

HOTELS 2021

SHOW COOKING * PERSONAL BUFFET



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

תוכן עניינים

4-6.....	הבופה החדש
7.....	SHOW COOKING
8-28.....	מתכונים נבחרים
29.....	PERSONAL BUFFET
30-46.....	מתכונים נבחרים
47.....	חומרי גלם יוניטיוור

5 1/2 cups all-purpose flour
- 1 1/2 cups white sugar
- 3/4 cup unsweetened cocoa powder
1/2 teaspoons baking soda
- 2 large eggs, lightly beaten



אנו ממשיכים להיות השותפים הטובים ביותר שלכם בתהליך החזרה לשגרה

בשעה שמוסדות תיירות נערכים לשוב לפעילות, נעשים מאמצים נרחבים ומואצים במגוון תחומים, מתחבורה ועד תנאי הלינה, מהיגיינה במטבח ועד בטיחות מזון, במסגרת הצורך ללמוד כיצד לספק "תיירות בטוחה" ברחבי העולם.

אנו ב-Unilever Food Solutions מתמקדים בקולינריה ומתכוננים למועד שבו העסק שלכם יהיה פתוח לאורחים. לשם כך אנו ממשיכים להציע פתרונות שייגבירו את שביעות רצון הלקוחות ויעניקו לכם השראה לטפח ולפתח את העסק שלכם יותר מאי פעם.

אנו תמיד איתכם עם מוצרי האיכות שלנו, המתכונים והתמיכה בשירות, העומדים במדדים ובתנאים של "תיירות בטוחה".

הבופה החדש

SHOW
COOKING



PERSONAL
BUFFET



LET THE SHOW BEGIN

איך יוצרים בופה בטוח?

כאשר אתם מתכננים כיצד יפעל הבופה שלכם, מקום שבו באופן טבעי אנשים רבים באים במגע זה עם זה, אתם ודאי חושבים כיצד ליצור סביבה בטוחה עם זרימה חלקה. אנחנו כאן עם רעיונות על מנת לתת לכם העזרה. היעזרו בטיפים שלנו כיצד להתאים את הבופה לציפיות הלקוחות תוך שמירה על היגיינה, ריחוק בטוח, ותנאי בטיחות מזון גבוהים!

- התארגנו להגשת מזון על ידי הצוות כדי להפחית שירות עצמי למינימום.
- תנו עדיפות לשימוש במנות אישיות או פריטים חד-פעמיים.
- הציעו כפפות וחומר חיטוי לידיים בכניסה לבופה. צרו שיטה עבור התור לאוכל שימנע הצטופפות.
- הכינו מראש הודעות כריזה שינחו את הלקוחות כיצד לעבור בבופה באופן שיבטיח שמירת מרחק.
- כדי לוודא שכולם יישמעו לאמצעי הזהירות, ייתכן שתצטרכו להציב מנהל במקום.
- הציבו מחיצות זכוכית כדי למנוע נגיעות של האורחים למזון בבופה.
- הציבו מחיצות זכוכית במקומות שבהם הצוות נדרש ליצור אינטראקציה עם האורחים.
- אם הבופה מסודר לאורך קיר, הציבו דלפק שירות עם צוות כדי למנוע גישה של האורחים לבופה.
- סדרו את השולחנות במרחק של 1.5 מטרים לפחות ופחות אנשים בכל שולחן.
- הקטינו את המנות כדי להפחית בזבז מזון.
- בחרו מוצרים חד-פעמיים שמתאימים לכללי ההיגיינה בבופה.

הצעות לטמפרטורת המזון

מנות חמות הן אחד המאפיינים האטרקטיביים ביותר של כל בופה. אך השמירה על טמפרטורות בישול ושימור נכונות של המזון היא בין האמצעים הראשונים שצריך לנקוט כדי למנוע את התפשטות נגיף הקורונה מבחינת בטיחות המזון.


בשר בקר
63°


בשר בקר קצוץ
71°


עוף או הודו
74°


תבשילי קדרה
74°


דגים
63°



מי לא רוצה ליצור קונספט שמושך את העין ואת הלב בפחות תפעול? מופעי בישול שילהיבו את האורחים, ולא פחות מכך את הצוות, הם דרך קלה לאמץ טרנד מצליח בתקופת החזרה לשגרה. מאידך, שיטת שירות זו גם טומנת בחובה פוטנציאל כלכלי רב. בזמן שאתם יוצרים מזנוני בופה מעניינים עם מוצרי יוניליוור פודסלושיינס, תוכלו גם להציע רגעים מיוחדים לאורחים שלכם בעזרת פרזנטציות חסכוניות של מופעי בישול אישי!

