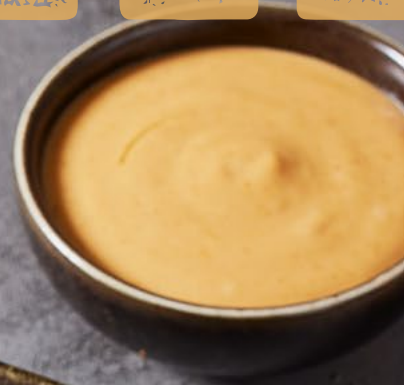


SCHNITZEL

OF
THE DAY



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

לקוח יקר,

שניצל עבה ועסיסי או דק וקריספי? שניצל שממלא צלחת שלמה או שניצלונים קטנים? לא משנה איזה שניצל תגיש - הוא כבר מזמן הפך להיות אחת מהמנות הפופולריות בישראל ואהוב מאוד על הסועדים. אבל בתקופה זו של ציפיות של סועדים לחדשנות, איך אפשר לקחת את השניצל לשלב הבא?

אנו ביוניליוור פודסולושיינס התגייסנו כדי להביא לכם ולסועדים את השניצל המושלם! עם מגוון כלים והשראה שיישעו לך לשמור את השניצלים שלך איכותיים, מעניינים ועקביים ולענות על ציפיות הסועדים. במדריך זה תמצא מגוון טיפים קלים ליישום ליצירת השניצל האידיאלי שיישעו לך להבטיח מנה ברמה הגבוהה ביותר. בנוסף, תמצא מגוון רעיונות לשדרוג המנה האהודה עם פתרונות חדשניים שיעזרו לך להביא את הטוויסט לסועדים.

השותפים שלך ביוניליוור פודסולושיינס
בני, גילי ושמוליק



שף שמוליק אלגרנטי
[chef_shmulik_alegranti](#)



שף בני קריספי
[chef_benikrespi](#)



שף גילי חיים
[chef_gili_haim](#)

Modernized Comfort Food

למידע נוסף על טרנדים של תפריטי העתיד



תוכן עניינים

3.....הוראות הכנה לשניצל

7.....מתכוני שניצל

29.....חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס





#2

ציפוי קלאסי לשניצל

ראשית, מקמחים את נתחי השניצל. ניתן ומומלץ לתבל גם את הקמח במלח ופלפל. לאחר מכן מעבירים לביצים הטרופות ומתובלות במלח, פלפל וחרדל. ניתן לחזק באבקת תיבול דגש, כפריקה, אבקת שום וכל טעם העולה על דעתכם ומשם לפירורי הלחם. טיפ: מומלץ להוסיף כפית מים לכל ביצה ולערבב.

ציפוי פנה בנוהל מקוצר וחסכוני

בלילה זו מספיקה ל-3-4 ק"ג שניצל פרום ותחסוך לנו בכמות הביצים וגם בשלבי הציפוי במקום וגם בזמן. רכיבים לבלילה: 1/2 ק"ג קמח + 5 ביצים + ליטר מים קרים.

הוראות הכנה:

מערבבים היטב בעזרת מטרפה או מיקסר ומתבלים במלח, פלפל, חרדל ואבקת תיבול "דגש". מעבירים את השניצל לבלילה ומערבבים היטב לכיסוי מושלם של כל הנתחים ולאחר מכן מוציאים אחד אחד לכלי עם פירורי הלחם לציפוי מושלם.

להבין את היסודות הנכונים להכנת שניצל לא צריך להיות מסובך. שתף את הצוות שלך במדריך זה אשר ייקח אותם שלב אחר שלב להכנת השניצל המושלם מאפס!

שניצל - חיתוך, ציפוי וטיגון / אפייה



#1

התחל בחיתוך פרפר

פורסים את נתח חזה העוף בתנועות אחידות וארוכות לאורכו מהקצה העבה לקצה הדק, כשבסופו של דבר מתקבלים שני חלקים שטוחים ואחידים.

חשוב לציין כי קיים הבדל משמעותי בין שניצל שהוכן מחזה עוף טרי לבין שניצל שהוכן מחזה עוף קפוא. לא כל מטבח יכול לעבוד עם עוף טרי אבל במידה ורוצים להגיע לתוצאה האידיאלית - טרי הוא הרצוי.

