

# وصفات الشيفات لصيف ٢٠٢١

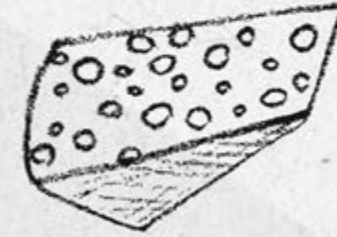


Unilever  
Food  
Solutions



# مَقَدَة

الصيف موسم سريع و عشان كدة أكلاته سريعة وسهلة تقدر كشيف تقدمها لزباينك في وقت قليل و من غير مجهود. السر كله في المكونات الخفيفة اللي هتكون بيها أطباقك و اللي يقدر بيها زباينك يواجهوها حر الصيف. إحنا فاهمين إهتمامك براحة زباينك من خلال أطباق لذيذة و مفيدة تكون خفيفة عليهم زي نسمة الهوا على البحر. جمعناك أطباق جديدة وسريعة تناسب أجواء الصيف و البحر. الشيف شريف عفيفي: الشيف التنفيذي ليونيليفر فود سوليوشنز.





# شاہ سریح



# تاكو دي كامبيرون

مصمم للشيفات المحترفين، شوف وصفة تاكو دي كامبيرون، إرشادات الطبخ مقسمة لأجزاء، قائمة كاملة من المكونات المتخصصة، أسرار الشيف للتحضير. اتميز في الوصفة دي مع منتجات مثل: هيلمانز مايونيز حقيقي.

## التحضير

### صلصة الطماطم:

قطع الطماطم من غير البذر لمكعبات متساوية الحجم. اخلطها مع البصل المفروم ناعم، الفلفل والكزبرة. تبلها بالزيت، الفلفل، الملح وعصير الليمون.

### الصوص:

اخلط كل المكونات.

### الجمبري:

سخن طاسة على نار عالية، ضيف شوية زيت وضيف الجمبري وبيوريه الثوم.

### للتقديم:

على تورتيا دافية ابدأ بوضع الطماطم، الجمبري المحمر واختمم بالأفوكادو، الفلفل الأخضر، الكزبرة، عصير الليمون الأخضر ومايونيز التشيبوتلي.



## المكونات

### صلصة الطماطم:

١٨٠ جرام	طماطم
٨٠ جرام	بصل أبيض
٥ جرام	فلفل أخضر حار
٨ جرام	أوراق الكزبرة
٢٠ ملي	زيت
١٥ ملي	عصير ليمون حامض

### الجمبري:

٣٠ قطعة	جمبري
١٠ جرام	معجون ثوم

### الصوص:

١٠٠ جرام	هيلمانز مايونيز حقيقي
٥ جرام	الفلفل الحار
٢ جرام	بابريكا حلو مدخنة
٢ جرام	عصير ليمون أخضر طازج

### للتقديم:

١٠ قطع	تورتيا الخزة
	أفوكادو
	كزبرة
	ليمون





# أجنحة الدجاج بالفلفل الحلو

## التحضير

مصمم للشيفات المحترفين، شوف وصفة أجنحة الدجاج بالفلفل الحلو: إرشادات الطبخ مقسمة لأجزاء، قائمة كاملة من المكونات المتخصصة، أسرار الشيف للتحضير. تميز في الوصفة دي مع منتجات مثل: **كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي**.

### للتحضير:

- سخن القلاية لدرجة حرارة ١٦٠ مئوية.
- اغمر أجنحة الدجاج في الماء البارد ثم في البقسماط.
- قلب أجنحة الدجاج في البقسماط للتأكد من تغطيتها بالكامل (قلبها في البقسماط حوالي ٥ مرات).

### للتسوية:

- تخلص من البقسماط الزيادة واقلي الأجنحة في قلاية الزيت على درجة حرارة ١٦٠ مئوية لمدة ٨ دقائق أو لحد ما يبقى لونها ذهبي.
- صفيها من الزيت الزيادة.

