



#Prepped for tomorrow

שפים יקרים,

כולנו יודעים ששימוש בצירים, נוזלים ורטבים במטבח הם הבסיס לכל תבשיל, רוטב ומנה. נמצאים כיום, מעט מאד מטבחים העוסקים בהכנת צירים ורטבים חמים מהיסוד, מחלק מאילוצי מקום, זמן, כוח אדם ובטיחות מזון.

סדרת מוצרי "קנור" פרופשינול מעניקה לכם את הפתרון האולטימטיבי לצורך הזה!

חדש בסדרה – ציר ירקות שורש במשחה, בסיס עשיר ומאוזן המיוצר ממגוון ירקות שורש מיובשים, המעניק עומק טעם טבעי ואותנטי למנות.

המשחה מאפשרת הכנה קלה ומהירה של מרקים, רטבים ותבשילים, עם מרקם נוח לשימוש ושליטה מדויקת בעוצמת הטעם, ללא צורך בהכנה מורכבת ובמינימום זמן.

בזכות ריכוז הטעמים הגבוה, תוכלו להכין מגוון רחב של מנות ותבשילים בקלות!

יצרנו במיוחד עבורכם חוברת מתכונים עשירה במידע, עם הסברים מפורטים לשימוש במוצרים ורעיונות חדשים למגוון מנות חדשות וטרנדיות, על מנת לפתח את הפוטנציאל הקולינרי שלכם ולהקל על עבודתכם במטבח.

Knorr סדרת
PROFESSIONAL

מקסימום איכות במינימום זמן
לבשל עם יותר אפשרויות!

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](#)

[UFS Israel](#) יוניליוור פודסולושיינס



Chefs table

תוכן עניינים

3-4.....	אפשרויות ציר ירקות.....
5-6.....	טכניקת בישול עם ציר ירקות.....
7-8.....	כרוב ממולא ללא בשר.....
9-10.....	ווק ירוקים, טופו וקשיו.....
11-12.....	פסטה פרימורה.....
13-14.....	ספגטי זוקיני אה לימונה עם פילה מוסר מפורק.....
15-16.....	ריזוטו אדום קלאסי.....
17-18.....	קוסקוס ירקות.....
19-20.....	פילה לברק על ירקות ברוטב לימוני עשיר.....
22.....	חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס.....





Knorr
PROFESSIONAL

ציר ירקות שורש
במשחה

ROOT VEGETABLE BOUILLON PASTE



משקל נקי 1 ק"ג

תאריך יציא אודף והתקיימות יוצר על התאריך
Best Before: on lid
Date of Manufacture: on lid

PLANT BASED



תאריך יציא אודף והתקיימות יוצר על התאריך
Best Before: on lid
Date of Manufacture: on lid

הוראות הכנה עם ציר ירקות

להוסיף ציר ירקות במשחה למים רותחים לפי כמות הציר הרצויה (ראה טבלה) ולבחוש היטב. לבעל על אש קטנה במשך 3 דקות.

ציר ירקות מוכן (ליטר) Ready Vegetable bouillon paste (gr)	מים רותחים (ליטר) Boiling water (liter)	ציר ירקות משחה (גרם) Vegetable bouillon paste (gr)
1	1	40
25	25	1000

חשיבות ציר הירקות במטבח המקצועי

ציר ירקות הוא אחד מחומרי הגלם הבסיסיים והחשובים ביותר במטבח המקצועי. ציר הירקות הפך במשך השנים לכלי עבודה נפוץ במטבחים מקצועיים בזכות היכולת שלו לספק בסיס טעמים יציב וזמין בכל רגע הוא משמש כבסיס לטעמים, מעמיק רטבים, מחזק מרקים ומעניק מורכבות למנות רבות מבלי להשתלט עליהן. במטבחים מקצועיים, שבהם נדרשת אחידות, מהירות עבודה ותוצאה עקבית, שימוש בציר ירקות איכותי מאפשר לשפים לשמור על רמת טעם גבוהה לאורך כל השירות.

