



THE BURGER GUIDE

RESTAURANT EDITION

כל הרעיונות לתפריט ההמבורגריה המושלם



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



תוכן עניינים

מתחילים ומתניעים - מנות פריכות להתחלה.....3

פטאטס בראווס.....5-6

נאגטס קריספי צ'יקן7-8

סלט זו לא מילה גסה.....9

סלט אסייתי עם שניצל.....11-12

סלט קיסר קלאסי.....13-14

לא על ההמבורגר לבדו.....15

כריך עוף ברוטב לימון.....17-18

כריך קריספי צ'יקן (עוף פריך).....19-20

כריך אונטריב מפורק.....21-22

ועכשיו לכוכב של השולחן.....23

מאשרום בורגר.....25-26

רד בורגר.....27-28

ניו יורק דלי בורגר.....29-30

ומה עם ממרחים?.....31

מגוון השראות לרטבי צד ואילוי.....33-36

חומרי גלם יוניליוור פודסולשיינס למתכונים.....37



שפים יקרים,

כשמדובר בקלאסיקה, קשה להתחרות בהמבורגר מעורר תיאבון. אבל היום, לאור דרישות הסועדים, תפריט ההמבורגרייה שלך מציע הרבה יותר מזה.

מהתוספת הפריכה בצד, דרך כריך עשיר בטעמים, סלט מרענן וכמובן המבורגר מעורר חושים - יש לנו עבורך השראה לכל מנה!

ריכזנו במיוחד עבורך מגוון מתכונים קלאסיים עם שדרוגים שיקפיצו את בלוטות הטעם של הלקוחות שלך.

מהשותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



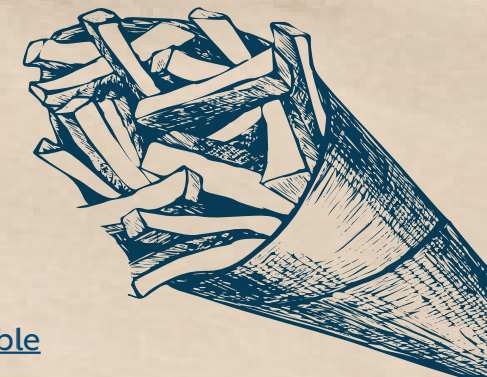
שף שמוליק אלגרנטי
[chef_shmulik_alegranti](#)



שף בני קריספי
[chef_benikrespi](#)



שף גילי חיים
[chef_gili_haim](#)





מתחילים ומתניעים

מנות פריכות להתחלה

פאטאטס בראווס

צ'יפס בניחוח ספרדי

רכיבים ל-10 מנות:

חומרים לפאטאטס:

- 2.5 ק"ג תפוחי אדמה אדומים
- 40 גרם חומץ
- 40 גרם מלח
- שמן לטיגון
- 5 גרם גרידת לימון
- 3 גרם פטרוזיליה יבשה

תערובת קמחים:

- 200 גרם קמח לבן
- 30 גרם פפריקה מרוקאית בשמן
- קורט פלפל שחור
- קורט מלח
- 15 גרם אבקת שום

אופן הכנה:

- חותכים את תפוחי האדמה למקלונים בעובי של 1.5 ס"מ ומבשלים בסיר עם מים, חומץ ומלח עד לריכוך חלקי.
- מסננים ומצננים ומעבירים לתערובת הקמחים, מסננים שוב ומטגנים בשמן עמוק עד להזהבה של תפוחי האדמה.

רוטב בראווס: רכיבים ל-10 מנות:

- 40 גרם שמן זית
- 10 גרם שום
- 3 יח' פלפל צ'ילי חריף טר
- 20 גרם מלח
- 20 גרם סוכר
- 1/2 כפית פפריקה מעושנת
- 1 ק"ג רוטב עגבניות נפוליטנה "קנור"
- 250 גרם מיונז "הלמניס"

אופן הכנה:

- מחממים סיר עם שמן זית ומטגנים את הפלפל החריף והשום טיגון קל.
- מוסיפים רוטב נפוליטנה "קנור", פפריקה מעושנת, מלח וסוכר ומבשלים כ-10 דקות.
- מצננים מעט ומוסיפים מיונז "הלמניס", מעבדים ברמבו או תרמומיקס לרוטב חלק.
- מגישים כרוטב קר.

