

Knorr
PROFESSIONAL




MAMA'S KITCHEN
סדרת התבשילים עם דגש בשך



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



שפים יקרים,

אנחנו שמחים להציג בפניכם את החוברת החדשה שלנו:

**חוברת מתכונים ביתיים עם דגש בשור, המוצר החדש בסדרת "דגש" האהובה של קנור.
לצד טעמי עוף, בצל, עגבניות ופטריות, מצטרף כעת גם דגש בשור.**

סדרת "דגש" הפכה עם השנים למובילה ב"עגלת התבלינים" של המטבח הישראלי, בזכות יכולתה להעשיר ולהדגיש טעמים במרקים, תבשילים ורטבים.

אל המשפחה מצטרף כעת דגש בשור – התיבול הבשרי היחיד בסדרה, שמביא איתו חוויית בישול ביתית עשירה, מודגשת ומלאה טעם.

החוברת שלפניכם משלבת בין מתכונים ביתיים מוכרים לבין פרשנות מודרנית ההופכת אותם למנות קלאסיות ומדויקות. מגולאש הונגרי ועד תבשיל ראש מרוקאי עם חומוס, ממרק שעועית, ועד קציצות ברוטב עגבניות עם שעועית ירוקה. אנחנו מזמינים אתכם לפתוח את הסירים, להדליק את האש, ולגלות איך דגש בשור עושה את ההבדל – כי כעשמים את הדגש, הבישול הופך לחוויה.

בתיאבון,

השותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



שף שמוליק אלגרנטי

[@chef_shmulik_alegranti](#)



שף בני קריספי

[@chef_benikrespi](#)



שף גילי חיים

[@chef_gili_haim](#)



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

[@ufs.israel](#)

[f UFS Israel](#) יוניליוור פודסולושיינס



[Chefs table](#)



סדרת 'דגש' של קנור מעצימה את עושר הטעמים במנה בכל פעם מחדש.
התיבול המוביל ב-"עגלת התבלינים".
למגוון רחב של שימושים - הכנת מרק, תיבול והעשרת תבשילים ורטבים.



תיבול



תבשילים



מרקים



רטבים

תוכן עניינים

3-4	אפשרויות שימוש דגש בשו
5-6	סדרת דגש בשו
7-8	מרק שעועית עם בשו
9-10	בצל ממולא
11-12	מוגריה
13-14	ספריטו עוף
15-16	קציצות בקר עם שעועית ירוקה
17-18	גולאש הונגרי קלאסי
19-20	קדירת בשו ראש עם חומס
21	חומרי גלם יוניליוור פודסולושיונס







אפשרויות שימוש בדגש בשר

שימוש בדגש בשר מועד לחיזוק והעשרת טעמי בשר באופן מרוכז יותר לתוך התבשיל / מרק / רוטב תוך כדי תהליך הבישול. ניתן לפתוח את האבקה בתוך התבשיל או ישירות בתוך הרוטב.



ישנה אפשרות להשתמש באבקה כתיבול יבש (תיבול מסת בשר/עוף)



או להשתמש באבקה להכנת תיבול רוטב



Knorr
PROFESSIONAL

"אני מחפש דרך להעשיר את המנה שלי
ולהעניק לה טעמי בשר חזקים ועמוקים,
בצורה היעילה והטובה ביותר"

**'דגש' בשר של קנור עוזר לך להעצים את
טעמי הבשר כל פעם מחדש.**



ללא צבעי
מאכל



ללא תוספת
חומר משמר



מכיל בשר חלק
עבויר בשר בקר

**כשר
בשרי**



**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow



חדש!
 דגש בשר להעצמת טעמי בשר
 בכל מנה ולמגוון רחב
 של שימושים.
 משמש להכנת מרק, תיבול
 והעשרת תבשילים ורטבים.



