

FUTURE MENUS

Recipes



טרנדים קולינריים מובילים בעולם

מהדורה 3 | 2025



Unilever
Food
Solutions

מוכנים למחר עם יוניליוור פודסולושיינס #PREPPED FOR TOMORROW

יוניליוור פודסולושיינס נוצרה על ידי שפים עבור שפים. היא אחראית ל-20% מקבוצת עסקי המזון של יוניליוור ופועלת בלמעלה מ-74 מדינות כספקית ייעודית לענף עסקי המזון והאירוח. בזכות מומחיותם של 250 שפים מקצועיים שעובדים תחת החטיבה, יוניליוור פודסולושיינס מציעה לאנשי מקצוע בעסקי המזון מוצרים איכותיים, השראה והעשרה ושירותים ברמה הגבוהה ביותר.

סל המוצרים והפתרונות שלנו הזוכה להערכה רבה בתעשייה, כולל מותגים חזקים כמו קנור פרופשינל והלמנ'ס, אשר אהודים מאוד במטבחים מקצועיים.

חוברת תפריטי העתיד המתפרסמת בכל שנה על ידי יוניליוור פודסולושיינס הינה משאב חשוב ביותר עבור שפים. חוברת זו מציגה את הטרנדים הקולינריים העדכניים ביותר מרחבי העולם שזוהו באמצעות מחקר מעמיק לצד מתכונים שפותחו בידי שפים מומחים. כל אלה מאפשרים לכם לאמץ את הטרנדים האלה בקלות רבה בעסקי המזון שלכם.

האוסף הגדל באופן מתמיד של מתכונים ייחודיים וקלאסיים (הזמינים באתר www.ufs.com) מהווה מקור חשוב להשראה ומסייע לשפים בכל רמות המיומנות לממש יצירתיות ורווחיות גם יחד.

יוזמת מטבחים חיוביים ("Fair Kitchens") של יוניליוור פודסולושיינס מסייעת לטפח תרבות חיובית במטבח המקצועי על ידי מענה לאתגרים העיקריים של עסקי מזון במקומות רבים בעולם, באמצעות כלים, הדרכה וייעוץ לשיפור הרווחה הכללית.

בנוסף, ההדרכות הקולינריות שלנו ותמיכות השף מספקות לשפים ולאנשי מקצוע בענף המסעדות והאירוח עצות רבות ערך לגבי מיומנויות וטכניקות חשובות, לצד תחומים חיוניים אחרים במטבח המקצועי.

למידע נוסף על האופן שבו אנו מסייעים לשפים ולאנשי מקצוע אחרים בתחום המסעדות ברחבי העולם לשרת טוב יותר את אורחיהם, בקרו באתר www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



אוכל שמניע אותנו

ברוכים הבאים למהדורה החדשה של תפריטי העתיד של יוניליוור פודסולושיינס. בשנתה השלישית של יוזמה זו, אנו עדים לתפקידה החשוב ולשימוש בה כמשאב שנתי רב-ערך לשפים ולאנשי מקצוע אחרים מתחום המסעדות והאירוח המבינים מדוע חשוב לנצל תובנות המבוססות על מידע מהשטח כדי לגבש תפריטים על מנת לספק את ההעדפות והצרכים המתפתחים של הסועדים.

בכל שנה, תפריטי העתיד מזהים את הטרנדים הגדולים שמגדירים את ענף שירותי המזון. רשימת הטרנדים השתנתה משמונה טרנדים בשנה שעברה לארבעה טרנדים עיקריים השנה. עובדה זו משקפת את השינויים בענף, בדגש רב על **"אוכל שמניע אותנו"**. אנו חווים את הצורך בתנועה מתמדת דרך עיני השפים, שמעניקים למזון מימד של תנועה וגילוי מתוך תשוקה ומתוך הצורך לשגשג בענף המזון המתפתח.

- 1 אוכל רחוב פרימיום
- 2 מטבח ללא גבולות
- 3 שורשים קולינריים
- 4 חוויה מותאמת אישית

הטרנדים הללו עוצבו על ידי שלושה שינויים בולטים. ראשית, שינוי בולט בעולם הקולינרי הכולל את הביקוש הגלובלי לטעמים ומטבחים שמקורם באסיה ובאמריקה הלטינית, והוא עומד בבסיס כל הטרנדים.

השינוי השני הוא ההשפעה המאסיבית של מעבר אנשים בין מדינות על הנוף הקולינרי. הגירה ותיירות הם גורמים חזקים שמשפיעים על הטרנדים של אוכל רחוב פרימיום, מטבח ללא גבולות ושורשים קולינריים. הם מניעים התפתחויות חדשות ומרגשות באופן שבו שפים משלבים חומרי גלם חדשים, טכניקות קולינריות וטעמים כדי ליצור מנות ייחודיות.

ולסיום, חידושים בעולם הדיגיטלי מניעים את הטרנד של חוויה מותאמת אישית, העוסק כולו בסיפוק רצונותיהם של הסועדים באמצעות חוויות שהותאמו עבורם. בינה מלאכותית ומציאות רבודה מאפשרים זאת, לצד הדגש על דרכים חדשות ומלהיבות ליצור ולהגיש מנות שעונות על ההעדפות הטעם האישיות של כל סועד.

גורמים נוספים, כמו התבגרות דור ה-Z וההרגלים הייחודיים שלהם בכל הנוגע לאכילה ולשתייה, משפיעים במידה רבה על ארבעת הטרנדים של תפריטי העתיד. גם משבר יוקר המחיה המתמשך בעל השפעה רבה ומביא לכך שלקוחות מחפשים מותרות במחיר נגיש כדי להכניס הנאה וטעם לחיים. יציאה למסעדה כדי לחוות מנות חדשות ומסעירות נותנת מענה לצורך הזה.