חזה עוף מומלץ לשמור במקרר 0 מעלות, על מגש מחורר וללא נוזלים ומאוורר. יש להקפיד על ניקיון של שומן וגידיים. חשוב מאד להפריד את נתחי הפילה מהחזה ולהשתמש בהם בנפרד לשניצלונים או מנות אחרות בתפריט.

אפשר גם בתנור!!

אפייה של שניצל היא פתרון מעולה של חיסכון בשמן ובזמן עבודה של עובד שצמוד למטגנת, במיוחד כשמדובר בכמות גדולה של מנות שניצל שאמורות לצאת באותו הזמן. כמובן שיטה זו בריאה יותר להלן שיטה ייחודית לאפיית השניצל בתנור:

1. ניקח את כל כמות פירורי הלחם הדרושה לנו ונשקול אותה על משקל. נוסיף 30% שמן ממשקל פירורי הלחם ונערבב היטב. מומלץ בכמות גדולה לערבב במיקסר במהירות נמוכה למשך 8-10 דקות לספיגה מלאה של השמן בפירורי הלחם.
2. נצפה את השניצלים באופן רגיל כל אחד וטעמו רק שהציפוי הפעם הוא בפירורי לחם ספוגים ב- 30% שמן.
3. מחממים תנור לחום של 180-190 מעלות (חום יבש). מסדרים את השניצלים המצופים על רשתות התנור ולא בתבנית. זה חשוב לקבלת פיזור חום אחיד ופריכות מלאה על כל חלקי השניצל.
4. אופים בתנור 8-10 דקות בהתאם לעובי השניצל והכמות.



טיפ 3
חשוב מאד לצפות שניצלים קרוב ככל האפשר לזמן הטיגון. במסעדות מומלץ להכין שניצלים לסרוויס צהריים וערב בנפרד. לא מומלץ לשמור שניצל מצופה ליום המחרת.

טיפ 2
הימנע מהדבקות פירורי הלחם לידיים - השתמש ביד שמאל כדי לצפות את הנתחים בביצה וביד ימין כדי לצפות בפירורים. סנן את הביצה כדי למנוע גושים בפירורים.

טיפ 1
מגשי גסטרונום הם הכלי המושלם עבור הקמח או פירורי הלחם בשל שטח הפנים הגדול שלהם. רצוי לתבל את הקמח במלח ופלפל.



טיגון בשמן רדוד כמו שנהוג לטגן בבית, גורם לשריפה מהירה וחמצון של השמן, וכן לספיגה רבה של שמן לתוך השניצל. במסעדה תמיד נטגן שניצל במועד ההזמנה ונגיש מיד. בהסעדה המונית מומלץ לטגן קרוב ככל האפשר לסרוויס וגם תוך כדי הסרוויס ולשמור חם בכלי פתוח בסביבה יבשה ללא אדים.

שניצל ברוטב פטריות עשיר

חומרים עבור 10 מנות:

חומרים להכנת השניצלים:

1.8 קילוגרם חזה עוף פרום

1 כף אבקת תיבול דגש טעם עוף "קנור"

1 כף אבקת שום

50 גרם פטרוזיליה קצוצה דק

לציפוי פנה קלאסי:

1/2 ק"ג קמח לבן

8 ביצים

50 גרם חרדל "תלמה"

1 קילוגרם פירורי לחם "קנור"

חומרים עבור רוטב פטריות:

100 גרם שמן

200 גרם בצל קצוץ דק מאד

1/2 קילוגרם פטריות שמפיניון

1 כוס יין לבן יבש

2 כפות דגש פטריות "קנור"

1/2 ליטר חלב סויה פרווה ניטרלי

1/2 ליטר שמנת לבישול פרווה

מלח ופלפל גרוס

2 גבעולי תימין טרי

מים לפי הצורך

תפוחי אדמה קטנים צלויים עם שמן

זית רוזמרין:

2 קילוגרם תפוחי אדמה קטנים עם קליפה

20 גרם רוזמרין

40 גרם שום כתוש

150 גרם שמן זית

מלח ופלפל שחור גרוס

אופן הכנה לשניצל:

1. מתבלים את חזה העוף בדגש, אבקת שום

ופטרוזיליה קצוצה דק.

2. מסדרים שלוש תבניות לציפוי השניצלים. בראשונה

קמח לבן עם מעט מלח, בשנייה 8 ביצים טרופות

בתוספת חרדל וכוס מים ובשלישית פירורי לחם.

3. מצפים בשיטה הקלאסית- ראשית מקמחים,

טובלים בביצים הטרופות ומצפים בפירורי לחם.