SHOW COOKING

מתכונים

טרטר דג אסייאתי וקציפת כרוב סגול

רכיבים:

- 1 ק"ג דג לבן
 - 150 גרם אנדיב סגול
 - 1 ק"ג אונס
 - 120 גרם בצל אדום
 - 25 גרם עלי כוסברה קצוצה
 - 25 גרם עלי נענע קצוצה
 - 25 גרם אפונת שלג לא מבושלת
 - 15 גרם צ'ילי חריף
 - 300 גרם אצות וואקמה לאחר השרייה במים
 - 1 מיכל סיפון עם קציפת כרוב סגול
- 250 גרם רוטב וויגרט הדרים "הלמניס"**

רכיבים לקציפת כרוב סגול:

- 5 גרם שיי שום קלופות
- 500 גרם כרוב סגול
- 10 גרם מלח

100 גרם רוטב וויגרט הדרים "הלמניס"

- 150 מ"ל מים קרים

אופן הכנת הקציפה:

- טוחנים את כל המרכיבים במעבד מזון היטב.
- מעבירים הכל דרך מסננת שיונע לקבלת נוזל.
- מכניסים את הנוזל לתוך הסיפון וממלאים בשני בלוני גז.
- מערבבים היטב.

אופן הכנת המנה:

- להכנת אונס מיובש לעיטור המנה, קולפים חצי מכמות האונס ופורסים דק במנדולינה. מייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 15 שעות.
 - מערבבים את קוביות הדג הלבן עם רצועות אנדיב סגול, קוביות אונס, עלי כוסברה ונענע, קוביות בצל סגול וצ'ילי חריף.
 - מתקנים טעם עם מלח ופלפל במקרה הצורך, מוסיפים את רוטב וויגרט ההדרים ומניחים במרכז הצלחת.
 - לצד הטרטר בחצי אחד מסדרים אצות וואקמה ולצד השני של הטרטר מזזנים קציפת כרוב סגול.
- מעטרים בחצי פרוסת אונס מיובשת.

1 1/2 cups all-purpose flour
1 1/2 cups white sugar
3/4 cup unsweetened cocoa powder
1 1/2 teaspoons baking soda
2 large eggs, lightly beaten
1/2 cup whole milk



קציפת גספצ'ו ירוק וסלמון מאודה

רכיבים:

- 1 מיכל סיפון מלא בגספצ'ו ירוק
- 600 גרם סלמון מאודה
- 20 יח' לימון מיובש
- 20 יח' סלק מיובש
- 20 יח' עגבנית שרי מיובשת
- 20 יח' מלפפון מיובש
- 10 יח' קייל מיובש
- קורט אבקת סלק

0.5 ק"ג רוטב בנוסח בלסמי "הלמניס"
200 גרם רוטב לימון ושמן זית "הלמניס"

רכיבים לקציפת הגספצ'ו:

- 500 גרם מלפפון
- 5 גרם שניי שום קלופות
- 10 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"**
- 100 גרם רוטב לימון ושמן זית "הלמניס"**
- 100 גרם רוקט
- 10 גרם עלי פטרוזיליה
- 10 גרם עלי כוסברה
- 10 גרם עלי נענע
- 1 מיכל סיפון
- 2 בלוני גז

אופן הכנת קציפת הגספצ'ו:

1. שמים את כל מרכיבי הגספצ'ו במעבד מזון וטוחנים היטב.
2. מעבירים דרך מסננת שנינוע ונשארים עם הנוזל בלבד.
3. מכניסים לתוך הסיפון את הנוזל ומוסיפים שני בלוני גז.
4. מערבבים היטב.

