

טעם של אירוע בלתי נשכח
מתכוני מנות קבלת פנים ומרכז שולחן



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

מבוא

"אז איך היה האוכל?"

את השאלה הזאת תשמעו מיד בסיום כל אירוע...

עולם האירועים מתקדם בקצב מהיר והלקוחות שלכם מחפשים חווית אוכל איכותית ומרגשת, המהווה גורם מרכזי בשביעות רצונם מהאירוע כולו.

אנחנו ביוניליוור פודסולושיונס מאמינים באיכות ללא פשרות לצד נראות מושלמת, ולכן יצרנו עבורכם חוברת מתכונים הכוללת גם מנות לקבלת פנים ושדרוגים למנות פתיחה המאפשרים לאורחים לפגוש בחוויה המושלמת כבר בתחילת האירוע, עם מנות מרגשות "מחוץ לקופסא" שייצרו את אפקט ה"וואו", וכמובן עם טעם נהדר שיזכרו להמון זמן.

אז שנתחיל להתרגש ביחד?

מהשותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיונס



שף שמוליק אלגרנטי,

שף ערוץ מלונות ואולמות

 [chef_shmulik_alegranti](https://www.instagram.com/chef_shmulik_alegranti)

תוכן עיניינים

מתכוני מנות אישיות לקבלת פנים.....2-10

מתכוני מנות חלוקה למרכז שולחן.....11-20

חומרי גלם למנות.....21



**מנות אישיות מרהיבות
לקבלת הפנים**





סביצ'ה טונה וקציפה ירוקה

רכיבים ל-10 מגות:

1/2 קילו טונה אדומה טרייה

1 יח' אשכולית אדומה

1 יח' אשכולית צהובה

2 יח' תפוז

1 יח' ליים

200 גרם רוטב הדרים "הלמנ'ס"

2 יח' צ'לי אדום

100 גרם כוסברה

לקציפה ירוקה:

500 גרם מלפפון

5 גרם שיני שום קלופות

10 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"

100 גרם רוטב לימון ושמן זית "הלמנ'ס"

100 גרם רוקט

10 גרם עלי פטרוזיליה

10 גרם עלי כוסברה

10 גרם עלי נענע

1 מיכל סיפון גדול

אופן הכנת הקציפה:

1. טוחנים את כל מרכיבי הקציפה ומעבירים

לשינוע ליצירת נוזל נקי.

2. מעבירים לסיפון עם בלוני הגז.

אופן הכנה:

1. חותכים את כל מרכיבי הסביצ'ה לקוביות

קטנות ומערבבים יחדיו. מתבלים ברוטב

הדרים, כוסברה קצוצה ומיץ מליים אחד יחד

עם מלח ופלפל שחור גרוס.

2. מניחים בכוסות הגשה ומזלפים קציפה ירוקה

מעל.

3. את הכוסות נניח על מגש עם קרח טחון.





ברוסקטה מחמצת טבעונית

רכיבים ל-10 מנות:

כיכר לחם מחמצת

500 גרם ממרח טבעוני "הלמניס"

100 גרם בזיליקום

50 גרם אורגנו

200 גרם שרי צהוב

200 גרם עגבנית מג

200 גרם צנונית

200 גרם ארטישוק אלה רומנה

50 גרם רוטב לימון שמן זית "הלמניס"

שמן זית

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. חותכים את הלחם למלבנים קטנים. משמנים

וצורבים בעזרת ברנר.

2. טוחנים מיונד טבעוני יחד עם הבזיליקום

והאורגנו עם מעט מלח ופלפל ומורחים שכבה

נדיבה על גבי הלחם.

3. יוצרים סלט עדין מהעגבניות, הארטישוק

והצנונית יחד עם רוטב הלימון והשמן זית

ומניחים על הלחם.

4. מקשטים בעלי מיקרו בזיליקום.





