

מנות אישיות לארוחת בוקר
בהכנה אקטיבית



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

מבוא

ארוחת הבוקר היא הלב הפועם של המלון. מרבית האורחים יסעדו במזנון ארוחת הבוקר ולכן יש חשיבות רבה לחדשנות, מקוריות וניווט המזנון. מתוך נסיונו העשיר בעבודה עם מרבית מלונות הארץ, אנו רואים צורך גובר והולך במעבר להגשה אישית, עם מנות שמייצרות חוויה של מסעדה. עמדות אלו מושכות את האורחים ומשדרגות את ערך הארוחה עבורם, לצד היותם מקור לשליטה בכמויות ולחיסכון בעלויות, כיוון שהגשת מנות אישיות מפחיתה צריכה חופשית בבופה. לשם כך יצרנו עבור חוברת עם מגוון מנות אישיות ואקטיביות, מוכרות וחדשות, אשר יכולות להוות בסיס לשינוי זה בעמדות ארוחת הבוקר.

מהשותפים שלך
בוינליוור פודסולושיינס



שף שמוליק אלגרונטי,
שף ערוץ מלונות ואולמות



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

תוכן עיניינים

4.....מתכוני ארוחות בוקר

15.....חומרי גלם יניליוור פודסולושיינס



ג'אקט פוטטו

רכיבים 7-10 מנות:

10 תפוחי אדמה גדולים

1 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"

0.5 קילו גבינת מוצרלה או גבינת שושארו מארוחת הבוקר

0.5 ק"ג פטריות שמפיניון

0.5 ק"ג עלי מנגולד

0.5 ק"ג סלמון כבוש

10 יח' ביצה עלומה

אופן הכנה:

1. עוטפים כל תפוח אדמה בנייר אפייה ובנייר אלומיניום מעל ואופים בחום של 220 מעלות למשך 50 דקות.
2. מקפיצים במחבת את הפטריות יחד עם עלי המנגולד ומוסיפים את רוטב האלפרדו.
3. חותכים את תפוח האדמה לאורכו ומסדרים בשכבות גבינת מוצרלה, רוטב אלפרדו עם ירקות, סלמון כבוש ומעל הכל מניחים ביצה עלומה.





לזנייה לבנה

רכיבים 7-10 מנות:

8 דפי לזנייה "קנור"

2 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"

1 ק"ג גבינת מוצרלה או שאריות גבינה מארוחת הבוקר

200 גרם גבינת פרמד'ן

2 ק"ג פרוסות בטטה צלוייות/מאודות

1 ק"ג עלי מנגולד/מאודים/תרד טרי

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה :

1. מסדרים נייר פרגמנט בתחתית הגסטרונום ויוצקים מעט רוטב אלפרדו בתחתית הגסטרונום כדי שדפי הלזנייה לא ידבקו לתחתית.
2. מפזרים בצורה שווה על דפי הלזנייה את הבטטה ומעל את רוטב האלפרדו והגבינות. חוזרים שוב על אותה פעולה עם עלי המנגולד / תרד וסוגרים את הלזנייה עם רוטב אלפרדו, גבינת מוצרלה ופרמד'ן.
3. מכסים את הלזנייה עם נייר פרגמנט ונייר כסף ומכנסים לתנור על חום של 180 מעלות לחצי שעה. לאחר חצי שעה מסירים את הכיסוי וממשיכים לאפות לעוד עשר דקות עד רבע שעה לקבלת צבע שחום ללזנייה.
4. מקררים את הלזנייה, מחלקים למנות ומגישים לצד רוטב אלפרדו.





סלט קיסר קלאסי

רכיבים 7-10 מנות:

2 ק"ג לבבות חסה

200 גר' טבעות בצל סגול

500 גר' קרוטוני "קנור" לקישוט

600 גר' רוטב קיסר "הלמניס"

300 גר' גבינת פרמזן מגורדת לשבבים

אופן הכנה:

1. חותכים גס את עלי החסה.
2. בקערה עמוקה מכניסים את החסה. מוסיפים את רוטב הקיסר ומערבבים.
3. מסדרים את החסה המתובלת בצלחת עמוקה.
4. מפזרים את שבבי גבינת הפרמזן
5. מקשטים מעל עם טבעות בצל סגול וקרוטונים.
6. מסדרים את המנה בקערה בהתאם לתמונה.



שקשוקה קלאסית



שקשוקה לבנונית



שקשוקה צרפתית



שקשוקה קלאסית

חומרי גלם עבור 10 מנות:

2.5 ק"ג רוטב שקשוקה "קנור"

20 ביצים

צרוך פטרוזיליה

שקשוקה לבנונית

חומרי גלם עבור 10 מנות:

2.5 ק"ג רוטב שקשוקה "קנור"

10 ליבת חציל שרוף

150 גר' טחינה לדילוף

20 ביצים

200 גר' צנובר צלוי

שקשוקה צרפתית

חומרי גלם עבור 10 מנות:

2 ליטר רוטב אלפרדו "קנור"

800 גר' תפו"א צלוי

600 גר' פטריות שמפיניון צלויים

400 גר' תרד חלוט קפוא

300 גר' גבינת רוקפור

20 ביצים





ברד פודינג וקרמל מלוח

חומרי גלם עבור 10 מנות:

1.5 ק"ג לחם לבן/שאריות קרואסונים ועוגות בחושות

200 גר' תפוחי עץ חתוכים לקוביות קטנות.

150 גר' אגוזי מלך

4 ביצים

500 מ"ל שמנת מתוקה

500 מ"ל חלב

1 כף תמצית וניל

100 גר' סוכר חום כהה

קינמון

50 גר' שמן לשימון התבנית

200 גר' סירופ קרמל מלוח "קארט ד'אור" בבקבוק לחיץ

אופן הכנה :

1. בתוך גסטרונום מניחים נייר אפייה משומן. מכזרים את הלחם, הקרואסונים, התפוחים 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. מזלפים מעל הכל קרמל מלוח בנדיבות.



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



רוטב אלפרדו
"אלפרדו"



רוטב שקשוקה
"קנור"



רוטב קיסר
"הלמניס"



רוטב קרמל מלוח
"קארט ד'אור"



דפי לזניה "קנור"



קרוטונים מתובלים
"קנור"



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

