

הממטבח הלידהדי

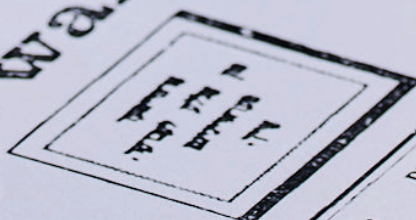
חוברת מתכונים



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

Forward



PRICE THREE CENTS

Isrotel
ישרוטל



הרינג ברזנטב חרדל דבש

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

10 יח' פילה הרינג אדום
2 יח' בצל סגול חתוך חצי אמנסה
צרוור בצל ירוק קצוץ
200 מ"ל רוטב חרדל ודבש "הלמנ'ס"
מלח
פלפל שחור גרוס

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב

אופן הכנה:

1. שוטפים את הדג היטב אחרי שמוציאים מהקופסה.
2. חותכים לרצועות דקות ומניחים את כל מרכיבי המתכון בקערה גדולה.
3. מערבבים הכל יחד (הרוטב צריך להציף את הדג).
4. טועמים ומתקנים תיבול.
5. הדג צריך לשבת לפחות יום אחד לפני הגשה.
6. בהגשה מוציאים בעדינות את הדג מתוך הרוטב ומניחים בכלי הגשה.



הר'נג קלאסי

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

10 יח' מטיאס אדום אמיתי
2 יח' בצל לבן קצוץ
200 גרם שמאלץ דגים
400 מ"ל שמן קנולה
מלח
פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. שוטפים את הדג היטב אחרי שמוציאים מהקופסה.
2. חותכים לרצועות דקות ומניחים את כל מרכיבי המתכון בקערה גדולה.
3. מערבבים הכל יחד (הרוטב צריך להציף את הדג).
4. טועמים ומתקנים תיבול.
5. הדג צריך לשבת לפחות יום אחד לפני הגשה.
6. בהגשה מוציאים בעדינות את הדג מתוך הרוטב ומניחים בכלי הגשה.

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב



ממציאם פיקנטי

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

- 10 יח' פילה מטיאס
- 2 בצל סגול קוביות קטנות
- 1 יח' פלפל אדום
- 1 יח' פלפל אדום/ירוק חריף
- 100 גרם כוסברה קצוצה
- 50 גרם זיתי קלמטה
- 250 מ"ל שמן קנולה

אופן הכנה:

1. שוטפים את הדג היטב אחרי שמוציאים מהקופסה.
2. חותכים לרצועות דקות ומניחים את כל מרכיבי המתכון בקערה גדולה.
3. מערבבים הכל יחד (הרוטב צריך להציף את הדג).
4. טועמים ומתקנים תיבול.
5. הדג צריך לשבת לפחות יום אחד לפני הגשה.
6. בהגשה מוציאים בעדינות את הדג מתוך הרוטב ומניחים בכלי הגשה.

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב



סביצ'ה סלמון

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

200 גרם קוביות סלמון טרי
100 גרם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס"
100 גרם קוביות בצל סגול
20 גרם פלפל חריף ירוק פרוס
400 מ"ל שמן קנולה
מלח
פלפל שחור

אופן הכנה:

1. מערבבים את כל מרכיבי המתכון היטב ומניחים במקרר לפחות ליום אחד.
2. לאחר מכן מסננים מעט מהשמן ומניחים בכלי הגשה.

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב



סלט ביצים

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

10 ביצים קשות
200 גרם בצל מטוגן
100 גרם מיונז "הלמנס"
30 גרם חרדל אמיתי "תלמה"
15 גרם מלח

אופן הכנה:

1. חותכים את הביצים המבושלות לקוביות קטנות.
2. מערבבים את כל מרכיבי המתכון, טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך.
3. מגישים בקערה עם שוליים ומסדרים את הסלט בתוך רינג עגול.



Forward



PRICE THREE CENTS



כבד קצוץ

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

500 גרם כבד טרי צלוי
100 גרם בצל מטוגן
5 יח' ביצים קשות M
1.5 כפות דגש בצל "קנור"
כף סוכר
0.5 כף מלח
50 מ"ל רוטב בטעם קרמל מלוח "קארט ד'אור"

אופן הכנה:

- מבשלים את כל המרכיבים יחד (כולל הביצים השלמות) כרבע שעה.
- לאחר מכן מעבירים במטחנת בשר לתוצאה גרגירית ולא חלקה.
- אין להשתמש בתרמומיקס או פוד פרוססור!

אפשרויות הגשה:

- בתוך פנה פורי על מצע קיטניות ומעל קרמל מלוח.
- ברוסקטת בריוש ומעל קרמל מלוח.