באן קריספי סלמון

רכיבים ל-10 מנות:

1/2 ק"ג סלמון

10 יח' לחמנית באן

200 גרם חסה לאליק

200 גרם בצל סגול מוחמץ

200 גרם ממרח צ'יפוטלה "הלמניס"

מצרכים לבלילת קריספי צ'יקו:

1/2 ק"ג קמח

1/2 ק"ג קוונפלור

2 כפות פפריקה מעושנת

1 כף פפריקה מתוקה בשמן

2 כפות אבקת שום

2 כפות אבקת מרק דגש "קנור"

חצי כפית פלפל לבן

* מערבבים את כל המרכיבים היטב. לוקחים מחצית מהתערובת ומוסיפים מים עד ליצירת בלילה סמיכה.

אופן הכנה:

1. מאדים באן ומורחים ממרח צ'יפוטלה בתחתית

וחסה לאליק מעל.

2. מטגנים את הסלמון לאחר שהעברנו אותו

בבלילה הרטובה ואז ביבשה.

3. מניחים את הקריספי סלמון ומעל בצל סגול

מוחמץ.





טרטר בקר וקריספי תפוז"א

רכיבים ל-10 מנות:

לפאווה תפוז"א:

1 ק"ג תפוח אדמה

2 כפות קמח תפוחי אדמה

2 כפות שמן זית

1 כף אבקת מרק דגש "קנור"

1 כפית מלח

1/2 כפית כלפל שחור

לטרטר בקר:

300 גרם שייטל טרי

50 גרם בצל סגול קצוץ

20 גרם עירית קצוצה

10 גרם שום טרי קצוץ

20 גרם שמן זית

מלח

כלפל שחור גרוס

פיצונוית/פילפת לליוש

איולי שום "הלמניס" (להעביר לסקוויזר)

ממרח צ'יפוטלה "הלמניס" (להעביר לסקוויזר)

אופן הכנת הפאווה:

1. מקלפים וחותכים במנדולינה דקה את תפוחי האדמה ומערבבים יחד עם שאר מרכיבי המתכון.
2. מסדרים בתוך פורמה עם נייר פרגמנט ומהדקים היטב.
3. מכניסים לתנור ל-7-230 מעלות לשעה ומקררים לפחות 3 שעות לאחר מכן.
4. פורסים את תפוחי האדמה לגודל הרצוי ומטגנים בשמן עמוק עד להשחמה.

אופן הכנת הטרטר:

קוצצים את טרטר הבקר לקוביות קטנות ומערבבים עם כל מרכיבי הטרטר.

הרכבת המנה:

1. מניחים את הפאווה ומורחים מעליה שכבה נדיבה של איולי שום.
2. מסדרים מעל את הטרטר המתובל.
3. בזקקים גניעות קטנות של ממרח הצ'יפוטלה על הטרטר.
4. מקשטים בפיצונוית/פיצלפת ומגישים.





**מתכוני מנות חלוקה
מרכז שולחן**





כרוב בבישול ארוך

רכיבים ל-10 מנות:

3 יח' כרוב לבן

30 יח' כרוב ניצינים

1 ליטר גרמולטה ירוקה

מלח

פלפל שחור גרוס

שמן זית

גרמולטה ירוקה:

50 גרם עלי בזליקום

50 גרם עלי כוסברה

50 גרם רוטב הדרים "הלמניס"

50 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

50 גרם רוטב טריאקי "קנור"

6 שיני שום כתושים

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנת הגרמולטה:

טוחנים את כל מרכיבי הגרמולטה במעבד מזון.

אופן הכנת המנה:

1. חותכים כל כרוב לרבעים ועוטפים בשמן זית מלח ופלפל שחור גרוס.
2. מכסים את הגסטרונום בצורה הרמטית ומכניסים לתנור לצלייה על 200 מעלות למשך שעה וחצי.
3. לקראת הסרוויס, מברישים קלות את הכרוב בגרמולטה שהכנו ומחממים שוב בתנור.
4. במקביל מקפיצים במחבת את כרוב הניצינים עם מעט שמן זית, מלח ופלפל.
5. מסדרים את כל מרכיבי המנה בצלחת ומגישים לצד קערה עם רוטב הגרמולטה.