רוטב בראווס



נאגטס קריספי צ'יקו

פילה עוף מטוגן בציפוי תערובת קמחים

רכיבים ל-10 מנות:

2 ק"ג פילה עוף פילה עוף

חומרים למרינדה:

100 גרם חרדל דיז'ון "הלמנ'ס"

100 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

50 גרם מיונז "הלמנ'ס"

תערובת הקמחים ל-10 מנות:

רכיבים:

1 ק"ג קמח לבן

1 ק"ג קונפלור

1 כף כפריקה מעושנת

אופן ההכנה:

1. בקערה עמוקה מערבבים את נתחי העוף עם חומרי המרינדה ומשהים כשעה לפחות (ניתן לשמור במקרר למשך יום עבודה אחד).
2. מערבבים בגסטרונום עמוק את תערובת הקמחים.
3. מוצאים מהמרינדה כ-5 נתחי פילה עוף (כמות למנה) ומעבירים לתערובת הקמחים לציפוי מלא.
4. מסננים מעודפי הקמח ומטגנים בשמן עמוק כ-4-5 דקות.
5. מגישים עם פלח לימון, בצל ירוק ורטבים לטבילה.



אפשר גם להגיש עם:



מתכון
ל-7-30 מנות

איולי סרירצ'ה

מרכיבים:

600 גרם מיונז "הלמנ'ס"

400 גרם צ'ילי חריף "קנור"

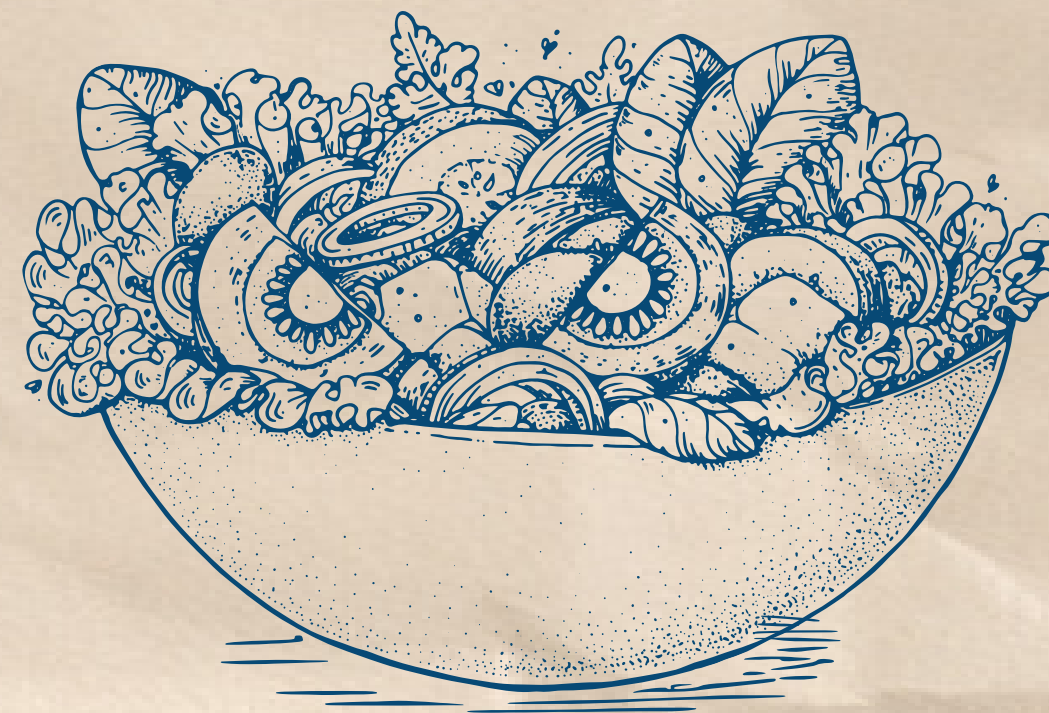
4 שיני שום

קורט מלח

אופן ההכנה:

מוסיפים למעבד מזון את השום, הצ'ילי והמלח וטוחנים עד לקבלת מסה אחידה, מוסיפים את המיונז ומתקנים תיבול.





סלט זו לא מילה גסה



סלט אסייתי עם שניצל

שניצל ברוטב סאטה תאילנדי

רכיבים ל-10 מנות:

חומרים להכנת השניצלים:

1.8 ק"ג חזה עוף פרוס

200 גרם רוטב תאילנדי "קנור" (מרינדה לחזה עוף)

לבלילה:

5 ביצים

1/2 ק"ג קמח לבן

50 גרם חרדל אמיתי "תלמה"

כף אבקת שום

1 ליטר מים קרים

1 ק"ג פירורי לחם מוזהבים "קנור" לציפוי

שמן לטיגון עמוק

לתוספת סלט:

1 כרוב לבן פרוס דק על מדולינה

1 בצל סגול - 200 גרם פרוס דק

1 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"

אופן הכנה:

אופן הכנת שניצל:

1. מתבלים את חזה העוף ברוטב תאילנדי "קנור" ושומרים במקרר לספיגת טעמים כשעה לפחות.
2. מכינים בלילה עם 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 "קנור".
5. מטגנים לפי הצורך.

תוספת סלט:

1. מערבבים את כל הירקות עבור הסלט בקערה נפרדת.
2. מוסיפים רוטב תאילנדי "קנור" ומיץ מלימון טרי ומערבבים בעדינות.

להגשה:

1. מסדרים בקערה עמוקה ערימה יפה של הסלט.
2. מניחים מעל שניצל פרוס ויוצקים כף נדיבה של רוטב סאטה.
3. ניתן להגיש גם עם אורז לבן מאודה, מקשטים עם צ'ילי אדום טרי.



רכיבים לרוטב סאטה:

- 50 גרם מחית קארי אדום
- 100 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"
- 300 גרם מיונז "הלמנ'ס"
- 150 גרם חמאת בוטנים טבעית
- מעט מים 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 או לשיפודי פרגית או סלמון במריחה בסוף הצלייה.



רכיבים:

- 1 חסה אייסברג שלמה
- 40 גרם בצל סגול פרוס
- 40 גרם קרוטונים "קנור"
- 40 גרם רוטב קיסר (ראה מתכון)

אופן הכנה:

1. מסירים מהחסה את שני העלים החיצוניים, חותכים שני מילימטר מהשורש ולאחר מכן חותכים לארבע או לשלוש. על החיתוך להתחיל מהשורש כך שישמור על פלח החסה עם עלים מחוברים.
2. לאחר החיתוך, שוטפים ומייבשים.
3. מסדרים בצלחת הגשה את פלחי החסה ומזלפים מעל רוטב קיסר קר על מנת שיחלחל בין העלים.
4. מפזרים מעל עלי החסה קרוטונים "קנור" גרוסים, בצל סגול פרוס ומגישים.

