



טעמים מהמזרח

מגוון מנות אסייתיות מפתיעות



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

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 לגיוון 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 אלגרוטי



[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 עניינים

5-6.....	מרק ראמן
7-8.....	סלט אטריות אורז וירקות פריכים
9-10.....	סלט עוף ומלפכונים תאילנדי
11-12.....	ספרינג רול וייטנאמי
13-14.....	מוקפץ עוף תאילנדי
15-16.....	פוקי בול אותנטי
17-18.....	פאד תאי קלאסי
19-20.....	אטריות ביצים עם סלמון ובטטה
21-22.....	פאד קפאו

חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



רוטב סצי'אן "קנור"



רוטב סויה בסגנון
"סיני" "קנור"



רוטב סויה קלאסי
"קנור"



רוטב צ'ילי חריף
"קנור"



רוטב צ'ילי מתוק
"קנור"



רוטב שזיפים "קנור"



רוטב נפאלי "קנור"



ציר עוף "קנור"



ציר בקר "קנור"



דמי גלאס "קנור"



דגש טעם עוף



מרק ראמן

רכיבים ל-10 מנות:

למרק:

2 ליטר מרק עוף ביתי או בקר (ציר עוף/

ציר בקר "קנור")

3 נכפות רוטב סצ'ואן "קנור"

2 נכפות רוטב סויה בסגנון 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

שוהתבשל 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 נכפות כוסברה קצוצה

חופן עלי בזיליקום טריים

5 ביצים (מבושלות שש דקות)

אופן הכנה:

1. מבשלים את מרק העוף או הבקר עם יתר חומרי התיבול ורוטבי

הבישול של "קנור" 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 חבילת אטריות אורז דקות

2 גזרים

2 סלקים

2 קולורבי

2 מלפפונים

צורר כוסברה טרייה מופרד לעלים שלמים

צורר 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 שומשום

2 כפות סוכר חום

אופן הכנה לרוטב:

מערבבים את כל המרכיבים ואת רוטבי

הבישול של "קנור", 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 כבוש 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 בסגנון 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 ומערבבים היטב עם שאר החומרים ורוטב סויה בסגנון סיני "קנור" 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"חוטנים".
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 עם רוטבי הבישול של "קנור".

מגישים בשתי צלוחיות נפרדות לטבילה ליד המנה.

אופן הכנה:

1. חותכים את הטופו לאצבעות ומבשלים ברוטב תאילנדי "קנור"

מדולל 1/1 במים כחמש דקות.

2. מכינים חביתה מהביצים, מצננים 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.



מוקפץ עוף תאילנדי

בתוספת קוביות בצל, פטריות, זוקיני ירוק וצהוב ברוטב תאילנדי מעוטר בבוטנים קלויים וכוסברה

רכיבים ל-10 מנות:

1.2 ק"ג קוביות עוף מוכנות מראש (עדיף קוביות של פרגית עוף)

1 ק"ג בצל לבן חתוך לקוביות בגודל בינוני

1 ק"ג פטריות חתוכות לרבעים

1 ק"ג זוקיני ירוק / צהוב חתוך לקוביות

300 גרם רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי "קנור"

50 גרם דגש טעם עוף "קנור" או דמי גלאס "קנור"

150 גרם בוטנים קלויים לקישוט

100 גרם כוסברה

2 ק"ג אורז לבן מוכן מראש

מים (להוסיף למנה לפי הצורך ובזמן הבישול)

אופן הכנה:

1. מחממים סיר עם שמן.

2. מוסיפים את הבצל והזוקיני ומטגנים עד להשחמה קלה

3. מוסיפים את רבעי הפטריות להקפצה נוספת ולאחר מכן מוסיפים

את קוביות העוף, המוכנות מראש וממשיכים בבישול קל

4. מוסיפים את הרוטב התאילנדי ומעט מים לפי הצורך ומתבלים עם

דגש טעם עוף או הדמי גלאס

5. משפרים טעמים ומוסיפים את הכוסברה לתבשיל

6. מגישים בצלחת עמוקה עם אורז לבן מאודה מקושט עם כוסברה

ובוטנים קלויים



פוקי בול אותנטי

מצרכים ל-10 מנות:

1.2 ק"ג פילה סלמון / קוביות פרגית / טופי (מבושל מראש)

1 ק"ג אורז סושי מוכן מראש

100 גרם צנונית חתוכה לטבעות

100 גרם גזר חתוך לרצועות דקות

100 גרם מלפפון חתוך לטבעות קטנות

50 גרם בצל ירוק חתוך לטבעות קטנות

50 גרם כוסברה חתוך גס בלי גבעולים

100 גרם כרוב סגול ולבן חתוך לרצועות דקות

50 גרם פלפל צ'ילי אדום טרי חתוך לטבעות

50 גרם שומשום לבן ושחור קלויים

50 גרם בוטנים מטוגנים/ קלויים גרוסים

100 גרם אצות וואקמה מושרות במים

50 גרם אפונת ואסאבי

100 גרם אפונת גינה מופשרת

100 גרם רוטב טריאקי "קנור" בבקבוק לחיץ

100 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור" בבקבוק לחיץ

50 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור" בבקבוק לחיץ

צ'ופסטיקס / צלחות אסייאתיות

ציוד נדרש:

3 יח' שפנדיש לטובת הדגים/עוף/צמחוני

קערות לירקות החתוכים כולל התוספות הפריכות

צלחות אישיות למנות (צלחות אסייאתיות או צלחות שף)

אופן הגשה:

הלקוח מקבל בצלחת אישית אורז סושי עם חלבון, ירקות ומגוון

רטבים ותוספות פריכות בהתאם לתמונה



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 רוטב תאילנדי "קנור" 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 בסגנון 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 ומקפצים.
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 רוטב סויה, רוטב נפאלי, רוטב צ'ילי חריף "קנור", 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

להכנת הרוטב (1 ק"ג):

500 גרם רוטב נפאלי "קנור"

200 גרם רוטב טריאקי "קנור"

100 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"

אופן הכנת הרוטב:

מערבבים את כל המרכיבים ושומרים

בקירור עד לשימוש.

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת ווק עם שמן ומטגנים את הבשר עד להשחמה.

2. מוסיפים שום, שאלוט, פלפל אדום, שעועית ירוקה ומקפוצים 2

דקות.

3. מוסיפים 70 גרם מהרוטב ומקפוצים דקה נוספת לחיבור.

4. מטגנים במחבת נפרדת ביצת עין.

5. מסדרים בצלחת עמוקה אורז לבן ולצידו בשר עם הרוטב.

6. מניחים מעל את הביצה ומגישים.



Unilever
Food
Solutions

778



#Prepped for tomorrow
at ufs.com