



**מסעדה בהסעדה –
הטרנד הלוהט אצלך במטבח**



**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow

מבוא

אנו גאים להציג חוברת מתכוני מנות מעולם המסעדות לגיוון תפריטי ההסעדה ולחיוויית לקוח חדשה וטרנדית.
הפקנו עבורכם חוברת מתכונים עם מגוון מנות חדשות ופופולאריות בהתאמה ליכולות תפעול מטבחי ההסעדה, תוך שמירה על איכות, טעם והגשה בדומה לחוויית הלקוח במסעדה.

מהשותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



Unilever
Food
Solutions

#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_benikrespi](https://www.instagram.com/chef_benikrespi)

תוכן עיניינים

3.....מתכוני מנות מסעדה בהתאמה להסעדה

17.....חומרי גלם למנות



אקמק באליק

כריך דג מסורתי מאיסטנובול

פילה דג ברוטב לימון שמן זית בפרנה
בתוספת סלט ירוקים

חומרי גלם עבור 10 מנות:

10 יח' פרנה / ג'בטה מתובלים בשמן זית, סומק, אורגנו
ומלח גס

1.2 ק"ג מנות פילה דג לבן

200 גר' רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס" (עבור המרינדה לדג)

קישוט המנה:

400 גר' פטרוזיליה (לפרק לעלים)

300 גר' כוסברה (לפרק לעלים)

100 גר' בצל סגול חתוך לסהרונים

300 גר' צנונית פרוסה לטבעות

50 גר' פלפל צ'ילי אדום חתוך לטבעות

500 גר' ממרח צ'יפוטלה "הלמניס" (יש להעביר לבקבוק לחיץ)

500 גר' ממרח איולי שום "הלמניס" (יש להעביר לבקבוק לחיץ)

תבלינים: מלח גס, פלפל שחור, סומק ואורגנו

אופן הכנה:

1. מחממים תנור ל 180 מעלות מכניסים את פילה הדג ל- 10 דקות (במרינדת רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס"). מעל הדג מוסיפים מלח פלפל גס.
2. במקביל מחממים את הלחמים. חשוב למרוח את הלחמים בשמן זית, סומק ואורגנו.
3. מורחים את הרטבים, מסדרים את הירקות ומוסיפים את מיקס העלים הירוקים, את הצנונים ואת טבעות הצ'ילי החרף.
4. מומלץ להוסיף שיפיקה ומלפפון חמוץ לצד המנה.
5. מסדרים את המנה בקערה בהתאם לתמונה.





פוקי בול

מנה אותנטית מהוואי

חומרי גלם עבור 10 מנות:

- 2 ק"ג אורז לסושי (מבושל מראש)
- 1.5 ק"ג דג סלמון צלוי/ חזה עוף צלוי/ טופו (לבחירה)
- 0.5 ליטר רוטב סויה בסגנון סיני "קנור"
- 200 גר' צמנוית חתוכה לטבעות
- 200 גר' חר חתוך לרצועות דקות
- 200 גר' מלפפון חתוך לטבעות
- 200 גר' כרוב סגול חתוך לרצועות דקות
- 100 גר' אפונת גינה

רטבים להשלמת המנה:

- 250 גר' רוטב צ'ילי מתוק "קנור" (להעביר לבקבוק לחיץ)
- 250 גר' רוטב סויה קלאסי "קנור" (להעביר לבקבוק לחיץ)
- 350 גר' רוטב טריאקי "קנור" (מדולל בבקבוק לחיץ)
- 250 גר' ספייסי מיונז - הוראות הכנה בהמשך (להעביר לבקבוק לחיץ)
- 50 גר' שומשום שחור ולבן
- 100 גר' בוטנים קלויים וגרוסים
- 100 גר' אצות וואקמה מושרות במים / אצות נורי חתוכות למשולשים

אופן הכנת ספייסי מיונז:

1 ק"ג מיונז "תלמה"

250 גר' צ'ילי מתוק "קנור"

100 גר' צ'ילי חריף "קנור"

30 גר' שמן שומשום

לערבב הכל, לטעום ולשפר טעמים

תוספות וקישוטים:

- 100 גר' בצל ירוק חתוך לטבעות
- 50 גר' כוסברה (להפריד עלים)
- 50 גר' פלפל צ'ילי אדום טרי חתוך לטבעות קטנות

אופן הכנה:

- לפני הצלייה משרים סלמון / חזה עוף חתוך מראש ברוטב סויה בסגנון סיני של "קנור".
- מסדרים את הגנתחים על נייר אפייה וצולים לפני הגשה בטמפ' של 170 מעלות כ-10 דקות.
- מסדרים את המנה בקערה בהתאם לתמונה.





