



**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

Support. Inspire. Progress.



שף בני קרספי,

מלווה את ערוץ ההסעדה בחטיבה המקצועית  
של Unilever Food Solutions  
מעל 16 שנה ויותר מ 33 שנה בענף ההסעדה.



[chef\\_benikrespi](#)







# תוכן עיניינים

3.....	מתכוני מנות מסעדה בהתאמה להסעדה
23.....	חומרי גלם למנות







# אקמה באליקה

## כריך דג מסורתי מאיסטנבול

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

1200 גר' מנות פילה דג לבן

200 גר' רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס" (עבור המרידה 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 "הלמנ'ס" (יש להעביר לבקבוק לחיץ)

500 גר' ממרח איולי שום "הלמנ'ס" (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 "הלמנ'ס"). 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.









# סלט קיסר קלאסי

חומרי גלם עבור 10 מנות:

2 ק"ג לבבות חסה

200 גר' טבעות בצל סגול

לבחירה חלבון:

120 גר' חלבון לבחירה: חזה עוף צלוי, סלמון צלוי,

ביצים קשות, טופו

500 גר' קרטוני "קנור" לקישוט

600 גר' רוטב קיסר "הלמניס" (יש להעביר לבקבוק לחיץ)

אופן הכנה והגשה:

1. חותכים גס את עלי החסה.
2. בקערה עמוקה מכניסים את החסה.
3. מוסיפים את רוטב הקיסר ומערבבים.
4. מסדרים את החסה המתובלת בצלחת עמוקה.
5. מניחים מעל את חזה העוף הפרוס (או את החלבון שנבחר).
6. מקשטים מעל עם טבעות בצל סגול וקרטונים.
7. 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' צנונית חתוכה לטבעות  
200 גר' גזר 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 מיונד - הוראות הכנה בהמשך (להעביר לבקבוק לחיץ)  
50 גר' שומשום שחור ולבן  
100 גר' בוטנים קלויים וגרוסים  
100 גר' אצות וואקמה מזשרות במים / אצות נורי חתוכות למשולשים

### אופן הכנת ספייסי מיונד:

1 ק"ג מיונד "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:

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









# צ'אנה מסאלה תבשיל קציצות קארי הודי טבעוני

חומרי גלם עבור 10 מנות:

30 יח' קציצות ירק טבעוניות מוכנות

500 גר' גרגירי חמוס

200 גר' בצל חותך גס

30 גר' שום קצוץ

150 גר' גזר קוביות

100 גר' סלרי

שמן לטיגון

250 גר' רוטב עגבניות פיקנטי "קנור"

300 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

**להגשה:** אורז לבן מאודה  
סלטון עלי כוסברה, נענע וצנונית פרוסה

## אופן הכנה:

1. בקערה מערבבים היטב את כל חומרי הקציצה הטבעונית ומנחים במקרר להתייצבות המסה למשך חצי שעה לפחות.
2. יוצרים קציצות ומטגנים בטיגון עמוק (ניתן גם לאפות בתנור)
3. במקביל מחמים סיר רחב ונמוך עם שמן ומטגנים את הבצל, שום גזר וסלרי טיגון קצר.
4. מוסיפים את הרוטב הפיקנטי ורוטב הקארי עם קוקוס "קנור", מוסיפים מים לדילול (כוס עד כוס וחצי) ומבאים לרתיחה, מוסיפים את גרגירי החמוס המבושל ואת הקציצות המטוגנות ומבשלים ביחד כ 10-15 דקות.
5. מגישים במרוקיה עם אורז לבן בנפרד וסלטון קטן.









# 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 לבישול "הלמנ'ס"

500 גר' שומר צלוי חתוך לרבעים / זוקיני ירוק

250 גר' במיה

300 גר' שעועית ירוקה עדינה

50 גר' אבקת תיבול דגש טעם 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 לימון שמן זית 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.









# קציצות דג בקארי עם קוקוס, גרגירי חומוס ומנגולד

חומרי גלם עבור 10 מנות:

**לקציצות:**

1 ק"ג דג טחון בורי ללא עור או נסיכת הנילוס

200 גר' בצל לבן חתוך לקוביות קטנות

**200 גר' פירורי לחם "קנור"**

1 ביצה

20 גר' כוסברה

20 גר' פטרוזיליה

מלח פלפל שחור

**לרוטב:**

50 גר' שום

40 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ

30 גר' צ'ילי אדום פרוס

שמן סויה

250 גר' חומוס גדול מבושל

300 גר' עלי מנגולד חתוכים גס ללא החלק

הלבן

**600 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"**

פלחי לימון להגשה

**אופן הכנה:**

1. בקערה מערבבים ולשים היטב את כל חומרי קציצות הדג.
2. יוצרים קציצות במשקל 30-35 גרם, שומרים במקרר חצי שעה ואופים על נייר אפייה משומן בתנור חם 170 מעלות למשך 7-8 דקות.
3. במקביל מכינים את סיר הרוטב לתבשיל.
4. מחמים סיר רחב ונמוך עם שמן, מטגנים טיגון קצר שום, צ'ילי וג'ינג'ר, מוסיפים את רוטב הקארי עם קוקוס ומעט מים לדילול, מוסיפים את גרגירי החומוס המבושלים ואת עלי המנגולד ומביאים לרתיחה.
5. מוסיפים את קציצות הדג לרוטב ומבשלים ביחד 10 דקות.
6. מגישים עם אורז לבן מאודה.