רעיונות מסורתיים הנוגעים לאוכל ולגבי האופן שבו אנו חווים אותו מוגדרים מחדש עם התפתחותן של דינמיקות תרבותיות וחברתיות. הטרנד של אוכל רחוב פרימיום הוא דוגמה מובהקת לכך, והוא משפיע במידה רבה על הביקוש הקולינרי שמגיע מהשטח. גרסאות גורמה של מאכלי רחוב מוכרים, הנוצרות על ידי שפים מוכשרים, מגיעות כיום לכל מקום בענף שירותי המזון, כולל מסעדות יוקרה.

כיצד תגרמו לטרנדים לעבוד בשבילכם?

הטרנדים של תפריטי העתיד והתובנות המובאות במהדורה זו נחקרו ונבדקו בקפידה - ומוגשים לכם בצורה מובנת ופשוטה כדי להצית יצירתיות וחדשנות במטבח שלכם.

הטרנדים נאספו על בסיס נתונים גלובליים ותרומה רחבה ממומחיותם של שפים וכוללים דוחות, ניתוח דאטה ברשתות חברתיות ויותר מ-300 מיליון חיפושים מקוונים ב-21 מדינות. השתמשו גם במשובים מעמיקים של יותר מ-1,100 שפים ב-20 מדינות וכמובן בצוות של יוניליוור פודסולושיינס הכולל את השפים המנוסים שלנו.

השפים של יוניליוור פודסולושיינס פיתחו קונספטים למתכונים טעימים שמשתלבים בטרנדים שתמצאו לאורך חוברת זו. כל קונספט של מתכון שייך לאחד מארבעת הטרנדים והם יכולים לשמש לכם מקור להשראה וליישום הטרנדים הרלוונטיים ביותר לעסק שלכם.

למידע נוסף על האופן שבו אנו מסייעים לשפים ולאנשי מקצוע אחרים בתחום המסעדות ברחבי העולם לשרת טוב יותר את אורחיהם, בקרו באתר www.ufs.com

ארנצ'יני ממולאים בבשר מפורק (בירייה)

עם אלברו לימה



"טוויסט יצירתי מושלם לדוכני אוכל או למסעדת מזון מהיר איכותי, וגם דרך נהדרת לבצע שאריות"
— אלברו לימה
שף חברה בכיר
יוניליוור פודסולושיינס

וריאציה על ארנצ'יני עם טוויסט בהשראה מקסיקנית.



דגש טעם עוף "קנור"

מעצים ומעשיר טעמים בכל מנה. התיבול המוביל ב"עגלת התבלינים". מתאים למגוון רחב של שימושים: הכנת מרק, תיבול, והעשרת תבשילים ורטבים.

מרכיבים (4 מנות)

אורז

- 1 כוס אורז לבן ארוך
- 2 כוסות מים
- 1 כף דגש טעם עוף 'קנור'
- 1 כפית אבקת אנאטו - צבע מאכל אדום טבעי
- 1 כף שמן זית

ביריה

- נתח כתף בקר
- 1½ כפות ציר בקר 'קנור'
- 1 כפית אורגנו
- 1 ליטר מים
- 1 חצי בצל קטן
- 2 שיני שום
- 1 עלה דפנה
- 2 פלפלי גואחיו, מרוסקים למחית
- ¼ כוס תערובת אנאטו דחוסה
- ¼ כוס שמן זית

איולי גואאחיו ושום

- 1 כוס מיונז 'הלמנ'ס'
- ¼ כוס מחית גואאחיו
- 3 שיני שום גדולות
- מיץ מליים אחד
- מלח לפי הטעם

הכנה

אורז

מחממים שמן זית בסיר, מוסיפים אורז ומתחילים לקלות אותו.

מתבילים את האורז בדגש טעם עוף 'קנור' ובאבקת אנאטו.

מוסיפים את המים ומביאים לרתיחה מהירה. מרגע שהאורז רותח, מורידים ללהבה נמוכה ומכסים את הסיר. האורז צריך להתבשל כ-15 דקות. בסיום הבישול יש להמתין 5 דקות בסיר מכוסה. משטחים את האורז על תבנית אפייה ומכניסים למקרר.

הערה: האורז המקורר יקל על עיצוב הכדורים.

ביריה - בשר מפורק

בסיר גדול צורבים את בשר הבקר, מתבילים בציר בקר 'קנור' ואורגנו, ומתחילים להוסיף בצל, שום, עלי דפנה, ומים.

מוסיפים מחית גואאחיו.

מבשלים לאט על אש קטנה כ-3 שעות. מרגע שהבשר מבושל היטב, מפזרים אותו על תבנית ומכניסים למקרר. כשמפוררים את הבשר משאירים חלק מנוזלי הבישול כדי שהבשר לא יתייבש.

הערה: יש להניח את כל המרכיבים בסיר כך שהם לא טבולים לגמרי בנוזלים, ולהימנע מבישול על להבה גבוהה.

איולי גואאחיו ושום

מכניסים את כל המרכיבים לבלנדר ומרסקים עד למרקם חלק.

שופכים לתוך מכל או בקבוק לחיץ ומכניסים למקרר.

צבע האיולי צריך להיות עז, והמרקם דליל יחסית.

ארנצ'יני

חותכים את האורז ל-8 ריבועים שווים על התבנית, ועושים זאת גם עם בשר הביריה.

מתחילים לעצב את כדורי האורז של הארנצ'יני:

לוקחים ריבוע אורז, בשר מפורק, ומכניסים פנימה קוביית גבינה/גבינה טבעונית. חוזרים על התהליך 8 פעמים. החומרים אמורים להתעצב בקלות לצורת כדורים.

כשהארנצ'יני מוכנים, טובלים אותם בקמח, ביצה ופירורי לחם. חוזרים על הפעולה עם כל 8 הכדורים, מניחים על תבנית שטוחה ומקפיאים.

