



חויית הדיגיטל
בעולם ההסעדה



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

מבוא

בשנים האחרונות עולם ההסעדה עובר שינוי ומחפש כלים מקצועיים מעולם המסעדות. בחוברת זו גיבשנו מגוון רעיונות מעולם המסעדות על מנת לפתח את הפוטנציאל הקולינרי ולשפר את העבודה במטבח שלכם. החוברת מכילה חומרים מקצועיים ובניית מנות חדשות וטרנדיות אשר ישדרגו את חווית הסועד, תוך דגש על נפלאות עולם הדיגיטל. בואו נכיר את עולם המסעדות ונטמיע אותו בעולם ההסעדה.

מהשותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



#Prepped for tomorrow



שף בני קרספי,
מלווה את ערוץ ההסעדה בחטיבה המקצועית
של Unilever Food Solutions
מעל 16 שנה, ויותר מ-33 שנה בענף ההסעדה

[chef_beni_krespi](#)

רוצים להישאר מעודכנים? מוזמנים לעקוב אחרינו:

[ufs.israel](#)

[UFS Israel](#) יוניליוור פודסולושיינס

[Chefs table](#)

תוכן עניינים

4.....	מתכוני מנות.....
19.....	חומרי גלם למנות.....
20.....	טיפים ועצות להסעדה בעולם הדיגיטל.....
23.....	תמונה קטנה הצלחה גדולה.....



מסאחן

עוף מפורק מתובל עם בצל על מצע פיתה צלוייה

חומרי גלם עבור 10 מנות:

עוף שלם גדול

100 מ"ל שמן

2 ק"ג בצל לבן פרוס

קורט מלח

קורט כורכום

קורט פלפל

אופן ההכנה:

1. במחבת עם שמן מטגנים את הבצל והעוף עד להשחמה.
2. מעבירים לגסטרונום לבישול במשך כשעה וחצי.
3. מפרקים את העוף מהעצמות.

רכיבים למנה אחת:

1 לאפה או פיתה

40 גרם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס"

חופן סומק

1 בצל פרוס דק

חופן פטרוזיליה

אופן ההכנה:

1. מניחים את הלאפה או הפיתה ומוסיפים את העוף המפורק.
2. בקערה עמוקה מתבלים את הבצל והפטרוזיליה ברוטב עם לימון ושמן זית ומפזרים מעל סומק.
3. מניחים מעל העוף המפורק ומגישים.

Instagram



UFS.ISRAEL



235 likes



המבורגר ספרדי

המבורגר בסגנון ספרדי עם פלפל ירוק, קוביות לימון ורוטב איולי ספרדי

חומרי גלם עבור המבורגר אחד:

- 1 קציצת המבורגר
- 1 לחמניית המבורגר
- 40 גרם איולי ספרדי (ראה מתכון מטה)
- 50 גרם פלפל ירוק חתוך לרצועות
- 40 גרם חסה אייסברג
- 5 גרם קוביות לימון ללא קליפה
- קורט מלח ים
- 3 פרוסות עגבנייה
- 3 טבעות בצל ירוק
- 150 גרם פאטאטס בראוס מטוגן (ראה מתכון מטה)

אופן ההכנה:

1. צולים את ההמבורגר למידה הרצויה.
2. במקביל מטגנים את הפלפל הירוק בשמן עמוק למשך 2 דקות.
3. מחממים את הלחמנייה על הפלנצ'ה ומורחים את האיולי בתחתית.
4. מסדרים את החסה, העגבנייה, הבצל הירוק ומעל את ההמבורגר.
5. מוסיפים את הפלפל הירוק המטוגן ומתבלים בקוביות לימון ומלח ים.
6. מגישים לצד פאטאטס בראוס.

חומרי גלם לאיולי ספרדי - רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונז "הלמניס"

2 גרם גרגירי כוסברה טחונה

44 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"

15 גרם חרדל חלק "תלמה"

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את כל הרכיבים (למעט המיונז) עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מעבירים לקערה, מוסיפים את המיונז ומערבבים.

חומרי גלם עבור 10 מנות פאטאטס בראוס:

- 3 תפוזי"א בינוניים
- 15 גרם חומץ
- 20 גרם מלח
- שמן לטיגון
- 5 גרם גרידת לימון
- 3 גרם פטרוזיליה יבשה

תערובת קמחים:

- 200 גרם קמח לבן
- 30 גרם כפריקה מרוקאית בשמן
- קורט פלפל שחור
- קורט מלח
- 15 גרם אבקת שום

אופן ההכנה:

1. חותכים את תפוזי"א למקלונים בעובי של 1.5 ס"מ ומבשלים בסיר עם מים, חומץ ומלח עד לריכוך.
2. מסננים ומעבירים לתערובת הקמחים, מסננים ומטגנים בשמן עמוק עד להזהבה של תפוזי"א.
3. מעטרים בגרידת לימון ופטרוזיליה.
4. מגישים לצד איולי ספרדי.



