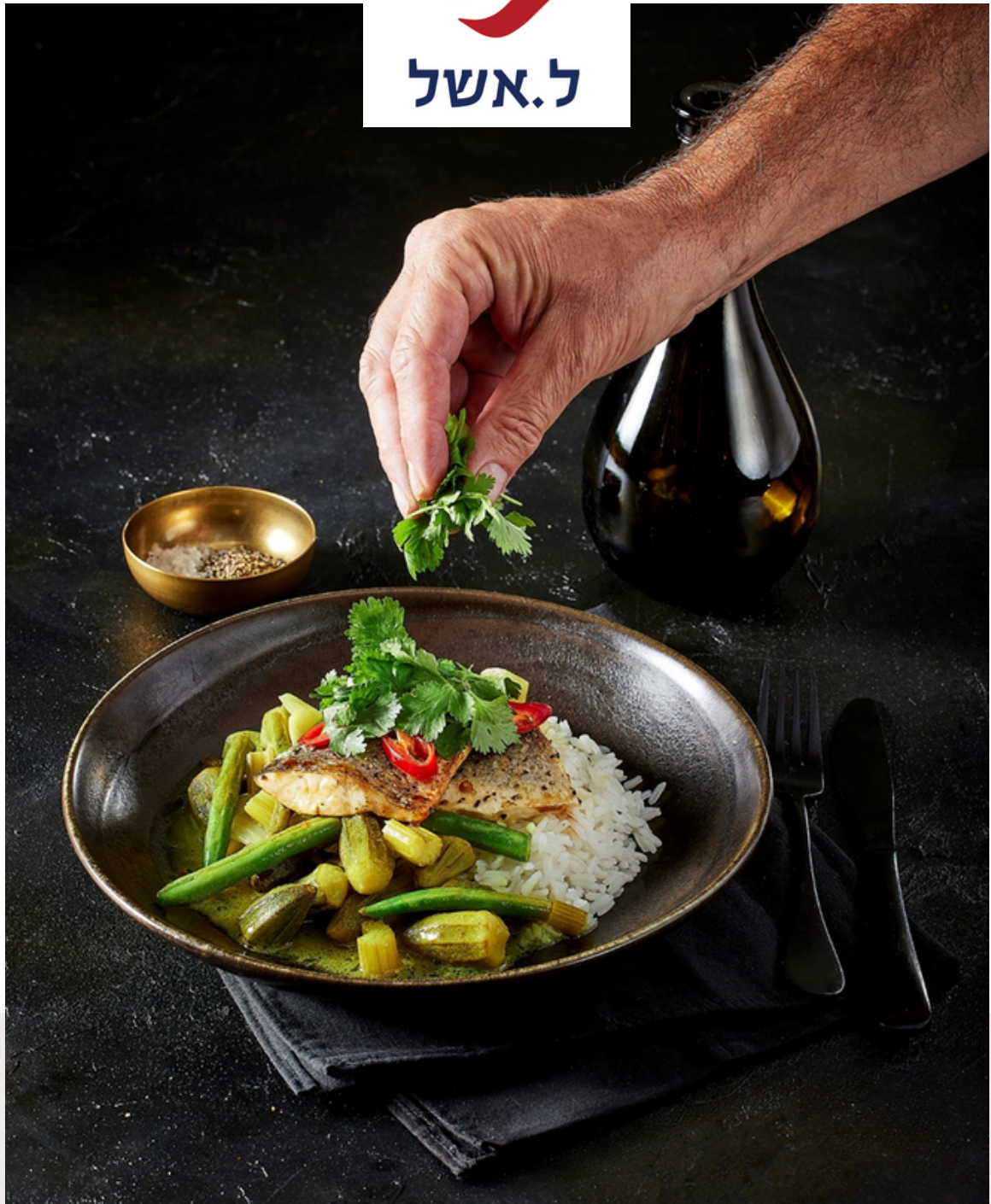




סדנה על מסעדות בעולם ההסעדה



תבשיל ירקות שורש עם קטניות וטופו ברוטב לימון וקארי

בתוספת דאל הודי, אורז לבן ונאן

מרכיבים לתבשיל ירקות

מתכון ל-10 מנות

- 50 גרם שמן
- 300 גרם בצל חתוך לקוביות
- 300 גרם גזר חתוך לקוביות
- 200 גרם סלרי חתוך לטבעות
- 150 גרם קארי ירוק
- 50 גרם דגש בטעם עוף "קנור"
- 100 גרם רוטב לימון עם שמן זית "הלמנס"
- 400 גרם שעועית לבנה מבושלת מראש
- 400 גרם גרגרי חמוס מבושלים מראש
- 500 גרם טופו חתוך לקוביות מטוגן מראש (ציפוי של קורנפלור, דגש טעם עוף "קנור" וכורכום)
- 1/2 ליטר מים להתאמת סמיכות - ניתן להפחית או להוסיף לפי הצורך
- 50 גרם בצל ירוק קצוץ
- מלח ופלפל שחור גרוס

אופן הכנת התבשיל

1. מחממים סיר רחב עם שמן.
2. מוסיפים את הבצל, גזר, סלרי ומטגנים עד הזהבה.
3. מוסיפים קארי ירוק ורוטב לימון שמן זית.
4. מוסיפים דגש בטעם עוף.
5. מתבלים עם מלח פלפל שחור.
6. מערבבים היטב ומביאים לרתיחה קלה.
7. מוסיפים את הקטניות והטופו המטוגן.
8. ממשיכים לבשל ולשפר טעמים ומרקם ע"י הוספת מים במידת הצורך.
9. בסוף הבישול מוסיפים חופן בצל ירוק קצוץ