מרגע שהכדורים קרים, אפשר להתחיל לטגן אותם בשמן עמוק עד לצבע חום זהוב. צריך לזכור שכל המרכיבים כבר בושלו, יש רק לוודא שהגבינה בפנים מותכת.

להרכבת המנה

מורחים איולי גואאחיו ושום על צלחת. מוסיפים שני כדורי ארנצ'יני.

מפזרים למעלה פרמזן מגורד (אופציונאלי), עלי כוסברה ופרוסת צנונית.

נקניקייה על מקל בציפוי פירה ונגיעות קוויאר

עם קייל ג'קובי



אוכל רחוב
פרימיום

"אני תמיד נמשך לצד **השדר**
והמשעשע של האוכל, והמנה
הזאת קולעת בול"

— קייל ג'קובי
שף חברה
יוניליוור פודסולושינס



מקניקיה על מקל בנוסח קוריאני בציפוי פירה
'קנור', עם מטבל בצל וקוויאר.



ציר עוף במשחה 'קנור'

ציר עוף "קנור" הינו בסיס למרק עוף,
המעניק טעם עשיר למרקים, רטבים,
ומגוון תבשילים.
מעצים טעמי עוף בכל מנה!

מרכיבים (4 מנות)

שיפודי נקניקיות

4 שיפודים
4 נקניקיות

בלילה לציפוי

2 כוסות קמח לבן
1 כוס מים חמימים
2¼ כפיות שמרים
יבשים
2 כפות סוכר
2 כפיות **ציר עוף 'קנור'**
1 כפית מלח

מטבל בצל

1 כוס מיונז 'הלמנ'ס'
1 כוס שמנת חמוצה או
גבינת שמנת טבעונית
1 כף דגש בצל 'קנור'

הכנות לטיגון

1 תבנית שטוחה -
עמילן תירס
1 תבנית שטוחה -
הבלילה שהוכנה קודם
1 תבנית שטוחה -
אבקת פירה 'קנור'
1 תבנית שטוחה - פנקו
פירורי לחם
שמן לטיגון

להגשה

1 קופסת קוויאר
מטבל בצל
נבטי עירית

הכנה

שיפודי נקניקיות

משפדים את הנקניקיות ומקפידים.

בלילה לציפוי

מערבבים את הסוכר, השמרים
והמים החמימים. מניחים 10 דקות עד
שהתערובת מתחילה להקציף והשמרים
פעילים.

מערבבים יחד את הקמח הלכן ו**ציר עוף**
'קנור' ומקפלים לתוך תערובת השמרים.

מערבבים היטב ומניחים בצד למשך
שעה. התערובת אמורה להתמלא בועות
ולתפוח.

מטבל בצל

מערבבים את כל המרכיבים ומעבירים
לבקבוק לחיץ.

הכנות לטיגון

מוציאים שיפוד נקניקיה מהמקפיא.
מצפים בעמילן תירס. לאחר מכן
מגלגלים בבלילה באופן אחיד. כעת
מגלגלים באבקת הפירה עד שידבק
היטב ככל האפשר. מסיימים בפנקו.
מכניסים לסיר הטיגון מייד.
מטגנים עד לצבע זהוב וקריספי
ומוודאים שפנים הנקניקיה חם.

להרכבת המנה

מגישים את הנקניקיה על מקל עם
קוויאר, נבטי עירית ומטבל בצל מעל.

מוסר ים בלחמנייה בסגנון באן מי

עם קיילה טורי



"מוסר ים בלחמנייה בסגנון באן מי מגלם באופן מושלם מטבח ללא גבולות שהוא נקרא להכלאה של סגנונות או מנות פיוז'ן שראינו בעבר"
— קיילה טורי
שפית חברה
יוניליוור פודסולושיינס

מנה זו, אשר מקורחיה ממנה קנדית מוכרת, כוללת נתחים עסיסיים של מוסר ים המוגשים על לחמנייה בסגנון באן מי וייטנמי, כריך הכולל רכיבים כמו בשר, ירקות מוחמצים וממרח חמאת בוטנים.



מיונד 'הלמנ'ס'

'הלמנ'ס', מותג המיונד מס' 1 בעולם מספק טעם ומרקם עשירים במיוחד, בסיס ליצירת מגוון רטבים למנות הדגל שהלקוחות הכי אוהבים.

מרכיבים (4 מנות)

ירקות מוחמצים

- 4 גזרים בינוניים, מקולפים, חתוכים לרצועות דקות
- 3 גבעולי סלרי, חתוכים לרצועות דקות לאחר הסרת הקצה העליון והתחתון
- $3\frac{3}{4}$ כוסות מים רותחים
- $1\frac{1}{4}$ כוסות סוכר לבן
- 10 כפיות מלח
- $1\frac{3}{4}$ כוס חומץ יין אורז

ממרח חמאת בוטנים

- 190 גרם חמאת בוטנים טבעית
- 205 גרם מיונד 'הלמנ'ס'
- 1 כפית תערובת חמשת התבלינים [תערובת סינית מוכנה המכילה: אניס, פלפל סצ'ואן, קינמון, זרעי שומר, ציפורן]

מילוי מוסר ים

- 1.3 ק"ג מוסר ים
- $\frac{3}{4}$ כוס מיונד 'הלמנ'ס'
- 1 כף רוטב סויה בסגנון סיני 'קנור'
- 1 כפית שמן שומשום
- מיץ וגרידת לימון לפי הטעם
- 2 כוסות כוסברה טרייה, שטופה, עלים בלבד
- $\frac{1}{2}$ כוס עלי נענע טריים, חתוכים לרצועות דקות
- 1 כוס בצל ירוק פרוס

לקישוט

- 10 לחמניות קליות
- 100 גרם מיונד 'הלמנ'ס'

להרכבת המנה

- ירקות מוחמצים
- ממרח חמאת בוטנים
- מילוי מוסר ים
- חומרים לקישוט
- לחמניות קליות

הכנה

ירקות מוחמצים

- ממיסים מלח וסוכר במים חמים, מוסיפים חומץ אורז.
- מוסיפים גזר וסלרי ומניחים לעמוד במשך שעה לפחות.
- מרוקנים את הנוזלים ושומרים לבניית הכריך.
- עיסוי הירקות במלח וסוכר לפי הוספת הנוזלים יסייע להאיץ את תהליך ההחמצה.