המבורגר ספרדי - המבורגר בסגנון ספרדי עם פלפל ירוק, קוביות לימון ורוטב אילוי ספרדי

1,510,193 views - April 2023

👍 8.3K 🗑️ DISLIKE ➦ SHARE ⋮+ SAVE ⋮



יוניליוור UFS Israel
פודסולושיינס
3.4K likes • 3.6K followers



SUBSCRIBE

המבורגר ניו יורק דלי

המבורגר בנוסח יהודי עם סלט ביצים, עירית קצוצה ומיונז

חומרי גלם עבור מנה אחת:

1 קציצת המבורגר

1 לחמניית המבורגר

40 גרם מיונז "תלמה"

40 גרם חסה

3 פרוסות עגבנייה

3 טבעות בצל סגול

1 מלפפון חמוץ

100 גרם סלט ביצים (ראה מתכון מטה)

עירית קצוצה לקישוט

אופן ההכנה:

1. מחממים לחמניית המבורגר ובמקביל צולים את ההמבורגר למידה הרצויה. בתחתית הלחמנייה מורחים מיונז ומסדרים את החסה, העגבנייה, הבצל והמלפפון החמוץ.
2. מניחים מעל את ההמבורגר וסלט הביצים, מקשטים בעירית קצוצה ומגישים.

סלט ביצים

חומרי גלם עבור 10 מנות:

10 ביצים קשות

1 בצל לבן גדול חתוך לקוביות מטוגן בשמן

150 גרם מיונז "תלמה"

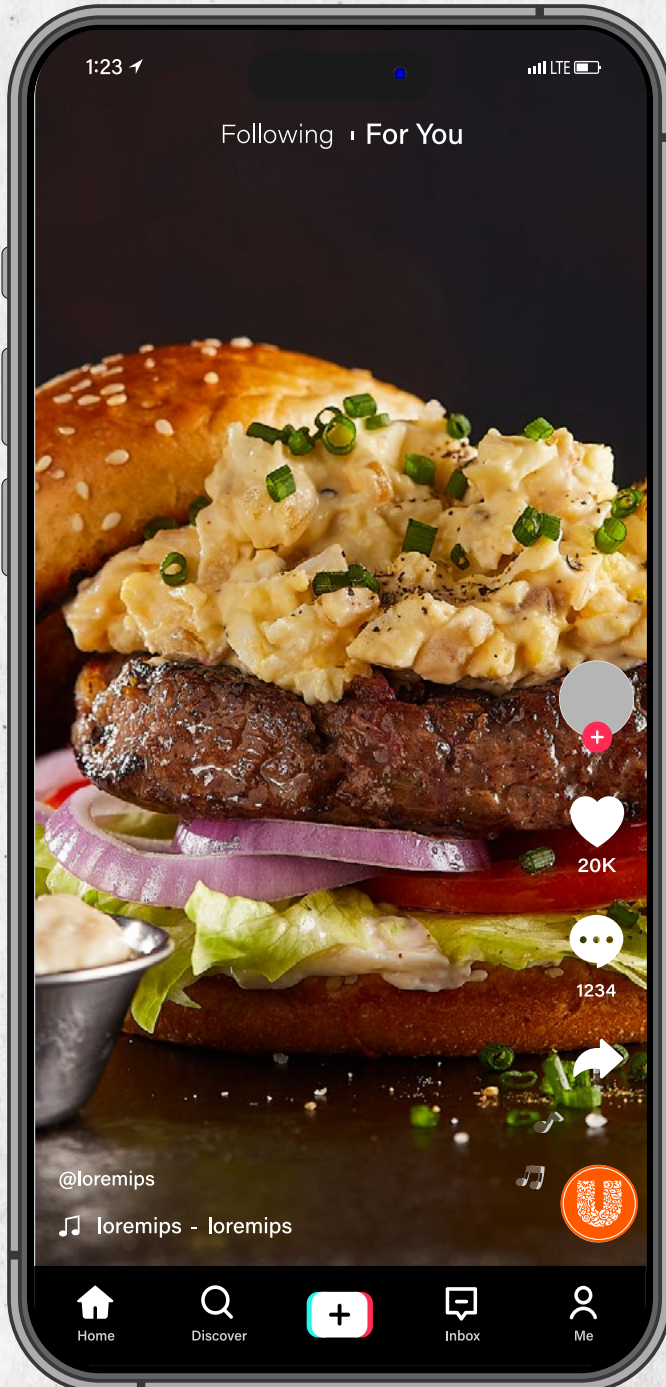
50 גרם חרדל "תלמה"

קורט מלח

קורט פלפל שחור

אופן ההכנה לסלט הביצים:

1. מגרדים בעזרת פומפייה את הביצים ומעבירים לקערת ערבוב.
2. מוסיפים את הבצל המטוגן, חרדל, מיונז, מערבבים ומתבלים במלח ופלפל.



כריך אסאדו

נתחי אסאדו בצלייה ארוכה, מוקפצים ברוטב ברביקיו ומוגשים עם בצל מטוגן וממרח צ'יפוטלה

חומרי גלם עבור מנה אחת:

1 לחמניית המבורגר

160 גרם נתחי אסאדו/ או צלעות מספר 2

50 גרם רוטב ברביקיו "קנור"

45 גרם ממרח צ'יפוטלה "הלמניס"

2 פרוסות עגבניות צליות

20 גרם חסה אייברג

2 טבעות בצל סגול

2 פרוסות מלפפון חמוץ

קומץ בצל ירוק קצוץ לקישוט

שמן זית

טימין

רוזמרין

הכנת האסאדו:

1. מערבבים את שמן הזית, הטימין, הרוזמרין, המלח ופלפל השאטה למשרה סמיך.
2. משרים את נתח האסאדו כמשרה למשך 21 שעות.
3. עוטפים את נתח האסאדו בנייר אפייה ומעליו נייר אלומיניום.
4. צולים בתנור בחום של 160 מעלות במשך שעותיים וחצי ומצננים.
5. פורסים בעזרת פורסת את הגתח לפרוסות דקות.

