



טעמים מהמזרח

מגוון מנות אסייתיות מפתיעות



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

לקוח יקר,

אוכל אסייתי אהוד מאוד על הסועדים בארץ ומשולב בתפריטים רבים.
לנו ביוניליוור פודסולושיינס ברור כי חשוב לך לספק את רצונות הסועדים עם מנות חדשות וקלות לתפעול
בטאץ' אסייתי.


חוברת זו באה לתת מענה והשראה ליוון התפריט עם מנות אהובות מהמזרח.
בחוברת משולבים רוטבי קנור אשר יספקו לך פתרון איכותי, מהיר, קל ואחיד למגוון מנות טעימות ומעניינות.
כך תוכל לגוון את התפריט עם מנות אסייתיות ולתת ערך נוסף ללקוחות שלך.

מהשותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס

לרכישת מוצרי יוניליוור פודסולושיינס ניתן להזמין **באתר**
או פנה לסוכן המכירות שלך




שף שמוליק אלגרנטי

 [chef shnulik alegranti](https://www.instagram.com/chef_shnulik_alegranti)




שף בני קריספי

 [chef benikrespi](https://www.instagram.com/chef_benikrespi)



שף גילי חיים

 [chef_gili-haim](https://www.instagram.com/chef_gili-haim)

תוכן עיניינים

5-6.....	מרק ראמן.....
7-8.....	סלט אטריות אורז וירקות פריכים.....
9-10.....	סלט עוף ומלפפונים תאילנדי.....
11-12.....	ספרינג רול וייטנאמי.....
13-14.....	אטריות אודון עם פרגית ברוטב קארי קוקוס.....
15-16.....	קארי פרגיות עם זוקיני דלעת ותפוח אדמה – בסגנון מסמאן תאילנדי.....
17-18.....	קארי בקר ושעועית ירוקה.....
19-20.....	פאד תאי קלאסי.....
21-22.....	אטריות ביצים עם סלמון ובטטה.....
23-24.....	פאד קפאו.....

חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



רוטב סצי'אן "קנור"



רוטב סויה בסגנון
"סיני" "קנור"



רוטב סויה קלאסי
"קנור"



רוטב הארי עם
"קוקוס" "קנור"



רוטב צי'לי חרף
"קנור"



רוטב צי'לי מתוק
"קנור"



רוטב שזיפים "קנור"



רוטב נפאלי "קנור"



ציר עוף "קנור"



ציר בקר "קנור"



מרק ראמן

רכיבים ל-10 מנות:

למרק:

2 ליטר מרק עוף ביתי או בקר (ציר עוף/

ציר בקר "קנור")

3 כפות רוטב סצ'ואן "קנור"

2 כפות רוטב סויה סיני "קנור"

2-3 פיסות ג'ינג'ר טרי

2-3 שיני שום חצויות

2 בצל ירוק (החלק הלבן) פרוסים דק

200 גרם פטריות פורטובלו או שיטאקי

לתוספות:

300 גרם חזה עוף פרוס מבושל או בקר

שהתבשל עם הציר לריכוך מלא

200 גרם אטריות סובה/ אורז דקות/ ספגטי

1 גזר פרוס לרצועות דקות - ז'וליינים

1 כוס נבטי שעועית (העבים, המכונים סיניים)

צ'ילי אדום טרי פרוס דק

2 בצל ירוק (החלק הירוק) קצוצים דק

3 כפות כוסברה קצוצה

חופן עלי בזיליקום טריים

5 ביצים (מבושלות שש דקות)

אופן הכנה:

1. מבשלים את מרק העוף או הבקר עם יתר חומרי התיבול במשך חצי שעה, טועמים ומתקנים תיבול.

2. מבשלים את הביצים בסיר עם מים רותחים במשך 6 דקות בדיוק. מוציאים ומצוננים במי קרח. מקלפים וחוצים סמוך להגשה.

3. צולים את נתחי העוף על פלאנצ'ה או מבשלים בתוך המרק.

4. מרכיבים את הראמן: מניחים אטריות, נבטים, גזר ועשבי תיבול

בקעריות ההגשה, יוצקים את המרק, מסדרים מעל את נתחי

העוף והביצה החצויה ומגישים מיד.