ממרח חמאת בוטנים

- מחברים בין כל המרכיבים במעבד מזון עד למיזוג.

מילוי מוסר ים

- מבשלים את מוסר הים בסיר עם מים מומלחים. כ-11 דקות לכל חצי קילו דג.
- מוציאים מהמים לתוך אמבט קרח.
- בתוך קערה, טורפים יחד מיונד 'הלמנ'ס', רוטב סויה בסגנון סיני 'קנור', שמן שומשום, מיץ וגרידת לימון.
- מוציאים את מוסר הים המבושל מהקירור וקוצצים בחיתוך גס.
- מקפלים בעדינות את מוסר הים לתוך תערובת המיונד. מכסים ומקררים עד השימוש.

קישוט

- מערבבים את כל עשבי התיבול.

לחמניות קליות

- מורחים כמויות שוות של מיונד 'הלמנ'ס' בצד החיצוני של כל לחמנייה.
- על משטח שטוח, או בתוך מחבת, קולים את שני צדיה של כל לחמנייה עד לצבע חום זהוב.

להרכבת המנה

- מורחים את ממרח חמאת הבוטנים על צד פנימי אחד של הלחמניות הקליות.
- ממלאים כל לחמנייה במילוי מוסר ים.
- מעל כל לחמנייה מוסיפים ירקות מוחמצים.
- מפזרים את רכיבי הקישוט למעלה.

סיגרים ממולאים בתפוחים ברוטב וניל עם הל

עם רודי סמית'

"הפודינג שלנו יוצר מילוי מעולה
באיכות של פטיסרי וההכנה מהירה וקלה"



— רודי סמית'
שף חברה
יוניליוור פודסולושיינס

אגרום דק במילוי פאי תפוחים אמריקאי
מצופה בסוכר מקורמל קריספי



**פודינג לבן בטעם וניל
'קארט ד'אור'**
תערובת להכנת פודינג לבן בטעם
וניל להכנת מילוי למאפים והעשרת
קינואים. אלטרנטיבה מהירה וקלה
ליצירת מגוון מנות וקינואים.



מרכיבים (24 מנות)

לפתן תפוחים	רוטב וניל עם הל
7 כוסות תפוחים חתוכים לקוביות קטנות	1 חבילת פודינג לבן בטעם וניל 'קארט ד'אור'
מיץ מלימון אחד	חלב לפי הצורך
1 כוס חמוציות מיובשות	1 כף הל טחון
1/2 כוס סוכר חום	1 כוס שמנת מתוקה מומתקת
60 גרם חמאה	
2 כפות חומץ יין אדום	
1/8 כפית פלפל אנגלי	הרכבת הסיגרים
1/8 כפית ג'ינג'ר טחון	12 עלי סיגר, חתוכים לחצי באלכסון
1/4 כפית קינמון טחון	לפתן תפוחים לפי המתכון
1/4 כפית הל טחון	1 ביצה טרופה

הכנה

לפתן תפוחים
מערבבים את קוביות התפוחים עם מיץ לימון.
ממיסים את החמאה עם סוכר, חומץ ותבלינים. מוסיפים תפוחים וחמוציות.
מכסים ומבשלים על להבה בינונית עד שהרוטב מצטמצם, 10-15 דקות.
מקררים ושומרים.

רוטב וניל עם הל
מערבבים הל עם חלב. מכינים פודינג לבן בטעם וניל 'קארט ד'אור' בהתאם להוראות האריזה תוך שימוש בחלב עם ההל.
מערבבים שמנת מתוקה מוקצפת עם פודינג מוכן ביחס של 1 קצפת ל-2 פודינג.

הכנת הסיגרים
מחממים שמן בסיר בעל תחתית עבה עד ל-163 מעלות. עומק השמן צריך להיות 7.5-10 סנטימטר.
מכניסים 3-4 כפות סוכר לתוך השמן החם. משגיחים בזהירות וממתינים עד שהסוכר נמס ושוליו מתחילים להפוך את צבעם לחום. מוסיפים 3-6 סיגרים לשמן עם הסוכר. מטגנים את הסיגרים תוך ערבוב לכיוון תחתית הסיר ככל האפשר. במהלך הטיגון הסיגרים יספגו את הסוכר והוא יתקרמל על צדם החיצוני. כשהסיגרים מכוסים בציפוי הסוכר ומגיעים לצבע זהוב-חום כהה, מוציאים אותם לרשת ייבוש. חשוב למנוע מגע בין הסיגרים על הרשת אחרי הטיגון.
חוזרים על התהליך עם יתר הסיגרים ומוסיפים סוכר לפי הצורך. מניחים להם להתקרר מעט כך שהם עדיין חמימים (הם רותחים כשמוציאים אותם לראשונה), ומגישים מייד עם רוטב וניל עם הל בצד לטבילה.

הרכבת הסיגרים

פורסים עלה חצוי של סיגר על שולחן כשהצד הארוך לכיוונכם.
מברישים בביצה טרופה.
מניחים כ-2 כפות לפתן תפוחים על העלה ומקפלים ומגלגלים כמו סיגרים או אגרום.
מקררים עד להגשה.

**מטבח
ללא גבולות**

צ'ולנט טבעוני עם קישקע

עם גילי חיים



שורשים
קולינרים



"מנה מסורתית אייקונית הפעם בגרסה טבעונית, קלילה *דגש בצל* ומתאימה להסעדה המונית"

— גילי חיים
שף ראשי
יוניליוור פודסלושיינס, ישראל

צ'ולנט טבעוני עם קישקע הוא תבשיל עשיר שמבושל בסיר אחד בו כל המרכיבים מתבשלים יחד בחום נמוך במשך כ-24 שעות. הקישקע הטבעוני במתכון הוא עטיפה ממולאת בתערוכת של קמח, שומן ותבלינים.