אופן הכנת המנה:

1. להכנת עגבניות שרי מיובשות, משרים חצאי עגבניות ברוטב בלסמי "הלמניס" למשך חצי שעה ולאחר מכן מייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 18 שעות.
 2. להכנת קייל לימוני מיובש, מברישים את הקייל ברוטב לימון ושמן זית "הלמניס" ומייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות.
 3. להכנת לימון מיובש, פורסים לימון דק במנדולינה ומייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות.
 4. להכנת סלק מיובש, קולפים סלק ופורסים דק במנדולינה ומייבשים בנפרד ומייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות. את קליפות הסלק טוחנים לאבקה.
 5. להכנת מלפפון מיובש, פורסים דק במנדולינה לאורך הירק ומייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות.
 6. חותכים סלמון לקוביות בגודל 3x3 ס"מ, מברישים במעט שמן זית ומלח ומכניסים לאידי בתנור בחום של 100 מעלות ל-7-8 דקות.
 7. בצלחת קעורה מזזגים בעדינות מנת קציפת גספצ'ו ירוקה.
- לאחר מכן מניחים שלוש יחידות של סלמון מאודה קר, 3 יח' שרי מיובש, 3 חצאי לימון מיובש, 2 יח' סלק מיובש, יח' מלפפון ומיובש ומעל הכל יח' אחת של קייל מיובש. בוזקים מעל הסלמון מעט אבקת סלק.



דג ים בקרעי פסטה לימונית

רכיבים:

1 ק"ג פילה דניס

600 גרם שומר

200 גרם עגבניות שרי מיובשות

200 גרם אפונת שלג

50 גרם קייל לימוני מיובע

1 גרם עלי זעפרן

1 ק"ג רוטב לימון שמן זית לבישול "קנור"

0.5 ק"ג רוטב בנוסח בלסמי "הלמניס"

200 גרם רוטב לימון ושמן זית "הלמניס"

3 דפי לזניה

מעט מים לדיקול

מלח

פלפל שחור גרוס

כורכום

אופן הכנת המנה:

1. להכנת עגבניות שרי מיובשות, משרים חצאי עגבניות ברוטב בלסמי "הלמניס" למשך חצי שעה ולאחר מכן מייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 18 שעות.
2. להכנת קייל לימוני מיובע, מברישים את הקייל ברוטב לימון ושמן זית "הלמניס" ומייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות.
3. מרתחים סיר מים עם מעט כורכום ושברים לתוכה חתיכות מדפי הלזניה. מבשלים במשך 8 דקות ומקררים.
4. במקביל פורסים שומר לרצועות דקות, מכינים עגבניות שרי מיובשות וקייל לימוני מיובע (מתכון בנפרד) וחולטים את אפונת השלג.
5. צולים את הדגים בתנור עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס ב-180 מעלות למשך 8 דקות.
6. מקפיצים במחבת את השומר, מוסיפים את יתר המרכיבים (למעט הקייל המיובע) לחימום מהיר ומצלחתים את המנה.
7. מניחים יחידה של קייל מיובע מעל המנה.



סלמון בקראסט פיצוחים

רכיבים:

1.8 ק"ג סלמון טרי

1.5 ק"ג בוק צ'וי

1 ק"ג אורז לבן מוכן

300 גרם פרורי לחם "קנור"

100 גרם פיסטוק

100 גרם קשיו

100 גרם שקדים

100 גרם שמן סויה

מלח

פלפל שחור גרוס

0.5 ק"ג רוטב חרדל וסילאן "קנור"

אופן הכנת המנה:

1. קוצצים את הפיסטוק, הקשיו והשקדים ומערבבים אותם עם פרורי הלחם. מוספים מלח, פלפל שחור גרוס ואת שמן הסויה.
2. במקביל טובלים את החלק העליון של מנת הסלמון ברוטב חרדל וסילאן ומיד אחר כך בתערובת הפיצוחים ופרורי הלחם.
3. במקביל מכינים אורז לבן בתנור לפי הוראות הכנה ומאדים חצאי בוק צ'וי בתנור על אדים (100 מעלות) למשך שמונה דקות עם מעט שמן זית, מלח ופלפל.
4. מכניסים את הסלמון לתנור לחום של 180 מעלות וצולים בין 10-15 דקות, תלוי בגודל הנתח.
5. מסדרים בצלחת את האורז הלבן, לציידו את הדג והבוק צ'וי. מעטרים את האורז במעט שומשום שחור.