מרכיבים לדאל הודי

מתכון ל-10 מנות

- 0.5 ק"ג עדשים כתומות
- 2 ליטר מים
- 50 גרם שמן
- 200 גרם בצל לבן קצוץ דק
- 300 גרם פולפה עגבניות "קנור"
- 20 גרם שום כתוש
- 20 גרם ג'ינג'ר טרי
- 1 פלפל ירוק חריף חתוך לקוביות
- 20 גרם דגש טעם עוף "קנור"
- 20 מ"ל רוטב לימון עם שמן זית "הלמנס"
- 30 גרם כוסברה קצוצה
- פלפל שחור, כמון, כורכום

אופן הכנת הדאל

1. בסיר גדול מבשלים את העדשים עם 2 ליטר מים וכפית מלח. מביאים לרתיחה, מסירים קצף שנוצר ומבשלים על אש בינונית כ-25 דקות עד שהעדשים רכות ומתפרקות.
2. במחבת גדולה מחממים את השמן מוסיפים את הבצל ומטגנים עד להזהבה.
3. מוסיפים שום, ג'ינג'ר, ופלפל ירוק ומערבבים 2 דקות נוספות.
4. מוסיפים את התבלינים היבשים (כורכום, כמון, כורכום) ומערבבים חצי דקה. מוסיפים את העגבניות פולפה ומבשלים כ-10 דקות נוספות.
5. משפרים טעמים עם מלח פלפל ולימון עם שמן זית "הלמנ'ס"

אופן הגשת המנה:

בצלחת עמוקה מניחים תבשיל קטניות, טופו, דאל ואורז לבן.
מקשטים בעלי כוסברה קצוצים. מגישים לצד נאן (טורטיה מטוגנת)

מוצרי יונליוור פודסולושיינס:

רוטב לימון עם שמן זית "הלמנ'ס"
פולפה עגבניות "קנור"
דגש טעם עוף "קנור"