5. ניתן להוסיף כרוב לבן חתוך דק מאד, אצות ווקמה או אצות נורי,

מעט שמן שומשום ושמן צ'ילי להגשה.



סלט אטריות אורז וירקות פריכים

רכיבים ל-10 מנות:

1 חבילה אטריות אורז דקות

2 גזרים

2 סלקים

2 קולורבי

2 מלפפונים

צרוך כוסברה טרייה מופרד לעלים שלמים

צרוך נענע מפורק לעלים ללא גבעולים

2 יח' בצל ירוק פרוס

חומרים עבור 1 ק"ג רוטב:

600 גרם רוטב תאילנדי "קנור"

150 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"

150 גרם מירין

100 גרם חומץ אורז

40 גרם שמן סומסום

2 כפות סוכר חום

אופן הכנה לרוטב:

מערבבים את כל המרכיבים, טועמים

ומתקנים לפי הצורך, שומרים במקרר עד

לשימוש.

אופן הכנה:

1. משרים את אטריות האורז במים חמים למשך שעה לפחות ומסננים.

2. חותכים את כל הירקות לג'וליין בעזרת מנדולינה או קולפן מתאים. חשוב לחתוך רק את החלק החיצוני של המלפפון ללא הגרעינים. את רצועות הסלק לחתוך בנפרד ולשמור במים קרים כדי למנוע את צביעת הסלט בסגול ולסנן לפני הערבוב על כל הירקות.

3. מערבבים בקערה את הירקות עם אטריות האורז, עלי כוסברה, נענע ובצל ירוק מתבלים ברוטב ומגישים מיד.



סלט עוף ומלפפונים תאילנדי

רכיבים ל-10 מנות:

1.5 ק"ג מלפפון ירוק טרי
800 גרם חזה עוף טרי ונקי משומן
לחלוטין
1 פלפל אדום חתוך לרצועות דקות
1 בצל סגול פרוס כבוע במעט מלח
ולימון
שומשום שחור לקישוט
כוסברה טרייה לקישוט

חומרים עבור 1 ק"ג רוטב:

200 גרם מירין
150 גרם חומץ אורז
500 גרם סויה סיני "קנור"
10 גרם גרעיני כוסברה
20 ראשי שום
10 גרם נענע טרייה
20 גרם כוסברה טרייה

אופן הכנה לרוטב:

מרסקים למחית את הנענע השום
וגרעיני כוסברה במעבד מזון ומערבים
היטב עם שאר החומרים ושומרים
בקירור.

אופן הכנה:

1. מאדים את חזה העוף למשך 20 דקות בתנור במצב אדים או חולטים בסיר עם מים רותחים ומצננים היטב.
2. מכורים את חזה העוף בעזרת הידיים ל"חוטים".
3. חוצים את המלפפונים לאורכם ומרוקנים מהגרעינים בעזרת כפית, פורסים לסהרונים באלכסון.
4. מערבבים בקערה בתוספת בצל סגול ופלפל אדום.
5. מתבלים ברוטב ומקשטים בשומשום שחור ועלי כוסברה.



ספרינג רול וייטנאמי

רכיבים ל-10 מנות:

20 גרם עלי אורז

500 גרם טופו

8 ביצים

100 גרם נבטים עבים

100 גרם רוטב תאילנדי "קנור"

1 פלפל אדום חתוך לרצועות

2 יחידות בצל ירוק חתוך גדול

40 עלי נענע

להכנת רוטב שזיפים וצ'ילי:

200 גרם רוטב שזיפים "קנור"

100 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור" מסונן

30 גרם שמן שומשום

30 גרם חומץ אורז

להכנת רוטב צ'ילי מתוק חריף:

200 גרם צ'ילי מתוק "קנור" מסונן

100 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"

50 גרם מיץ לימון

30 גרם ג'ינג'ר כתוש

2 גרם שומשום שחור לקישוט

להכנת הרטבים:

מערבבים את כל המרכיבים.

מגישים בשתי צלוחיות נפרדות לטבילה ליד המנה.

אופן הכנה:

1. חותכים את הטופו לאצבעות ומבשלים ברוטב מדולל 1/1 במים כחמש דקות.

