גבוה להשחמה.
3. טוחנים רוטב נפוליטנה "קנור" יחד עם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס" ושום קונפי ומחממים היטב.
4. יוצקים בתחתית הצלחת שכבה דקה של רוטב ומעל מסדרים את הקבב, הירקות ומעל הכל טחינה גולמית.
5. מוסיפים קרקר שומשום ונקשט בעלי מיקרו.





גרבלקס סלמון וביצה רוסית

רכיבים ל-10 מנות:

1 ק"ג סלמון טרי	10 ביצים
1/2 ק"ג סוכר	200 גרם קוויאר אדום/שחור
1/2 ק"ג מלח גס	20 גרם צלפים
1 יח' סלק מגורד	קורט סומק
20 גרם זרעי שומר	200 מ"ל רוטב ויניגרט הדרים "הלמניס"
50 גרם שמיר קצוץ	200 גרם איולי שום "הלמניס"
200 גרם סלק פרוס דק	100 גרם פילה תפוז דם
200 גרם קולורבי פרוס דק	50 גרם מיונז "הלמניס"
	50 גרם חרדל דיז'ון "הלמניס"
	50 גרם שמיר

אופן הכנה:

- מכינים גרבלקס סלמון סלק:** מערבבים את המלח הגס, הסוכר, השמיר הקצוץ, זרעי השומר והסלק המגורד ומכסים את הסלמון מכל צדדיו למשך 24 שעות לפחות.
- חותכים את הסלמון לרצועות דקות ובמקביל מכינים ביצים קשות.
- חותכים את הביצים הקשות לחצאים ומוציאים את החלמונים לתוך כלי המתאים לטחינה.
- מוסיפים לחלמונים **מיונז "הלמניס"**, **חרדל דיז'ון "הלמניס"**, שמיר, מלח ופלפל וטוחנים היטב.
- כובשים את השומר והסלק הפרוס (בנפרד) עם מעט מלח וסוכר למשך חצי שעה לפחות. לאחר מכן מסננים את הנוזלים ושוטפים קלות.
- מורחים בתחתית הצלחת **איולי שום "הלמניס"** ומסדרים סלמון כבוש, פרוסות ירקות כבושים, ביצה רוסית, קוויאר אדום/שחור, פילה תפוז וצלפים.
- מוסיפים נגיעות של **רוטב ויניגרט הדרים "הלמניס"** ועיטור עלי שמיר.



רוטלו בקר

רכיבים ל-10 מנות:

1 ק"ג אונטריב
200 גרם בצל לבן
200 גרם גזר
200 גרם סלרי
טימין
אורגנו

200 מ"ל יין אדום
2 ליטר רוטב נפוליטנה "קנור"
1/2 ליטר רוטב דמי גלאס "קנור" מוכן
5 דפי לזניה "קנור" מבושלים במשך 4 דקות
1/2 ק"ג מנגולד

אופן הכנה:

1. צורבים בסיר/ מחבת את הבשר עד להשחמה חזקה מכל צדדיו ומניחים בצד.
2. באותו סיר משחימים את הירקות ומוסיפים יין אדום עד להורדת משקעים.
3. מוסיפים רוטב נפוליטנה "קנור" ודמי גלאס "קנור" ומביאים לרתיחה.
4. מעבירים את הבשר לגסטרונום עשיר ויוצקים מעל את הירקות והרוטב.
5. מוסיפים את האורגנו והטימין ועוטפים היטב את הגסטרונום בנייר אפייה ונייר כסף.
6. מכניסים לתנור לשעתיים עד ריכוך מלא.
7. מוציאים מהתנור ומפזרים את הבשר לחתיכות קטנות. קוצצים היטב, מתקנים תיבול במידת הצורך ומערבבים עם מנגולד שהקפצנו יחד עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
8. טוחנים את הרוטב יחד עם הירקות ומסננים. זה יהיה הרוטב שלנו במנה.
9. מפזרים על דפי הלזניה המבושלים את בשר האונטריב עד לשלושת רבעי הדף. מגלגלים היטב ואוטמים בשקית וואקום.
10. מחממים בתנור על 100% אדים למשך רבע שעה, מוציאים וחותרכים לעיגולים ברוחב 2 ס"מ.
11. יוצקים בתחתית הצלחת את הרוטב ומעל מסדרים את הרוטלו.
12. בוזקים שמן זית ומעטרים בעלי מיקרו בזיל להשלמת המנה.



כרוב צלוי

רכיבים ל-10 מנות:

1 יח' כרוב לבן

100 גרם קרוטונים "קנור"

1/2 ליטר איולי שום "הלמניס"

150 גרם פטרוזיליה

מלח

פלפל שחור גרוס

שמן זית

אופן הכנה:

1. מחלקים את הכרוב לקוביות קטנות בעדינות על מנת שלא יתפרקו ומתבלים היטב בשמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
2. צולים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות משולב למשך חצי שעה או עד שהכרוב רך לגמרי ומושחם היטב ומניחים בצד.
3. במקביל טוחנים איולי שום "הלמניס" יחד עם 100 גרם פטרוזיליה לקבלת רוטב ירוק.
4. טוחנים בנפרד קרוטונים "קנור" יחד עם שאר הפטרוזיליה לקבלת פרורי לחם ארומטיים.
5. מסדרים בצלחת את הכרוב, יוצקים מעל רוטב בנדיבות ומקשטים בקראסט הקרוטונים הארומטי.



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס למתכונים



רוטב צ'ילי מתוק
"קנור"



רוטב סויה בסגנון
"קנור" סיני



מיונז "הלמנס"



איולי שום
"הלמנס"



חרדל דיז'ון
"הלמנס"



רוטב עם לימון ושמן זית
"הלמנס"



רוטב ויניגרט הדרים
"הלמנס"



קרוטונים מתובלים
"קנור"



דמי גלאס "קנור"



דגש בטעם עוף
"קנור"



רוטב נפוליטנה
"קנור"



לזניה "קנור"



Unilever
Food
Solutions

778



#Prepped for tomorrow
at ufs.com