Business Kuo

gaidiga

AMHIGE



# אסאדו מפורק מוגש על תפוז"א מדורה

חומרי גלם עבור 10 מנות:

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 ברביקיו "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 עם המים ומוסיפים את הרוטב המקסיקני.
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 לשערות.
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 והצ'יפוטלה.
4. מגישים בתוספת כרוב כבוש ומלפפון חמוץ.
5. מסדרים את המנה בצלחת בהתאם לתמונה.









# קארי פרגיות עם זוקיני דלעת ותפוח אדמה – בסגנון מסמאן תאילנדי

חומרי גלם עבור 10 מנות:

1.8 ק"ג נתחוני פרגית או חזה עוף

300 גר' זוקיני חתוך לקוביות

300 גר' דלעת חתוכה לקוביות

15 גר' פלפל אדום קוביות

15 גר' אפונה קפואה

250 גר' תפוחי אדמה חתוכים לקוביות

40 גר' שום טרי קצוץ

50 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ

30 גר' בזיליקום

30 גר' כוסברה

700 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

בצל ירוק – תלתלים

200 גר' קשיו קלוי ושבור

**להגשה:**

אורז לבן מאודה

מלפפון טרי מקולף בצלוחית ליד המנה לריענון

**אופן הכנה:**

1. מתבלים את נתחי הפרגית וצולים בתנור / פלנצ'ה או ווק ושמרים בצד.
2. מחממים מחבת עם שמן ומטגנים טיגון מהיר את השום, ג'ינג'ר וצ'ילי.
3. מוסיפים את תפוחי האדמה, זוקיני דלעת ונתחוני פרגית.
4. מוסיפים את הרוטב קארי עם קוקוס ומעט מים, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-20 דקות.
5. מסיפים אפונה כוסברה ועלי בזיליקום בדקות הבישול האחרונות.
6. מגישים בצלחת עמוקה לצד אורז לבן מאודה.
7. מקשטים עם תלתלי בצל ירוק וקשיו קלוי ושבור.









# קארי פרגיות עם זוקיני דלעת ותפוח אדמה – בסגנון מסמאן תאילנדי

(למנה טבעונית ניתן להחליף את הפרגיות בטופו)

חומרי גלם עבור 10 מנות:

1.8 ק"ג נתחוני פרגית או חזה עוף

300 גר' זוקיני חתוך לקוביות

300 גר' דלעת חתוכה לקוביות

15 גר' פלפל אדום קוביות

15 גר' אפונה קפואה

250 גר' תפוחי אדמה חתוכים לקוביות

40 גר' שום טרי קצוץ

50 גר' ג'ינג'ר טרי קצוץ

30 גר' בזיליקום

30 גר' כוסברה

**700 גר' רוטב קארי עם קוקוס "קנור"**

בצל ירוק – תלתלים

200 גר' קשיו קלוי ושבור

## להגשה:

אורז לבן מאודה

מלפפון טרי מקולף בצלוחית ליד המנה לריענון

## אופן הכנה:

1. מתבלים את נתחי הפרגית וצולים בתנור / פלנצ'ה או ווק ושמרים בצד.
2. מחממים מחבת עם שמן ומטגנים טיגון מהיר את השום, ג'ינג'ר וצ'ילי.
3. מוסיפים את תפוחי האדמה, זוקיני דלעת ונתחוני פרגית.
4. מוסיפים את הרוטב קארי עם קוקוס ומעט מים, מביאים לרתיחה ומבשלים כ-20 דקות.
5. מוסיפים אפונה כוסברה ועלי בזיליקום בדקות הבישול האחרונות.
6. מגישים בצלחת עמוקה לצד אורז לבן מאודה.
7. מקשטים עם תלתלי בצל ירוק וקשיו קלוי ושבור.









# 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 אבקת סוכר וכדור גלידה וניל פרווה.
6. מסדרים את המנה בצלחת בהתאם לתמונה.





# חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



רוטב קיסר



רוטב עם לימון  
ושמן זית



ממרח  
איולי שום



ממרח צ'יפוטלה



מיונד אמיתי  
תלמה



רוטב ברביקיו



רוטב סויה  
קלאסי



רוטב סויה  
בסגנון סיני



רוטב צ'ילי חריף  
בסגנון סרירצ'ה



רוטב בסגנון  
מקסיקני



רוטב צ'ילי מתוק



רוטב טריאקי



רוטב קארי  
עם קוקוס



רוטב בטעם  
קרמל מלוח



דגש טעם עוף  
"קנור"



דגש טעם עוף  
100% רכיבים  
טבעיים "קנור"



קרטונים "קנור"



דמי גלאס "קנור"



פירווי לחם  
מוזהבים "קנור"



רוטב עגבניות  
פיקנטי "קנור"









Unilever  
Food  
Solutions



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