שימושים מרכזיים במטבח המקצועי

- בסיס למרקים – מרקי ירקות שונים, מרקי שורשים, מרקים אסייאתים על סוגיה, ומרקי קטניות.
- הכנת רטבים – רוטב אלפרדו בסיסי, רוטב יין לבן, רטבים לדגים.
- בישול דגנים – ריזוטו, קוסקוס, קינואה, בורגול, פסטה, פתיתים ואורז (בעת הבישול הם מקבלים עומק טעם משמעותי כאשר מבעלים אותם בציר במקום במים)
- בישול ירקות – אידי או זיגוג ירקות בציר מעניק שכבת טעם נוספת ועדינה.
- בסיס לתבשילים טבעוניים וצמחוניים – מעניק גוף ואוממי גם ללא שימוש בבשר.
- בסיס למנות מחבת & ווק (בעיקר פסטה ומנות בהקפצה אסייאתי)

טכניקות בישול עם ציר ירקות

אחד היתרונות החשובים של ציר ירקות הוא הורסטטיליות בשימוש:

דה-גלייזינג (Deglazing)

לאחר צריבת ירקות או פטריות, מוסיפים מעט ציר למחבת כדי לשחרר את משקעי הטעם ולהפוך אותם לרוטב עמוק ועשיר.



בישול הדרגתי

ריזוטו/ פאייה/ פתיתים למשל, מוסיפים את הציר בהדרגה כדי לאפשר ספיגה מבוקרת של נוזלים ופיתוח מרקם קרמי.



סקוויזר

שימוש בציר באמצעות בקבוק לחיץ (סקוויזר) מאפשר שליטה מדויקת בכמות הנוזל במהלך הבישול, במיוחד ברטבים, במנות מחבת & ווק ועוד.



השיטה מסייעת להוסיף ציר בהדרגה, לשמור על איזון טעמים ולייעל את קצב העבודה במטבח מקצועי.

ולסיכום:

במטבח המקצועי המודרני, ציר ירקות אינו רק "נוזל בישול", אלא מרכיב אסטרטגי בבניית טעם. שימוש נכון בציר ירקות של קנור מאפשר לשפים לעבוד בצורה יעילה, עקבית ויצירתית, תוך שמירה על איכות קולינרית גבוהה והעצמת חומרי הגלם במנה.

Knorr
PROFESSIONAL

"כשאני יוצר מנות בתפריט,
אני צריך בסיס טעם שנותן לי עומק
לפתח את טעמי המנה.
בלי מורכבות בהכנה ובלי תהליכי
בישול ארוכים"



**ציר ירקות שורש במשחה מבית קנור
להעצמת והעשרת טעמי ירקות שורש.
טעמים מאוזנים למגוון תבשילים,
רטבים ומרקים.**



כשר פרווה
בהשגחת הבר"ץ



ללא
צבעי מאכל



ללא תוספת
חומר משמר



להכנת 25
ליטר ציר

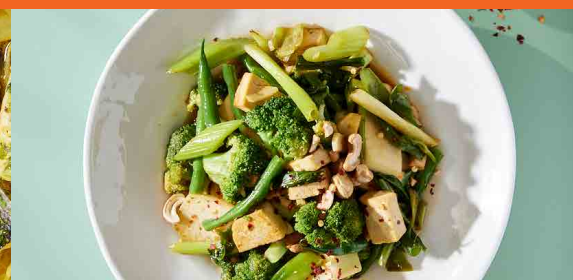


טבעוני





• 1 ק"ג ציר במשחה = 25 ליטר ציר נוזלי
 • חוסך עלויות וזמן הכנה
 • ורסטילי ומתאים למגוון מנות
 • נוח לשימוש
 • אחסון נוח וקל