קרפּעלך בקר

מתכון ל-10 מנות

אופן הכנה: לבצק:

1. מערבבים את כל מרכיבי הבצק היטב עד לקבלת בצק חלק ומניחים לשעה במקרר.
2. פותחים את הבצק במכונת פסטה עד מספר 7 וקורצים עיגולים.

למילוי הקרפּעלך:

1. מטגנים את הבצל היטב.
2. מוסיפים את האסאדו הטחון ומבשלים היטב.
3. מוסיפים את דגש הבצל ואת סירופ המיפל וממשיכים לבשל עד הטמעה.
4. מקררים היטב.

להכנת המנה:

1. ממלאים כל עיגול במעט מהמילוי וסוגרים היטב עם מעט מים בקצוות.
2. מבשלים את כל מרכיבי רוטב הקרפּעלך.
3. בסיר נפרד מבשלים את הקרפּעלך במי מלח עד שהם צפים ומעבירים לרוטב המוכן.

מרכיבים: לבצק:

- 650 גרם קמח לבן
200 מ"ל מים
2 ביצים
40 גרם מלח

מילוי לקרפּעלך:

- 100 גרם אסאדו טחון
100 גרם קוביות בצל מטוגן
20 גרם דגש בצל "קנור"
20 גרם סירופ בטעם מיפל
"קארט ד'אור"

רוטב לקרפּעלך:

- 50 גרם מחמאה
250 מ"ל יין לבן
250 מ"ל מים
20 גרם ציר עוף במשחה "קנור"
מלח



לטקס תפוח אדמה

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

1 ק"ג תפוח אדמה
3 ביצים M
50 גרם בצל מגורד לא סחוט
100 מ"ל שמן קנולה
100 מ"ל מים
50 גרם דגש בטעם עוף "קנור"
50 גרם קמח לבן
מלח
פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

מערבבים את כל מרכיבי המתכון ומטגנים במחבת עם שמן עמוק עד השחמה משני הצדדים.

לקבלת סוגים נוספים של לטקס:

מורידים חצי מכמות תפוחי האדמה ומוסיפים בטטה/זוקיני/סלק

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב



מרק צח עם קניידלך

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

500 גרם גרונות הודו
500 גרם עצמות עוף
250 גרם בצל לבן
250 גרם גזר
250 גרם סלרי
מעט מלח
100 גרם ציר עוף במשחה "קנור"
5 ליטר מים

אופן הכנת המרק:

- מביאים את כל מרכיבי המרק לרתיחה בסיר פתוח.
- מנמיכים את האש וממשיכים לבשל עוד כחצי שעה.
- מסירים מהאש ומסננים.

לקניידלך:

1 כוס קמח מצה
1/2 כוס מים
1/2 כוס שמן
2 ביצים
מלח

אופן הכנת הקניידלך:

- מערבבים את כל מרכיבי הקניידלך ומניחים במקרר לפחות שעה.
- מכדררים ומבשלים בתוך ציר עוף במשך כמה דקות עד בישול מלא.
- מגישים את המרק לצד הקניידלך, אטריות ביצים, שקדי מרק, הרבס ובובס.



אמריקאן לאקשן קיגל

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

850 גרם פנה "קנור" (לא מבושל)

5 יח' ביצים

250 מ"ל בסיס שמנת צמחית (לא מתוקה)

50 גרם פירות יבשים קצוצים (שזיפים, משמשים, חמוציות)

כפית קינמון

קורט מלח

250 גרם סוכר

200 מ"ל סירופ בטעם מייפל "קארט ד'אור"

אופן הכנה:

- מבשלים את הפסטה ומערבבים הכל ביחד.
- מניחים על גסטרונום עם נייר אפייה את כל המסה ומעל עוד נייר אפייה.
- מניחים גסטרונום עם מים מעל הכל כדי ליצור לחץ ומכניסים לתנור.
- אופים במשך שעה על 160 מעלות.
- מסירים את הגסטרונום עם המים ואופים חשוף לעוד 20 דקות או עד השחמה.



קינל ירושלמי

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

- 1 ק"ג אטריות נודלס ביצים "קנור"
- 1.25 ליטר מים
- 800 גרם סוכר
- 15 גרם מלח
- 10 גרם פלפל שחור טחון
- 30 מ"ל רוטב בטעם קרמל מלוח "קארט ד'אור"
- 9 יח' ביצים M
- 200 מ"ל שמן

אופן הכנה:

- מכינים קרמל מ-400 גרם סוכר ומ-100 מ"ל שמן.
- מוסיפים את המים לקרמל ואז את התבלינים, הסוכר שנותר, רוטב הקרמל המלוח ושאר השמן.
- שופכים את האטריות ומבשלים בתוך הנוזל עד בישול מלא.
- מוסיפים את הביצים ע"י השוואת טמפרטורות ומכניסים לתנור לשעה על 160 מעלות בגסטרונום או שעתיים בכלי עגול ייעודי.
- מקררים לילה שלם ואז חותכים לפי צורת הגשה רצויה.