אופן הכנה לרוטב פטריות:

1. מחממים סיר רחב עם שמן, מאדים את הבצל

הקצוץ ולאחר מספר דקות מוסיפים את הפטריות

הפרוסות.

2. מוסיפים גם: מלח, פלפל ועלי תימין טרי.

3. מאדים 5-6 דקות.

4. מוסיפים יין לבן ומרתיחים לשחרור האלכוהול

5. מוסיפים דגש פטריות ומערבבים היטב.

6. מוסיפים חלב ושמנת פרווה לבישול ומבשלים

כ- 10 דקות.

7. במידה והרוטב סמיך מידי ניתן לדלל במעט מים.

טועמים ושומרים חם להגשה.

אופן הכנה לתפוחי אדמה:

1. חוצים את תפוחי האדמה הקטנים ומבשלים עם

מלח בישול חלקי של כ- 10 דקות.

2. מסננים מים ומעבירים לקערת ערבוב ומתבלים

במלח, פלפל, רוזמרין, שום ושמן זית.

3. מסדרים בתבנית גסטרונום ואז צולים בתנור חם

כ- 25 דקות לקבלת צבע זהוב יפה ורכות מלאה.

להגשה:

מטגנים את כמות השניצלים הרצויה.

מסדרים בצלחת עמוקה תפוחי אדמה בצד, כף יפה של

רוטב בתחתית ומעל השניצלים, מקשטים בתפרחת

פטרוזיליה.





שניצל בנדיקט או שניצל הביצה והתרנגולת

חומרים עבור 10 מנות:
חומרים להכנת השניצלים:

1.8 קילוגרם חזה עוף פרוס
5 ביצים
1/2 ק"ג קמח לבן
1 ליטר מים קרים

1 כף אבקת תיבול דגש טעם עוף "קנור"
50 גרם חרדל דיז'ון "הלמנ'ס"
1 קילוגרם פירורי לחם "קנור"
שמן לטיגון

חומרים לרוטב הולנדייז מהיר וקל:
70 גרם יין לבן
5 טיפות טבסקו
300 גרם מיונד "הלמנ'ס"

20 ביצים טריות בגודל M
1 כוס חומץ טבעי לבישול הביצים העלומות

חומרים לתבשיל מנגולד:

1 קילוגרם עלי מנגולד נקיים ללא גבעול
2 חבילות בצל ירוק קצוץ עם החלק הלבן
3 שיני שום מעוכות
100 גרם שמן זית
מלח, פלפל שחור גרוס, מעט מוסקט טחון
50 גרם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס"

אופן הכנה:

1. מכינים בלילה לציפוי.
2. טורפים את הביצים בתוספת חרדל ומים קרים.
3. מוסיפים קמח, מלח ופלפל.
4. מעבדים בעזרת רמבו לבלילה חלקה ואחידה.
5. מתבלים את נתחי העוף ב"דגש" טעם עוף ומעבירים לבלילה.
6. מוציאים אחד אחד ומצפים בפירורי לחם.

רוטב הולנדייז:

1. מחממים בסיר קטן את היין הלבן ומביאים לרתיחה של 3 דקות לשחרור האלכוהול וצמצומו.
2. מוסיפים את הטיפות הטבסקו ומיונד "הלמנ'ס".
3. מחממים על אש קטנה תוך כדי ערבוב (לא מרתחים) ושומרים במקום חמים להגשה.

תבשיל מנגולד:

1. מחממים מחבת רחבה עם שמן זית ושיני שום.
2. מוסיפים את המנגולד החתוך ואת הבצלים הירוקים הקצוצים.
3. מתבלים במלח, פלפל, ומעט מוסקט טחון.
4. מאדים מספר דקות.
5. מוסיפים רוטב לימון ושמן זית.
6. מבשלים ביחד 3-5 דקות נוספות ושומרים חם להגשה.

ביצים עלומות:

1. בסיר רחב ונמוך מחממים מים לסף רתיחה בתוספת חומץ 5% מכמות המים שבסיר.
2. שוברים את הביצים לתוך המים, מבשלים כ-4 דקות ומוציאים בעזרת כף ספיידר לכלי עם מים קרים.
3. במידה ורוצים להכין מראש ולחמם להגשה, ניתן כמובן להכין על המקום בעת ההזמנה.