יחידת ניפוק	כשרות	חלבי/בשרי/פרווה	פריט	מספר שורה	מק"ט	ברקוד
דלי	בד"צ עד"ח	פרווה	ציר ירקות שורש במשחה 1 ק"ג	1071	65467763	7290116537887



מוצרים נוספים מסדרת
Knorr Professional
דמי גלאס- בסיס לרוטב חום, ציר בקר וציר עוף



מתכונים

כרוב ממולא ללא בשר

רכיבים ל-10 מנות:

- 1 ראש כרוב לבן
- 1/2 ק"ג אורז לבן מאודה
- 200 גר' בצל מטוגן שקוף
- 150 גר' שקדים קלויים וקצוצים
- 1 כפית נענע יבשה
- 2 ליטר ציר ירקות שורש "קנור"
- 40 גר' רוטב לימון עם שמן זית "הלמנ'ס"

אופן הכנה:

1. מאדים כרוב לבן שלם ללא השורש בתנור במצב אדים על 100 מעלות למשך 25 דקות לריכוך ופירוק העלים בשלמותם לגילגול.
2. מערבבים את האורז המאודה, בצל מטוגן ושקדים קלויים, מתבלים במלח, פלפל ונענע יבשה.
3. ממלאים את עלי הכרוב ומסדרים בתבנית גסטרונום.
4. מערבבים את ציר הירקות המוכן עם רוטב לימון ושמן זית (2 ליטר מים 50 גר משחת ציר ירקות)
5. מכסים את הכרוב בנוזל ואופים בתנור במצב משולב על 170 מעלות למשך 40 דקות עד שכל הנוזל נספג בכרוב והכרוב מקבל צבע יפה.





ווק ירוקים, טופו וקשיו תאילנדי

רכיבים ל-10 מנות:

אופן הכנה:

1. מרתיחים סיר עם 2 ליטר מים וממיסים בתוכו 50 גר' ציר ירקות, מקררים ומבקבקים בסקוויזרים לשימוש בסרוויס.
2. מחממים מחבת או ווק עם שמן ושום, מקפיצים את כל הירקות (עדיף שהברוקולי יקבל אידי מוקדם בנפרד במידה ועובדים עם טרי ולא קפוא), מוסיפים את הטופו, מוסיפים רוטב תאילנדי, מוסיפים ציר ירקות לווק לקבל טעם עמוק ועשיר וכדי למנוע צמצום יתר והתקרמלות של הרוטב.
3. מגישים בצלחת עמוקה עם קשיו קלוי מעל ואורז מאודה לצד

1.5 ק"ג פרחי ברוקלי

10 יח' בצל ירוק

5 גבעולי סלרי

400 גר' שעועית ירוקה

1 ק"ג טופו

300 גר' קשיו קלוי

150 גר' רוטב להקפצה בסגנון

תאילנדי "קנור"

150 מ"ל ציר ירקות שורש "קנור"

5 שיני שום קצוצות

צ'ילי גרוס לפי טעם

שמן קנולה





פסטה פרימוורה

רכיבים ל-10 מנות:

- 1 קג פטוצ'יני "קנור"
- 200 גר' פרחי ברוקלי
- 200 גר' גזר חתוך ברנוואז
- 200 גר' פלפל אדום חתוך ברנוואז
- 200 גר' זוקיני חתוך ברנוואז
- 150 גר' שמן זית
- 10 שיני שום מעוכות שלמות
- 30 גר' עלי בזיליקום
- מלח, פלפלת צ'ילי יבש גרוס
- 1 ליטר ציר ירקות שורש של "קנור"
(1 ליטר מים 25 גרם ציר ירקות במשחה)

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת עם שמן זית ושום.
2. מוסיפים את הירקות ומקיפצים לריכוך חלקי, מתבלים במלח, פלפל וצ'ילי לפי טעמכם.
3. מוסיפים ציר ירקות עד לגובה כיסוי הירקות וממשיכים לבעל על להבה גבוהה, מוסיפים את הפסטה ומקיפצים לערבוב אחיד, מוסיפים ציר נוסף תוך כדי ערבוב לקבלת רוטב שמן זית קרמי.
4. מגישים עם עלי בזיליקום טריים מעל.

