



# ספר ההלמניס הגדול

ספיישל סנות המבורגרים וכריכים מפתיעים



שף / מסעדן יקר,

אין כמו המבורגר איכותי או כריך עסיסי כדי לגרום לסועדים לרצות לחזור שוב ושוב, רק כדי לטעום את אותו הטעם וליהנות מאותה חוויה מעוררת חושים.

על אף היותן של מנות אלה פופולאריות ואהובות על סועד הישראלי, תמיד ישנו רצון לעוד גיוון ועוד טוויסט מעניין. מתוך הבנה זו, יצרנו עבורך מגוון של מנות המבורגרים וכריכים מפתיעים ומגוונים, שיסייעו לך בעבודתך היומיומית, ויחד עם זאת יתנו לסועדים שלך חוויה חדשה ומעניינת.

מקווים שחוברת זה תהווה עבורך כלי בעל ערך עסקי למסעדה שלך.

מהשותפים הקולינאריים שלך,

יוניליוור פודסולושיינס

# מתכוני המבורגר וכריכים

4-5 ההיסטוריה של הלמנ'ס  
6-7 הלמנ'ס - נבחרת מנצחת  
8-9 איך להכין את הקציצה המושלמת?

## מתכוני המבורגרים

10 בנדיקט בורגר  
11 שוקרוט גארני  
12 מסיבת התה של אליס  
13 קופיפי  
14-15 אל אסאדור  
16 טורנדו רוסיני  
17 ה-4 ביולי  
18 מרקש סמאש בורגר  
19 המבורגר טבעוני

## מתכוני כריכים

20-21 טריו באו  
22 כריך שפונדרה  
23 כריך עוף תוניסאי  
24 כריך ויאטנאמי  
25 כריך צ'ורופן  
26 כריך פועלים  
27 סטייק אנד אג

30-35 מתכוני ממרחים

# הלמני'ס - נבחרת מנצחת

## הלמני'ס - מותג המיונז מספר 1 בעולם\*

ישנן סיבות רבות להיותו של מיונז הלמני'ס אהוב על שפים ומסעדים בישראל ובעולם, הן בזכות טעמו ומרקמו והן בזכות הטכנולוגיה הייחודית המשמשת לייצורו. מיונז הלמני'ס עוזר לכם להוציא את הטוב ביותר במנות שלכם בכל יום



## סדרת המנות האישיות

## ממרח איולי שום וספייסי מיונד



## טפנדים הלמניס



## קטשופ פאז'י



## קטשופ לחיץ



## ברביקיו הלמניס

# ההיסטוריה של הלמני'ס



## 1756

### הולדת המיונז

מספרים שהמיונז הומצא על ידי השף הצרפתי של הדוכס רישלייה בשנת 1756. בזמן שהדוכס נלחם בבריטים בנמל מהון שבספרד, השף שלו היה עסוק בלהכין ארוחה חגיגית לכבוד נצחונו של הדוכס, ארוחה שהכילה קצפת וביצים. כשהשף הבין שאין לו קצפת במטבח, הוא החל לאלתר, והחליף את השמנת בשמן זית. כך נולדה יצירת פאר קולינארית חדשה, ולה החליט השף להעניק את השם מיונז, לכבוד נצחונו של הדוכס.

## 2017

### למעלה מ-100 שנים של הלמני'ס\*

לאחר למעלה ממאה שנים, מיונז הלמני'ס נמכר כיום בלמעלה מ-75 מדינות ורשמית הינו המיונז מספר 1 בעולם!

\* ע"פ סקר ירומוניטור 2014

## 1932

### רכישת המותג על ידי יוניליוור

בשנת 1932 רוכשת חברת בסטפודס, כיום יוניליוור, את המותג מריצ'רד הלמן והופכת אותו למותג בינלאומי.

## 1905

### הולדת הלמני'ס

בשנת 1905, מהגר גרמני בשם ריצ'רד הלמן פתח דליקטסן בעיר ניו יורק, בו מכר מיונז על פי המתכון של אשתו. במקור, 2 גרסאות של מיונזים נמכרו בחנות, כשבאחת מהגרסאות היה הפפיון הכחול מסביב לצנצנת. המיונז עם הפפיון הכחול היה כה מבוקש, כך שב-1912 הלמן עיצב את מה שמוכר כיום כפפיון הכחול המוכר בלוגו הלמני'ס.

# כמה עובדות על המבורגר

## עובדות משעשעות

במאי 2012, המסעדה הניו-יורקית Serendipity 3 הוכרה כמחזיקת שיא גינס בהגשת מנת ההמבורגר היקרה ביותר בעולם, בעלות של \$295.

בעלות של כ-499\$ תוכלו למצוא את ההמבורגר התעשייתי הגדול ביותר, ששוקל 84.3 ק"ג, בתפריט של מסעדת Mallie's Sports Grill & Bar שבמישיגן ארה"ב. הכנת המנה אורכת כ-12 שעות. המנה בושלה ונשפטה ב-30 במאי 2009.

## התפיסה של ההמבורגר

מתישהו בתחילת המאה העשרים, ההמבורגר הפך להיות מנה מפוקפקת שמתאימה כארוחת צהריים לפועלים, מכיוון שההמבורגרים היו עשויים לרוב מבשר מסתורי, המוגשים בדיינרים שמנויים הממוקמים לרוב בקרבת מפעלים.

עם התפתחות תעשיית הרכב והרצון בארוחה בשרית מהירה "על הדרך", הגיע המהפך התפיסתי של ההמבורגר והלגיטימציה שלו.

## המבורגר סטייק

בשר בקר קצוץ או טחון היה מנה פופולרית בהמבורג שבגרמניה במאה ה-19. המנה הזו, שכונתה "המבורג סטייק" הייתה מנה מזוהה מאוד בקרב מהגרים מגרמניה שגרו בעיר ניו יורק. המנה הייתה גם מושלמת לעיר ניו יורק מכיוון שהייתה ממלאת מאוד וניתן היה לאכול אותה בקלות, הן בעמידה והן על הדרך.