להגשה:

מטגנים שתי פרוסות שניצל. סופגים את עודפי השמן בנייר ומניחים בצלחת הגשה. יוצקים על כל שניצל כף מתבשיל המנגולד, ומניחים ביצה עלומה מעל. מסיימים עם כף רוטב הולנדייז על הביצה ומעט פלפל גרוס מעל.

שניצל ברוטב יין אדום ודמי גלאס, פורטובלו צלוי ופירה קליפה כפרי



חומרים עבור 10 מנות:

חומרים להכנת השניצלים:

1.8 קילוגרם חזה עוף פרוס

1 כף אבקת תיבול דגש טעם עוף "קנור"

1/2 כף פלפל שחור גרוס

3 גבעולי תימין קצוצים

לבלילה:

5 ביצים

50 גרם חרדל דיז'ון "הלמניס"

1/2 ק"ג קמח לבן

1 ליטר מים קרים

מלח ופלפל

1 קילוגרם פירורי לחם לציפוי "קנור"

לרוטב:

50 גרם אבקת דמי גלאס "קנור" + 1/2

ליטר מים

1/2 ליטר רוטב יין אדום "קנור"

5 יחידות בצלי שאלוט

2 גבעולי תימין קצוצים

פלפל שחור גרוס

10 פטריות פורטובלו גדולות חתוכות

לרבעים

50 גרם שמן זית

לפירה כפרי:

1 קילוגרם תפוחי אדמה אדומים מקולפים

1 קילוגרם תפוחי אדמה אדומים עם קליפה

מלח ופלפל

100 גרם מיונז "הלמניס"

50 גרם שמן זית

40 גרם פטרוזיליה קצוצה דק

אופן הכנת השניצל:

1. מתבלים את נתחי העוף ב"דגש", פלפל גרו ותימין

טרי קצוץ.

2. מכינים בלילה של ביצים, חרדל, קמח, מים, מלח

ופלפל ומעבירים את כל נתחי העוף לבלילה.

3. מוציאים אחד אחד לציפוי בפירורי הלחם.

4. מטגנים בטיגון עמוק.

אופן הכנת הרוטב:

1. מחממים סיר רחב עם שמן זית.

2. מטגנים את בצלי השאלוט חתוכים לארבע לאורכם

ומסיפים את רבעי הפטריות לצליה של מספר דקות

3. מתבלים במלח ופלפל.

4. מוסיפים 1/2 ליטר מים לסיר ואת אבקת הדמי גלאס

והתימין. מערבבים היטב.

5. מרתיחים ומבשלים כ- 5 דקות.

6. מוסיפים רוטב יין אדום של "קנור" ומבשלים 5 דקות

נוספות- שומרים חם להגשה.

אופן הכנה לפירה כפרי:

1. חותכים את תפוחי האדמה המקולפים והלא

מקולפים לרבעים ומבשלים במי מלח לריכוך מלא.

2. מסננים ושומרים מעט ממי הבישול בצד.

3. מועכים לפירה בתוספת: שמן זית, מלח, פלפל,

פטרוזיליה קצוצה ומיונז "הלמניס".

4. את הפירה במרקם גס יחסית עם קליפות- שומרים

חם בבן מארי או ארון חימום.

להגשה:

מטגנים את כמות השניצלים הדרושה ומגישים בצלחת

מנה עיקרית עמוקה.

כף יפה של פירה בצד הצלחת.

2-3 יחידות שניצל וכף רוטב עשיר עם שאלוט

ופורטובלו צלוי.



שניצל רוזמרין עם חרדל דיז'ון ורוטב בטעם קרמל מלוח מוגש לצד פירה אפונה

חומרים עבור 10 מנות:

חומרים להכנת השניצלים:

1.8 קילוגרם חזה עוף פרום

1 כף אבקת תיבול דגש טעם עוף "קנור"

2 גבעולי רוזמרין קצוצים דק

5 ביצים

1/2 ק"ג קמח לבן

1 ליטר מים קרים

40 גרם חרדל דיז'ון "הלמני'ס"

1 קילוגרם פירורי לחם "קנור"

חומרים לרוטב:

1 בצל קצוץ דק

1 גזר מגורד

2 שיני שום מעוכות

כוס יין לבן יבש

250 גרם חרדל דיז'ון "הלמני'ס"

150 גרם רוטב בטעם קרמל מלוח

"קארט ד'אור"

20 גרם ציר עוף משחה "קנור"

1/2 ליטר מים

1/2 ליטר שמנת לבישול (פרווה)

מלח ופלפל שחור גרוס

לפירה אפונה:

1.5 קילוגרם תפוחי אדמה קלופים

0.5 קילוגרם אפונה קפואה

מלח ופלפל

150 גרם מיונד "הלמני'ס"

אופן הכנת השניצל:

1. מתבלים את נתחי העוף ב"דגש" ורוזמרין קצוץ דק.
2. מכינים בלילה של ביצים עם: חרדל, קמח, מים, מלח ופלפל ומעבירים את כל נתחי העוף לבלילה.
3. מוציאים אחד אחד לציפוי בפירורי הלחם ומטגנים בטיגון עמוק.