- 1 1/2 cups all-purpose flour
 - 1 1/2 cups white sugar
 - 3/4 cup unsweetened cocoa powder
 - 1 1/2 teaspoons baking soda
 - 2 large eggs, lightly beaten
 - 1/2 cup whole milk
 - 1/3 cup



רכיבים:

2 ק"ג סטייק פרגית

400 גרם מיסו חום

600 גרם רוטב ויניגרט הדרים "הלמניס"

1.5 ק"ג בטטה

800 גרם תפוחי אדמה

400 גרם מיונז "הלמניס"

10 יח' תפוז מיובש

10 יח' סלק מיובש

10 יח' בטטה מיובשת

שמן ירוק

מלח

פלפל לבן טחון

אופן הכנת המנה:

1. להכנת תפוז מיובש, פורסים תפוז דק במנדולינה ומייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות.
2. להכנת סלק מיובש, קולפים סלק ופורסים דק במנדולינה ומייבשים בנפרד במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות.
3. את קליפות הסלק טוחנים לאבקה ושומרים למנות אחרות.
4. להכנת בטטה מיובשת, קולפים בטטה ופורסים דק במנדולינה ומייבשים בנפרד במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות.
5. את קליפות הבטטה טוחנים לאבקה ומוסיפים לפירה.
6. מערבבים את המיסו והרוטב האסייתי. משרים את הפרגיות במרינדה ללילה עם עדיפות לשמירה בוואקום.
7. מכינים פירה כתום - מרתיחים את הבטטות ותפוחי האדמה עד לריכוך מלא ומעבירים דרך מולינר.
8. מוסיפים את המיונז לתוך הפירה ומוסיפים מעט ממי הפירה במידת הצורך.
9. מוסיפים מלח ופלפל לבן טחון להשלמת הטעם.
10. צולים את הפרגית על פלנצ'ה בחום בינוני ומסדרים את הצלחת.
11. מוזגים כף פירה ומורחים אותו בצורה סיבובית.
12. מניחים פרגית אחת על הפירה ומעטרים את כל המנה בשמן עשבי תיבול ירוק, רצועת בטטה מיובשת, פרוסת תפוז וסלק מיובש.



המבורגר ברוטב יין אדום ופטטריות

מתכון מומלץ להמבורגר (6.8 ק"ג מסה סה"ס):

1.5 ק"ג צלעות בקר (מספר 2)

1.5 ק"ג שפונדרה (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 קוביות בצל קונפי

40 גרם מלח

20 גרם פלפל שחור טחון

10 גרם אבקת סודה לעתייה

רכיבים:

10 יח' קציצת המבורגר

500 גרם פטריות שימג' חומות

500 גרם פטריות שימג' לבנות

1 ק"ג בצל שאלוט

1 ליטר רוטב יין "קנור"

500 מ"ל נוזל דמי גלאס "קנור"

מלח

פלפל שחור גרוס

שמן זית

אופן הכנה:

1. מחממים שמן זית במחבת גדולה וצורבים את בצלי השאלוט עד להשחמה.

2. מוסיפים את פטריות השימג' החומות והלבנות ומתבלים את הכל במלח ופלפל שחור גרוס.

3. מוסיפים את רוטב היין האדום ואת נוזל הדמי גלאס ומערבבים היטב.

4. במקביל צורבים קציצת המבורגר למידה הרצויה.

5. מנחים בצלחת את מיקס השאלוט והפטריות עם רוטב הרוטב.

5. מסדרים מעל את קציצת ההמבורגר ומוסיפים את שאר הרוטב מעל ההמבורגר.



רכיבים:

- 1 ק"ג אנטריקוט
- 0.5 ק"ג אטריות שעועית רכות
- 1 סיפון גספצ'ו ירוקים חריף
- 100 גרם רוטב ויניגרט אסייאתי "הלמניס"**
- 200 גרם רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי "קנור"**
- 30 גרם חרדל דיז'ין "הלמניס"**
- 10 גרם גרגרי כוסברה
- 5 גרם פלפל אנגלי
- 200 גרם גזר
- 200 גרם בצל
- 200 גרם מלפפון
- 200 גרם כרוב סגול
- 25 גרם עלי כוסברה
- 25 גרם עלי נענע
- קורט אבקת הדרים

רכיבים לגספצ'ו ירוקים חריף:

- 250 גרם מלפפון
- 250 גרם פלפל ירוק חריף
- 5 גרם שיני שום קלופות
- 10 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"**
- 100 גרם רוטב ויניגרט הדרים "הלמניס"**
- 100 גרם רוקט
- 25 גרם עלי פטרוזיליה
- 10 גרם עלי כוסברה
- 10 גרם עלי נענע
- 1 מיכל סיפון
- 2 בלוני גז

אופן הכנת הגספצ'ו ירוקים חריף:

- שמים את כל מרכיבי הגספצ'ו במעבד מזון וטוחנים היטב.
- מעבירים דרך מסננת שיונע ונשארים עם הנוזל בלבד.
- מכניסים שני בלוני גז ומוסיפים שני בלוני גז.
- מערבבים היטב.