דגש בצל "קנור"

מעצים ומעשיר טעמי בצל בכל מנה. מתאים למגוון רחב של שימושים: הכנת מרקים, תיבול, והעשרת תבשילים ורטבים.

מרכיבים (10 מנות)

קישקע	1/2 ק"ג בצל
500 גרם לפת קטנה	1/2 קילו קמח
500 גרם בטטה קטנה (לא מקולף)	100 מ"ל שמן סויה
1 כרוב סגול	300 מ"ל מים
1/2 ק"ג שעועית לבנה מושרית	1 קישוא מגורד
1/2 ק"ג שעועית חומה מושרית	70 גרם דגש בצל 'קנור'
1 ק"ג תפוחי אדמה חתוכים לקוביות גדולות	200 גרם בצל מטוגן
150 גרם גריסי פנינה	80 גרם פפריקה מתוקה
0.4 ליטר שמן	מעט מלח
120 גרם דמי גלאס 'קנור'	
80 גרם סילאן	
30 גרם מלח	
100 גרם פפריקה מרוקאית	

הכנה

אופן הכנת הקישקע:

מערבבים את כל המרכיבים, יוצרים מספר נקניקים בעזרת ניילון נצמד ושומרים במקרר למשך חצי שעה.

אופן הכנת הצ'ולנט:

מטגנים את הבצל ומוסיפים את הפפריקה. מוסיפים את השעועית ומערבבים. מוסיפים את שאר הירקות לסיר, מתבלים ב**דמי גלאס 'קנור'**, סילאן, מלח ופפריקה מרוקאית ומכסים במים מעל גובה הירקות. מוסיפים את הגריסים ללא ערבוב ומניחים מעל את הקישקע. מביאים לרתיחה ומבשלים חצי שעה, מכסים וסוגרים היטב את הסיר.

מעבירים לפלטת חימום או תנור בחום של 85-90 מעלות למשך הלילה. ניתן להגיש עם חזרת אדומה וחמוצים בצד.

עראיים עם אורז קייג'ון ורוטב דמי גלאס

עם קורי בודרו



טורשים
קולינרים

"רציתי לעדכן את המנה הקלאסית הזו למנה מהנה שנאכל בידיים תוך שמירת נאמנות לרוחו המקורית"

— קורי בודרו
שף חברה
יוניליוור פודסולושיינס



עראיים ממולא בכתף בקר, אורז ויחקים



דמי גלאס 'קנור'

בסיס להכנת רוטב חום דמי גלאס המעניקה טעמים עמוקים ועשירים ומשדרגת מנות בשריות, צמחוניות וטבעוניות. משתלבת באופן מושלם עם רוטבי בישול, תבשילי קדירה ומותאמת גם למנות מבוססות ירקות וחלבון מן הצומח.

מרכיבים (6 מנות)

אורז ורוטב דמי גלאס

900 גרם כתף בקר חתוך לקוביות
2 כוסות אורז לבן מבושל
2 כפות תבלין קייג'ון
3 כפות שמן צמחי
1 בצל קצוץ
1 פלפל ירוק קצוץ
2 גבעולי סלרי קצוצים
3-5 שיני שום כתושות
1 ליטר ציר עוף שהוכן עם ציר עוף 'קנור'
2 כוסות דמי גלאס 'קנור' מוכן

רוטב ויניגרט טחינה

1 כוס מיונד 'הלמנ'ס'
1 כוס מים
1/2 כוס רוטב ויניגרט 'הלמנ'ס'
1/2 כוס טחינה
2 כפות מיץ לימון
1/4 כוס בצל ירוק פרוס

עראיים

אורז ורוטב דמי גלאס 'קנור'
כרוב עלים
מילוי בשר
6 פיתות, חתוכות לחצאים
1/4 כוסות שמן צמחי

הכנה

אורז ורוטב דמי גלאס

מערבבים את כתף הבקר עם התבלינים ומניחים למשך הלילה. משחימים את כתף הבקר בשמן על להבה בינונית-נמוכה עד שהוא משחים היטב מכל הצדדים, מוציאים את נתח הבקר ומוסיפים בצל, פלפל ירוק וסלרי.

מבשלים את הירקות על להבה נמוכה עד שהבצל נהיה שקוף, מוסיפים את השום ומבשלים עד שהוא מעלה ניחוח. מוסיפים את נתח הבקר והציר. מביאים לרתיחה, מורידים לאש קטנה, מכסים ומבשלים עד שהבשר מתרכך 60-90 דקות. מערבבים מדי פעם.

מוסיפים דמי גלאס 'קנור' ומערבבים היטב. ממשיכים לבשל על אש קטנה עד שהנתח מתפורר בקלות עם מזלג. מסירים את השומן, מפרידים את הבשר מהרוטב, ומקררים.

עלי מנגולד

מאדים את הירקות בשמן עד שהבצל נהיה שקוף. מוסיפים שום ותבלינים, מבשלים עד שהם מעלים ניחוח.

מוסיפים עלי מנגולד, מים, דגש טעם עוף 'קנור'. מערבבים ומבשלים על להבה נמוכה-בינונית עד שהעלים הירוקים רכים ורוב המים התאדו, 10-15 דקות.

מילוי בשר

מעבירים את הבצל והפלפל לבד כותנה אוורירי או חיתול בד וסוחטים את הנוזלים ככל האפשר. מעבירים את הירקות הסחוסים ואת כל יתר המרכיבים לקערה ומערבבים היטב.

רוטב ויניגרט טחינה

מערבבים היטב רוטב ויניגרט 'הלמנ'ס' עם מים. מוסיפים את יתר המרכיבים. מערבבים היטב ומעבירים למקרר.