תוספות אפשריות לגיוון:

ביצה רכה או קשה
חזה עוף צלוי
אנשובי



רוטב קיסר

מרכיבים:

- 1.5 ק"ג מיונז "הלמניס"
- 50 גרם צלפים בחומץ ללא המיץ
- 10 גרם פלפל לבן טחון
- 50 גרם אנשובי = קופסא 1 עם השמן
- 200 גרם גבינת פרמזן (אופציונאלי)
- 150 גרם חרדל דיז'ון "הלמניס"
- 400 גרם שמן זית טהור
- 400 גרם שמן קנולה
- 30 גרם חומץ בן יין אדום
- 100 גרם מיץ לימון טרי
- 800 גרם מים

אופן ההכנה:

1. בבול עמוק מערבבים את כל המצרכים במטרפה מלבד השמן, הלימון, החומץ והמים.
2. טוחנים בעזרת הרמבו תוך כדי הזלפה של השמנים בהדרגה איטית מבקבוק לחיץ עד שנוצרת אמולסיה אחידה.
3. מוסיפים את הלימון והחומץ בהדרגה תוך כדי טחינה קבועה ולבסוף מזלפים את המים בהדרגה גם כן.





לא על ההמבורגר לבדו

כריך קריספי צ'יקו (עוף פריך)

רכיבים:

- 1.5 ק"ג חזה עוף פרוס
- 10 לחמניות המבורגר
- 300 גרם ממרח איולי שום "הלמנ'ס"
- 2 יחידות חסה סלנובה
- 200 גרם בצל סגול פורס
- שמן לטיגון עמוק
- סלק ובטטה צלויים להגשה
- חומרים לבלילת העוף:**
- 1/2 ק"ג קמח לבן
- 300 גרם קורנפלור
- 1 כף כפריקה מעושנת
- 2 כפות מלח

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 וחס 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, בטטה וסלק צלוי.
7. מניחים מעל את העוף הפריך אחרי טיגון, מזלפים מעל ממרח איולי שום "הלמנ'ס" ומגישים עם מלפפון כבוש.



כריך אונטריב מפורק

כריך בשר בבישול ארוך עם קטשופ פלפלים מעושנים

רכיבים למנה אחת:

180 גרם בשר אונטריב מפורק אחרי בישול ארוך

מתובל רוטב שזיפים "קנור"

1 לחמנייה

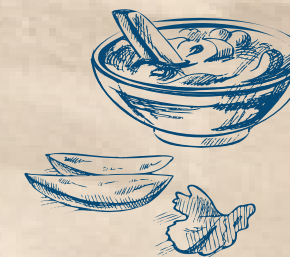
30 גרם חסה קצוצה

5 גרם פלפל צ'לי חריף

30 גרם קטשופ פלפלים (ראה מתכון)

20 גרם טבעות בצל סגול

15 גרם קורנישונים



אופן הכנה:

חומרים עבור 10 מנות:

2 ק"ג נתח אונטריב (מס' 2 מקוצב)

30 גרם פלפל שחור

30 גרם מלח גס

4 כפוז שמן זית

200 גרם רוטב שזיפים "קנור"

אופן הכנה לאונטריב:

1. מתבלים את הנתח במלח, פלפל ושמן זית.

2. עוטפים בנייר אפייה ורדיד אלומיניום, אופים בתנור לריכוך

מלא 170 מעלות במצב משולב למשך שעתיים.

3. מקררים מעט, מפרקים לחוטים ומתבלים רוטב שזיפים

"קנור".

4. ניתן לשמור חם בבן מארי או לקרר ולארוז למנות

ואז לחמם כל מנה לפי הצורך.

אופן הכנה המנה:

1. מחממים את הלחמנייה.

2. מורחים את הקטשופ פלפלים.

3. מסדרים על הלחמנייה חסה, טבעות בצל, קורנישונים ואת

הבשר המפורק חם ומתובל רוטב שזיפים "קנור".

מתכון
30-7 מנות

קטשופ פלפלים מעושנים:

750 גרם קטשופ "הלמניס"

100 גרם רוטב צ'לי חריף

בסגנון סריצ'ה "קנור"

30 מ"ל שמן שומשום

300 גרם רוטב בריקיו "קנור"

אופן ההכנה:

מערבבים את כל המצרכים

בעזרת מעבד מזון.