תיבול



תבשילים



מרקים



רטבים

עוד מסדרת דגש:

דגש טעם עוף

דגש טעם עוף ללא תוספת מונוסודיום גלוטמט

דגש בצל

דגש פטריות

דגש עגבניות



ברקוד	מק"ט	מספר שורה	פריט	כשרות	יחידת ניפוק
7290116537894	65447207	1128	קנור דגש בשר 1 ק"ג	בהשגחת רבנות חיפה	קרטון

מרק שעועית עם בשר

רכיבים ל-10 מנות:

1/2 ק"ג שעועית לבנה

1 ק"ג נתח שריר חתוך לניתחונים מס' 8

300 גר' בצל חתוך לקוביות קוביות

200 גר' גזר חתוך לקוביות

200 גר' סלרי קצוץ

200 גר' רסק עגבניות

50 גר' דגש בשר "קנור"

50 גר' כפריקה מתוקה

כמון, כורכום,

מלח ופלפל

שמן לטיגון

אופן הכנה:

1. מבשלים את ניתחי הבשר במים לריכוך מלא כשעתיים בתוספת מלח ופלפל.

2. בסיר ניפרד מבשלים שעועית לבנה שעברה השרייה במים של עשר שעות במקרר עם מעט מלך לריכוך כשעה וחצי.

להכנת המרק:

1. מחממים סיר עם שמן ומאדים את הבצל, מוסיפים את הגזר והסלרי ומטגנים כ-5 דקות.

2. מוסיפים את רסק העגבניות וממשיכים לטגן.

3. מוסיפים את הבשר עם חלק מנוזל הבישול שלו.

4. מוסיפים את השעועית המבושלת עם נוזל הבישול שלה ומתבלים

בדגש בשר, כפריקה, כמון, כורכום, מלח ופלפל.

5. מוסיפים מים לפי הצורך ומבשלים חצי שעה נוספת.



בצל ממולא

רכיבים ל-10 מנות:

20 גלדי בצל (1 ק"ג בצל גדול)

250 גר' אורז יסמין 1/2 ק"ג בשר בקר טחון

150 גר' בצל מטוגן

40 גר' פטרוזיליה קצוצה

80 גר' דגש בשר "קנור"

150 גר' רוטב שזיפים "קנור"

מלח, פלפל שחור

כמון לפי הטעם

אופן הכנה:

1. משרים את האורז במים קרים.

2. מאדים את הבצלים הקלופים בקומבי למשך כ-20 דקות, מקררים ומפרקים לגלדים.

3. מסננים את האורז ומערבבים עם הבשר הטחון, מוסיפים פטרוזיליה, בצל מטוגן, מלח, פלפל, כמון וכף דגש בשר ומערבבים היטב.

4. ממלאים את גלדי הבצל ומסדרים בצפיפות בסיר משומן או בתבנית גסטרונום.

5. בקערה מערבבים חצי ליטר מים קרים עם כף של דגש בשר ורוטב שזיפים ויוצקים על הבצלים הממלואים.

6. מבשלים בסיר מכוסה בנייר אפייה כ-40 דקות, או לחלופין מכניסים לקומבי במצב משולב 160 מעלות למשך 40 דקות.

7. להגשה מומלץ להבריש במעט רוטב שזיפים.



רכיבים ל-10 מנות:

2.5 ק"ג שוקיים עוף (20 יחידות)

1 ק"ג בצל

1/2 ק"ג גרגירי חומוס מבושלים

1 ק"ג פתיתים "קנור"

100 גר' דגש בשר "קנור"

20 גר' פלפל אנגלי

8 עלי דפנה

1 כפית מוסקט טחון

מלח, פלפל שחור גרוס

לקישוט:

צרור פטרוזיליה בלי הגבעול

צרור בצל ירוק חתוך בצורה אלכסונית

מושרה במי קרח

2 יח' פלפל צ'ילי אדום טרי

1 כף סומק

גפרורי שקדים קלויים

אופן הכנה:

1. קולפים ופורסים את הבצל לפרוסות עבות.