הכנת העראיים

מערבבים את האורז עם הרוטב הבשרי עד לרמה הרצויה של ציפוי גרגרי האורז. לכל חצי פיתה מכניסים כ-2-3 כפות תערובת אורז עם רוטב דמי גלאס, בשר מפורק ועלי מנגולד. מעליהם מוסיפים כ-40 גרם מתערובת מילוי הבשר הנא, ומוודאים שמכסים את כל הפתח של הפיתה.

על אש בינונית-נמוכה, מטגנים את הפיתות בשמן בשני הצדדים. מסיימים בהנחת הפיתה על פיה כך שהצד של הבשר הנא במגע עם המחבת. הפיתות אמורות לקבל הרבה צבע והבשר צריך להשחים היטב. מגישים עם מטבל של רוטב ויניגרט טחינה.

קרוקט ברווז ברוט כרוב עם חמוציות ואילי הדרים

עם דנה כהן



שורשים
קולינריים



"במנה הזו לקחתי את הטעמים וטכניקות הבישול של ארוחה שלמה ושילבתי אותם לביס אחד *מה'ים*"

— דנה כהן
שפית שיווקית
יוניליוור פודסולושיינס

אוכל שמזכיר ישיבה יחד סביב השולחן עם המשפחה בחגים הוא הרבה יותר מסתם אוכל - הוא מעורר זיכרונות, תחושה ביתית, ומסורת. במנה זו לקחתי את הטעמים וטכניקות הבישול של ארוחה שלמה ושילבתי אותם לביס אחד מדהים. אף ששיטת הבישול הידועה כקונפי שימשה בעבר כטכניקת שימור, שובה למטבחים היא תזכורת שכל הטרנדים נושאים בתוכם פיטה מהעבר. בין אם זה ברווז, חציל או קליפות הדרים, הריכוז של טעם עמוק והמרקם העשיר יכולים לשדרג מנות רבות.



חרדל דיז'ון 'הלמנ'ס'

חרדל דיז'ון הלמנ'ס עם מרקם וטעם עשירים. עם איזון מושלם בין חריפות מעודנת למרקם קטיפתי, הוא הבחירה המושלמת לכל מתכון. אידיאלי לשדרוג סלטים, סנדוויצ'ים, רטבים, דגים ועוד.

מרכיבים (10 מנות)

קרוקטים	הכנת איולי הדרים
5 יחידות קונפי רגלי ברווז, מפוררות וקצוצות דק	2 כוסות מינדר 'הלמנ'ס'
2 1/2 כוסות פירה תפוחי אדמה	1/2 כף גרידת לימון
2 בצלצלי שאלוט קטנים, קצוצים דק	1/2 כף גרידת תפוז
1 1/4 כוסות גבינת קונטה מגוררת (אופציונלי)	2 שיני שום
1 כפית תימין טרי קצוץ	1 כפית תימין טרי קצוץ
1 כף חרדל דיז'ון 'הלמנ'ס'	1/2 כפית פלפל קאיין
מלח ופלפל לפי הטעם	

להגשה

2-3 קרוקטים
1 כף רוטב כרוב עם חמוציות
1 כף איולי הדרים

הכנה

קרוקטים

מעבירים את הברווז, הפירה, השאלוט, גבינת הקונטה (אופציונלי), התימין והחרדל לקערה גדולים ומערבבים היטב. יוצרים כדורים עגולים ומקררים עד ליציבות.

מתבלים לפי הטעם את פירורי הפנקו. מצפים את הקרוקטים ב-3 שלבים: קמח, ביצים ופירורי פנקו. מטגנים עד לקבלת צבע חום זהוב ומרקם קריספי. מעבירים לרשת לסילוק עודפי השמן ומניחים בצד.

רוטב כרוב עם חמוציות

מעבירים את הכרוב, יין הפורט והחומץ לשקית סו-ויד ואוטמים בוואקום. מבשלים בסו-ויד ב-93 מעלות במשך שעתיים, או עד שהכרוב מתרכך. מניחים לכרוב להתקרר בתוך השקית. מעבירים לבלנדר את הכרוב שבושל בסו-ויד (כולל הנוזל) יחד עם חרדל דיז'ון 'הלמנ'ס', המלח ורוטב החמוציות. מרסקים במהירות גבוהה עד שהתערובת חלקה לגמרי. מפזרים את הקסנטאן גאם וממשיכים בערבוב. מסננים את הפירה במסננת דקה ומעבירים לבקבוק לחיץ. מקררים עד להגשה.

הכנת איולי הדרים

מרסקים את כל המרכיבים בבלנדר עד לקבלת מרקם חלק. מעבירים לבקבוק לחיץ ומקררים עד להגשה.

הרכבת המנה

מסדרים על צלחת את הקרוקטים, מניחים מעל איולי הדרים ומעל נגיעה של רוטב כרוב חמוציות ומגישים. ניתן לקשט עם עלה למאכל.

שיפודי שפונדרה

עם שלושה רטבים, מלפפונים חמוצים ואורז שחור קריספי

עם דנה כהן

"כשמעבירים לסועד חלק מהחופה היצירתי, החוויה כולה עולה שלב. השיפודים האלה הם תאווה לעיניים לא פחות משהם תאווה לחיך"

— דנה כהן
שפית שיווקית
יוניליוור פודסולושיינס



שיפודי שפונדרה נימוחים, מעושנים, מושרים במרינדה וצלויים בגריל, מוגשים לצד 3 רטבים בעלי פרופילי טעם שונים ותוספות ייחודיות מעל שיוצרות חוויה חד-פעמית בכל ביס.



רוטב ברביקיו 'הלמנ'ס'

רוטב ברביקיו מעולה משתלב נהדר עם המבורגרים ומתאים למגוון בשרים כהגשה בדיפ, גלייז, הכנת מרינדות ובישול. מכיל ארומת עישון ומייפל אמריקאי המעניקים טעם עמוק ועשיר.