להכנת הרוטב:

1. מחממים סיר עם מעט שמן. מאדים את הבצל והגזר, מוסיפים את השום.
2. מוסיפים את היין הלבן ומבשלים 3-4 דקות לשחרור האלכוהול וצמצום - מוסיפים חרדל דיז'ון, רוטב קרמל מלוח וציר עוף משחה.
3. מוסיפים מים ושמנת לבישול ומבשלים כ- 10 דקות.
4. לשמור חם להגשה.

אופן הכנה לפירה:

1. מבשלים את תפוחי האדמה במים עם מלח לריכוך מלא ומסננים.
2. את האפונה טוחנים במעבד מזון בפולסים טחינה קלה בלבד ומעבירים לכלי עם תפוחי האדמה החמים.
3. מתבלים במלח, פלפל ומוסיפים מיונד הלמני'ס ומועכים לפירה גס.

להגשה:

בצלחת שטוחה להניח כמות יפה של פירה ואת השניצל מעליו. יוצקים רוטב חם מעל השניצל ומגישים.

שניצל ברוטב סאטה תאילנדי

חומרים עבור 10 מנות:

חומרים להכנת השניצלים:

1.8 קילוגרם חזה עוף פרוס

200 רוטב תאילנדי "קנור" (מרינדה

לחזה עוף)

לבלילה:

5 ביצים

1/2 ק"ג קמח לבן

50 גרם חרדל

1 כף אבקת שום

1 ליטר מים קרים

1 קילוגרם פירורי לחם לציפוי

שמן לטיגון עמוק

רוטב סאטה:

500 גרם רוטב קארי עם קוקוס "קנור"

100 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

150 גרם מיונז "הלמניס"

150 גרם חמאת בוטנים טבעית

מעט מים לפי הצורך

לתוספת סלט - חומרים:

1 כרוב לבן פרוס דק על מדולינה

1 בצל סגול - 200 גרם פרוס דק

שעועית ירוקה פרוסה

100 גרם עגבניות שרי פרוסות

100 גרם גזר חתוך ג'וליין

1 בצל ירוק פרוס דק

1 צ'ילי אדום טרי פרוס

לתיבול 50 גרם רוטב תאילנדי

להקפצה של "קנור"

מיץ לימון טרי

אופן הכנת שניצל:

1. מתבלים את חזה העוף ברוטב תאילנדי ושומרים

במקרר לספיגת טעמים כשעה לפחות.

2. מכינים בלילה של ביצים: חרדל, קמח, מים ואבקת

שום ומעבדים ברמבו לבלילה חלקה.

3. מסננים את נתחי העוף מהמרינדה ומעבירים לבלילה

4. מוציאים אחד אחד לציפוי בפירורי הלחם.

5. מטגנים לפי הצורך.

רוטב סאטה:

1. מערבבים היטב את כל החומרים בקערה בעזרת

מטרפה או רמבו.

2. ניתן לחמם את הרוטב ולשמור בבן מארי ואז להוסיף

מעט מים לפי הצורך.

3. ניתן לשמור את הרוטב קר להכנת כריכים.

4. הרוטב מתאים מאד גם לשיפודי פרגית או סלמון

במריחה בסוף הצלייה.

תוספת סלט:

1. מערבבים את כל הירקות עבור הסלט בקערה

נפרדת.

2. מוסיפים רוטב תאילנדי "קנור" ומיץ מלימון טרי

ומערבבים בעדינות.

להגשה:

מטגנים את כמות השניצלים הרצויה.

מסדרים בקערה עמוקה ערימה יפה של הסלט.

מניחים מעל שניצל פרוס ויוצקים כף נדיבה

של רוטב סאטה.

ניתן להגיש גם עם אורז לבן מאודה.

מקשטים עם צ'ילי אדום טרי.