# ההיסטוריה של הסנדוויץ'

הסנדוויץ' נקרא על שם הרוזן הרביעי מסנדוויץ', ג'ון מונטאגיו, אריסטוקרט אנגלי מהמאה ה-18, אף על פי שהכריך לא הומצא על-ידו. הרוזן אהב כל כך להמר, שלא רצה להפסיק ולהניח את הקלפים - גם לא כדי לאכול. יום אחד, היה שקוע מאוד במשחק קלפים. משרתיו קראו לו לארוחת הערב, אך הוא סירב לבוא וצעק להם: "שימו בשר בין שתי פרוסות לחם והביאו אותו אליי!". אמנם הכריך היה קיים עוד לפני כן, אך הוא יוחס למעמד הנמוך. ייתכן שהאגדה על הרוזן העלתה את קרנו של הסנדוויץ' והעלתה אותו על שולחן מלכים, אך עיקר תרומתה הוא ככל הנראה בטביעת השם סנדוויץ' למאכל הקיים. עירו של הרוזן, סנדוויץ', היא עיירה אנגלית בקנט.

# איך להכין את הקציצה המושלמת?

## מגוון תערובות למסת המבורגר

### המבורגר בקר

להכנת 6.8 ק"ג מסה

רכיבים:

- 1.5 ק"ג צלעות בקר (מספר 2)
- 1.5 ק"ג שפונדרה ללא עצם (מספר 9)
- 1.5 ק"ג צוואר בקר (מספר 10)
- 1.5 ק"ג מכסה אנטריקוט (מספר 7)
- 200 גרם שומן בוקאס (שומן בקר)
- 500 גרם בצל קונפי - ראה מתכון
- 40 גרם מלח
- 20 גרם פלפל שחור טחון
- 10 גרם אבקת סודה לשתייה



### המבורגר טלה

להכנת 6.8 ק"ג מסה

רכיבים:

- 2 ק"ג צלעות בקר (מספר 2)
- 1.5 ק"ג שפונדרה טלה ללא עצם
- 1.5 ק"ג פאלדה טלה (מספר 17)
- 1.5 ק"ג צוואר בקר (מספר 10)
- 300 גרם בצל קונפי - ראה מתכון
- 25 גרם מלח
- 8 גרם כמון טחון
- 8 גרם פלפל לבן טחון
- 8 גרם אבקת סודה לשתייה



### המבורגר אנטריקוט

להכנת 7.2 ק"ג מסה

רכיבים:

- 2 ק"ג צלעות בקר (מספר 2)
- 1.5 ק"ג שפונדרה ללא עצם (מספר 9)
- 1.5 ק"ג מכסה אנטריקוט (מספר 7)
- 2 ק"ג אנטריקוט (מספר 1)
- 200 גרם שומן בוקאס (שומן בקר)
- 25 גרם מלח
- 8 גרם פלפל שחור טחון
- 8 גרם אבקת סודה לשתייה



### המבורגר קצבים

להכנת 8.2 ק"ג מסה

רכיבים:

- 2 ק"ג צלעות בקר (מספר 2)
- 2 ק"ג שפונדרה בקר (מספר 9)
- 1 ק"ג מכסה אנטריקוט (מספר 7)
- 2 ק"ג נתח קצבים (סרעפת) (חלק ממספר 17)
- 1 ק"ג פלדה כסליים (מספר 17)
- 200 גרם שומן אווז
- 40 גרם מלח
- 10 גרם פלפל שחור טחון



### המבורגר ילדים

להכנת 5.4 ק"ג מסה

רכיבים:

- 2 ק"ג צלעות בקר (מספר 2)
- 1.5 ק"ג שפונדרה ללא עצם (מספר 9)
- 1.5 ק"ג צוואר בקר (מספר 10)
- 100 גרם שומן אווז
- 200 גרם קטשופ הלמנס
- 100 גרם רוטב ברביקו קנור
- 20 גרם מלח
- 5 גרם פלפל שחור טחון



### אופן הכנת המנה:

1. טוחנים את כל נתחי הבשר בטחינה גסה (5 מ"מ). רצוי כבר בשלב הטחינה לערבב ביניהם על מנת למנוע עיבוד יתר הפוגם באיכות הקציצה.
2. מוסיפים את שאר מרכיבי המתכון אל המסה הטחונה ומערבבים עד לקבלת מסה אחידה.
3. שוקלים את הבשר למנות בגדלים הרצויים ומכדררים היטב.
4. יוצקים את כדורי הבשר לתוך רינג בקוטר הרצוי ודוחסים היטב. יש להקפיד על גובה אחיד על מנת לקבל שליטה על מידת הצלייה של ההמבורגר.
5. מסדרים את ההמבורגרים על מגש וביניהם ניילון הפרדה.
6. עוטפים את המגש בניילון ומכניסים למקרר למשך 4 שעות על מנת לאפשר לקציצה להתייבב.

## בצל קונפי

רכיבים:

- 1 ק"ג בצל לבן קצוץ
- 1 ליטר שמן קנולה

אופן הכנת המנה:

1. מטגנים את הבצל בשמן על אש נמוכה עד לריכוך. לשים לב להוריד מהאש כאשר הבצל עוד שקוף ולא שחום. מסננים לפני השימוש.
2. ניתן לאחסן את השמן במקרר ולהשתמש בו 4 פעמים.