אופן ההכנה:

1. צולים את נתחי האסאדו על הפלנציה ומתבלים ברוטב ברביקיו.
2. מחממים את לחמניית ההמבורגר על הפלנציה או במסוע.
3. מסדרים על תחתית הלחמנייה את החסה, הבצל הסגול, מלפפון חמוץ ועגבניה צלוייה.
4. מניחים מעל את נתחי האסאדו, מזלפים ממרח צ'יפוטלה ומעטרים בבצל ירוק קצוץ.



אונטריב סנדוויץ'

כריך בשר בבישול ארוך עם ממרח קטשופ סלק, חסה, בצל סגול וצ'ילי חריף

חומרי גלם למנה אחת:

250 גרם בשר (אסאדו מפורק/חזה בקר מס' 3)

בבישול ארוך עם גלייז של רוטב שזיפים "קנור"

1 לחמנייה

30 גרם חסה קצוצה

5 גרם פלפל צ'ילי חריף

30 גרם קטשופ סלק (ראה מתכון מטה)

20 גרם טבעות בצל סגול

15 גרם קורנישונים

ממרח איולי שום "הלמניס" / ממרח צ'יפוטלה "הלמניס"

אופן ההכנה:

1. מחממים את הלחמנייה.
2. מורחים קטשופ סלק.
3. מוסיפים את החסה, הבצל, הקורנישונים, הבשר והפלפל צ'ילי.
4. מומלץ להגיש עם ממרח איולי שום/ ממרח צ'יפוטלה.

מתכון קטשופ סלק

חומרי גלם עבור 72 מנות:

300 גרם סלק

900 גרם קטשופ "הלמניס"

150 גרם סירופ בטעם מייפל "קארט ד'אור"

90 גרם חומץ

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הסלק וטוחנים אותו למרקם חלק.
2. מערבבים את כל המרכיבים עד לקבלת מרקם חלק.

Instagram



UFS.ISRAEL



412 likes



פילה סלמון בטריאקי בליווי ירקות מאודים

חומרי גלם למנה אחת:

200 גרם פילה סלמון טרי

1 עלי מנגולד

1 שומר

1 זוקיני ירוק

20 גרם כרוב לבן

20 גרם תרד

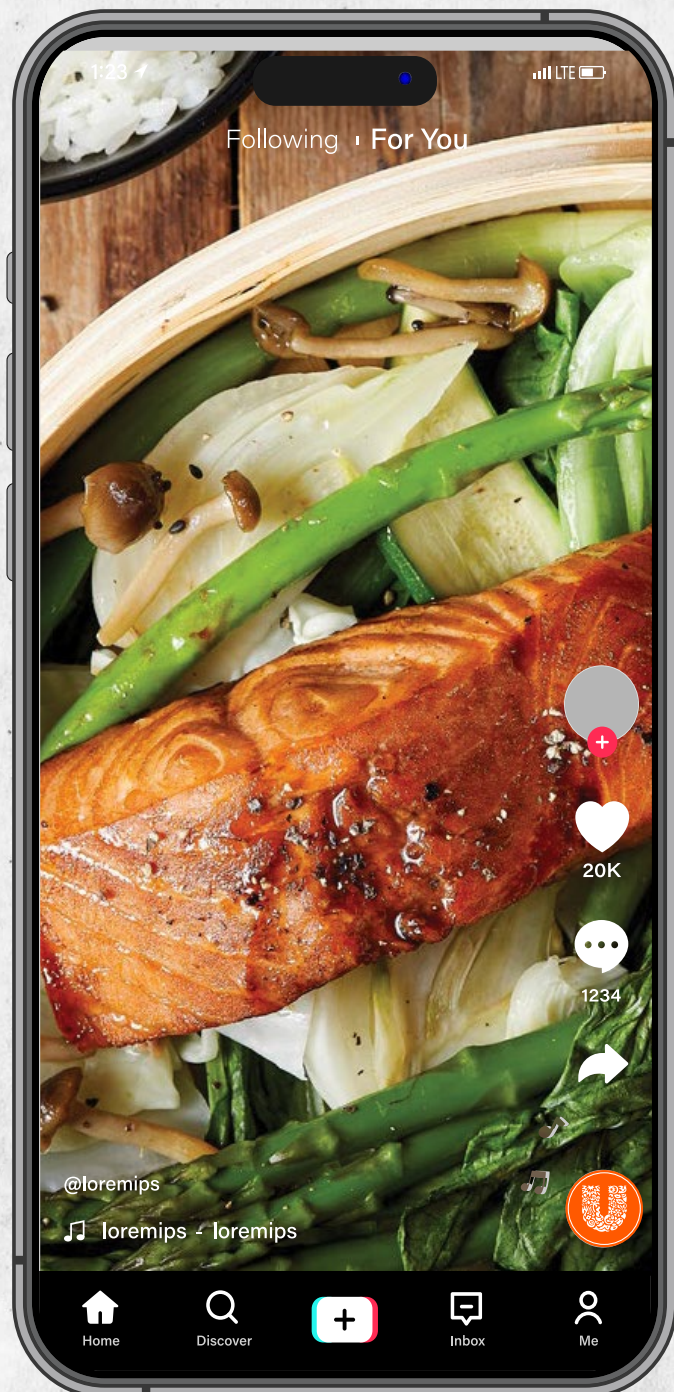
1 בצל ירוק

70 גרם רוטב טריאקי "קנור"