פטה כבד עוף

רכיבים ל-10 מנות:

2 קילו פטה כבד מוק

30 יח' אוכמניות

1 ליטר רוטב תות "קארט ד'אור"

1/2 קילו שערות כרישה ברוטב קרמל

10 יח' פרחים לקישוט

לפטה כבד:

1.5 ק"ג כבד עוף נקי

4 יח' בצל לבן

4 יח' גזר

50 גרם שמן קנולה

200 גרם מרגרינה/שמן קוקוס

2 ביצים קשות

מלח

פלפל לבן

לשערות כרישה:

2 כרישה חתוכה לשערות

1/2 ליטר רוטב קרמל מלוח "קארט ד'אור"

אופן הכנת המנה:

1. מכינים פטה כבד עוף - חותכים את הבצל ומגרדים את הגזר. מקפיצים הכל עם שמן על לאידוי מלא ומוסיפים את כבדי העוף עד לסגירה מלאה.
2. שמנים במעבד מזון את הביצים והמרגרינה/שמן הקוקוס תחילה ומעל את כבדי העוף כשהם חמים.
3. טוחנים הכל לתערובת חלקה יחד עם מלח ופלפל לבן ומתקנים טעמים.
4. מעבירים לכלי הגשה ומכניסים לקירור.
5. מטגנים את שערות הכרישה ומוסיפים רוטב קרמל מלוח עד לריכוך מלא.
6. בהגשה - מסדרים על הפטה כבד את שערות הכרישה, האוכמניות, רוטב תות ופרחי מאכל.





טטאקי סיניטה ברוטב קרמל מלוח

רכיבים ל-10 מנות:

2 קילו סיניטה

1/2 קילו עלי מיקרו בזיל

1/2 קילו פטריות שימאג'י לבנות

1/2 קילו פטריות שימאג'י חומות

1 ליטר רוטב קרמל מלוח "קארט ד'אור"

1 ליטר נוזל דמי גלאס "קנור"

מלח אטלנטי

פלפל שחור גרוס

אופן הכנת המנה:

1. צורכים את הסיניטה מראש עם המון פלפל שחור גרוס ומלח אטלנטי לדרגת מידיום רייר/מידיום.
2. מקפיצים את פטריות השימאג'י עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
3. מרתיחים ומצמצמים קלות את רוטב הקרמל המלוח יחד עם נוזל הדמי גלאס.
4. מסדרים בצלחת עגולה את הסיניטה לאורך המעטפת, עלי מיקרו בזיל ואת הפטריות המוקפצות.
5. יוצקים מהרוטב על חצי הצלחת שונארה ריקה.





סלט קיסר

רכיבים ל-10 מנות:

5 יח' לבבות חסה

2 יח' בצל סגול

1/2 קילו קרוטונים "קנור"

1 פילה סלמון

1/2 ליטר רוטב קרמל מלוח "קארט ד'אור"

2 ליטר רוטב קיסר "הלמנ'ס"

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנת המנה:

1. מורחים על פילה הסלמון את רוטב הקרמל המלוח ומתבלים עם מלח ופלפל שחור גרוס. אופים בתנור 200 מעלות למשך 12 דקות.
2. במקביל מסדרים בצלחת לבבות חסה שערבנו עם רוטב הקיסר.
3. מעל מסדרים קרוטונים, טבעות בצל סגול ואת פילה הסלמון המקורמל.
4. יוצקים מעל הכל מעט רוטב קיסר.



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



רוטב קרמל דאור
"הארט דאור"



רוטב תות
"הארט דאור"



רוטב קיסר "הלמנס"



רוטב לימון ועמך זית
"הלמנס"



רוטב וינגרט הדרים
"הלמנס"



רוטב סצ'ואן "קנור"



רוטב צ'ילי חריף "קנור"



רוטב סויה בסגנון סיני
"קנור"



רוטב צ'ילי מתוק
"קנור"



רוטב טריאקי "קנור"



רוטב שזיפים "קנור"



רוטב מקסיקני "קנור"



רוטב סויה קלאסי
"קנור"



ממרח איולי שום
"הלמנס"



ממרח צ'יפוטלה
"הלמנס"



ממרח טבעוני
"הלמנס"



מיונד קלאסי "תלמה"



רוטב פולפה "קנור"



רוטב דמי גלאס "קנור"



אבקת דגש "קנור"



אבקת מרקה "דגש"
רכיבים טבעיים



קרוטונים "קנור"



 **Unilever
Food
Solutions**



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