עלות מנה  
משוערת  
\*  
10.6 ₪



# בנדיקט בורגר

המבורגר עם ביצה עלומה, אספרגוס צלוי, תרד ואיולי פלפלת

## אופן הכנת המנה:

1. צולים את ההמבורגר למידה הרצויה
2. במקביל צולים את עלי התרד ובנפרד את פרוסות הקורנדביף
3. חולטים את גבעולי האספרגוס
4. שולקים ביצה עלומה
5. מחממים את הלחמנייה על פלנצ'ה או במסוע
6. מורחים את תחתית הלחמנייה באיולי פלפלת ומניחים מעל את עלי התרד ומעליהם את קציצת ההמבורגר
7. מזלפים על הקציצה כמות נוספת של איולי פלפלת ומסדרים מעל את טבעות הבצל הסגול, גבעולי האספרגוס ופרוסות הקורנדביף
8. מניחים את הביצה העלומה מעל ומגישים

## רכיבים:

- 1 קציצת המבורגר
  - 1 לחמניית המבורגר בסגנון ברוש
  - 2 טבעות בצל סגול
  - 50 גרם עלי תרד
  - 1 ביצה
  - 3 גבעולי אספרגוס
  - 2 פרוסות קורנדביף
- 70 גרם איולי פלפלת - לפי מתכון**



\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪19.8

# שוקרוט גארני

## כרוב כבוש מתובל

מתכון ל-7 מנות

רכיבים:

1 קופסא כרוב כבוש

קורט קימל טחון

50 גרם "מזולה" בטעם חמאה

### אופן הכנת הכרוב המתובל:

1. מסננים את הכרוב מנוזלי הכבישה
2. מקפצים את הכרוב במזולה בטעם חמאה
3. מתבלים בקימל הטחון ומצננים

## המבורגר בנוסח גרמני עם קריספי קורנדבויף, כרוב כבוש ואילוי שום

### אופן הכנת המנה:

1. צולים את ההמבורגר למידה הרצויה. במקביל צורבים את פרוסות הקורנדבויף ובנפרד את הכרוב המתובל על פלנצ'ה מחממים את הלחמנייה על פלנצ'ה או במסוע
2. מורחים את תחתית הלחמנייה בחרדל הלמנס
3. מסדרים את החסה, פרוסות העגבנייה וטבעות הבצל הסגול על תחתית הלחמנייה. מניחים את ההמבורגר על הירקות
4. מזלפים אילוי שום על ההמבורגר ומסדרים מעל את פרוסות הקורנדבויף ואת הכרוב

### רכיבים:

- 1 קציצת המבורגר
- 1 לחמניית המבורגר
- 2 פרוסות עגבנייה
- 2 טבעות בצל סגול
- 20 גרם חסת אייסברג קצוצה
- 2 פרוסות קורנדבויף
- 50 גרם כרוב כבוש מתובל - לפי מתכון
- 30 גרם אילוי שום הלמנס
- 20 גרם חרדל דידון הלמנס



\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪12.6

## טבעות בצל פריך

### רכיבים:

1 ק"ג בצל לבן פרוס ומופרד לטבעות  
500 גרם קמח  
20 גרם מלח  
קערה עם מים לקשירת התערובת

### אופן הכנה:

1. ממליחים את הקמח. מקמחים את טבעות הבצל.
2. מעבירים את הבצל המקומח לקערת המים, מסננים מהנוזלים ומעבירים בשנית אל קערת הקמח לקימוח נוסף
3. חוזרים על התהליך פעם נוספת (3 פעמים בסה"כ)
4. מטגנים עד להזהבה

# מסיבת התה של אליס

## המבורגר עם מיקס פטריות צליות ואילי כמהין

### רכיבים למנה אחת:

1 לחמניית המבורגר בסגנון בריזש  
1 קציצת המבורגר  
20 גרם עלי רוקט  
2 פרוסות עגבנייה  
2 פרוסות מלפפון חמוץ  
5 טבעות בצל פריך (על פי המתכון משמאל)  
20 גרם פטריות שמפיניון חצויות  
20 גרם פטריות פורטובלו חתוכות לשישיות  
20 גרם פטריות ירדן חתוכות ז'וליאן  
20 גרם פטריות שימאג'  
מלח ופלפל שחור לתיבול  
45 גרם אילי כמהין - לפי מתכון

### אופן הכנת המנה:

1. צולים את ההמבורגר למידה הרצויה
2. במקביל צולים את תערובת הפטריות ומתבלים במלח ופלפל. מטגנים את טבעות הבצל
3. מחממים את הלחמנייה על פלנצ'ה או במסוע
4. מסדרים את עלי הרוקט, פרוסות העגבנייה והמלפפון החמוץ על תחתית הלחמנייה. מוסיפים מעל את קציצת ההמבורגר ועליה מזלפים אילי כמהין.
5. מניחים את הפטריות הצליות על האילי ומעל את טבעות הבצל הפריך

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪20



## בצל כבוש

### רכיבים:

- 1 ק"ג בצל סגול פרוס דק ככל הניתן
- 20 גרם מלח
- 20 גרם סוכר

### אופן הכנה:

1. מערבבים את פרוסות הבצל עם המלח והסוכר.
2. משרים במשך 20 דקות.
3. מסננים מהנוזלים ומגישים

# קופיפי

## המבורגר בתוספת אונס תאילנדי צרוב ובזיליקום

### רכיבים למנה אחת:

- 1 קציצת המבורגר
- 1 לחמניית המבורגר
- 2 פרוסות עגבנייה
- 2 טבעות בצל סגול
- 20 גרם חסת אייסברג קצוצה
- 45 גרם איולי תאילנדי - ראה מתכון**
- 2 פרוסות אונס טרי
- 20 גרם חטב צ'ילי מתוק קנור**
- 10 גרם חטב צ'ילי חריף קנור**
- 30 גרם בצל סגול כבוש (על פי המתכון למטה)
- תפוחת עלי כוסברה
- 2 עלי בזיליקום

### אופן הכנת המנה:

1. צולים את המבורגר למידה הרצויה. במקביל צורבים את פרוסות האונס על הפלנצ'ה, מוסיפים עליהן את הצ'ילי המתוק והצ'ילי החריף ומקרמלים מעט.
2. מחממים את הלחמנייה על פלנצ'ה או במסווע.
3. מסדרים את החסה, פרוסות העגבנייה וטבעות הבצל על תחתית הלחמנייה.
4. מניחים את המבורגר על הירקות.
5. מזלפים איולי תאילנדי מעל הקציצה
6. מניחים את פרוסות האונס צ'ילי על המבורגר. מעטרים בבצל כבוש, עלי כוסברה ובזיליקום ומגישים