ק"גל תפוחי עץ

מתאים
לארוחת
בוקר/ערב

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

- 1 ק"ג בסיס למאפינס מוכן על פי הוראות היצרן
- 3 כפיות קינמון טחון
- 1 ק"ג קוביות תפוחים טריים מקולפות וחתוכות מעורבבות עם קורנפלור להסמכה
- 300 גרם סירופ בטעם מייפל "קארט ד'אור"
- אופציות לתוספות בתוך הקיגל: צימוקים, אגוזים, אבקת שקדים

אופן הכנה:

1. מערבבים הכל יחד ומניחים על תבנית עם נייר אפייה משומנת.
2. ניתן לשים שטרוייזל בתחתית הגסטרונום להוספת טעם וטקסטורה.
3. אופים בחום נמוך של 120 מעלות על יבש ובודקים שמוכן בעזרת קיסם.
4. לאחר שמוכן ולפני החימום הנוסף בוזקים את המייפל מעל הקיגל, מחממים ומגישים.



קינל יאפצ'זק

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

- 1 ק"ג תפוח אדמה קלוף ומגורד פומפייה
- 3 ביצים
- 100 מ"ל שמן
- 100 מ"ל מים
- 60 גרם דגש בצל "קנור"
- 10 גרם מלח
- 20 גרם בצל מטוגן
- 300 גרם בקר צלעות חתוך 1 ס"מ על 1 ס"מ

אופן הכנה:

- מערבבים את כל המרכיבים למעט הבשר.
- על גסטרונום עם נייר אפייה שמים שכבה של תפוחי האדמה המעורבבים ומעל את הבשר.
- מכסים עם השכבה הנוספת של תפוחי האדמה.
- מכניסים לתנור לשעתיים אפייה על 160 מעלות יבש.
- חימום לילה שלם על בן מארי (לעטוף בניילון נצמד).



כרוב ממולא טבעוני

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

- 1 כרוב גדול למילוי
- 1 ק"ג אורז לבן מבושל
- 50 גרם בצל מטוגן
- 1.5 כפות חלוקה רסק עגבניות
- 90 גרם דגש בצל "קנור"
- 110 גרם סוכר
- 25 גרם מלח
- 5 גרם פלפל שחור
- 100 מ"ל שמן סויה

לרוטב:

- 500 גרם דגש עגבניות "קנור"
- 1 ליטר מים
- מעט סילאן

אופן הכנה:

- מאדים את הכרוב בתנור עד לריכוך מלא ומקררים קלות.
- מערבבים את כל מרכיבי המתכון יחד.
- מרפדים את תחתית הגסטרונם בשאריות הכרוב המאודה.
- ממלאים את הכרוב ומניחים על עלי הכרוב בתחתית הגסטרונם.
- פותחים את דגש העגבניות יחד עם מים וסילאן לקבלת רוטב סמיך אך לא מידי.
- יוצקים רוטב מעל ומכניסים לתנור על 150 מעלות לשלוש שעות.
- ניתן לעבוד עם כרוב ממולא מוכן, לצקת את הרוטב מעל ולחמם כחצי שעה בלבד.



צולנט עם קישקא

מתכון ל-10 מנות

מרכיבים:

300 גרם בצל מטוגן
1 ק"ג אסאדו
1 ק"ג אונטריב
300 גרם שעועית מעורבת
אדום ולבן מושרת מראש
1 ק"ג תפוחי אדמה חתוכים
לקוביות גדולות
100 גרם גריסי פנינה
100 מ"ל שמן סויה
100 גרם דמי גלאס "קנור"
50 מ"ל סילאן
30 גרם מלח
50 גרם פפריקה מרוקאית
15 ליטר מים

אופן הכנת הצולנט:

1. מטגנים את הבצל והבשר ומוסיפים את הפפריקה.
2. מוסיפים מים עד מעל הבשר.
3. מוסיפים את השעועית, תפוחי אדמה וכל התבלינים.
4. בסוף מוסיפים את הגריסים (ללא ערבוב!) ומעל הכל את הקישקא.
5. מביאים לרתיחה חזקה ומעבירים לפלטת שבת למשך הלילה.

קישקא:

100 גרם קמח
25 מ"ל שמן סויה
60 מ"ל מים
1 קישוא מגורד
18 גרם דגש בצל "קנור"
70 גרם בצל מטוגן
12 גרם פפריקה מרוקאית
מעט מלח

אופן הכנת הקישקא:

1. מערבבים את כל המרכיבים בקערה ומשאירים לנוח למשך 30 דקות לפחות, על מנת שהמסה תתמצק מעט.
2. יוצרים מספר נקניקים בעזרת ניילון נצמד.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

Isrotel
ישרוטל