פילה לברק ברוטב לימון וקרום קוקוס, מוגש על אורז לבן מקושט עם בייבי בזיליקום

מרכיבים להכנת הדג

מתכון ל-10 מנות

- 10 יחידות פילה לברק
- 125 גרם רוטב לימון עם שמן זית "הלמנ'ס"
- 100 גרם קרום קוקוס
- 100 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"
- 25 גרם שום כתוש
- 50 גרם עלי כוסברה קצוצים
- 50 גרם עלי בזיליקום קצוצים גס
- 50 גרם עלי נענע קצוצים גס
- 200 גרם כרוב חתוך לרצועות דקות (מצע בגסטרונום עבור הדג)
- מלח ופלפל שחור גרוס

אופן הכנת הדג

1. בקערה גדולה מערבבים רוטב לימון שמן זית, קרום קוקוס, רוטב צ'ילי מתוק, שום, כוסברה בזיליקום, נענע, מלח ופלפל שחור גרוס. טועמים ומתקנים טעמים.
2. מומלץ לטחון את כול חומרי הגלם של הרוטב לטובת קבלת רוטב קרמי ירקרק.
3. מניחים את פילה הדג על גבי הכרוב בגסטרונום 5 כשהעור של הדג כלפי מעלה.
4. שופכים את הרוטב באופן שווה מעל כל הדגים.
5. מכניסים את הדג לתנור שחומם מראש ל-180-190 מעלות לכ-20 דקות.

אופן הגשת המנה:

בצלחת עמוקה מניחים את האורז מעל מניחים את פילה הדג בתוספת הרוטב. מקשטים מעל עם עלי בייבי בזיליקום.

מוצרי יונליוור פודסולושיינס:

רוטב לימון עם שמן זית "הלמנ'ס"
דגש טעם עוף "קנור"

שניצל זהוב בציפוי פריך, מוגש עם קרעי תפוז"א צלויים, בצל סגול, סומק ולימון מלווה בסלט לבבות חסה ברוטב הדורים מרענן

מרכיבים להכנת השניצל:

מתכון ל-10 מנות

- 1.2 קילו חזה עוף פרוס דק מחולק ל- 10 מנות של 120 גרם כל אחת לבלילה:
- 5 ביצים (250 גרם)
- 2 כפות חרדל תלמה (60 גרם)
- מלח ופלפל שחור טחון לציפוי:
- 100 גרם פירורי לחם "קנור"
- 10 גרם שומשום

מרכיבים לקרעי תפוז"א צלויים:

מתכון ל-10 מנות

- 2.5 קילו תפוז"א עם קליפה
- 100 גרם שמן
- 150 גרם דגש בצל "קנור"
- מלח, פלפל שחור ומעט כורכום

אופן הכנת קרעי תפוח אדמה אפויים בתנור

1. מכנסים תפוז"א שלמים לתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות במצב צלייה. מוציאים את תפוחי האדמה המוכנים ומקררים מעט.
2. קורעים כל תפוח אדמה לשניים, מסדרים בתבנית ומתבלים בעזרת דגש בצל, שמן, מלח, פלפל שחור וכורכום.
3. מחזירים את תפוז"א המתובלים לתנור והמשך בצלייה על 220 מעלות כ-30 דקות עד הזהבה קראנצ'ית.

אופן הגשת המנה:

בקרטון אישי מניחים את השניצל ותפוז"א הקלויים.
מכינים סלט מחסות בתוספת רוטב ויניגרט הדורים "הלמנ'ס" ומגישים לצד המנה.
מוסיפים את הרטבים בתוך קוקוטים אישים ומגישים.

מוצרי יונליוור פודסולושיינס:

חרדל "תלמה", דגש בצל "קנור", פירורי לחם "קנור", איולי שום "הלמנ'ס", צ'ילי מתוק "קנור", צ'ילי חריף "קנור", רוטב ויניגרט הדורים "הלמנ'ס", ממרח הלמנ'ס פרופשיונל

תבשיל אסאדו מפורק ברוטב דמי גלאס ויין אדום או שזיפים

מוגש על פולנטה תירס עם קרם קוקוס בתוספת "פרמזן של עניים"

חומרי גלם עבור אסאדו:

מתכון ל- 10 מנות

- 2 ק"ג בשר אסאדו או צלעות מספר 2
- 150 גרם דמי גלאס "קנור"
- 500 מ"ל רוטב יין אדום / רוטב שזיפים "קנור"
- 0.5 ליטר מים
- תימין
- מלח פלפל שחור גרוס

אופן הכנת המנה:

1. מחממים תנור ל-220 מעלות.
2. מתבלים את האסאדו מכל הצדדים במלח ופלפל.
3. מכניסים לתנור שחומם מראש ל 15 דקות.
4. בקערה עמוקה מוסיפים את הרוטב יין האדום / שזיפים והמים ומביאים לרתיחה.
5. מוסיפים את הדמי גלאס.
6. מוסיפים מלח, פלפל ותימין ומערבבים היטב.
7. שופכים את הרוטב הקר מעל הבשר בתבנית.
8. מכסים היטב בנייר אפייה וכסף.
9. צולים בתנור על 180 מעלות למשך 3 שעות, עד שהבשר מתרכך ומתפרק בקלות במזלג.

מרכיבים לפולנטה תירס עם קרם קוקוס

מתכון ל- 10 מנות

- 1.5 ק"ג תירס קפוא (גרעינים)
- 3 שיני שום קלופות
- 300 - 400 מ"ל קרם קוקוס
- מלח

אופן הכנת הפולנטה

1. שמים את גרעיני התירס והשום בסיר עם קרם קוקוס ומבשלים עד שהתירס רך מאוד.
2. מסננים את התירס מהקרם קוקוס ושומרים אותו.
3. מעבירים את התירס והשום למעבד מזון או בלנדר חזק. מוסיפים את קרם הקוקוס ומלח לפי הצורך.
4. טוחנים היטב עד למרקם חלק ככל האפשר.

לקישוט המנה - "קראסט פרמזן של עניים":

מתכון ל- 10 מנות

- 500 גרם קרוטונים "קנור"
- 100 גרם פטרוזיליה
- מלח במידת הצורך

אופן הכנת הקראסט

שמים את כל המרכיבים במעבד מזון וטוחנים עד לקבלת מרקם של קראסט ירוק

אופן הרכבת והגשת המנה:

מומלץ להגיש בצלחת עמוקה. בצד אחד של הצלחת נניח את הפולנטה ולצידה נגיש את האסאדו המפורק. מעל המנה נקשט עם קראסט קרוטונים.

מוצרי יונליוור פודסולושיינס:

דמי גלאס "קנור"

רוטב יין אדום "קנור" / רוטב שזיפים "קנור" (ניתן לתחלף בין הרטבים במידת הצורך)
קרוטונים "קנור"

נתחי עוף פריכים רוטב לימון וצ'ילי מתוק, מוגשים עם אורז לבן, שומשום ובצל ירוק

רכיבים לנתחי עוף פריכים:

מתכון ל-10 מנות

- 1.5 ק"ג חזה עוף, חתוך לקוביות בגודל אחיד
- לבלילה: (טמפורה פריכה)
- 180 גרם קמח לבן
- 60 גרם קורנפלור
- 10 גרם אבקת אפייה
- 2 ביצים
- 180 מ"ל מים קרים מאוד
- 10 גרם דגש טעם עוף "קנור"
- 1 ליטר שמן לטיגון

אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בקערה את הביצים עם המים הקרים. מוסיפים את שאר המרכיבים ומערבבים בעדינות לבלילה אחידה.
2. מחממים שמן עמוק ל-170-180 מעלות. טובלים את קוביות העוף בבלילה ומטגנים עד הזהבה.
3. מסננים על נייר סופג.