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪17.2



# אל אסאדור

## המבורגר בנוסח דרום אמריקאי עם אסאדו, צימיצ'ורי וספייסי מיונז

### אסאדו

#### מתכון ל-10 מנות

רכיבים:

- 1 ק"ג נתח שפונדרה ללא עצם
- 10 גרם פלפל שאטה גרוס
- 10 גרם מלח גס
- 50 גרם שמן זית
- 20 גרם שימין קצוץ
- 10 גרם מחטי רוזמרין קצוצות

#### אופן הכנת האסאדו:

1. מערבבים את שמן הזית, השימין, הרוזמרין, המלח ופלפל השאטה למשרה סמיך
2. משרים את נתח השפונדרה במשרה למשך 12 שעות
3. עוטפים את נתח השפונדרה בנייר אפייה ומעליו נייר אלומיניום
4. צולים בתנור בחום של 160 מעלות במשך שעתיים וחצי ומצננים
5. פורסים בעזרת פורסת את נתח האסאדו לפרוסות דקות

### רוטב צימיצ'ורי

#### רכיבים:

- 1 פלפל אדום קצוץ
- 1 פלפל צהוב קצוץ
- 1 פלפל ירוק חריף קצוץ
- 1 בצל סגול קצוץ
- 3 שיני שום טרי קצוצות
- 200 גרם פטרוזיליה קצוצה
- 200 גרם כוסברה קצוצה
- 2 גבעולי בצל ירוק קצוצים (רק הירוק)
- 50 גרם חומץ בן יין אדום
- 100 גרם שמן זית
- 10 גרם מלח

#### אופן הכנת הצימיצ'ורי:

1. מערבבים בקערה את כל מרכיבי המתכון ומשרים במשך יום שלם לפחות לפני ההגשה

### מנת המבורגר

#### רכיבים להכנת מנה אחת:

- 1 קציצת המבורגר
- 1 לחמניית המבורגר
- 2 פרוסות עגבנייה
- 2 מדליוני בצל סגול צלויים
- 20 גרם חסת אייסברג קצוצה
- 2 פרוסות מלפפון חמוץ
- 80 גרם פרוסות אסאדו - לפי מתכון
- 50 גרם רוטב צימיצ'ורי - לפי מתכון
- 45 גרם ספייסי מיו הלמניס

#### אופן הכנת המנה:

1. צולים את ההמבורגר למידה הרצויה. במקביל צורבים את פרוסות האסאדו ואת מדליוני הבצל הסגול על פלנצ'ה
2. מחממים את הלחמנייה על פלנצ'ה או במסווע
3. מסדרים את החסה, פרוסות העגבנייה והמלפפון החמוץ על תחתית הלחמנייה. מניחים את ההמבורגר על הירקות
4. מזלפים ספייסי מיו על ההמבורגר
5. מניחים את מדליוני הבצל על הרוטב, עליהם את נתחי האסאדו ומעל את רוטב הצימיצ'ורי

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪15.8



# טורנדו רוסיני

## המבורגר על מצע וופל בלגי עם מדליוני כבד אווז ביין אדום

### אופן הכנת המנה:

1. מחממים את הוופל הבלגי במסוע
2. צולים את ההמבורגר למידה הרצויה. במקביל צולים את הבצל והתרד על הפלנצ'ה
3. צולים את כבד האווז לדרגת מדיום
4. מורחים את הוופל הבלגי במיונז הלמנ'ס. מניחים מעל את הבצל והתרד המוקפצים
5. מניחים את ההמבורגר על הבצל והתרד, ועליון את כבד האווז
6. מזלפים רוטב יין אדום ומקשטים בתלתלי בצל ירוק

### רכיבים למנה אחת:

- 2 יחידות וופל בלגי לפי מתכון  
1 קציצת המבורגר בקר  
2 מדליוני כבד אווז במשקל 50 גרם כל אחד  
50 גרם עלי תרד  
60 גרם בצל פרוס  
**40 גרם רוטב יין אדום "קנור"**  
**45 גרם מיונז הלמנ'ס**  
תלתלי בצל ירוק לקישוט

\*

עלות מנה  
משוערת  
₪33.6



## המבורגר עם חזה אווז, בצל חרוך, ביצת עין ואיולי פלפלת

### אופן הכנת המנה:

1. צולים את ההמבורגר למידה הרצויה. במקביל צורבים את חזה האווז על לפריכות ואת הבצל היבש על הפלנצ'ה עד להזהבה.
2. מכינים ביצת עין.
3. מחממים את הלחמנייה על פלנצ'ה או במסוע.
4. מסדרים את החסה, פרוסות העגבנייה, טבעות הבצל ופרוסות המלפפון החמוץ על תחתית הלחמנייה.
5. מניחים את ההמבורגר על הירקות.
6. מזלפים איולי פלפלת מעל הקציצה.
7. מניחים את הבצל המטוגן על ההמבורגר ומעל את חזה האווז.
8. מניחים את ביצת העין מעל חזה האווז ומגישים.

### רכיבים למנה אחת:

- 1 קציצת המבורגר
  - 1 לחמניית המבורגר
  - 2 פרוסות עגבנייה
  - 2 טבעות בצל סגול
  - 20 גרם חסת אייסברג קצוצה
  - 3 פרוסות מלפפון חמוץ
  - 3 פרוסות חזה אווז מעושן
  - 40 גרם בצל יבש מטוגן
- 45 גרם איולי פלפלת - ראה מתכון**  
1 ביצה

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪13.9



# מרקש סמאש בורגר

כריך נקניקיית מרגז וקציצת המבורגר דקיקה, איולי אריסה ולימון כבוש בלחם פרנה

## אופן הכנת המנה:

1. מחממים את הפרנה במסוע או על פלנצ'ה
2. צולים את הסמאש בורגר ואת נקניקיות המרגז למידה הרצויה
3. מסדרים על תחתית הפרנה חסת אייסברג, פרוסות עגבנייה, חצאי קורנישונים וטבעות בצל. מניחים מעל את הסמאש בורגר ומעליו את נקניקיות המרגז
4. מזלפים איולי מרוקאי ומעליו מניחים את הבצל המטוגן