מרכיבים (10 מנות)

שיפודי שפונדרה

900 גרם שפונדרה, חתוך לפרוסות דקות (בסגנון Kalbi קוריאני)
1 כוס מיץ אננס
1/3 כוס רוטב סויה
1/4 כוס חומץ אורז
1 כף מיץ ג'ינג'ר
1/3 כוס סוכר חום
2 שיני שום כתושות
1 בצל לבן קצוץ
1-2 פלפל חלפניו, פרוס דק

מלפפונים חמוצים

340 גרם מלפפונים, חתוכים לקוביות קטנות
2 כפות מלח
1 כוס חומץ אורז
2 כפות רוטב סויה
2 כפיות שמן שומשום
1/4 כפות סירופ אגבה
1 כף מיץ ג'ינג'ר
3 שיני שום מעוכות
1/2 כפית פתיתי צ'ילי אדום
1/2 עד 1 כוס מים קרים

אורז שחור קריספי

1 כוס אורז שחור קצר שמן לטיגון

רוטב ברביקיו קימצ'י

2 כוסות רוטב ברביקיו 'הלמנ'ס'
1 כוס קימצ'י
2 כפיות שמן שומשום קלוי
2 כפיות מיץ ג'ינג'ר

הכנה

שיפודי שפונדרה

משלבים את כל חומרי המרינדה ומערבבים היטב. משרים את השפונדרה במשך 4-שעות.

מלפפונים חמוצים

מעבירים את כל חומרי המרינדה (למעט המים) למיכל. ממליחים את המלפפונים ומניחים למשך 20-15 דקות. מכניסים את המלפפונים המומלחים למרינדה. שופכים מים מעל המלפפונים עד כדי כיסוי מלא. אוטמים את המכל ומקררים למשך הלילה.

אורז שחור קריספי

מטגנים את האורז בשמן עד שהוא מתחיל להתנפח ואפשר לראות את הפנים הלבן של הגרגר שהופך לפריך. מעבירים למסננת ומניחים בצד.

רוטב ברביקיו קימצ'י

מכניסים את כל המרכיבים לבלנדר ומרסקים עד למרקם חלק. מניחים בצד.

קרם קשיו מעושן

משרים את הקשיו במים למשך הלילה. מסננים את הקשיו ושומרים את הנוזל.

מעבירים את הקשיו, השום, המלח המעושן ומיץ הלימון לבלנדר. מרסקים עד למרקם חלק וקרמי, מוסיפים ממי ההשריה עד לקבלת המרקם הרצוי.

מתבלים לפי הטעם במלח ובמיץ לימון.

איולי צ'ימיצ'ורי

מעבירים את כל המרכיבים לבלנדר ומרסקים עד למרקם חלק. מניחים בצד.

הגשה

משפדים את הבשר על השיפודים. צולים על חום גבוה בגריל בשני הצדדים עד להריכה קלה. מניחים על צלחת.

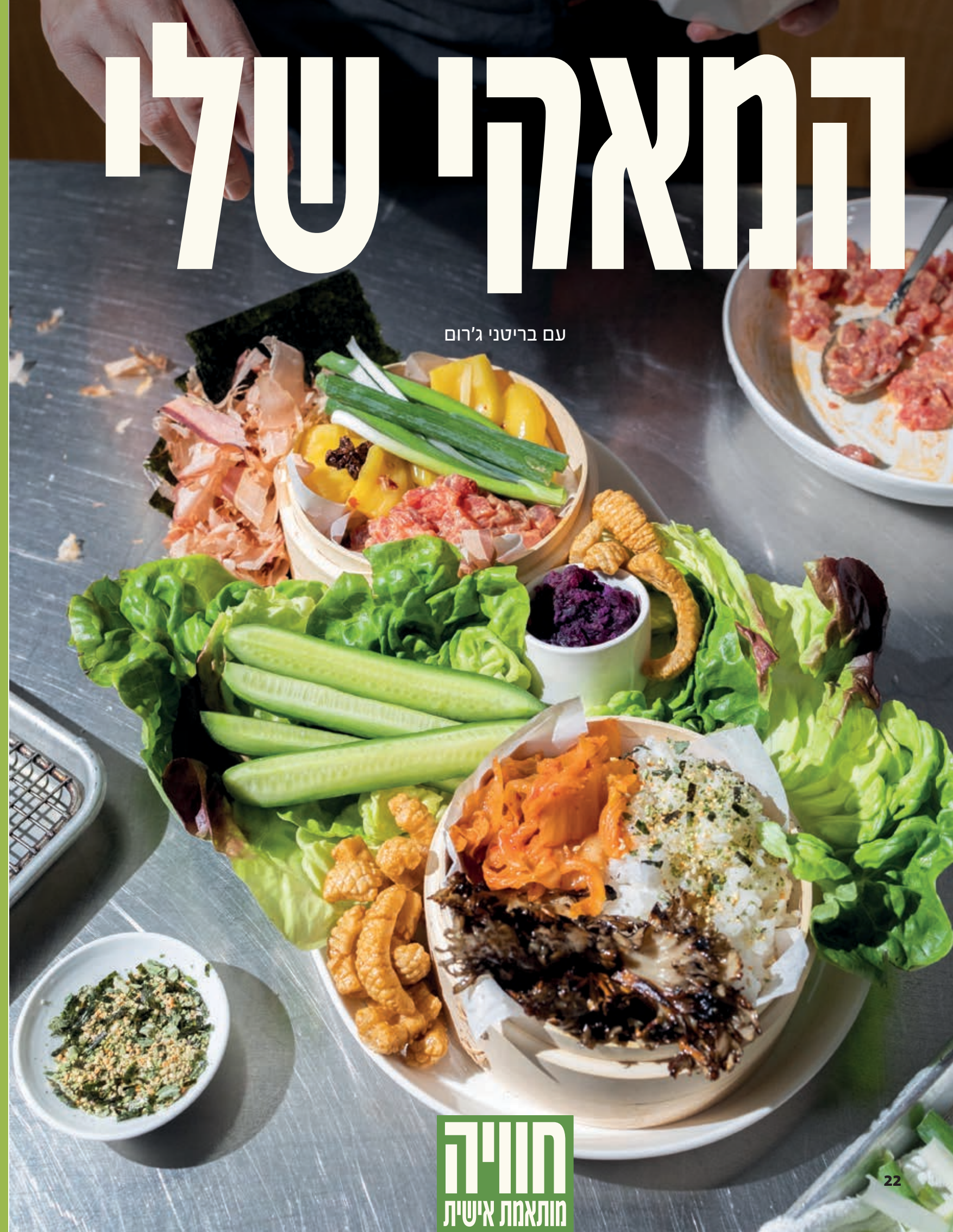
מפזרים מעל השיפודים שמן צ'ילי, מלפפונים חמוצים, אורז שחור קריספי ופרוסות בצל ירוק. מניחים את 3 הרטבים בקעריות ומגישים לצד השיפודים.