ועכשיו לכוכב של השולחן

מאשרום בורגר

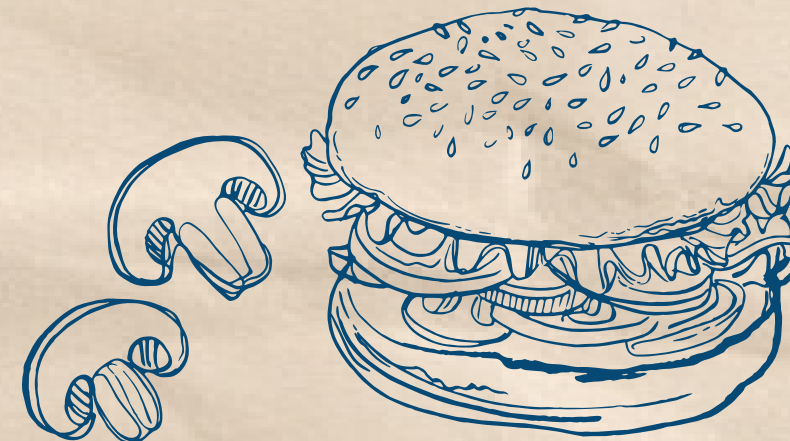
המבורגר עם מיקס פטריות צלויות ואיולי כמהין

אופן הכנה:

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

רכיבים למנה אחת:

- 1 לחמניית המבורגר בסגנון בריש
- 1 קציצת המבורגר
- 20 גרם עלי רוקט
- 2 פרוסות עבניה
- 2 פרוסות מלפפון חמוץ
- 5 טבעות בצל פריך
- 20 גרם פטריות שמפיניון חצויות
- 20 גרם פטריות פורטבלו חתוכות לשישיות
- 20 גרם פטריות ירדן חתוכות ד'וליאן
- 20 גרם פטריות שימאג'י
- מלח ופלפל שחור לתיבול
- 45 גרם איולי כמהין (ראה מתכון)



איולי כמהין

- 1 ק"ג מיונז "הלמניס"
- 400 גרם פטריות שמפיניון קצוצות
- 80 גרם מחית כמהין
- 20 גרם שמן כמהין
- 5 גרם פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

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 מיונז "הלמניס" בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד.

מתכון
7-30 מנות



רד בורגר

המבורגר בתוספת קונפי כרוב סגול וקטשופ סלק

אופן הכנה:

1. צולים את ההמבורגר למידת עשייה רצויה ובמקביל מחממים את הקונפי כרוב.
2. מחממים את הלחמנייה על הפלנצ'ה או במסוע.
3. מורחים את הלחמנייה במיונז וקטשופ סלק
4. מסדרים את החסה ומניחים מעל את ההמבורגר
5. מסדרים את הקונפי כרוב מעל ההמבורגר ובסוף את הבצל הסגול.



רכיבים למנה אחת:

- 1 קציצת המבורגר
- 1 לחמניית המבורגר
- 30 גרם קטשופ סלק
- 20 גרם מיונז "הלמנ'ס"
- 30 גרם חסה
- 50 גרם קונפי כרוב
- 15 גרם טבעות בצל סגול



קטשופ סלק:

- 900 גרם קטשופ "הלמנ'ס"
- 300 גרם סלק מבושל טחון חלק
- 150 גרם סירופ מייפל "קארט ד'אור"
- 90 גרם חומץ

אופן הכנה:

טוחנים את הסלק במעבד מזון עד לקבל מסה אחידה מוסיפים את החומץ, המייפל והקטשופ ומערבבים שוב.