פאד תאי קלאסי

חומרי גלם עבור 10 מנות:

- 150 גרם שמן
- 50 גרם שום כתוש
- 10 ביצים
- 1.5 ק"ג קוביות עוף (מבושל בישול מקדים במים)
- 400 גרם כרוב לבן חתוך לקוביות גסות
- 300 גרם גזר חתוך לרצועות דקות
- 400 גרם רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי "קנור"**
- 2 ק"ג אטריות אורז רחבות מספר 5 (מושרות במים כ-3 שעות מראש)
- 200 גרם נבטים טריים לקישוט
- 50 גרם בצל ירוק לקישוט
- 200 גרם כוסברה לקישוט
- 300 גרם לימונים חתוכים לרבעים
- 200 גרם בוטנים קלויים גרוסים (בתוספת סוכר וצ'ילי יבש גרוס)

אופן הכנה:

1. מחממים מחבת עם שמן.
2. מוסיפים את השום הכתוש והביצה ומטגנים קלות.
3. מוסיפים לזוהק גזר ונתחוני העוף ומקפיצים.
4. מוסיפים את הרוטב להקפצה בסגנון תאילנדי וממשיכים להקפיץ עד לחיבור הטעמים.
5. מוסיפים את האטריות ומקפיצים למשך מספר דקות עד שהאטריות מתרככות.
6. מגישים עם נבטים טריים, פלחי לימון, עלי כוסברה ובוטנים קלויים גרוסים.
7. מומלץ להגיש עם מקלות צ'ופסטיקס.





קדירת עוף סינית

עם קינמון וכוכבי אניס
בתוספת אורז לבן

חומרי גלם עבור 10 מנות:

1.2 ק"ג שוקיים עוף (יש לגדום את העצם כדי לקבל
עצם חשופה בסוף הבישול)

1 ק"ג בצל חתוך לקוביות גסות

1/2 ק"ג גזר חתוך לקוביות גדולות

1/2 ק"ג קוביות פלפל אדום וירוק

300 גרם רוטב סויה בסגנון סיני "קנור" / רוטב שזיפים "קנור"

1.5 ליטר דמי גלאס מוכן של "קנור"

4 מקלות קינמון

2-3 כוכבי אניס

50 גרם כוסברה חתוכה גס לקישוט

2 ק"ג אורז לבן מוכן מראש

מלח פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. צולים את השוקיים בתנור עם מעט שמן, מלח ופלפל שחור עד להשחמה קלה.
2. מחממים סיר עם שמן, מוסיפים את הירקות ומטגנים עד להשחמה.
3. מוסיפים לסיר נוזל דמי גלאס, רוטב סויה בסגנון סיני / שזיפים, מקלות קינמון וכוכבי אניס.
4. מבשלים את הרוטב עד לריכוך הירקות ומשפרים טעמים.
5. כאשר הרוטב מוכן יוצקים את הרוטב על השוקיים ומכניסים לתנור 170 מעלות משולב למשך כ- 30-40 דקות.
6. מגישים בצלחת עמוקה עם אורז לבן.





פילה דג ים

ברוטב לימון ושמן זית, ירקות שורש שומר/ במיה בתוספת סלט עלים ירוקים

חומרי גלם עבור 10 מנות:

1.2 ק"ג פילה דג מושט / לברק מחולק למנות

150 גר' שום שלם

500 גר' סלרי חתוך לטבעות

500 גר' רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס"

500 גר' שומר צלוי חתוך לרבעים / זוקיני ירוק

250 גר' במיה

300 גר' שעועית ירוקה עדינה

50 גר' אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור"

500 גר' סלט עלים ירוקים (הסלט בנוי מכוסברה, פטרוזיליה

וטבעות צנונית)

שמן זית, מלח, פלפל שחור וכורכום

אופן הכנה:

1. מסדרים על גבי גסטרונום את פילה הדג. מתבלים עם שמן זית, מלח ופלפל שחור. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות.
2. מכניסים ל-10-8 דקות. חשוב להכניס את פילה הדג לכף הצורך.
3. מחממים מחבת עם שמן. משחימים קלות את השום והסלרי. מוסיפים את השומר, מתבלים עם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס" ומביאים לרתיחה.
4. מוסיפים את הבמיה והשעועית הירוקה.
5. מתבלים ומשפרים טעמים עם מלח, פלפל וכורכום.
6. חשוב לשמור על הירקות פריכים.

אופן הגשת המנה:

בצלחת עמוקה מסדרים את תבשיל הירקות על אורז לבן.
מעל התבשיל והאורז מניחים את פילה הדג ומעליו מסדרים את סלט העלים הירוקים.
מסדרים את המנה בצלחת בהתאם לתמונה.