אופן הכנת המנה:

- מכינים מרינדה לאנטריקוט: מערבבים רוטב אסייתי יחד עם רוטב תאילנדי, קורט אבקת הדרים, חרדל, גרגרי כוסברה ופלפל אנגלי.
- חותכים את האנטריקוט לקוביות ומשרים אותו במרינדה למשך הלילה.
- מכינים סלט אטריות שעועית יחד עם רצועות מלפפון, גזר, בצל סגול וכרוב סגול וכל עשבי התיבול יחד עם רוטב אסייתי.
- מסדרים בצלחת עמוקה את הסלטון ולצידו מעט מגספצ'ו הירוקים החריף.
- צולים את שיפוד האנטריקוט על גריל או פלנציה ומניחים מעל.



שוק אווז ופירה שורשים ברוטב שזיפים

רכיבים:

3 ק"ג שוק אווז

200 מ"ל נוזל דמי גלאס "קנור"

1 ליטר רוטב שזיפים "קנור"

200 מיליליטר מים קרים

1/2 קילו ארטישוק ירושלמי

1/2 קילו תפוח אדמה

1/2 קילו שורש סלרי

1/2 קילו שורש פטרזזליה

20 גרם שום קלוף

200 גרם מיונד "הלמיס"

10 פרוסות תפוז מיובש

אבקת תפוז לקישוט

מלח

פלפל שחור טחון

אופן הכנת המנה:

1. להכנת תפוז מיובש, פורסים תפוז דק במנדולינה ומייבשים במייבש מזון בחום של 48 מעלות למשך 12 שעות. את שאריות התפוז טוחנים לאבקה.
2. מערבבים את רוטב השזיפים עם נוזל הדמי גלאס ומשרים את שוק האווז במרינדה עם שקית וואקום.
3. מכוונים תנור 7-72 מעלות על אדים למשך 18 שעות ומכניסים את שוק האווז.
4. במקביל מכינים פירה שורשים- מרתיחים סיר עם מים וכל ירקות השורש ביחד עם שיני השום עד לריכוך מלא.
5. מסננים ומעבירים במזלינר. מוסיפים את המיונד ואת המלח והפלפל.
6. במקביל מוציאים את שוק האווז מהתנור, מפרידים את הבער מהרוטב ומכניסים את שוק האווז לצלייה לצורך קבלת צבע בלבד על 200 מעלות לעשר דקות.
7. מחממים את הרוטב ומצמצים מעט. מתקנים תיבול במידת הצורך.
8. מסדרים בצלחת את הפירה, שוק האווז והרוטב מעל הכל.
8. מקשטים בפרוסת תפוז מיובש וקורט אבקת תפוז.

- 1 1/2 cups all-purpose flour

- 1 1/2 cups white sugar

- 3/4 cup unsweetened cocoa powder

- 1 1/2 teaspoons baking soda

- 2 large eggs, lightly beaten

- 1/2 cup whole milk



מרק ראמן בסגנון יפאני

רכיבים:

1.2 ק"ג עוף חתוך לקוביות קטנות (יש לעשות בישול מקדים לעוף)

500 גרם אטריות נודלס "קנור" מבושלות מראש

5 ביצים קשות חתוכות לחצאים

50 גרם אצות וואקמה מושרות במים

200 גרם אפונת גינה מופשרת

200 גרם גזר חתוך לרצועות דקות

200 גרם פטריות שמפיניון טריות חתוכות דק

50 גרם כוסברה חתוכה גס

50 גרם טבעות בצל ירוק

100 גרם נבטים

200 גרם כרוב לבן חתוך לרצועות דקות

רכיבים עבור נזל המרק:

2.5 ליטר מים

200 גרם רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי "קנור"

50 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

50 גרם מרק תיבול דגש עוף "קנור"

50 גרם ג'ינג'ר טרי חתוך גס

50 גרם כוסברה

1/2 ק"ג גזר חתוך גס

1/2 ק"ג בצל חתוך גס

אופן הכנה:

1. מרתיחים מים בסיר גדול

2. מוסיפים את הירקות שברכיבי נזל המרק, ג'ינג'ר, מרק תיבול ומביאים לרתיחה

3. מוסיפים רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי ומעט צ'ילי מתוק, כוסברה, טועמים ומשפרים טעמים.