70 מ"ל מים

אופן ההכנה:

1. מדללים את הטריאקי ב- 50% מים ומשרים את הסלמון במרינדה לפחות כשעה. לאחר מכן מסננים.
2. צולים את הדג במחבת עם מעט שמן זית ומתבלים בפלפל.
3. מאדים בסיר אידיוי את כל הירקות, מוסיפים את הדג המוכן לסיר האידיוי ומגישים.



פילה דג ברוטב לימון עם שמן זית בתוספת קוסקוס

חומרי גלם עבור 10 מנות:

2 ק"ג פילה דג מוסר ים

200 גרם כרישה

160 גרם סלרי אמריקאי

40 גרם פלפל אדום יבש מתוק

250 גרם גרגירי חומוס מבושלים

250 גרם שומר או זוקיני (בהתאם לעונה)

300 גרם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס"

500 גרם מים עם 15 גרם אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור"

40 גרם שום

30 גרם פלפל ירוק חריף

6 שערות זעפרן

1 ק"ג קוסקוס "קנור"

200 גרם שמן סויה

מלח

פלפל

אופן ההכנה:

1. מחממים מחבת רחבה עם שמן סויה.
2. מוסיפים את השום, הפלפל החריף, הפלפל האדום המתוק, הכרישה והשומר ומטגנים למשך מספר דקות בחום נמוך (חשוב לשים לב שהשום לא ישרף).
3. מוסיפים את המים עם אבקת התיבול דגש בטעם עוף ומביאים לרתיחה.
4. מוסיפים רוטב עם לימון ושמן זית, זעפרן וגרגירי חומוס ומבשלים למשך 20 דקות.
5. מסדרים את נתחי הדג על העור כך שיונחו מעל פני הרוטב, ומבשלים למשך 20 דקות נוספות על אש נמוכה כאשר הכלי מכוסה.
6. מגישים בכלי עמזק עם הרבה רוטב, לצד צלחת קוסקוס נפרדת.

אופן הכנת הקוסקוס:

1. מערבבים 1 ק"ג קוסקוס עם 100 גרם שמן וכף מלח.
2. מוסיפים 1.4 ליטר מים קרים ומניחים בצד למשך שעה.
3. לאחר שעה מערבבים ולפני הגשה מחממים בתנור במצב אדים בחום של 100 מעלות למשך 8 דקות.

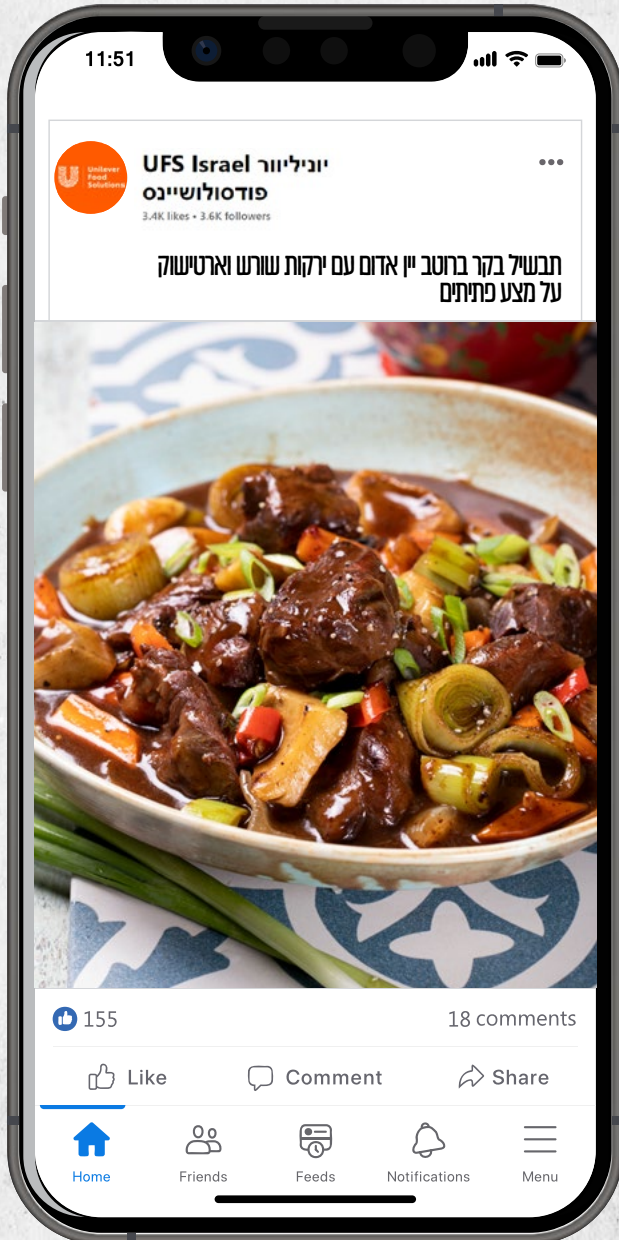


UFS.ISRAEL



❤️ 570 likes

תבשיל בקר ברוטב יין אדום עם ירקות שורש וארטישוק על מצע פתיתים



חומרי גלם עבור 10 מנות:

1.2 ק"ג בשר שריר חתוך לקוביות, מבושל מראש ומסודר בגסטרונום 7

100 גרם שמן סויה

150 גרם בצל חתוך לקוביות גסות

150 גרם גזר חתוך לקוביות גסות

150 גרם כרישה חתוכה לטבעות עבות

100 גרם סלרי חתוך לטבעות עבות

400 גרם ארטישוק חתוך לרבעים

2.5 ליטר מים

100 גרם דמי גלאס "קנור"

150 גרם רוטב יין אדום "קנור" / שזיפים "קנור"

30 גרם טימין

מלח ופלפל שחור גרוס

2 ק"ג פתיתים אפויים "קנור" מוכנים מראש

אופן ההכנה:

1. מטגנים את ירקות השורש בסיר חם.
2. מוסיפים מים, רוטב יין אדום/ שזיפים ודמי גלאס.
3. מביאים לרתיחה ומוסיפים את הארטישוק.
4. משפרים טעמים.
5. יוצקים את הרוטב על הבער המוכן מראש ומסודר בגסטרונום 7.
6. מכניסים לתנור בחום של 170 מעלות משולב לכ- 30-40 דקות.
7. מגישים את תבשיל הברק על מצע פתיתים.

מוקפיץ עוף תאילנדי

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

חומרי גלם עבור 10 מנות:

1.2 ק"ג קוביות עוף מוכנות מראש (עדיף קוביות של פרטית 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 אבקת תיבול דגש בטעם 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 ההכנה:

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 בטעם עוף או דמי גלאס.

5. משפרים טעמים ומוסיפים את הכוסברה לתבשיל.

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

ובוטנים קלויים.

Instagram



UFS.ISRAEL



340 likes



שניצל ברוטב פטריות עשיר

חומרי גלם עבור 10 מנות:

1.8 ק"ג חזה עוף פרוס

1 כף אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור"

1 כף אבקת שום

50 גרם פטרוזיליה קצוצה דק

לציפוי פאנה קלאסי:

1 ק"ג קמח לבן

8 ביצים

50 גרם חרדל "תלמה"

1 ק"ג פירורי לחם "קנור"

חומרי גלם עבור רוטב הפטריות:

100 גרם שמן

200 גרם בצל קצוץ דק מאוד

1/2 ק"ג פטריות שמפיניון

1 כוס יין לבן יבש

2 כפות אבקת תיבול דגש פטריות "קנור"

1/2 ליטר חלב סויה פרווה נטרלי

1/2 ליטר שמנת לבישול פרווה

מלח

פלפל גרוס

2 גבעולי טימין טרי

מים לפי הצורך

תפוחי אדמה קטנים צלויים עם שמן זית ורוזמרין:

2 ק"ג תפוחי אדמה קטנים עם קליפה

20 גרם רוזמרין

40 גרם שום כתוש

150 גרם שמן זית

מלח ופלפל שחור גרוס

אופן ההכנה לשניצל:

1. מתבלים את חזה העוף בדגש בטעם עוף, אבקת שום ופטרוזיליה קצוצה דק.

2. מסדרים שלוש תבניות לציפוי השניצלים, בראשונה קמח לבן עם מעט מלח, בשנייה 8 ביצים טרופות בתוספת חרדל וכוס מים ובעלישית פירורי לחם.

3. מצפים בשיטה הקלאסית- ראשית מקמחים, טובלים בביצים הטרופות ומצפים בפירורי לחם.

אופן ההכנה לרוטב פטריות:

1. מחממים סיר רחב עם שמן, מאדים את הבצל הקצוץ ולאחר מספר דקות מוסיפים את הפטריות הפרוסות.

2. מוסיפים גם: מלח, פלפל ועלי טימין טרי.

3. מאדים 5-6 דקות.

4. מוסיפים יין לבן ומרתיחים לשחרור האלכוהול.

5. מוסיפים דגש פטריות ומערבבים היטב.

6. מוסיפים חלב סויה ושמנת פרווה לבישול ומבשלים כ- 10 דקות.

7. במידה והרוטב סמיך מידי ניתן לדלל במעט מים.

8. טועמים ושומרים חם להגשה.

אופן ההכנה לתפוחי אדמה:

1. חוצים את תפוחי האדמה הקטנים ומבשלים במי מלח בישול חלקי שול כ- 10 דקות.

2. מסננים מהמים, מעבירים לקערת ערבוב ומתבלים ב: מלח, פלפל, רוזמרין, שום ושמן זית.

3. מסדרים בתבנית גסטרונום ואז צולים בתנור חם כ- 25 דקות לקבלת צבע זהוב יפה ורכות מלאה.

להגשה:

1. מטגנים את כמות השניצלים הרצויה.

2. מסדרים בצלחת עמוקה תפוחי אדמה בצד, כף יפה של רוטב התחתית ומעל את השניצלים, מקשטים בתפוחי פטרוזיליה.