2. מכינים חביתה מהביצים, מצונים וחותרים לרצועות. חותרים את הירקות ומסדרים בתבנית

3. בעמדת העבודה משרים כל עלה במים פושרים למשך 20-30 שניות ומעבירים למשטח עבודה.

4. מורחים מעט רוטב על כל עלה. מסדרים לרוחב רצועת חביתה, נתח טופו, מעט נבטים. בצל ירוק ופלפל אדום, מקפלים את שולי העלה כלפי המרכז ומגלגלים.

5. להגשה מורחים במעט שמן שומשום וצורבים בעדינות בעזרת ברנר.



אטריות אודון עם פרגית ברוטב קארי קוקוס

רכיבים ל-10 מנות:

2.5 ק"ג אטריות אודון / נודלס ביצים /

ספגטי

1.5 ק"ג נתחוני פרגית

500 גרם רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

250 גרם סלרי חתוך עבה

250 גרם אפונה קפואה

100 גרם בזיליקום טרי

50 גרם שום

200 גרם בוטנים מטוגנים גרוסים

60 גרם ג'ינג'ר טרי קצוץ

40 גרם צ'ילי אדום טרי פרוס

500 גרם נבטים עבים

3 לימונים חתוכים לפלחים

200 גרם 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 קוקוס "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.



קארי פרגיות עם זוקיני דלעת ותפוח אדמה – בסגנון מסמאן תאילנדי

מצרכים ל-10 מנות:

1.8 ק"ג נתחוני פרגית או חזה עוף

300 גרם זוקיני חתוך לקוביות

300 גרם דלעת חתוכה לקוביות

15 גרם פלפל אדום קוביות

15 גרם אפונה קפואה

250 גרם תפוחי אדמה חתוכים לקוביות

40 גרם שום טרי קצוץ

50 גרם ג'ינג'ר טרי קצוץ

30 גר' בזיליקום

30 גרם כוסברה

700 גרם רוטב קארי עם הוקוס "קנור"

בצל ירוק – תלתלים

200 גרם קשיו קלוי ושבור

להגשה:

אורז לבן מאודה

מלפפון טרי מקולף בצלוחית ליד המנה לריענון

אופן הכנה

1. מתבלים את נתחי הפרגית וצולים בתנור / פלנצ'ה או ווק ושמרים בצד.

2. מחממים מחבת עם שמן ומטגנים טיגון מהיר את השום, ג'ינג'ר וצ'ילי.

3. מוסיפים את תפוחי האדמה, זוקיני, דלעת ונתחוני פרגית.

4. מוסיפים את הרוטב קארי עם הוקוס ומעט מים, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-20 דקות.

5. מסיפים אפונה, כוסברה ועלי בזיליקום בדקות הבישול האחרונות.

6. מגישים בצלחת עמוקה לצד אורז לבן מאודה.

7. מקשטים עם תלתלי בצל ירוק וקשיו קלוי ושבור.



קארי בקר ושעועית ירוקה

רכיבים ל-10 מנות:

ניתן להכין מנה זו בהכנה מהירה במסעדה
כאשר עובדים עם סינטה או שייטל בווק.
לחלופין ניתן להכין מנה זו גם עם נתחי
כתף או צוואר לאחר בישול וריכוך מלא
מקדים.

1.8 ק"ג סינטה בקר חתוכה לנתחונים,
או בקר מס' 2 מבושל לאחר ריכוך מלא
1 ק"ג שעועית ירוקה טרייה או קפואה
עדינה

50 גרם שום

50 גרם ג'ינג'ר טרי קצוץ

30 גרם צ'ילי טרי פרוס

200 גרם בצל סגול חתוך גס

200 גרם זוקיני חתוך לקוביות

700 גרם רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

שמן סויה

מלח, פלפל

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת עם שמן, מטגנים טיגון מהיר את נתחי הבקר,
מוציאים ושומרים בצד.
2. מטגנים את השום, ג'ינג'ר וצ'ילי. מוסיפים למחבת את השעועית
והזוקיני, מוסיפים רוטב הקארי עם קוקוס ומוסיפים מעט מים.
מביאים לרתיחה ומבשלים 5-6 דקות, מוסיפים את הבעור לכ 2-3
דקות בישול נוספות.
3. מגישים בתוספת אורז לבן מאודה.