מתכון
ל-30 מנות

ניו יורק דלי בורגר

המבורגר בנוסח יהודי עם סלט ביצים, עירית קצוצה ומיונז

רכיבים למנה אחת:

- 1 קציצת המבורגר
- 1 לחמניית המבורגר קלאסית
- 40 גרם מיונז "הלמניס"**
- 40 גרם חסה
- 3 פרוסות עגבנייה
- 3 טבעות בצל סגול
- 1 מלפפון חמוץ
- 100 גרם סלט ביצים (ראה מתכון)
- עירית קצוצה לקישוט

אופן הכנה:

1. מחממים לחמניית המבורגר ובמקביל צולים את ההמבורגר למידה הרצויה.
2. בתחתית הלחמניה מורחים מיונז ומסדרים את החסה, העגבניה, הבצל והמלפפון החמוץ.
3. מניחים מעל את ההמבורגר והסלט ביצים, מקשטים בעירית קצוצה ומגישים.



רכיבים סלט ביצים:

- 10 ביצים קשות
- 1 בצל לבן גדול חתוך לקוביות מטוגן בשמן
- 150 גרם מיונז "הלמניס"**
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור

אופן הכנה סלט ביצים:

1. מגרדים בעזרת פומפייה את הביצים ומעבירים לקערת ערבוב.
2. מוסיפים את הבצל המטוגן, מערבבים ומתבלים במלח ופלפל.





ומה עם הממרחים?

איולי כוסברה

מרכיבים:
700 גרם מיונז "הלמנ'ס"
150 גרם כוסברה טרייה
60 גרם שום כתוש
150 גרם פלפל ירוק חריף
30 מ"ל מיץ לימונים טרי

אופן ההכנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את הכוסברה, השום, הפלפל והלימון.
2. מערבבים עם המיונז בתנועות קיפול עד לקבלת מרקם אחיד.
3. מצננים במקרר לחצי שעה ומגישים.



איולי ספרדי

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
2 גרם גרגרי כוסברה טחונה
44 גרם צילי חריף "קנור"
15 גרם חרדל אמיתי "תלמה"
8 גרם פפריקה מעושנת
20 גרם תבלין פילדלפיה

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את כל הרכיבים (למעט המיונז) עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מעבירים לקערה, מוסיפים את המיונז ומערבבים.



איולי אריסה

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
250 גרם לימון כבוש
250 גרם אריסה מרוקאית
חופן עלי כוסברה טריים קצוצים

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את כל הרכיבים (למעט המיונז) עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מעבירים לקערה, מוסיפים את המיונז ומערבבים.



איולי חרדל ומייפל

מרכיבים:
600 גרם חרדל דיד'ון "הלמנ'ס"
600 גרם מיונז "הלמנ'ס"
45 גרם שום כתוש
9 גרם טימין
300 מ"ל מייפל "קארט ד'אור"

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את כל הרכיבים (למעט החרדל והמייפל) עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מעבירים לקערה, מוסיפים את החרדל והמייפל ומערבבים.



איולי ניו יורקי

מרכיבים:
750 גרם מיונז "הלמנ'ס"
400 קטשופ "הלמנ'ס"
100 חרדל אמיתי "תלמה"
60 גרם רייליש/ מלפפון כבוש בחומץ
10 גרם שום
5 גרם פפריקה מעושנת

אופן ההכנה:

טוחנים את הרייליש והשום מוסיפים את הפפריקה החרדל והמיונז, מערבבים ומתקנים תיבול במידת הצורך.



איולי פלפלת

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
50 גרם פלפל שחור גרוס
50 גרם חרדל דיד'ון "הלמנ'ס"
5 גרם טימין טרי קצוץ
קורט מלח
2 שיני שום כתושות

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את כל הרכיבים (למעט המיונז) עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מעבירים לקערה, מוסיפים את המיונז ומערבבים.



איולי טוניסאי

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
100 גרם אריסה
100 גרם לימון כבוש
5 גרם קימל
1 כפית מלח
10 גרם צלפים

אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את כל הרכיבים (למעט המיונז) עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מעבירים לקערה, מוסיפים את המיונז ומערבבים.