חומרים עבור 10 מנות: חומרים להכנת השניצלים:

- 1.8 גרם חזה עוף פרוס דק
- 5 ביצים
- 1/2 ק"ג קמח לבן
- 1 ליטר מים קרים

1 כף אבקת תיבול דגש טעם עוף "קנור"

- 1/2 כף אבקת שום
- מלח ופלפל שחור גרוס

פיורוי לחם "קנור"

50 גרם חרדל דיז'ון "הלמניס"

לרוטב:

1 קילוגרם רוטב נפוליטנה "קנור"

- 30 גרם שמן זית
- 15 עלי בזיליקום טרי
- 200 גרם מים לדילול הרוטב
- 150 גרם גבינת מוצרלה טבעונית (פרווה)

חומרים לספגטי אלי אוליו:

1 קילוגרם ספגטי "קנור"

- 100 גרם שמן זית
- 40 גרם שום כתוש טרי
- 1/2 כפית פלפל שאטה גרוס
- 1/2 כפית אורגנו יבש
- 100 גרם פטרוזיליה קצוצה דק
- מלח
- פלפל שחור גרוס

אופן הכנה לשניצל:

1. מתבלים את חזה עוף הפרוס ב"דגש" טעם עוף.
2. מכינים בלילה, טורפים את הביצים בתוספת חרדל, אבקת שום, מלח ופלפל.
3. מעבירים את חזה העוף לבלילה ומשם אחד אחד לציפוי בפירורי הלחם.
4. מטגנים בטיגון עמוק קצר.

לרוטב:

1. מערבבים רוטב נפוליטנה עם מים לדילול.
2. מוסיפים שמן זית, בזיליקום קצוץ ומעט מלח.
3. מביאים לרתיחה ושומרים חם.

ספגטי אלי אוליו:

1. מבשלים את הפסטה אלדנטה במים עם מלח.
2. מחממים מחבת רחבה עם שמן זית, מוסיפים שום ושאטה גרוס לטיגון קצר- חשוב לא להשחים את השום.
3. מוסיפים למחבת שתי מצקות מים ממי הבישול, מוסיפים את הפסטה, מלח, פלפל, אורגנו ופטרוזיליה ומקפיצים עד שרוב המים נספגים בפסטה.

להגשה במסעדה- מסדרים שתי פרוסות שניצל בכלי לחימום בתנור, מכסים ברוטב וגבינה ומחממים היטב בתנור- מסדרים צלחת עם ספגטי אלי אוליו חם ומניחים את המילאנזה מעל.

להגשה במזנון- מסדרים את השניצלים בכלי הגשה גדול ומכסים ברוטב וגבינה. מחממים היטב בתנור ומגישים למזנון לצד כלי נוסף עם ספגטי אלי אוליו. ניתן להגשה גם בעמדת שף.

כריך שניצל מטבוחה של יום שישי

חומרים עבור 4 מנות:

1 חלה

120 גרם רוטב שקשוקה "קנור"

6 פרוסות חציל מטוגן

2 פלפלים חריפים מטוגנים

300 גרם חזה עוף פרוס דק

100 גרם קמח

2 ביצים טרופות

פירורי לחם "קנור"

אופן הכנה:

1. מכינים את השניצל (מתבלים חזה עוף בקמח, ביצה ופירורי לחם ומטגנים במחבת חמה עם שמן).
2. מחממים את רוטב השקשוקה ומורחים בכריך. מסדרים את השניצל, מוסיפים את החציל והפלפל הקלוי.
3. פורסים לפרוסות שוות ומגישים.

להגשה:

מגישים בצלחת שטוחה שעועית מוקפצת עם שרי ומעל את השניצל הגרעינים.



שניצל כריך קריספי צ'קו (עוף פריך) ברוטב קיסר

חומרים עבור 10 מנות:

- 1.5 קילוגרם חזה עוף פרוס
- 10 לחמניות המבורגר
- 300 גרם רוטב קיסר "הלמנ'ס"**
- 2 יחידות חסה סלנובה
- 200 גרם בצל סגול פרוס
- 400 גרם עגבנייה פרוסה
- 400 גרם מלפפון כבוש
- שמן לטיגון עמוק

חומרים לבלילת העוף:

- 1/2 ק"ג קמח לבן
- 300 גרם קורנפלור
- 1 כף פפריקה מעושנת
- 2 כפות מלח
- 1 כף פלפל שחור גרוס
- 1 כפית אבקת שום

אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה את הקמחים והתבלינים ומחלקים לשתי קערות.
2. לקערה אחת מוסיפים כוס וחצי מים ומערבבים לקבלת בלילה סמיכה.
3. את הקערה עם יתרת התערובת היבשה שומרים בצד.
4. מכניסים את פרוסות חזה העוף לבלילה בעזרת מלקחיים. מוציאים פרוסת עוף מהבלילה ומעבירים לקערת הקמח המתובל לציפוי נוסף ומעבירים מיד לשמן עמוק וחם לטיגון של 4-5 דקות.
5. להגשה קולים על גריל או פלנצ'ה את הלחמניות לקבלת פריכות.
6. מסדרים על תחתית הלחמנייה 2-3 עלי חסה, בצל סגול ועגבנייה פרוסה.
7. מניחים מעל את העוף הפריך אחרי טיגון, מזלפים מעל רוטב קיסר ומגישים עם מלפפון כבוש.



חומרים עבור 10 מנות:

חומרים להכנת השניצלים:

1.8 קילוגרם חזה עוף פרוס

500 גרם קורנפלור

5 ביצים

0.5 ליטר מים קרים

50 גרם חרדל "תלמה"

1 כף אבקת תיבול דגש טעם עוף "קנור"

2 יחידות קורנפלקס "תלמה" ללא גלוטן

שמן לטיגון עמוק

לפירה:

2 קילוגרם תפוזי"א אדום (דזירה) מקולף

200 גרם מיונד "הלמנ'ס"

מלח ופלפל

מעט מוסקט טחון

אופן הכנה:

1. מתבלים את חזה עוף הפרוס עם אבקת "דגש"
2. מכינים בלילה של ביצים, קורנפלור ומים: מתבלים במלח, פלפל וחרדל ומערבבים היטב בעזרת רמבו או מטרפה כך שלא יוצרו גושי קורנפלור.
3. מרסקים במעבד מזון את הקורנפלקס בפולסים למרקם פירורי גס- לא אבקה דקה מידי.
4. מעבירים את פרוסות חזה העוף לבלילה. מוציאים אחד אחד, מצפים בקורנפלקס ללא גלוטן ומטגנים.

אופן הכנה לפירה:

1. מבשלים את תפוזי האדמה המקולפים במים בתוספת מלח כ- 35 דקות עד לריכוך מלא.
2. מסננים ושומרים מעט ממי הבישול בצד.
3. מתבלים במלח, פלפל ומוסקט ומוסיפים מיונד "הלמנ'ס".
4. מועכים בעזרת מועך פירה או מיקסר עם גיטרה כל אחד ומה שמתאים לכמות וציוד הקיים אצלו למרקם אחיד ולא חלק לגמרי- מוסיפים ממי הבישול לפי הצורך.
5. מומלץ לשמור חם בבן מארי.
6. חשוב לציין, כאשר רוצים להכין פירה איכותי ועשיר במטבח כשר ואין אפשרות להוסיף חמאה וחלב- מיונד "הלמנ'ס" מספק פתרון מושלם של שומניות ומרקם מעולים לפירה ללא טעמי לוואי או חמיצות של מיונד רגיל אחר.



שניצל פילה לברק עם סלט תפוז"א קטנים, רוטב לימון ועשבי תיבול



חומרים עבור 10 מנות: חומרים להכנת השניצלים:

- 10 יחידות פילה לברק
- 5 ביצים
- 1/2 ק"ג קמח לבן
- 30 גרם חרדל "תלמה"**
- מלח ופלפל
- פירורי לחם
- שמן לטיגון עמוק

חומרים לרוטב לימון ושמן זית:

500 גרם רוטב עם לימון ושמן זית "הלמניס"

- 2-3 שיני שום
- 50 גרם פטרוזיליה
- 30 גרם כוסברה
- מעט פלפל שחור גרוס
- מעט כמון לפי טעם (לא חובה)

חומרים לסלט תפוז"א קטנים:

- 1.5 קילוגרם תפוז"א קטנים עם קליפה
- 200 גרם בצל סגול
- 300 גרם מיונד "הלמניס"**
- פלפל שחור גרוס, מלח וסומק

אופן הכנת שניצל פילה לברק:

1. מנקים את הפילה בעזרת פינצטה מקוצים במידה ויש ומסירים את העור- מתבלים במלח.
2. מכינים בלילה של ביצים, חרדל, קמח ומים קרים.
3. מעבירים את נתחי הברק לבלילה- מוציאים אחד אחד ומצפים בפירורי לחם.
4. שומרים במקרר עד לטיגון.