4. במרכז השולחן מסדרים בקערות את האטריות, העוף וכל הירקות כולל חצי ביצה

5. בזמן הסרוויס יוצקים את המרק על הכל מול הלקוח ומקשטים מעל עם בצל ירוק, נבטים וכוסברה



מתכון ל-10
מנות!

פוקי-בול אותנטי

רכיבים:

1.2 ק"ג פילה סלמון / קוביות פריג'ט / טופו (מבושל מראש)

1 ק"ג אורז סושי מוכן מראש

100 גרם צנונית חתוכה לטבעות

100 גרם גזר חתוך לרצועות דקות

100 גרם מלפפון חתוך לטבעות קטנות

50 גרם בצל ירוק חתוך לטבעות קטנות

50 גרם כוסברה חתוך גס בלי גבעולים

100 גרם כרוב סגול ולבן חתוך לרצועות דקות

50 גרם פלפל צ'ילי אדום טרי חתוך לטבעות

50 גרם שומשום לבן ושחור קלויים

50 גרם בוטנים מטוגנים/ קלויים גרוסים

100 גרם אצות וואקמה מושרות במים

50 גרם אפונת ואסאבי

100 גרם אפונת גינה מופשרת

100 גרם רוטב טריאקי "קנור" בבקבוק לחיץ

100 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור" בבקבוק לחיץ

50 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור" בבקבוק לחיץ

100 גרם ממרח ספייסי מיו "הלמני'ס" בבקבוק לחיץ

ציפסטיקס / צלחות אסייאתיות

ציוד נדרש:

3 יח' שפנדיש לטובת הדגים/עוף/צמחוני

קערות לירקות החתוכים כולל התוספות הפריכות

צלחות אישיות למנות (צלחות אסייאתיות או צלחות שף)

אופן הגשה:

הלקוח מקבל בצלחת אישית אורז סושי עם חלבון, ירקות ומגוון רטבים

ותוספות פריכות בהתאם לתמונה





מנות אישיות המוגשות לפס החם ולפס הקר

PERSONAL BUFFET

מתכונים

וואפל בלגי מלוח עם סלמון כבוש וקרם פרש

רכיבים:

- 10 יח' וופל בלגי
- 500 גרם סלמון כבוש (לפי מתכון בקרוואסון ביצה עלומה)
- 300 גרם קרם פרש
- 5 יח' ביצים חצי רכות
- זסט לימון
- עלי שמיר

אופן הכנת המנה:

1. מכינים וופל בלגי "קארט דיוור" לפי ההוראות שעל האריזה בתוספת קורט מלח.
2. מסדרים בתחתית קרם פרש, מניחים מעל את הסלמון הכבוש, זסט לימון ועלי שמיר.
3. מסדרים בצד חצי ביצה רכה ובוזקים מעל הכל פלפל שחור גרוס.

- 1 1/2 cups all-purpose flour
- 1 1/2 cups white sugar
- 3/4 cup unsweetened cocoa powder
- 1 1/2 teaspoons baking soda
- 2 large eggs, lightly beaten
- 1/2 cup whole milk
- 1/3 cup unsalted butter



קרואסון ביצה עלומה והולנדז

רכיבים:

10 יח' ביצים עלומות

10 יח' קרואסון

1 מתכון רוטב הולנדז

1 מתכון רוטב אלפרדו תרד

1 מתכון סלמון סלק כבוש

רוטב הולנדז:

70 גרם יין לבן

250 גרם מיונד הלמנס

50 גרם חמאה

קורט מלח

קורט סוכר

קורט כורכום

אופן הכנת הרוטב:

מרתיחים את היין הלבן, מוסיפים את התבלינים ומנמיכים את האש. מוסיפים את המיונד והחמאה וממשיכים לערבב עד שהחמאה נמסה לגמרי.