## רכיבים למנה אחת:

- 1 לחמניית פרנה מרוקאית
- 1 קציצת המבורגר משוטחת במשקל 120 גרם
- 2 נקניקיות מרגז
- 30 גרם בצל מטוגן
- 30 גרם איולי מרוקאי - לפי מתכון**
- 3 פרוסות עגבנייה
- 3 טבעות בצל סגול
- 30 גרם חסת אייסברג קצוצה
- 3 מלפפוני קורניש חצויים



\*  
עלות מנה  
משוערת  
12.4 ₪

# המבורגר טבעוני

## סלט דודו

### רכיבים להכנת 22 מנות:

- 1 ק"ג עגבניות קצוצות
- 3 שיני שום קצוצות
- 1 פלפל ירוק חריף נקי מגרעינים וקצוץ
- 20 גרם כוסברה קצוצה
- 50 גרם רוטב לימון ושמן זית הלמניס

### אופן הכנה:

1. מערבבים בקערה את כל מרכיבי הסלט ומגישים

### רכיבים להכנת המנה:

- 1 קציצת קטניות טבעונית
- 1 לחמניית המבורגר
- 4 פרוסות אבוקדו דקות
- 50 גרם סלט דודו - לפי מתכון
- 20 גרם חסת אייסברג
- 2 טבעות בצל סגול
- 45 גרם טחינה מוכנה

### אופן הכנת המנה:

1. צולים את הקציצה על הפלנצ'ה, מכוסה בפעמון.
2. מחממים את הלחמנייה על פלנצ'ה או במסוע
3. מסדרים את החסה וטבעות הבצל הסגול על תחתית הלחמנייה.
4. מניחים את הקציצה על הירקות
5. מסדרים מניפת אבוקדו מעל הקציצה, מניחים סלט דודו מעל ומזלפים טחינה

## המבורגר טבעוני משעועית, עדשים ופטריית

### רכיבים להכנת מסת הקציצה:

- מתכון ל-18 קציצות בגודל של 170 גרם**
- 500 גרם שעועית שחורה מבושלת ושחונה במטחנת בשר
  - 650 גרם עדשים כתומות מבושלות
  - 400 גרם עדשים שחורות מבושלות
  - 250 גרם שיבולת שועל טחונה
  - 200 גרם בצל קונפי - לפי מתכון בעמוד 8
  - 250 גרם פלפל אדום קלוי, קלוף וקצוץ
  - 250 גרם פטריות פורטובלו קצוצות ומוקפצות
  - 150 גרם סלרי אמריקאי קצוץ
  - 200 גרם קמח אורז
- 300 גרם רוטב BBQ הלמניס**
- 20 גרם אבקת קקאו
  - 5 גרם כמון
  - 20 גרם מלח
  - 4 גרם פלפל שחור גרוס

### אופן הכנת המנה:

1. מערבבים את כל מרכיבי המתכון בקערה עד לקבלת מסה אחידה ויציבה
2. יוצרים קציצות בגודל של 170 גרם ברינג תואם

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪5.3



# טריו באו

3 לחמניות באו: במילוי שפונדרה ברוטב שזיפים וספייסי מיו, במילוי חזה עוף ברוטב פאד תאי ובמילוי קרב אסייתי

## חזה עוף טמפורה

**רכיבים ל-5 מנות:**

- 240 גרם חזה עוף חתוך לרצועות דקות
- 500 גרם בלילת טמפורה דלילה

**אופן הכנה**

1. מכניסים את רצועות חזה העוף לבלילת הטמפורה
2. מוציאים את חזה העוף מהבלילה בעזרת מלקחיים ומטגנים עד להזהבה
3. מוציאים מהשמן ומצננים

## קרב אסייתי

**רכיבים ל-50 מנות:**

- 2 ק"ג פרגית טחונה
- 40 גרם שום כתוש
- 50 גרם ג'נג'ר כתוש
- 100 גרם פלפל אדום קצוץ קטן
- 50 גרם כוסברה קצוצה
- 100 גרם בצל סגול קצוץ
- 20 גרם שמן שומשום
- 50 גרם רוטב סויה מתוק "קנור"

**אופן הכנה**

1. מערבבים בקערה רחבה את הפרגית הטחונה עם שאר המרכיבים ולשים מספר דקות עד לקבלת מסה מעט דביקה ואחידה
2. יוצרים קבבים ושומרים בקירור חצי שעה לפחות לפני הצלייה
3. צולים את הקבבים על הפלנצ'ה

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪8.2



# הרכבת המנה

## באו חזה עוף

### רכיבים:

- 1 לחמניית באו בגודל 40 גרם
- 50 גרם חזה עוף בטמפורה - לפי מתכון
- 10 גרם רוטב פאד תאי "קנור"
- 15 גרם ספייסי מיו הלמנ'ס
- 10 גרם כרוב פרוס לרצועות דקות במנדולינה
- קומץ נבט חמנייה

## באו שפונדרה

### רכיבים:

- 1 לחמניית באו בגודל 40 גרם
- 50 גרם נתחי שפונדרה - לפי מתכון אסאדו בעמוד 14
- 10 גרם רוטב שזיפים "קנור"
- 15 גרם ספייסי מיו הלמנ'ס
- 10 גרם כרוב פרוס לרצועות דקות במנדולינה
- 10 גרם בצל סגול כבוש - לפי מתכון בעמוד 13

## באו קרב אסייתי

### רכיבים:

- 1 לחמניית באו בגודל 40 גרם
- 1 קרב אסייתי - לפי מתכון
- 15 גרם ספייסי מיו הלמנ'ס
- 10 גרם כרוב פרוס לרצועות דקות במנדולינה
- 10 גרם תלתלי בצל ירוק