להכת הרוטב:

1. מכניסים את כל המרכיבים למעבד מזון ומעבדים לרוטב אחיד. טועמים ומתקנים לפי הצורך. ניתן לדלל במעט מים.
2. ניתן להגיש את הרוטב קר או חם במנה- העדפה אישית רוטב קר.

אופן הכנה לסלט תפוז"א קטנים:

1. מבשלים את תפוז"א בשלמותם במים עם מלח לריכוך מלא, מסננים וחותכים לחצאים.
2. מערבבים בקערה את כל החומרים מבלי לקרר את תפוחי האדמה ומגישים חם.

שניצל דלעת וחצילים טבעוני מוגש על פירה שעועית לבנה

חומרים עבור 10 מנות:

חומרים להכנת השניצלים:

2 חצילים גדולים

1 קילוגרם דלעת או 2 דלוריות

1/2 ק"ג קמח לבן

50 גרם חרדל "תלמה"

פירורי לחם "קנור"

1 כף אבקת תיבול דגש 100% רכיבים

טבעיים בטעם עוף "קנור"

מלח ופלפל

שמן לטיגון

גרעיני דלעת מטוגנים לקישוט

חומרים לפירה שעועית לבנה:

1/2 קילוגרם שעועית לבנה מושרת במים 10

שעות לפחות

1 גזר קלוף

1 בצל קלוף 3 שיני שום

2 גבעולי תימין טרי

מלח ופלפל

0.25 כוס שמן זית

להגשה:

ממרח "הלמניס" טבעוני

אופן הכנה שניצלים:

1. קולפים את הדלעת והחציל ופורסים דק (7-5 מ"מ)

2. מתבלים את הפרוסות במלח, פלפל ומעט "דגש".

3. מצפים בבליה של קמח ומים מתובלים ב"דגש",

חרדל ופירורי לחם.

4. לכל מנה מטגנים פרוסת דלעת ופרוסת חציל.

5. מגישים עם פירה שעועית לבנה ומקשטים עם גרעיני

דלעת.

אופן הכנה לפירה שעועית לבנה:

1. בסיר עמוק מבשלים את השעועית בתוספת גזר,

בצל ותימין עד לריכוך מלא ללא מלח כשעה וחצי

לפחות.

2. מסננים ושומרים את הנוזל בכלי ניפרד.

3. מעבירים את השעועית המסוננת עם הבצל והגזר

למעבד מזון בעודה חמה, מוסיפים: שום, מלח,

פלפל ושמן זית ומעבדים לפירה גס בפולסים.

4. במידה והפירה יבש מידי ניתן להוסיף מעט ממי

הבישול ששמרנו, טועמים ומשלימים תיבול לפי

הצורך.

להגשה:

יוצקים כף גדושה של פירה שעועית

ומניחים ליד שניצל חציל ודלעת.

מגישים עם פלח לימון וממרח "הלמניס" טבעוני.



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



רוטב יין אדום "קנור" | רוטב תאילנדי "קנור" | רוטב קארי עם קוקוס "קנור" | רוטב צ'ילי מתוק "קנור"



רוטב דמי גלאס "קנור" | אבקת דגש בטעם עוף "קנור" | אבקת דגש מרק "קנור" רכיבים טבעיים | אבקת דגש מרק "קנור" פטריות | פירורי לחם מזהבים "קנור"



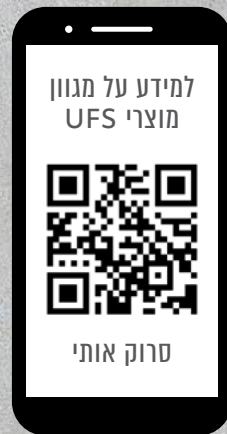
ציר עוף במשחה "קנור" | רוטב שקשוקה "קנור" | רוטב נפוליטנה "קנור" | ספגטי "קנור"



רוטב קיסר "הלמנ'ס" | רוטב לימון עם שמן זית "הלמנ'ס" | ממרח טבעוני "הלמנ'ס" | ממרח "הלמנ'ס" | חרדל דיז'ון "הלמנ'ס"



רוטב בטעם קרמל מלוח "קארט דאור" | מיוח קלאסי "תלמה" | חרדל אמיתי "תלמה"



#Prepped for tomorrow

www.unilever.com | 1-800-783-783



 Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at ufs.com