ביצה עלומה:

מחממים תנור מראש על אדים לחום של 64 מעלות. מכניסים את 19 יח' הביצים על גסטרונום רשת לשעה בדיוק ומקררים מיד לאחר מכן.

אלפרדו תרד:

טוחנים 1 ליטר אלפרדו קנור יחד עם 350 גרם תרד חלוט.

סלמון סלק:

1/2 ק"ג סוכר

1/2 ק"ג מלח

15 גרגירי כוסברה

2 כוכבי אניס

1 יח' סלק מגורד

1 יח סלמון

אופן הכנה הסלמון:

מכניסים את הסלמון לשקית וואקום, כותשים את התבלינים ומערבבים הכל יחד. מכסים את הסלמון בתמיסה וסוגרים בוואקום. כובשים את הסלמון לפחות 24 שעות ופורסים לחתיכות דקות לאחר מכן.

הרכבת המנה:

מחממים מעט את רוטב האלפרדו ומניחים בתחתית הקרואסון, מסדרים חתיכות סלמון כבוש, ביצה עלומה ורוטב הולנדז מעל.



פולנטה אישית רכה עם ראגו פטריות וביצה

רכיבים לפולנטה:

250 גרם פולנטה
50 גרם אבקת מרק דגש
100 גרם גזר
100 גרם סלרי
50 גרם פרמז'ן טחון
1 ליטר מים
10 גרם שמן כמהין
מלח

לראגו פטריות:

1 חבילה פטריות שימאג'י
1 חבילה פטריות שמפיניון חתוך לרצועות דקות
3 שיני שום
100 מ"ל שמן זית
מלח
פלפל שחור גרוס
שלוק יין לבן
צרוך אספרגוס חלוט
10 ביצים בתנור על אדים בחום של 64 מעלות
למשך שעה ואז ישירות לבלאסט צ'ילר.

אופן הכנה:

מכינים "ציר" דגש -
שמים בסיר 1 ליטר מים, אבקת מרק דגש, גזר וסלרי.
מרתיחים את הנוזל, מורידים מהאש ומסננים.
שמים בסיר את כל המרכיבים למעט הפרמז'ן הטחון ומערבבים כל הזמן
על אש בינונית.
הפולנטה צריכה להיות רכה אך לא רטובה מידי. מורידים מהאש
ומוסיפים את הפרמז'ן הטחון ושמן הכמהין.
מתקנים טעם בעזרת מלח במקרה הצורך.
במקביל, מחממים סיר עם שמן זית לטמפרטורה גבוהה. מטגנים את
השום ומוסיפים את כל הפטריות יחד. מוסיפים מלח ופלפל ומצמצמים
את הנוזלים כמעט לגמרי. מוסיפים שלוק יין לבן ומאדים לגמרי, טועמים
ומתקנים תיבול.
מעבירים את הפולנטה הרכה לכוסות אישיות, מוסיפים את הפטריות
ומעל הכל את הביצה העלומה והאספרגוס החלוט.



מתכון 7-10
מנות!

קרוק מאדאם

רכיבים :

10 ביצים

10 פרוסות לחם בריוש

1 ליטר רוטב אלפרדו קנור

300 גרם תרד חלוט

200 גרם פטריות שמפיניון

100 גרם מוצרלה מגורדת

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

מחממים את פרוסות הבריוש, מעליהם יוצקים את רוטב האלפרדו יחד עם התרד החלוט. מקפיצים פטריות ומוסיפים על הרוטב ומיד שמים את המוצרלה על הרוטב על מנת שתימס. מעל הכל מניחים ביצת עין ומגישים.



רכיבים:

300 גר' קינואה לבנה

100 גר' קינואה אדומה

150 גר' סלק

150 גר' עלי ארוגולה

200 גר' תפוחי עץ גרנד סמיט

מעט מיץ מלימון טרי

100 גר' גבעולי סלרי

אמריקאי ללא עליים

מלח, פלפל שחור, כף שמן זית

200 גר' רוטב ויניגרט הדרים "הלמניס"

150 גר' שקדים פרוסים קלויים

אופן הכנה:

1. מבשלים את הקינואה הלבנה והאדומה (ניתן לבשל ביחד באותו הסיר) במים בתוספת מלח, פלפל וכף שמן זית. מבשלים בישול מלא כ-25 דקות ומצננים.

2. חותכים את התפוחים לקוביות קטנות ומשרים במים קרים בתוספת מיץ לימון למניעת השחרה.