מתכון שניצל ברוטב פטריות עשיר

1,510,1983 views - April 2023

👍 8.3K 🗑️ DISLIKE ➦ SHARE ≡+ SAVE ⋮



יוניליוור UFS Israel
פודסולושיינס
3.4K likes • 3.6K followers



SUBSCRIBE

קציצות דג בקארי עם קוקוס, גרגירי חומוס ומנגולד

חומרי גלם עבור 10 מנות:

לקציצות:

1 ק"ג דג טחון (בורי ללא עור או נסיכת הנילוס)

200 גרם בצל לבן חתוך לקוביות קטנות

200 גרם פירורי לחם "קנור"

1 ביצה

20 גרם כוסברה

20 גרם פטרוזיליה

מלח

פלפל שחור

לרוטב:

50 גרם שום

40 גרם ג'ינג'ר טרי קצוץ

30 גרם צ'ילי אדום פרוס

שמן סויה

250 גרם חומוס גדול מבושל

300 גרם עלי מנגולד חתוכים גס ללא החלק הלבן

600 גרם רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

פלחי לימון להגשה

אופן ההכנה:

1. בקערה מערבבים ולשים היטב את כל חומרי קציצות הדג.

2. יוצרים קציצות במשקל 30-35 גרם, שומרים במקרר למשך חצי

שעה ואופים על נייר אפייה משומן בתנור חם 170 מעלות למשך

7-8 דקות.

3. במקביל מכינים את סיר הרוטב לתבשיל.

4. מחממים סיר רחב ונמוך עם שמן, מטגנים טיגון קצר שום, צ'ילי

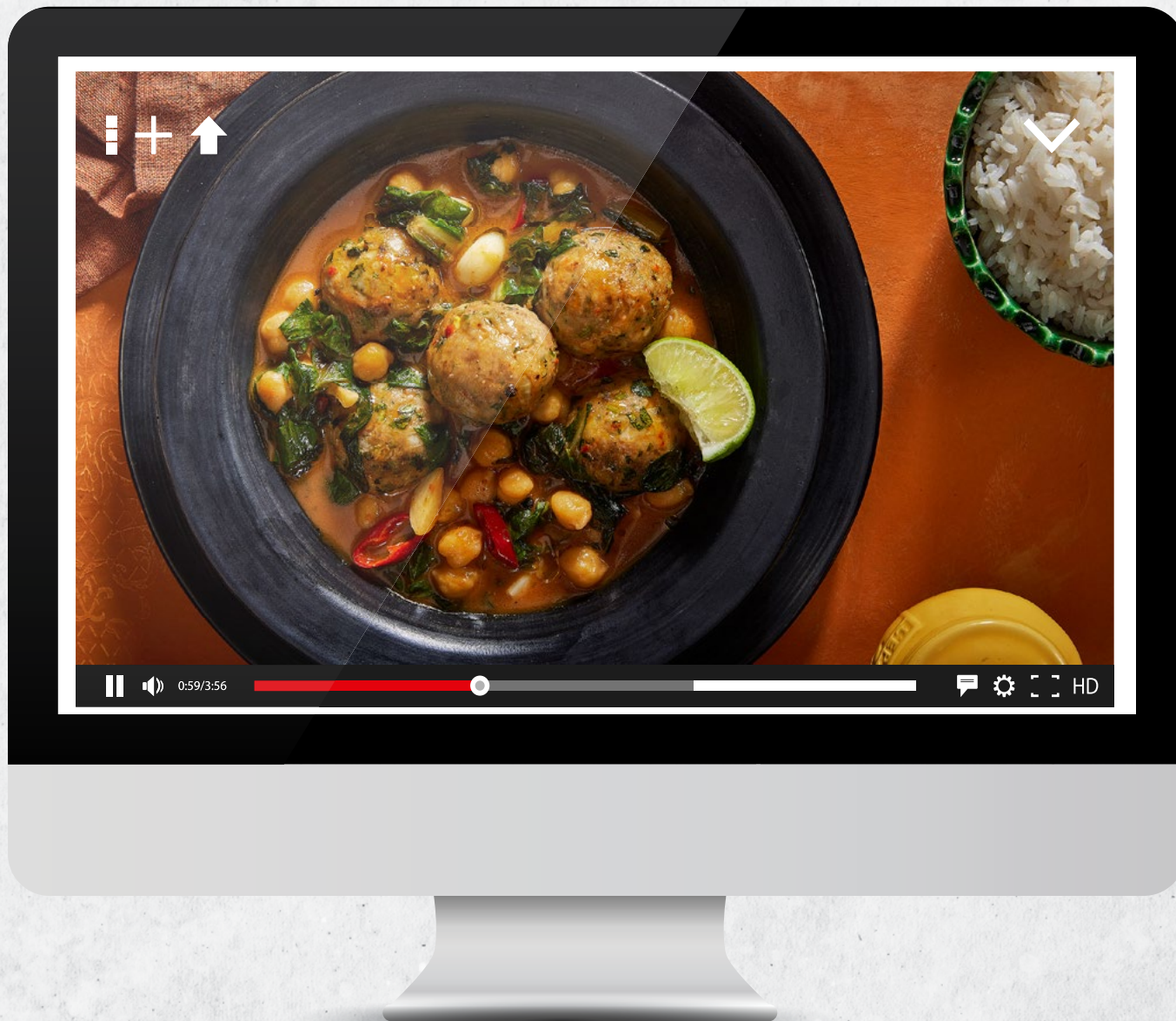
וג'ינג'ר, מוסיפים את רוטב הקארי עם קוקוס ומעט מים לדילול,

מוסיפים את גרגירי החומוס המבושלים ואת עלי המנגולד ומביאים

לרתיחה.