### אופן הכנת המנה:

1. מקפצים את נתחי העוף עם רוטב פאד תאי
2. חוצים את לחמניית הבאו ומחממים על אדים או במיקרוגל
3. מורחים ספייסי מיו בתחתית הלחמנייה ומעל מניחים את רצועות הכרוב
4. מסדרים את נתחי העוף המוקפצים על הכרוב ומעטרים בנבט חמנייה

### אופן הכנת המנה:

1. מקפצים את נתחי השפונדרה על הפלנצ'ה ומתבלים ברוטב שזיפים
2. חוצים את לחמניית הבאו ומחממים על אדים או במיקרוגל
3. מורחים ספייסי מיו בתחתית הלחמנייה ומעל מניחים את רצועות הכרוב
4. מסדרים את נתחי השפונדרה על הכרוב ומעטרים בבצל הכבוש

### אופן הכנת המנה:

1. חוצים את לחמניית הבאו ומחממים על אדים או במיקרוגל
2. מורחים ספייסי מיו בתחתית הלחמנייה ומעל מניחים את רצועות הכרוב
3. מניחים את הקרב על הכרוב ומעטרים בתלתלי בצל ירוק

# כריך שפונדרה

נתחי שפונדרה בצלייה ארוכה, מוקפצים ברוטב ברביקיו ומוגשים עם בצל מטוגן וספייסי מיונז

## אופן הכנת המנה:

1. כולים את נתחי השפונדרה על הפלנצ'ה ומתבלים ברוטב ברביקיו
2. מחממים את לחמניית ההמבורגר על הפלנצ'ה או במסוע
3. מסדרים על תחתית הלחמנייה את החסה, הבצל הסגול, מלפפון חמוץ ועגבנייה צלוייה
4. מניחים מעל את נתחי השפונדרה, מזלפים ספייסי מיונז ומעטרים בבצל ירוק קצוץ

## רכיבים למנה אחת:

- 1 לחמניית המבורגר
- 160 גרם נתחי שפונדרה חתוכים לקוביות בגודל 1\*1 ס"מ - לפי מתכון בעמוד 14
- 50 גרם רוטב BBQ הלמני'ס
- 2 פרוסות עגבנייה צלוייה
- 20 גרם חסת אייסברג
- 2 טבעות בצל סגול
- 2 פרוסות מלפפון חמוץ
- קומץ בצל ירוק קצוץ לקישוט
- 45 גרם ספייסי מיונז הלמני'ס

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪12.1



# כריך עוף תוניסאי

חזה עוף צלוי עם איולי אריסה ולימון כבוש, בצל סגול, חסת אייסברג, תפוזי"א, זיתי טאסוס ומלפפון חמוץ

## אופן הכנת המנה:

1. צורבים על הפלנצ'ה את נתח חזה העוף ופורסים לרצועות
2. מחממים את הפרנה על הפלנצ'ה או במסוע
3. מורחים על תחתית הפרנה שכבה נדיבה של איולי אריסה ומסדרים מעל עלי רוקט, פרוסות תפוזי"א, פרוסות עגבנייה, נתחי העוף, פרוסות לימון, זיתי טאסוס, צלפים, בצל סגול, מלפפון חמוץ וכוסברה
4. מדלפים כמות נוספת של איולי אריסה מעל, סוגרים את הכריך ומגישים

## רכיבים למנה אחת:

- 1 לחמניית פרנה
- 160 גרם חזה עוף
- 1 תפוח אדמה זעיר מבושל ופרוס
- 30 גרם עלי רוקט
- 3 פרוסות עגבנייה
- 3 פרוסות מלפפון חמוץ
- 3 טבעות בצל סגול
- 3 פרוסות לימון דקיקות
- קומץ כוסברה קצוצה
- 4 צלפים
- 3 זיתי טאסוס מגולענים

70 גרם איולי אריסה ולימון כבוש - לפי מתכון

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪9.1



# כריך ויאטנאמי

## נתחי רוסטביף אנטריקוט עם פטריות ובצל מוקפצים

### אופן הכנת המנה:

1. צולים את פרוסות הרוסטביף על הפלנצ'ה
2. במקביל צולים את פרוסות הבצל והפטריות ומתבלים ברוטב פאד תאי
3. מחממים את הג'ביטה על הפלנצ'ה או במסע
4. מורחים שכבה נדיבה של מיונד על תחתית הכריך ומניחים מעל את החסה, עלי הבזיליקום, האלפלפה, פרוסות הרוסטביף והפטריות הצלויים
5. מקשטים בקומץ של בצל כבוש ופרוסות פלפל הצ'ילי

### רכיבים למנה אחת:

- 1 לחמניית ג'ביטה
- 120 גרם פרוסות רוסטביף
- 20 גרם פטריות פורטובלו
- 20 גרם פטריות שמפיניון
- 20 גרם פטריות שימאג'
- 80 גרם בצל סגול פרוס
- 30 גרם רוטב פאד תאי "קנור"
- 45 גרם מיונד הלמנ'ס
- 30 גרם חסת אייסברג
- 4 עלי בזיליקום
- 10 גרם אלפלפה
- 20 גרם בצל כבוש - לפי מתכון בעמוד 13
- 3 פרוסות פלפל צ'ילי אדום

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪16.6



# כריך צ'ורופן

כריך עם נקניקיית צ'וריסו, בצל מטוגן ואילוי ברביקיו מעושן

## אופן הכנת המנה:

1. פורסים את הלחמנייה לאורכה
2. צולים את הנקניקיה על הפלנצ'ה עד למידה הרצויה
3. צולים את הבצל והפלפלים על הפלנצ'ה
4. מניחים את הנקניקיה בתוך הלחמנייה וממלאים בבצל והפלפלים הצלויים.
5. מדלפים אילוי ברביקיו מעל ומגישים

## רכיבים למנה אחת:

- 1 לחמניית ילדים
- 1 נקניקיית צ'וריסו
- 100 גרם בצל יבש פרוס
- 60 גרם פלפל אדום חתוך לרצועות
- 45 גרם אילוי ברביקיו