3. קולפים וחותרים את הסלק לגזילינים בעזרת מנדולינה ומשרים במים קרים כדי למנוע את הפרשת הצבע לכל הסלט.

4. מסננים את התפוחים והסלק מהמים ומערבבים בקערה רחבה עם הקינואה, עלי ארוגולה וסלרי, מתבלים בויניגרט צ'ילי הדרים ומקשטים עם שקדים פרוסים.



רכיבים:

- 2 ק"ג פפאיה ירוקה /או דלורית
 - בהתאם לתקציב ולזמינות
 - 1/2 ק"ג עגבניות שרי
 - 1/2 ק"ג שעועית ירוקה טרייה (לא מבושלת)
 - 20 גר' שיני שום
 - 30 גר' צ'ילי אדום חריף טרי
 - 150 גר' בוטנים קלויים קצוצים
- 300 גר' ויניגרט הדרים "הלמניס"**

אופן הכנה:

1. קולפים את הפפאיה וחותכים לגוליינים דקים ככל האפשר.
2. פורסים את עגבניות השרי וחותכים את השעועית הירוקה לקטעים של 1.5-2 ס"מ.
3. פורסים את הצ'ילי לטבעות.
4. מערבבים היטב את כל המרכיבים בקערה רחבה ומתבלים ברוטב.
5. מוסיפים את השום לכל מרכיבי הסלט בעירובב. מגישים בכלי אסייאתי מתאים ומפזרים מעל את הבוטנים הקצוצים.



רכיבים:

2 ק"ג עגבניות שרי בשלל צבעים

2 ק"ג מלפפון ירוק

1/2 ק"ג בצל סגול

1/2 ק"ג צנונית פרוסה

1 ק"ג גרגרי חומוס מבושלים (חמים)

1/2 ק"ג קרוטונים תוצרת בית (שאריות לחם)

10 ביצים קשות

200 גר' פטרוזיליה קצוצה

500 גר' רוטב לימון ושמן זית "הלמיס"

200 גר' טחינה גולמית

שמן זית, מלח ופלפל

אופן הכנת המנה:

1. חותכים את הירקות חיתוך גס, מערבבים עם הפטרוזיליה, הבצל

הסגול והקרוטונים ומתבלים ברוטב עם שמן זית ולימון.

2. יוצקים מעל כף גרגרי חומוס חמים וביצה קשה חמימה, ומגישים עם

זילוף טחינה גולמית מעל.



טאטקי סלמון על סלט מלפפונים

רכיבים:

400 גר' פילה סלמון טרי

100 גר' רוטב טריאקי "קנור"

1.5 ק"ג מלפפון ירוק

50 גר' אצות וואקמה יבשות

30 גר' שומשום שחור

250 גר' רוטב ויניגרט הדדים "הלמניס"

אופן הכנת המנה :

1. חוצים את פילה הסלמון לאורכו. משרים את שני הנתחים ברוטב טריאקי מדולל במים ביחס של 1/1 ומשהים במקרר שעתיים לפחות.
2. מוציאים ומייבשים בעזרת נייר סופג. במחבת חמה או פלנצ'ה צורבים את הנתחים למשך 20 שניות מכל צד ומקררים היטב.
3. פורסים בעזרת סכין חדה לפרוסות בעובי 4 מ"מ.

אופן הכנה לסלט:

1. משרים את אצות הוואקמה במים קרים כשעה ומסננים.
2. חותכים את המלפפונים בעזרת מנדולינה לגוליינים דקים (רק את החלק החיצוני של המלפפון ללא הגרעינים).
3. מערבבים בקערה ומתבלים ברוטב ויניגרט אסייאתי.



**לפרטים נוספים והזמנות-
צור קשר עם נציג המכירות שלך**



רוטב ויניגרט הדרים
1391



רוטב חרדל וסילאן לבישול
1144



רוטב לימון עם שמן זית לבישול
1143



מיונד
5093



רוטב יין אדום
5361



רוטב שזיפים
5336



רוטב לימון ושמן זית
5133



רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי
1886



רוטב צ'ילי חריף
1008



חרדל דיז'ון
1212



דמי גלאס
1794



רוטב בנוסח בלסמי
1886



רוטב אלפרדו
1212

הבופה החדש



flour
cocoa powder
soda
beaten
butter, melted
vanilla extract



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.