חוויה
מותאמת אישית

חוויה מותאמת אישית

המאקי שלי

עם בריטני ג'רום



חוויה
חותאמת אישית

"אורח שהמטבח הזה חדש לו יכול להרכיב את המאקי שלו בגישה שמרנית או דווקא *נועזת*, בדיוק איך שמתאים לו"

— **בריטני ג'רום**
שפית חברה
יוניליוור פודסולושיינס



צלחת צבעונית וכיפית של מאקי חל מפורק - כל סועד מגלגל בעצמו.



מיונד 'הלמנ'ס'

'הלמנ'ס', מותג המיונד מס' 1 בעולם מספק טעם ומרקם עשירים במיוחד, בסיס ליצירת מגוון רטבים למנות הדגל שהלקוחות הכי אוהבים.

מרכיבים (4 מנות)

אורז סושי

- 1 כוס אורז סושי
- 1 כוס מים
- 1 כף חומץ יין אורז
- 1/2 כף מירין
- מלח גס לפי הטעם

ספייסי טונה

230 גרם טונה טרייה, חתוכה לקוביות בגודל בינוני

- 1 כף מיונד 'הלמנ'ס'
- 1 כף רוטב סויה בסגנון סיני 'קנור'

- 2 כפיות צ'ילי קשמירי טחון
- 1/4 כפית צ'ילי סצ'ואן טחון

ג'קפרוט חריף-חמוץ

- 230 גרם ג'קפרוט בסירופ
- 3 כפות מיץ ליים
- 1 1/2 כפות רוטב דגים
- 1 פלפל צ'ילי עין הציפור, פרוס דק
- 1 שן שום כתושה
- 1 כוכב אניס

פטריות מאי-טאקה צלויות

115 גרם פטריות מאי-טאקה טריות, קרועות לחתיכות גדולות

שמן שומשום קלוי
מלח גס

בטטה מקורמלת

1 בטטה סגולה, מקולפת, חתוכה לקוביות גדולות

- 1/4 כוס מירין
- 1/4 כוס חומץ יין אורז
- 1 כף מלח גס
- מים לפי הצורך

הרכבה

- 1/4 כוס קימצ'י מוכן
- 60 גרם מלפפון יפני, חתוך לאורך
- בצל ירוק, חצוי לאורך
- פתיתי בוניטו גדולים
- ריבועי נורי לגלילי מאקי
- עלים עבים של חסה או כרוב למילוי
- פילה שלמון נא
- פוריקאקה, לעיטור האורז

הכנה

אורז סושי

שוטפים את האורז במים קרים. מסננים וחוזרים על השטיפה עד שהמים צלולים.

מסננים את האורז היטב.

מבשלים את האורז בסיר אורז חשמלי, בהתאם להוראות המכשיר. אם אין לכם סיר אורז חשמלי, מכניסים את המים והאורז לסיר ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש, מכסים במכסה אטום ומבשלים 15 דקות. מכבים את האש וממתינים 15 דקות לפני הסרת המכסה.

משטיחים את האורז על תבנית. מפזרים על האורז חומץ, מירין ומלח באופן אחיד.

מערבבים בעדינות את האורז כדי למזג את הטעמים.

ספייסי טונה

מערבבים את כל המרכיבים.

מכניסים למקרר לשעה לפחות לפני השימוש.

ג'קפרוט חריף-חמוץ

קורעים את הג'קפרוט לחתיכות בגודל של ביס, כראות עיניכם. מערבבים את כל המרכיבים. מכניסים את הג'קפרוט למשרה למשך שעה לפחות לפני השימוש.

פטריות מאי-טאקה צלויות

מחממים גריל או מחבת גריל לחום גבוה, כמעט לדרגת עישון.

מערבבים את הפטריות בכמות שמן שמספיקה רק כדי לצפות אותן, וממליחים.

צולים מעט את הפטריות עד לחריכה בכל הצדדים באופן שעדיין ישמרו על צורתן. מניחים לפטריות להתקרר.

בטטה מקורמלת

מחממים תנור ל-175-180 מעלות.

מסדרים את הבטטות בשכבה אחת על תבנית אפייה לא עמוקה. מוסיפים את יתר החומרים לתבנית.

מוסיפים לתבנית מים רק עד כדי כיסוי הבטטות.

אופים את הבטטות בתנור עד שהנוזלים מתאדים והבטטות ניתנות למעיכה, רכות ודביקות.

מועכים את הבטטות במזלג. טועמים ומוסיפים מלח לפי הצורך.

הרכבת המנה

מרפדים שתי סלסלות אידיו מבמבוק בנייר אפייה.

מסדרים את כל מרכיבי המנה תוך שימוש בסלסלות האידיו העגולות כצלחות.



Unilever
Food
Solutions