רכיבים להכנת רוטב לימון וצ'ילי מתוק:

מתכון ל-10 מנות

- 160 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"
- 150 מ"ל מיץ לימון איכותי
- 30 גרם שום פרוס דק
- 250 מ"ל מים
- 1 לימון חתוך לרבעים דקים
- 15 גרם דגש בטעם עוף "קנור"

אופן הכנה הרוטב:

בסיר מחממים את הרכיבים יחד עד לקבלת רוטב אחיד טועמים ומשפרים טעמים

אופן הרכבת והגשת המנה:

מערבבים את קוביות העוף עם הרוטב עד שהן מצופות היטב. מומלץ להגיש בצלחת עמוקה בתוספת אורז לבן, שומשום לבן קלוי וטבעות בצל ירוק לצד המנה ניתן להגיש רוטב צ'ילי חריף "קנור".

הערה: מומלץ להשיג מהספקים עוף או דג בציפוי טמפורה. זה יחסוך זמן רב בהכנת העוף או הדג המצופה.

מוצרי יונליוור פודסולושיינס:

- רוטב צ'ילי מתוק "קנור"
- רוטב צ'ילי חריף "קנור"
- דגש בטעם עוף "קנור"

פיצה עם בשר מפורק בתוספת ביצת עין עם תוספות בהפתעה

רכיבים לפיצה:

חומרי גלם ל-10 מנות

10 יח' בצק פיצה אפוי / פרנה / פיתה עיראקית

10 יח' ביצים

רכיבים לרוטב עגבניות

חומרי גלם ל-10 מנות

1 ק"ג עגבניות פולפה "קנור"

50 מ"ל שמן זית

30 גרם שום כתוש

15 גרם מלח

15 גרם סוכר

15 גרם אורגנו יבש

אופן ההכנה:

- מכניסים את כל המרכיבים למעבד מזון וטוחנים עד לקבלת מרקם חלק. ניתן גם לערבב ידנית.
- טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך

חומרי גלם לבשר מפורק

חומרי גלם ל-10 מנות

1.5 ק"ג בשר בקר (צלעות או שפונדרה)

3 יח' עלי דפנה

1 מקל קינמון

4 גרגרי פלפל אנגלי

חומרי גלם לרוטב עבור בשר מפורק:

500 מ"ל מנוזל הבישול המסונן של הבשר

400 גרם בצל קצוץ

100 גרם דמי-גלאס "קנור"

100 גרם רוטב שזיפים או רוטב יין אדום

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הבשר בסיר עם מים, יחד עם מקל הקינמון, עלי הדפנה והפלפל האנגלי. זמן הבישול: 2-3 שעות, עד שהבשר מתרכך ומתפרק.
2. מצננים מעט, מפרקים את הבשר בידיים או בעזרת מזלג, ומסננים את הנוזל (שומרים אותו).
3. במחבת מטגנים את הבצל הקצוץ, מוסיפים את נוזל הבישול המסונן, הדמי-גלאס ורוטב השזיפים/יין אדום
4. מבשלים מספר דקות, טועמים ומתקנים תיבול.
5. מוסיפים את הבשר המפורק ומבשלים כ-10 דקות לחיבור הטעמים

אופן הרכבת המנה:

1. מכינים 10 עיגולי בצק

2. מורחים שכבת רוטב עגבניות

3. מפזרים כ-150 גרם בשר מפורק על כל פיצה

4. מניחים ביצה במרכז כל מנה

5. אופים בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות, למשך כ-7 דקות

הצעת יעול - במטבח האחורי נכין עגלת סולם עם רשתות עליהן נניח את הפיצות המוכנות. נחמם לפי הצורך בתנור ונוציא לעמדת השף.

הצעת הגשה בעמדת השף:

לצד המנה להגיש סלסת עגבניות, רוטב איולי שום "הלמנ'ס", טבעות צ'ילי ירוק חריף, טבעות בצל, עלי רוקט, צ'ילי חריף "קנור", רוטב מקסיקני "קנור", רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

מוצרי יונליוור פודסולושיינס:

דמי גלאס "קנור"

רוטב יין אדום "קנור"

רוטב שזיפים "קנור"

פולפה עגבניות "קנור"

ממרח איולי שום "הלמנ'ס"

צ'ילי חריף "קנור"

צ'ילי מתוק "קנור"

רוטב מקסיקני "קנור"