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪9.4

# כריך פועלים

## כריך שקשוקה בלחם אחיד

### רכיבים למנה אחת:

- 1/3 כיכר לחם אחיד מרוקן מתוכ
- 150 גרם רוטב שקשוקה קנור
- 2 ביצים
- 2 כפות טחינה מוכנה
- פטרזיליה לקישוט
- 1 נייר אפייה להגשה

### אופן הכנת המנה:

1. מחממים מעט שמן במחבת ומכינים שקשוקה עם 2 ביצים, מקשטים בפטרזיליה
2. מורחים טחינה בתוך הלחם וממלאים את הלחם בשקשוקה עם הביצים
3. עוטפים את הלחם בנייר אפייה ומגישים בליווי בצל ירוק, טחינה וסחוג

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪6.5



# סטייק אנד אג

נתחי אנטריקוט דקים, ביצת עין ואילי שום

## אופן הכנת המנה:

1. מתבלים את פרוסות האנטריקוט במלח ופלפל וצולים על הפלנצ'ה
2. במקביל מכינים ביצת עין
3. מחממים את פרוסות הבאגט על הפלנצ'ה או במסוע
4. מורחים על תחתית הבאגט שכבה נדיבה של אילי שום ומעל מניחים את החסה,
5. מזלפים אילי שום על הכריך, מניחים את ביצת העין מעל כל יתר המרכיבים ומגישים

## רכיבים למנה אחת:

- 1/3 באגט
- 150 גרם פרוסות אנטריקוט דקות
- 1 ביצה
- 5 טבעות בצל פריך - לפי מתכון בעמוד 12
- 30 גרם חסת אייסברג
- 3 פרוסות עגבנייה
- 3 מלפפוני קורניש חצויים
- 50 גרם אילי שום הלמניס\*
- מלח ופלפל

\*  
עלות מנה  
משוערת  
₪11.7





איולי סלק



איולי כוסברה



ספייסי מין



איולי פלפלת



איולי אריסה  
ולימון כבוש



איולי כמהין

AND A  
**TOUCH**  
of RICHNESS



איולי סאטה



איולי קארי ירוק



איולי ברביקיו



איולי פסטו



איולי ציפוטלה



איולי שיפקה



איולי עמבה



איולי שום



איולי דיאבלו



איולי נפאלי



קטשופ חריף



איולי חציל שרוף



איולי ווסאבי



הממרח הגדול הבא



מיונז הלמניס



קטשופ הלמניס



אמריקן איולי



איולי תאילנדי



## איולי מרוקאי - אריסה ולימון כבוש



### אופן הכנת המנה:

1. טוחנים את הלימון הכבוש למרקם חלק
2. מערבבים את הלימון הטחון עם האריסה לתערובת אחידה
3. מחדירים בתנועת קיפול את האריסה והלימון הכבוש אל תוך המיונד עד לקבלת מרקם אחיד ויציב
4. מוסיפים את עלי הכוסברה הקצוצה אל תוך האיולי
5. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-30 מנות:

#### 1 ק"ג מיונד הלמני'ס

250 גרם לימון כבוש

250 גרם אריסה מרוקאית

חופן עלי כוסברה טריים קצוצים

## איולי פלפלת - Pepper Steak



### אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בתנועת קיפול את כל המרכיבים עד לקבלת מרקם אחיד
2. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-20 מנות:

#### 1 ק"ג מיונד הלמני'ס

50 גרם פלפל שחור גרוס

50 גרם חרדל דיז'ון הלמנס

5 גבעולי טימין טרי קצוץ

## איולי עמבה



### אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בתנועת קיפול את כל המרכיבים עד קבלת מרקם אחיד
2. מצננים במקרר למשך חצי שעה ומגישים
3. לגרסה מעודנת יותר ניתן להוסיף 50 גרם רוטב פסיפלורה קארט דור

### רכיבים ל-25 מנות:

#### 1 ק"ג מיונד הלמני'ס

200 גרם עמבה

50 גרם פלפל שיפקה נקי מגרעינים וקצוץ

חופן פטרודזיליה טרייה קצוצה

1 גבעול בצל ירוק קצוץ

אופציונאלי:

50 גרם רוטב פסיפלורה קארט דור

## איולי פסטו



### אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון את רוטב הפסטו והפרמזן למרקם חלק
2. מערבבים אל תוך המיונד בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
3. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-30 מנות:

- 1 ק"ג מיונד הלמני'ס**  
**500 גרם ממרח פסטו בזיליקום הלמני'ס**  
 100 גרם גבינת פרמזן

## איולי כוסברה



### אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את הכוסברה, השום, הפלפל, הלימון ושמן הזית
2. מערבבים עם המיונד בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
3. משלימים תיבול עם מלח
4. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-25 מנות:

- 1 ק"ג מיונד הלמני'ס**  
 250 גרם כוסברה טרייה  
 50 גרם שמן זית  
 50 גרם מיץ לימון  
 3 שיני שום טריות  
 2 פלפלים ירוקים חריפים נקיים מגרעינים  
 קורט מלח להשלמת טעם

## איולי דיאבלו



### אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את הפלפלים הקלויים, השום ורוטב הצ'ילי החריף
2. מערבבים עם המיונד בתנועת קיפול
3. מוסיפים את המלח להשלמת טעמים
4. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-30 מנות:

- 1 ק"ג מיונד הלמני'ס**  
 15 פלפלים אדומים קלויים, קלופים  
 וללא גרעינים  
 2 שיני שום  
**50 גרם רוטב צ'ילי חריף קנור**  
 קורט מלח להשלמת טעמים

## איולי סאטה בוטנים



### אופן הכנת המנה:

1. ממיסים את חמאת הבוטנים במים הרותחים ומצננים
2. מוסיפים לחמאת הבוטנים את רוטב הצ'ילי החרוף, הרוטב הנפאלי, החרדל והג'ינג'ר
3. מחברים את התערובת אל המיונז בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
4. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-35 מנות:

- 1 ק"ג מיונז הלמני'ס**  
 500 גרם חמאת בוטנים איכותית חלקה  
 100 גרם מים רותחים  
**50 גרם חרדל תלמה**  
**100 גרם רוטב נפאלי קנור**  
**20 גרם רוטב צ'ילי חריף קנור**  
 כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ

## איולי ברביקיו מעושן



### אופן הכנת המנה:

1. מערבבים את כל המרכיבים בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
2. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-30 מנות:

- 1 ק"ג מיונז הלמני'ס**  
**400 גרם רוטב BBQ הלמני'ס**  
**50 גרם רוטב צ'ילי חריף קנור**  
 1 כפית שמן שומשום

## איולי חציל שרוף



### אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את השום והחצילים השרופים עם קליפתם
2. מערבבים בתנועת קיפול את החצילים הטוחנים עם המיונז עד לקבלת מרקם חלק
3. משלימים תיבול עם מלח
4. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-30 מנות:

- 1 ק"ג מיונז הלמני'ס**  
 3 חצילים בגודל בינוני שרופים על הגז  
 3 שיני שום  
 קורט מלח

## אמריקן איולי

רכיבים ל-40 מנות:

1 ק"ג מיונד הלמנ'ס  
550 גרם קטשופ הלמנ'ס  
450 גרם חרדל תלמה

אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בתנועת קיפול את כל רכיבי המתכון למרקם אחיד
2. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



## איולי שיפקה

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונד הלמנ'ס  
500 גרם פלפל שיפקה לפני סינון

אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את השיפקה עם הגרעינים
2. מערבבים בתנועת קיפול עם המיונד
3. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



## איולי נפאלי

רכיבים ל-30 מנות:

1 ק"ג מיונד הלמנ'ס  
400 גרם רוטב נפאלי קנור  
20 גרם רוטב צ'ילי הריף הלמנ'ס  
כפית שמן שומשום  
חצי כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ

אופן הכנת המנה:

1. מערבבים בתנועת קיפול את כל מרכיבי המתכון למרקם אחיד
2. מצננים במקרר במשך חצי שעה ומגישים



## איולי תאילנדי



### אופן הכנת המנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את האננס, הג'נג'ר, השום, הצ'ילי המתוק והצ'ילי החריף
2. מערבבים עם עשבי התיבול ושמן השומשום
3. מערבבים עם המיונז בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד
4. מוסיפים מלח להשלמת טעם
5. מצננים במקרר במשך 30 דקות ומגישים

### רכיבים ל-30 מנות:

#### 1 ק"ג מיונז הלמנס

300 גרם אננס טרי (במידה וממירים את האננס הטרי באננס משומר יש להוסיף 50 גרם מיץ לימון)

#### 30 גרם רוטב צ'ילי מתוק קנור

#### 20 גרם רוטב צ'ילי חריף קנור

- כפית ג'נג'ר טרי קצוץ
- חופן כוסברה טרייה קצוצה
- 1 גבעול בצל ירוק קצוץ
- 1 שן שום טרייה
- 1 כפית שמן שומשום

## איולי וואסאבי



### אופן הכנת המנה:

1. פותחים את אבקת הוואסאבי במי הסודה למרקם אחיד וחלק
2. מערבבים עם רוטב הסויה סיני ושמן השומשום למרקם אחיד
3. מערבבים בתנועת קיפול עם המיונז
4. מצננים במקרר למשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-30 מנות:

#### 1 ק"ג מיונז הלמנס

250 גרם אבקת וואסאבי

150 גרם סודה לשתייה

#### 50 גרם רוטב סויה סיני קנור

1 כפית שמן שומשום

## איולי קארי ירוק



### אופן הכנת המנה:

1. פותחים את משחת הקארי במים הרותחים
2. מערבבים בתנועת קיפול את הקארי אל תוך המיונז
3. מוסיפים את הבזיליקום והבצל הירוק
4. מצננים במקרר למשך חצי שעה ומגישים

### רכיבים ל-30 מנות:

#### 1 ק"ג מיונז הלמנס

200 גרם משחת קארי ירוקה

50 גרם מים רותחים

חופן רצועות עלי בזיליקום קצוצים (שיפונד)

1 גבעול בצל ירוק קצוץ

## איולי ציפוטלה

**רכיבים ל-25 מנות:**  
**1 ק"ג מיונד הלמני'ס**  
 250 גרם מחית ציפוטלה  
 30 גרם אבקת פילדלפיה



### אופן הכנת המנה:

1. מערבבים את כל המרכיבים בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד

## איולי כמהין

**רכיבים ל-30 מנות:**  
**1 ק"ג מיונד הלמני'ס**  
 400 גרם פטריות שמפיניון קצוצות  
 80 גרם מחית כמהין  
 20 גרם שמן כמהין  
 5 גרם פלפל שחור גרוס



### אופן הכנת המנה:

1. צולים את פטריות השמפיניון הקצוצות במשך 12 דקות ומצננים
2. טוחנים את פטריות השמפיניון עם מחית הכמהין ושמן הכמהין
3. מערבבים את כל המרכיבים לתוך המיונד בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד

## איולי סלק

**רכיבים ל-35 מנות:**  
**1 ק"ג מיונד הלמני'ס**  
 500 גרם סלק מבושל  
 120 גרם משחת וואסבי  
 20 גרם רכז רימונים  
 20 גרם חומץ בלסמי  
 10 גרם מלח



### אופן הכנת המנה:

1. טוחנים את הסלק עם משחת הוואסבי, רכז הרימונים והחומץ הבלסמי עד לקבלת משחה חלקה
2. מערבבים את המחית אל תוך המיונד בתנועת קיפול ומתבלים במלח

## קטשופ חריף

**רכיבים ל-20 מנות:**  
**600 גרם קטשופ פאץ' הלמני'ס**  
**400 גרם צ'ילי חריף "קנור"**

### אופן הכנת המנה:

1. מערבבים את כל המרכיבים למרקם חלק