5. מוסיפים את קציצות הדג לרוטב ומבשלים ביחד 10 דקות.

6. מגישים עם אורז לבן מאודה.



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



רוטב לימון
עם שמן זית



ממרח איולי שום



ממרח צ'יפוטלה



ממרח "הלמנס"



קטשופ
"הלמנס" פאז'



רוטב ברביקו



רוטב טריאקי



רוטב קארי
עם קוקוס



רוטב צ'ילי חריף
בסגנון סריצ'ה



רוטב שזיפים



רוטב יין אדום



רוטב תאילנדי



"דגש" פטריות



"דגש" בטעם עוף



"דגש"
רכיבים טבעיים



דמי גלאס "קנור"



פירורי לחם
מוזהבים "קנור"



קוסקוס "קנור"



פתיתים אפויים
"קנור"



מיונז אמיתי
"תלמה"



חרדל אמיתי
"תלמה"



סירופ בטעם מיפל
"קארט ד'אור"

לחשוב כמו מסעדן בעולם ההסעדה

עולם ההסעדה ממשיך להתפתח ולכן חשוב להישאר מעודכנים בטרנדים קולינריים מהעולם על מנת להעניק ללקוחות ריגוש בעיקר באמצעות שילוב טעמים מפתיעים, סגנונות הגשה מגוונים וטוויסטים חדשים. שימוש באינטרנט וברשתות חברתיות אשר מספקים לנו מידע עשיר ומגוון, יכול לסייע לשפר את היכולות המקצועיות שלנו במטבח. חשוב לקחת את הרעיונות ואף לקבל השראה מגוגל ו-AI ולפתחם למנות שיתאימו לאופי הלקוחות שלכם וליכולות של צוות המטבח.

איך עושים את זה בפועל?

התמקדו במנות עם מספר מרכיבים מינימלי (עד 4-5 מרכיבים) – מסעדן מחפש מנה שתהיה פשוטה לתפעול והוא יוכל להרכיב אותה בפס במהירות ובאיכות גבוהה. לכן, צריך למצוא חיבורים מתאימים בעזרת מוצרים זמינים שייכילו מספר פרודוקטים מינימלי עם תוצאה מקסימלית. לדוגמה: פילה דג ברוטב לימון, שום ועשבי תיבול. מוגש על מצע פירה שעועית, מעוטר בסלטון עלים חי שמוגש מעל הדג.



כלי הגשה מתאימים "צלחות" – משדרג כל מנה - חיבור לא נכון בין מנה וצלחת מעיד על חוסר מקצועיות ולכן קיימת חשיבות רבה בבחירת כלי ההגשה - "הצלחת". חשוב להבין מהם הכלים הזמינים שברשותנו ולאחר מכן לבנות את המנה המתאימה. לדוגמה: צלחת עמוקה מתאימה למנה עם רוטב ולכן תעבוד נפלא עם מנות עיקריות, פסטות וסלטים. צלחת שטוחה מתאימה למנות שיש בהן פחות רוטב ובהן אנו רוצים לפתוח את המנה על גבי הצלחת.



טיפים לצלחות מנות

1. המנעו מעיטורים מיותרים כמו עשבי תיבול לא מתאימים ורטבים מיותרים, שמרו על מנה נקייה.
2. שמירה על שוליים נקיים בצלחת- השוליים חייבים להיות נקיים במטרה להבליט את המנה.



עבודה מינימלית תוצאה מקסימלית – עולם ההסעדה מאוד שונה מעולם המסעדות בעיקר בזמן הגשת המנות. מסעדה יכולה להגיש 300 מנות ביום שלם, לעומת הסעדה שיכולה להסעיד רק בכינת שף מעל ל- 300 מנות בפחות משעה וחצי. לכן חשוב מאוד כאשר חושבים על בניית המנה, שהמנה תהיה מורכבת במהירות עם עבודה מינימלית, במטרה לקבל תוצאה מקסימלית. הרכבת מנה לא אמורה לקחת יותר מדקה עבודה במקסימום. לכן, לרוב לא מומלץ לבנות מנות מסקרץ' כדוגמת מוקפץ אשר מבושל לעיני הסועד.



עבודה נכונה עם חומרי גלם - טכניקות בישול - חשוב להבין את חומרי הגלם במטבח - לכל סוג יש את זמן ההכנה, החום הדרוש וסוג הבישול המתאים לו. חייבים להתייחס לחומרי הגלם בהתאם ולא להרוס אותם בגלל טיפול לא נכון שעלול לפגוע באיכות ובטעם המנה.



הכנה של הסרוויס לפני ההגשה בצורה מדויקת ואסתטית - מיזונפליס - כל מסעדן מתחיל, יודע ומכיר מה זה להיות מוכן בצורה אופטימלית לפני הסרוויס. יש להגיע מוכן לעמדת השף ולא לחכות לדקה ה-90. תכנון של זמנים, כוח אדם ומוכנות בעמדה היא קריטית.



תדרוך הצוות - לא בדקה האחרונה! - כאשר השף בונה מנה הוא חייב לקחת את צוות הטבחים ולהראות את אופן הכנת המנה ובניית המנה ואיך היא צריכה להיות מוגשת. כאשר צוות הטבחים רואים את המנות הם יכולים לחוות את הדעה המקצועית שלהם: האם המנה קלה להגשה והאם היא מתאימה וטעימה לאופי הסועדים.