אסאדו מפורק מוגש על תפוז"א מדורה

חומרי גלם עבור 10 מגות:

10 יח' תפוז"א גדול (אפיו בתנור על מצע מלח גס)
1.5 ק"ג קשתית / חזה בקר מפורק מבושל מראש
300 גר' רוטב בסגנון מקסיקני "קנור" עבור בישול הבשר
200 גר' דמי גלאס "קנור"

1 ליטר מים

קישוט המנה:

300 גר' ממרח צ'יפוטלה "הלמניס" (להעביר לבקבוק לחיץ)

300 גר' ממרח איולי שום "הלמניס" (להעביר לבקבוק לחיץ)

300 גר' רוטב בריקיו "קנור" (להעביר לבקבוק לחיץ)

500 גר' קוביות מלפפון חמוץ

300 גר' טבעות בצל סגול

300 גר' כרוב כבוש / שיפקה

אופן הכנה:

1. מסדרים על גבי גסטרונום את הקשתית / חזה הבקר, מורחים שמן זית מלח ופלפל שחור. מכניסים לתנור שחומם מראש ל- 250 מעלות.
2. מכניסים ל-10-8 דקות ומוציאים מהתנור.
3. בקערה עמוקה מערבבים את הדמי גלאס "קנור" עם המים ומוסיפים את הרוטב המקסיקני "קנור".
4. יוצקים את הנוזל על בשר, מכסים את התבנית בנייר אפיה ובנייר כסף ומכניסים לתנור לשעתיים שלוש, עד שהבשר מתרכך.
5. לאחר שהבשר מוכן מפרקים אותו לשעירות.
6. מוסיפים לבשר המפורק מעט מהנוזל שנשאר מהרוטב המקסיקני וכוסברה.

אופן הגשת המנה :

1. מסדרים על גבי צלחת את תפוז"א מדורה.
2. מניחים מעל את הבשר המפורק.
3. מקשטים את המנה עם הבצל סגול וממרחי האיולי שום והצ'יפוטלה "הלמניס".
4. מגישים בתוספת כרוב כבוש ומלפפון חמוץ.
5. מסדרים את המנה בצלחת בהתאם לתמונה.





ברד פודינג קרמל מלוח

בתוספת גלידה פרווה

חומרי גלם עבור 10 מגות:

- 1.5 ק"ג לחם לבן/ מוצרי מאפה (רצוי להכניס למתכון מוצרי מאפה, כגון: עוגות בחושות, רוגלך ולחמים מיום קודם ולנצל את השאריות)
- 200 גר' תפוחי עץ / נקטרינות חתוכים לקוביות קטנות
- 150 גר' אגוזי מלך / חמוציות
- 4 ביצים
- 500 מ"ל שמנת מתוקה פרווה
- 500 מ"ל חלב פרווה
- 1 כף תמצית וניל
- 100 גר' סוכר חום כהה
- קינמון
- 50 גר' שמן לשימון התבנית

200 גר' רוטב בטעם קרמל מלוח "קארט ד'אור" (יש להעביר לבקבוק לחיץ)

אופן ההכנה:

1. בתוך גסטרונום מניחים נייר אפייה משומן. מפזרים את הלחם / מוצרי המאפה, הפירות ואגוזי המלך.
2. בקערה עמוקה טורפים היטב את הביצים, שמנת מתוקה, חלב, וניל, סוכר חום וקינמון.
3. את הנוזל שופכים באופן אחיד על התבנית. חשוב שכל חומרי הגלם יהיו ספוגים בנוזל.
4. מכניסים לתנור שחומם ל- 170 מעלות למשך 30-35 דקות עד אשר הקצוות הבולטים של הלחם נאפו קלות והנוזל התבשל היטב. מקררים קלות ומגישים חם.
5. לפינוק עם טאץ' טרנדי נשתמש ברוטב בטעם קרמל מלוח "קארט ד'אור" אבקת סוכר וכדור גלידה וניל פרווה.
6. מסדרים את המנה בצלחת בהתאם לתמונה.



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



חוטב עם לימון
ושמן זית



ממרח
איולי שום



ממרח צ'יפוטלה



מיונז אמיתי
תלמה



חוטב בריקיו



חוטב סויה
קלאסי



חוטב סויה
בסגנון סיני



חוטב צ'ילי חריף
בסגנון סרירצ'ה



חוטב בסגנון
מקסיקני



חוטב צ'ילי מתוק



חוטב טריאקי



חוטב עזיפים



חוטב תאילנדי



חוטב בטעם
קרמל מלוח



דגש טעם עוף
"קנור"



דגש טעם עוף
100% רכיבים
טבעיים "קנור"



קרוטונים "קנור"



דמי גלאס "קנור"



פירורי לחם
מוזהבים "קנור"



חוטב עגבניות
פיקנטי "קנור"



Unilever
Food
Solutions

778



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