

חוברת מתכונים למלונות "ספיישל ארוחות ערב" נובמבר 2025



Unilever
Food
Solutions

טאקו דג וקציפה לימונית

רכיבים ל 10 מנות:

לדג:

- 10 יח' דג לטיגון
- 1/2 ק"ג קמח
- 1/2 ק"ג קורפלור
- 50 גרם דגש טעם עוף "קנור"
- מלח
- פלפל שחור טחון

לירקות כבושים:

- 200 גרם גזר
- 200 גרם כרוב סגול
- 200 גרם מלפפון
- 1/2 ליטר מים
- 1/2 ליטר חומץ
- 1/2 קילו סוכר
-

לקציפה לימונית:

- 300 גרם מיונז "הלמנס"
- 1/2 כפית גרידת לימון
- 1 כפית סוכר
- מלח לפי הטעם
- 2 כפות צ'ילי חריף "קנור"
- 25 מל' חלב שקדים
- 25 מל' רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנס"
- 2 בלוני גז

אופן הכנה:

1. מכינים את הירקות הכבושים – חותכים את כל הירקות דק במנדולינה, במקביל מרתיחים את כל הנוזלים יחד עם הסוכר ומקררים מעט. לאחר מכן יוצקים את הנוזלים לכל ירק בנפרד לכמה שעות ומסננים היטב.
2. מכינים את הקציפה הלימונית – מערבבים את כל המרכיבים יחד, מסננים ומכניסים לתוך סיפון עם שני בלוני גז.
3. מטגנים את הדג עם תערובת הקמחים והתבלינים.
4. מרכיבים את המנה: טאקו, ירקות מוחמצים, דג מטוגן וקציפה לימונית.
5. מגישים לצד גוואקמולה, סלסה ונאצ'וס.



כרוב בבישול ארוך על לחוח

רכיבים ל 10 מנות:
לחוח:

- 1/2 קילו קמח לבן
- 1 כף שטוחה סוכר
- 1 כפית שמרים יבשים
- 1/2 שקית אבקת אפייה
- 1/2 כפית שטוחה מלח
- 4-6 כוסות מים (240 מ"ל לכוס)

כרוב בבישול ארוך:

- 1 יח כרוב לבן
- 30 מל' ציר ירקות מחוזק דגש טעם עוף "קנור"
- מלח אטלנטי
- פלפל שחור גרוס

איולי כוסברה:

- 1/2 קילו ממרח "הלמנס פרופשונל"
- 120 גרם כוסברה
- 20 מל' שמן זית
- 20 מל' מיץ לימון טרי
- מלח
- פלפל

אופן הכנה:

1. מכינים את הלחוח – מערבבים את כל המרכיבים ומחכים חצי שעה או עד שמופיעות בועות.
יוצקים לתוך מחבת קרה ומחכים עד שמופיעות בועות קטנות ומוציאים. חשוב! עובדים כל פעם עם מחבת קרה לגמרי.
2. כרוב בבישול ארוך – חוצים את הכרוב לרבעים ללא השורש. מניחים בגסטרונם ויוצקים את הציר יחד עם מלח ופלפל. אופים בתנור במשך שעתיים וחצי על 180 מעלות עד לריכוך מלא.
3. מרכיבים את המנה – לחוח, מעל כרוב בבישול ארוך, איולי כוסברה וקראסט ירוק.



מרק פו ויאטמני

רכיבים ל 10- מנות:

חומרים לציר:

- 3 ליטר ציר עוף "קנור" (90 גרם ציר עוף במשחה "קנור" לכל הנוזל)
- 3 מקלות קינמון
- 4 כוכבי אניס
- 50 גרם ג'ינג'ר טרי פרוס
- 50 גרם רוטב סויה בסגנון סיני "קנור"

חומרים לתוכן המרק:

- 1.5 ק"ג חזה עוף שלם
- 500 גרם פטריות פורטובלו
- 250 גרם גבעולי סלרי
- 4 יח' בוק צ'וי או 1 חבילה עלי מנגולד
- 400 גרם נבטים עבים
- 300 גרם בצל ירוק
- 100 גרם צ'ילי אדום טרי
- 1 ק"ג אטריות אורז דקות
- 100 גרם שמן שומשום

אופן הכנה:

אופן הכנה לציר המרק:

1. מרתיחים את המים ומוסיפים ציר עוף במשחה "קנור".
2. מוסיפים רוטב סויה בסגנון סיני "קנור", מקלות קינמון, כוכבי אניס וג'ינג'ר ומבשלים כ 10 דקות.