איולי שיפקה

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
220 גרם פלפל שיפקה (אחרי סינון)

אופן הכנה:

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



מתכונים
ל-30 מנות

איולי כרישה וקוניאק

מרכיבים:
750 גרם מיונז "הלמנ'ס"
1 כרישה
50 גרם חרדל דיז'ון "הלמנ'ס"
80 גרם קוניאק
1 כף סוכר חום
20 מ"ל שמן סויה



אופן ההכנה:

1. קוצצים את הכרישה לטבעות ומטגנים בסיר עם מעט שמן וסוכר עד להשחמה.
2. מוסיפים 100 מ"ל מים ומבשלים עד לאידוי הנוזלים.
3. מוסיפים את הקוניאק ומבשלים עד לצמצום האלכוהול.
4. במעבד מזון טוחנים את הכרישה ומוסיפים את המיונז והחרדל.

החומרים הנדרשים

איולי צ'יפוטלה

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
250 גרם מחית צ'יפוטלה
30 גרם אבקת פילדלפיה



אופן ההכנה:

מערבבים את כל המרכיבים בתנועת קיפול עד לקבלת מרקם אחיד.

החומרים הנדרשים

איולי עמבה

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
200 גרם עמבה
50 גרם פלפל שיפקה
נקי מגרעינים וקצוץ
חופן פטרזיליה טרייה קצוצה
1 גבעול בצל ירוק קצוץ



אופן ההכנה:

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

החומרים הנדרשים

איולי וואסבי

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
250 גרם אבקת וואסבי
150 מ"ל סודה לשתייה
50 גרם רוטב סויה סיני "קנור"
1 כפית שמן שומשום



אופן ההכנה:

1. פותחים את אבקת הוואסבי 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.

החומרים הנדרשים

איולי חזרת

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
300 גרם שורש חזרת מושרה במים
מקולף ונקי
1 סלק
1 כף סוכר
1 כף חומץ
2 כפות מים



אופן ההכנה:

1. במעבד מזון טוחנים את כל המרכיבים (למעט המיונז) עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מעבירים לקערה, מוסיפים את המיונז ומערבבים.

החומרים הנדרשים

איולי סרירצ'ה

מרכיבים:
600 גרם מיונז "הלמנ'ס"
400 גרם צ'ילי חריף "קנור"
4 שיני שום
קורט מלח



אופן ההכנה:

מוסיפים למעבד מזון את השום הצ'ילי והמלח וטוחנים עד לקבלת מסה אחידה, מוסיפים את המיונז ומתקנים תיבול.

החומרים הנדרשים

איולי תאילנדי

מרכיבים:
1 ק"ג מיונז "הלמנ'ס"
300 גרם אגנס טרי (נבמדה וממירים את האגנס הטרי באגנס משומר יש להוסיף 50 גרם מיץ לימון)
30 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"
20 גרם רוטב צ'ילי חריף "קנור"
כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ
חופן כוסברה טרייה קצוצה
1 גבעול בצל ירוק קצוץ
1 שן שום טרייה
1 כפית שמן שומשום
קורט מלח להשלמת טעם



אופן ההכנה:

1. טוחנים במעבד מזון למרקם חלק את האגנס, הג'ינג'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.

החומרים הנדרשים



רוטב להקפצה בסגנון תאילנדי "קנור"
רוטב צ'ילי מתוק "קנור"
רוטב צ'ילי חריף בסגנון ספריצה "קנור"
רוטב ברביקיו "קנור"
רוטב שזיפים "קנור"
רוטב סויה בסגנון סיני "קנור"



מיונז "הלמנס"
ממרח איולי שום "הלמנס"
חרדל דיז'ון "הלמנס"
חרדל אמיתי "תלמה"
רוטב עם לימון שמן זית "הלמנס"



סירופ בטעם מייפל "קארט ד'אור"
פירורי לחם מוזהבים "קנור"
קרטונים מתובלים "קנור"
רוטב נפוליטנה "קנור"
קטשופ "הלמנס"



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



Unilever
Food
Solutions

778



#Prepped for tomorrow
at ufs.com