• ניתן להגיש מנה זו גם בגרסת רוטב שמנת, להכנת רוטב שמנת בסיסי מושלם יש להרתיח 1 ליטר שמנת לבישול בתוספת 25 גרם ציר ירקות במשחה, רוטב בסיס זה יכול לשמש למנות רבות.





ספגטי זוקיני אה לימונה עם פילה מוסר מפורק

רכיבים ל-10 מנות:

אופן הכנה:

- 1 ק"ג ספגטי "קנור"
- 800 גר' פילה מוסר מאודה ומפורק לנתחים
- 1 ק"ג זוקיני פרוס
- 200 מ"ל מיץ לימון סחוט טרי
- 15 עלי מרווה
- 1 צ'ילי אדום טרי פרוס
- 10 שיני שום מעוכות
- 200 גר' שמן זית
- 100 גר' חמאה (לא חובה)
- 1 ליטר ציר ירקות שורש "קנור"
- (25 גר' משחה ו 1 ליטר מים)

1. מחממים מחבת עם שמן זית וחמאה, מוסיפים שיני שום מעוכות שלמות, צ'ילי פרוס ועלי מרווה.
2. מוסיפים את הזוקיני ומטגנים להשחמה קלה.
3. מוסיפים את מיץ הלימון, מלח ופלפל.
4. מוסיפים למחבת את נתחי הדג המפורק, ואת הספגטי ומקיציים הכל ביחד לחיבור טעמים.
5. מוסיפים ציר ירקות תוך כדי ההקפצה להרטבת המנה, חוזרים על הפעולה עם הציר פעמיים - שלוש עד שנוצר רוטב סמיך וקרמי.
6. מגישים עם גרמולטה ועלי שמיר.

לסגירת המנה:

- עלי שמיר
- 100 גר' גרמולטה (קרוטונים טחונים עם פטרוזילה, שום וגרידת לימון)





ריזוטו אדום קלאסי

רכיבים ל-10 מנות:

- 500 גר' אורז עגול לריזוטו
- 250 גר' כרישה קצוצה ממש קטן
- 150 מ"ל יין לבן יבש
- 50 גר' ציר ירקות שורש "קנור"
- 50 גר' חמאה
- 50 גר' שמן זית
- 100 גר' רוטב נפוליטנה "קנור"
- 100 גר' גבינת פרמז'ן מגורדת
- עלי מיקרו בזיליקום לקישוט

אופן הכנה:

1. מרתיחים 2 ליטר מים בתוספת ציר ירקות ושומרים על חום נמוך למשך כל תהליך הכנת הריזוטו.
2. מחממים סיר רחב ונמוך עם שמן זית, מאדים את הכרישה הקצוצה למשך 4-5 דקות לשקיפות, מוסיפים את האורז ומאדים גם אותו במשך מספר דקות.
3. מוסיפים את היין הלבן ומערבבים היטב, מכניסים כשלוש מצקות ציר חם ומבשלים תוך כדי עירבוב, הציר נספג באורז, לאחר מספר דקות מוסיפים כמות ציר דומה וממשיכים לבשל, תהליך זה לוקח כ-15-18 דקות על חום בינוני עד ריכוך כמעט מלא של האורז, מוסיפים ציר בכל פעם לפי הצורך.
4. בשלב זה מוסיפים את רוטב הנפוליטנה ומעט ציר וממשיכים לבשל.
5. ברגע שכל הנוזלים נספגו באורז והאורז עבר ריכוך מלא, מסירים מהאש, מוסיפים חמאה ופרמז'ן ומערבבים היטב לקבל מרקם קרימי.
6. הריזוטו אמור להיות במרקם דייסתי במידה ומתקבל ריזוטו מוצק מדי תמיד ניתן להוסיף ציר לדילול.
7. מגישים בצלחת עמוקה עם פרמז'ן מגורד, עלי מיקרו בזיליקום וזילוף שמן זית מעל.