בניית מנות שף (בדגש על שמות קלים) - כדאי לצאת מהקופסא ולהפתיע את הלקוחות במנות חדשות ומעניינות שיכולות להיות עונתיות, מנות מהעולם ועוד. במידה והמנות החדשות יהיו להיט, חשוב להכניס אותם לבנק המנות ולהוריד את המנות הפחות אטרקטיביות.



חווית הדיגיטל בעולם ההסעדה

רשתות חברתיות נגישות כיום בכל מקום - מהבית, דרך הטלפון הנייד וכמובן - באזור העבודה. דרך הרשתות ניתן ליצור קשר, ביקושים והזדמנויות נפלאות להציג את העשייה ובכך למשוך את הלקוחות.

נשמח לשתף אתכם במגוון טיפים שיעזרו לכם למשוך לקוחות ולהעצים את החוויה שלהם:

- **צלמו, וכמה שיותר.** בסוף מה שימשוך לנו את העיניים הוא מה שנאכל היום. למה בעצם שווה לרדת לחדר האוכל? כי ההצלחה נמדדת בסיפורים של מפה לאוזן כמו "ראית את העמדה המטורפת שהקימו בחדר אוכל?".
- **פתחו עמוד ברשת בו ניתן לראות את התפריט שלכם -** כייסבוק, אינסטגרם, טיקטוק - הכל מצוין. שם אפשר לעלות תמונות ובמיוחד סרטונים שבאים לספר את הסיפור של המנות המופלאות שאתם יוצרים. נסו להעביר את המסר בצורה "שונה" אך לא בהגזמה.
- **צילמת סרטון? אפשר לערוך אותו!** - קצרו כמה שיותר, העבירו מסר, הוסיפו כתוביות ומוזיקה נחמדה. המטרה היא להציג את הסיפור שלכם עד לרגע שיגיעו לטעום. אל תשכחו שלא כולם רואים את הסרטונים עם סאונד ולכן הסרט צריך להיות ברור גם אם לא שומעים אותו.
- **השתמשו באביזרים טכנולוגיים ודיגיטליים כדי לקדם חשיפה** (עמוד נחיתה, קוד QR, קבוצת וואטסאפ סודית, עריכת תמונות וכו'). לדוגמא: יצירת תפריט יומי והפצתו דרך ברקוד ברחבי מקום העבודה.
- **עקבו אחרי שפים ואנשי תזונה מסביב לעולם** - הרחיבו את היכולות והכלים שלכם דרך לימוד מתמיד ומעמיק. כמות המידע שיש ברשתות החברתיות יכול לאפשר לכם לקחת את המנות צעד קדימה, להיות פרודקטיביים יותר וכמובן - לייצר מנות פשוטות ונפלאות!
- **השאירו מקום לביקורת** - ניתן לייצר סקרים דיגיטליים פשוטים שמאפשרים לשמוע מה הסועד חושב, כך תוכלו בצורה דיגיטלית ואיכותית לעלות את הרמה באופן עיקבי.



תמונה קטנה הצלחה גדולה

צילום אוכל צריך להיות טעים ומגרה!

בפניכם מספר טיפים שיהפכו את התמונה שלכם למעוררת תיאבון שהסועדים לא יעמדו בפניה.

תאורה

- אור יום הוא התאורה הקלאסית לצילום אוכל.
- האור צריך לבוא מאחורי האובייקט שאנחנו מצלמים (אור אחורי) או מהצד (תאורה צידית). נשתדל לא להאיר מקדימה על מנת לא לשטח.
- חשיבות התאורה האחורית או הצידית היא בתלת המימד - צללים קדמיים או צידיים יוצרים תלת מימד ועומק.



תאורה

תנועות ידיים

- ברגע שאנחנו מייצרים תנועה בצילום אנחנו מוסיפים עניין.
- התנועה תיתן לנו פוד אפילו בצילום.
- ידיים חותכות, מזליפות, מורחות ייתנו לנו תנועה ועניין ויספרו סיפור של הגורם האנושי בתמונה, אם זה הסועד או הטבח.



תאורה עם ידיים

זווית הצילום

- לרב נצלם אוכל לאורך. כך יהיה לנו יותר אזור צילום מקדימה ומאחורה מאשר בפורמט רחב ונוכל ליצור עומק ותלת מימד.
- זווית צילום נמוכה - גובה 0 - עומק שדה קטן.
- זווית צילום 45 מעלות - נקודת מבטו של הסועד - עומק שדה אופטימלי.
- זווית צילום עליונה - TOP SHOT - ללא עומק שדה.



זווית צילום

קומפוזיציה - חיתוך התמונה

- החיתוך בזמן הצילום הוא שיקוף של זווית הראייה שלנו ומה שעובר עלינו בראש באותו הרגע.
- נרצה לחתוך את הצלחת בדוך כלל בצד אחד ולהשאיר צד אחד לא חתוך על מנת שניתן למוח שלנו להשלים את מה שקורה בחלק הלא נראה בצילום.



קומפוזיציה



Unilever
Food
Solutions

778

Knorr

HELLMANN'S

תלמה

CARTE D'OR

ורד הגליל

סוקה

קפסל

סמית

88

#Prepped for tomorrow
at ufs.com