להכנת תוכן המרק:

1. מאדים את נתחי העוף בשלמותם על גסטרונום מחורר במצב אדים על 100 מעלות למשך כ 12 דקות. מקררים ופורסים. מסדרים למנות במשקל 150 גרם.
2. משרים את אטריות האורז במים רותחים למשך 6-7 דקות ומסננים.
3. מאדים את הבוק צ'וי בקומבי סטימר כ 4 דקות, מקררים היטב ומחלקים כל יחידה לארבע.
4. חותכים את הפטריות לארבע ומקפצים במחבת עם מעט שמן.
5. פורסים את הצ'ילי האדום וגבעולי הסלרי, חותכים את הבצל הירוק לטבעות.

להגשה:

1. מסדרים את המרכיבים בקערת מרק גדולה ויוצקים מעל את המרק הרוותח.
2. מגישים עם שמן שומשום ותוספת צ'ילי לבחירה.
3. חשוב שנוזל המרק יהיה ממש רותח בעת המזיגה מאחר ומרכיבי התוכן במצב קר יחסית.
4. להגיש בקערות מרק גדולות של 500 מ"ל לפחות.



סלט עוף ומלפפונים

רכיבים ל 10 מנות:

- 1 חזה עוף צלוי ומפורק
- 5 יח' מלפפונים
- 1 יח' בצל סגול
- שומשום שחור ולבן
- 200 גרם אצות וואקמה
- 50 גרם רוטב נפאלי "קנור"
- 50 גרם חמאת בוטנים
- 20 גרם צ'ילי מתוק "קנור"
- 50 מל' מים
-

אופן הכנה:

- 1.חותכים את המלפפונים לאורכים, מוציאים את החלק עם הגרעינים וחותכים לחצי סהר.
- 2.משרים את אצות הוואקמה במים למשך חצי שעה ומסננים היטב.
- 3.מערבבים רוטב נפאלי יחד עם חמאת בוטנים, צ'ילי מתוק ומים לקבלת רוטב סמיך ומבריק.
- 4.מערבבים את כל מרכיבי המנה



ריזוטו פתיתים ודג

רכיבים ל 10 מנות:

לריזוטו:

- 1 ק"ג פתיתים "קנור"
- 2.5 ליטר ציר ירקות וזעפרן
- 50 גרם דגש טעם עוף "קנור"
- 200 מל' ליטר יין לבן (אופציונלי)
- 150 גרם כרישה קצוצה
- 500 גרם עלי תרד
- 250 גרם אפונה
- 30 גרם שום פרוס
- 250 גרם קרם גבינת טופו

- 10 מנות דג צרובות ומוכנות להגשה
- 200 גרם קרוטונים "קנור"
- 50 גרם עלי בזיליקום

טוחנים את הקרוטונים יחד עם עלי הבזיליקום ומניחים לייבוש.

אופן הכנה:

1. מרתיחים סיר עם 3 ליטר מים וירקות שורש ומוסיפים 50 גרם אבקת מרק דגש "קנור" וחמש יח' זעפרן. שומרים חם להכנת הריזוטו.
2. מחממים סיר רחב עם שמן זית, מאדים קלות את הכרישה, מוסיפים את הפתיתים ומטגנים כ 3 דקות נוספות, מוסיפים יין לבן ומערבבים עד לספיגה של כל היין בפתיתים.
3. מוסיפים לסיר 3 מצקות של ציר חם ומבשלים תוך כדי ערבוב עד ספיגה של רוב הנוזל בפתיתים. חוזרים על פעולה זו 3 פעמים עד למצב שהריזוטו רך אבל לא מידי ומתקבל מרקם דייסתי.
4. מוסיפים את התרד והאפונה וממשיכים לבשל 3-4 דקות נוספות. ניתן ורצוי להוסיף עוד ציר כדי לשמור על מרקם נוזלי ורטוב.
5. מסירים מהאש ומוסיפים את גבינת הטופו לקבלת מרקם עשיר.
6. צורבים את הדג ומניחים מעל הריזוטו.
7. מגישים בצלחת עמוקה עם זילוף שמן זית איכותי וקראסט קרוטונים ירוק מעל.



קיגל יאפצ'וק

מרכיבים:

- 5 ק"ג תפוח אדמה קלוף ומגורד פומפייה
- 750 מ"ל ביצים
- 1/2 ליטר שמן
- 1/2 ליטר מים
- 300 גרם דגש בצל "קנור"
- 50 גרם מלח
- 100 גרם בצל מטוגן
- 1.5 ק"ג בקר צלעות חתוך 1 ס"מ על 1 ס"מ

אופן הכנה:

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