קוסקוס ירקות

רכיבים ל-10 מנות:

500 גר' כרוב לבן

400 גר' דלעת

2 יח' כרישה

300 גר' גזר

300 גר' קישוא

250 גר' סלרי עלים

350 גר' קולרבי או לפת

400 גר' חומוס מבושל

500 גר' קוסקוס "קנור"

100 גר' ציר ירקות שורש "קנור"

150 גר' שמן

מלח, פלפל, כורכום

אופן הכנה:

1. שוטפים את כל הירקות וחותכים לקוביות גדולות יחסית.
2. מחממים סיר גבוה עם חלק מהשמן, (החלק השני עבור הקוסקוס), מאדים קלות את הירקות בשמן, מכסים בכ-4-5 ליטר מים ומביאים לרתיחה, מוסיפים את ציר הירקות, מעט כורכום ומלח ופלפל לפי הטעם.
3. מוסיפים את החומס ומבעלים כ-40 דקות.
4. מכינים את הקוסקוס לפי ההוראות על האריזה.
5. מגישים בנפרד את הקוסקוס והמרק.
6. מגישים עם אריסה בצד.





פילה לברק על ירקות ברוטב לימון עשיר

רכיבים ל-10 מנות:

10 יח' פילה לברק חצויות

300 גר' שומר פרוס דק

1 כף ציר ירקות שורש "קנור"

1 יח' כרישה פרוסה לטבעות

150 גר' גבעולי סלרי

200 גר' פלפל אדום פרוס לטבעות

5 גר' שיני שום שלמות

30 גר' שמיר קצוץ

30 גר' פטרוזיליה קצוצה

שמן זית

30 גר' שיני שום

1 צ'ילי אדום טרי

כפית שטוחה כורכום

40 גר' רוטב לימון עם שמן זית "הלמניס"

אופן הכנה:

1. מחממים סיר רחב עם שמן זית, מוסיפים שום וצ'ילי ומטגנים קלות, מוסיפים פלפל אדום, שומר, סלרי וכרישה ומאדים כ-5 דקות, מתבלים במלח ופלפל.
2. מכסים במים ומביאים לרתיחה, מוסיפים את רוטב הלימון ושמן זית ומוסיפים כף של ציר ירקות במשחה, הציר נמס בנוזל ומייצר רוטב נפלא.
3. מסדרים את פילה הלברק על הרוטב והירקות עם העור כלפי מעלה ומבשלים כ-10 דקות, מרטיבים את נתחי הפילה בעזרת כף בחלק העליון.
4. לסיום מפזרים שמיר ופטרוזיליה לקראת סוף הבישול.
5. ניתן להגיש בתוספת קוסקוס.





חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



ציר ירקות שורש במשחה
"קנור"



רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי
"קנור"



רוטב נפוליטנה
"קנור"



פתיתים אפויים
"קנור"



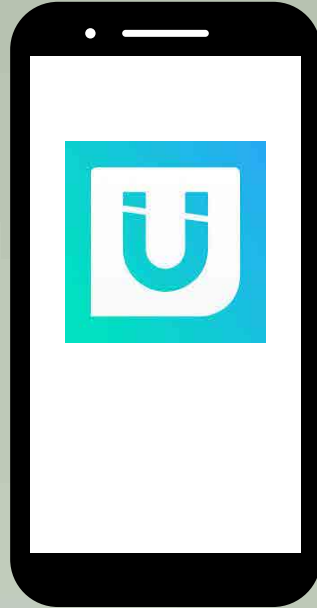
פסטה פטוצ'יני
"קנור"



פסטה פטוצ'יני
"קנור"



רוטב עם לימון שמן זית
"הלמנס"



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



HELLMANN'S



CARTE D'OR

ורד הגליל



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)