2. בעזרת סכין כבידה חותכים את הקצוות של השוקיים.

3. מרתיחים סיר עם 5 ליטר מים, מוסיפים את הבצל, שוקיים, פלפל

אנגלי, מוסקט ודגש בשר ומבשלים כשעה, מוסיפים את החומוס המבושל ומבשלים חצי שעה נוספת.

4. מעבירים את הגוזלים בלבד לסיר רחב ונמוך ומוספים את

הפתיתים, מבשלים תוך כדי ערבוב כ 7-8 דקות עד שהפתיתים

מתרככים, מוסיפים את השוקיים הבצל והחומוס שנותרו בסיר

הבישול, מערבבים בעדינות כדי שהשוקיים לא יתפרקו.

5. ניתן בשלב זה להוסיף נוזל לפי הצורך ולתקן תיבול.

6. מגישים בכלי רחב ונמוך למרכז השולחן ומקשטים בסומק,

פטרוזיליה קצוצה, בצל סגול ושקדים קלויים.



רכיבים ל-10 מנות:

- 20 יח' שוקיים עוף
- 2 ק"ג תפוחי אדמה
- 1 ק"ג בצל פרוס
- דגש בשר "קמור"
- מלח, פלפל
- פפריקה מתוקה, כורכום
- שמן לטיגון

אופן הכנה:

1. בעזרת סכין כבדה כותמים את קצות השוקיים, מתבלים קלות בפפריקה וכורכום וצולים לסנירה 10 דקות בתנור חם.
2. במחבת מטגנים את הבצל הפרוס לגוון צהוב יפה.
3. חותכים את תפוחי האדמה לשישיות (סירות) ומטגנים טיגון עמוק למשך 5 דקות בצ'פסר.
4. מכינים נוזל תיבול לסופריטו, מערבבים בחצי ליטר מים מים , כף גדושה של דגש בשר, כף פפריקה מתוקה וחצי כף כורכום ומעט פלפל שחור ומערבבים היטב.
5. להרכבת הסופריטו, מערבבים בגסטרונום את הבצל המטוגן עם תפוחי האדמה, מסדרים ביניהם את שוקי העוף שעברו צלייה מוקדמת.
6. שופכים מעל את נוזל התיבול ודואגים שייכסה את הכל.
7. צולים בתנור במצב משולב ב-170 מעלות למשך 40 דקות, פתוח - לא מכוסה.



קציצות בקר עם שעועית ירוקה

רכיבים ל-10 מנות:

2 ק"ג בקר טחון

3 ביצים

1/2 ק"ג בצל קצוץ מטוגן לקציצות

300 גר' בצל עבור הרוטב

150 גר' פרורי לחם

100 גר' פטרוזילה קצוצה

מלח, פלפל

כפריקה

כמון

50 גר' דגש בשר "קנור"

300 גר' רוטב פיקנטי "קנור"

500 גר' שעועית ירוקה

שמן לטיגון

אופן הכנה לקציצות:

1. מערבבים בעזרת נירוסטה את הבשר הטחון עם בצל מטוגן,

שלוש ביצים, פרורי לחם, פטרוזילה קצוצה, מלח, פלפל, כמון

וכף דגש בקר "קנור".

2. מגלגלים קציצות למשקל 60 גרם ומסדרים בתבנית גסטרונום

משומנת קלות לצלייה עדינה של 15 דקות בחום יבש של 170

מעלות,

3. במקביל מכינים את הרוטב:

4. מחממים סיר רחב עם שמן ומעדים את הבצל, מוסיפים רוטב

פיקנטי, מלח פלפל וכפריקה ומוסיפים חצי ליטר מים ומביאים

לרתיחה, מוסיפים דגש בשר "קנור", מוסיפים את השעועית

הירוקה ואת הקציצות שיוצאו מהתנור ומבשלים 20 דקות נוספות.