פאד תאי קלאסי

רכיבים ל-10 מנות:

2.2 ק"ג גרם אטריות אורז רחבות

מרוככות במים קרים

10 ביצים

1.2 ק"ג חזה עוף חתוך לקוביות

(מבושול בישול מקדים במים)

10 שיני שום כתושות

20 כפות שמן סויה

400 גרם כרוב לבן

300 גרם גזר חתוך לג'וליינים

800 גרם רוטב תאילנדי "קנור"

400 גרם בצל ירוק

300 גרם עלי כוסברה

300 גרם נבטים עבים

200 גרם בוטנים מטוגנים כתושים

10 פלחי לימון להגשה

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת ווק עם שמן, מוסיפים את הביצה והשום ומטגנים

קלות.

2. מוסיפים לווק את נתחוני העוף, הכרוב, הגזר, הבצל הירוק

והאטריות.

3. מקפצים 2-3 דקות.

4. מוסיפים את הרוטב וממשיכים להקפיץ לחיבור טעמים.

5. מגישים עם נבטים טריים, פלח לימון, עלי כוסברה ובוטנים

מטוגנים.



אטריות ביצים עם סלמון ובטטה

רכיבים ל-10 מנות:

- 220 גרם אטריות ביצים מבושלות
- 1.5 ק"ג קוביות פילה סלמון
- 1 ק"ג קוביות בטטה (אפיויות או מטוגנות מראש)
- 10 בצלי שאלוט פרוסים
- 10 בצלים ירוקים חתוכים למקלות
- 10 שיני שום פרוסות דק

להכנת הרוטב (1 ק"ג):

- 500 גרם רוטב נפאלי "קנור"
- 250 גרם רוטב סויה סיני "קנור"
- 100 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"

30 גרם ג'ינג'ר

30 גרם שמן שומשום

50 גרם חומץ אורז

1 גבעול למון גראס

2 שיני שום כתושות

צרוז כוסברה קצוצה

אופן הכנה:

1. מחממים ווק על חום בינוני עם שמן ומטגנים את השום והשאלוט.
2. מוסיפים את קוביות הבטטה ומקפיצים.
3. מוסיפים את הסלמון (רצוי אחרי טיגון מוקדם בשמן עמוק למניעת התפרקות).
4. מוסיפים לווק את הבצל הירוק והרוטב, מערבבים ומוסיפים את האטריות.
5. ממשיכים להקפיץ לחיבור מושלם של הרוטב למנה ומגישים.
6. ניתן להוסיף גוזל לפי הצורך.

להכנת הרוטב:

1. מערבבים סויה, רוטב נפאלי, רוטב צ'ילי חריף, שמן שומשום וחומץ.
2. כותשים במכתש או במעבד מזון למון גראס, שום וכוסברה למחית ומערבבים לרוטב.
3. שומרים בקירור עד לשימוש (יש להוסיף 70 גרם רוטב מוכן למנה אחת).



פאד קפאו

רכיבים ל-10 מנות:

- 300 גרם בשר בקר טחון
- 10 ביצים
- 2 ק"ג אורז לבן מאודה
- 500 גרם שעועית ירוקה
- 300 גרם פלפל אדום טרי
- 300 גרם בצלי שאלוט
- 200 גרם שום
- 5 פלפל צ'ילי חריף טרי
- 20 כפות שמן סויה

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת ווק עם שמן ומטגנים את הבשר עד להשחמה.
2. מוסיפים שום, שאלוט, פלפל אדום, שעועית ירוקה ומקפיצים 2 דקות.
3. מוסיפים 70 גרם מהרוטב ומקפיצים דקה נוספת לחיבור.
4. מטגנים במחבת נפרדת ביצת עין.
5. מסדרים בצלחת עמוקה אורז לבן ולצידו בשר עם רוטב.
6. מניחים מעל את הביצה ומגישים.
7. להכנת הרוטב: מערבבים את כל המרכיבים ושומרים בקירור.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.