5. כמובן שבכמויות גדולות נכין את הרוטב בנפרד וניצוק אותו על

הקציצות בתבנית ואז נחזיר לתנור להשלמת הבישול.



גולאש הונגרי קלאסי

רכיבים ל-10 מנות:

2 ק"ג צוואר בקר

300 גר' בצל

200 גר' גזר

200 גר' סלרי עלים

1 ק"ג תפוח אדמה קלופים

150 גר' רסק עגבניות

100 גר' כפריקה מתוקה

4 עלי דפנה

1 כף זרעי קימל או כמון שלם

50 גר' דגש בשר "קנור"

150 גר' שמן קנולה

אופן הכנה:

1. מבשלים את הבשר במים רותחים בתוספת מלח פלפל ועלי דפנה למשך כשעה וחצי לריכוך, מסננים ושומרים את הנוזל הבשרי שנוצר.

2. בסיר רחב מחממים שמן ומאדים את הירקות ללא תפוחי האדמה.

3. מוסיפים את הבשר לסיר ומשחימים קלות, מוסיפים רסק עגבניות וממשיכים לאדות אותו ארבע דקות.

4. מכסים במים הבישול ומתבלים בכפריקה, קימל, מלח, פלפל ודגש בשר "קנור".

5. מבשלים חצי שעה, מוסיפים את תפוחי האדמה ומבשלים חצי

שעה נוספת לריכוך תפוחי האדמה, ניתן להוסיף נוזל לפי הצורך.

6. ניתן לוותר על תפוחי האדמה ולהגיש עם פסטה קצרה או ניוקי.



קדירת בשר ראש עם חומוס

רכיבים ל-10 מנות:

- 2 ק"ג בשר ראש חתוך לנתחונים
- 400 גר' חומוס מבושל
- 4 גר' בצל
- 40 גר' שום
- צרור כוסברה
- 4 גבעולי סלרי חתוכים
- 4 פלפלים אדומים יבשים ומתוקים
- 1 פלפל שטה יבש
- 250 גר' רוטב פיקנטי "קנור"
- 450 גר' דגש בשר "קנור"
- 1 כף כפריקה מתוקה
- 1/2 כף כמון
- 1/2 כף כורכום
- שמן לטיגון

אופן הכנה:

- 1. בסיר מבשלים את בשר הראש במים לריכוך למשך כשעתיים, מסננים ושומרים את הנוזל להמשך.
- 2. מחממים סיר רחב עם שמן ומאדים את הבצל בתוספת פלפל שטה יבש, מוסיפים את הסלרי, הכוסברה והשום ואת הפלפלים היבשים, מטגנים כחמש דקות, מוסיפים את הבעור לסיר ומשחימים קלות, מתבלים במלח, פלפל, כמון וכורכום, מוסיפים רוטב פיקנטי, דגש בשר ומכסים בנוזל הבישול של הבעור, מוסיפים את החומוס המבושל ומבשלים 40 דקות נוספות.
- 3. להגיש עם קוסקוס וסלט מסייר.



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



דגש בשר
"קנור"



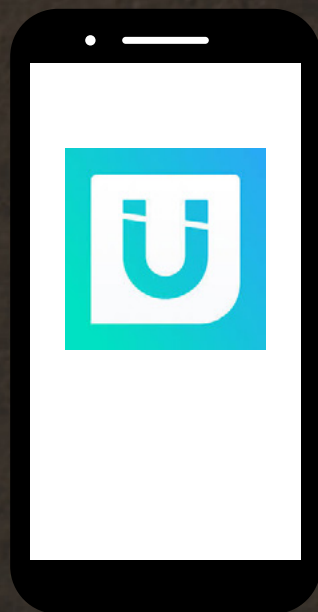
פתייתים אפוניים
"קנור"



רוטב עגבניות
פיקנטי "קנור"



רוטב שזיפים
"קנור"



**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