### للتقديم:

- قدم أجنحة الدجاج في طبق وأضف فوقها **كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي** وقلب أجنحة الدجاج في الصوص وقدمها.



## المكونات

### للتحضير:

- ١,٦ كجم أجنحة الدجاج (٢×١٠ حصة)
- ماء بارد (حسب الطلب)
- ٣٠٠ جرام بقسماط

### للتسوية:

- زيت (حسب الطلب للقلي)

### للتقديم:

- ٢٠٠ جرام **كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي**

**كنور**  
للمحترفين



# التحضير

## للتحضير:

- اقلي الفراخ المفرومة في طاسة فيها زيت عباد الشمس.
- تيل الفراخ ١٠٠ ج من **تتبيلة كنور للدواجن** واقليها.
- ضيف البصل الأحمر والفلفل الملون والدررة والفاصوليا عشان ينقلوا شويه مع الفراخ.
- ضيف ٢٠٠ ج من **كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي** قبل ما تكمل طبخ.
- ضع الحشو في عيش التورتilla وضيف الجبنة الشيدر قبل ما تلف العيش.
- قبل تقديم التورتilla في البوفيه، حمص الرول في مكنة تحميص أو حمصها في الفرن لحد اللون ما يبقى دهبي والجبنة الشيدر تسيح على الوش.

# بوريتو الدجاج

وصفتنا مستوحاة من المطاعم الأمريكية المكسيكية وهي واحدة من الأكلات المكسيكية المفضلة لناس كثير وهي البوريتو اللي ممكن نطبخها بكذا طريقة تناسب كل الأذواق سواء كنت بتحب الأكل السبايسي والجبنة أو الأكل اللي عليه صلصة لذيدة، احفظ مخزون البوريتو في مطبخك عشان تقدر تاكله أول ما يكون نفسك فيه.

# المكونات

٨ كيلو	دجاج مفروم
٢٠٠ جرام	<b>كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي</b>
١٠٠ جرام	<b>كنور تتبيلة الدواجن</b>
٥٠٠ مل	زيت عباد الشمس
١ كيلو	بصل أحمر
١ كيلو	فلفل ألوان طازة
١ كيلو	فاصوليا
١ كيلو	دررة
١ كيلو	جبنة شيدر



كنور  
للمحترفين



# ناشورز اللحم البقري

من الأطباق المكسيكية الكلاسيكية المفضلة باستخدام مايونيز هيلمانز بدلاً من الكريمة الحامضة

## المكونات

### مكونات الناشورز:

رقائق الذرة	٢ كجم
جبنة مبشورة	١,٥ كجم

### مكونات صوص المايونيز:

هيلمانز مايونيز	١ كجم
ثوم مفروم	٢٠٠ جرام

### مكونات الجواكمولي:

أفوكادو مهروس	٥ قطع
عصير ليمون	٦٠ ملي

### مكونات اللحم:

كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي	١,٩٥ كجم
---------------------------------	----------

زيت نباتي	٢٠٠ ملي
لحم مفروم	١,٥ كجم
بصل مفروم	٣٠٠ جرام
فاصوليا	٣٠٠ جرام

## التحضير

- ضع الأفوكادو وعصير الليمون واخلطهم حتى يصبح المزيج ناعماً.
- حمر اللحم المفروم والبصل في حلة وتبلهم بالملح والفلفل.
- زود **كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي** وسيبهم لمدة ١٠-١٥ دقيقة ثانية وشيلهم من النار.
- في حلة ثانية كبيرة، حط رقائق الذرة وغطها بالجبن، وحطها تحت الشواية لحد ما الجبنة تدوب.
- بعد كده زود اللحم المفروم، الأفوكادو و**هيلمانز مايونيز**، وزينهم بالثوم المفروم للتقديم.





# سند و شہادت سرِ پیرِ عیّہ



# برجر السلمون مع الجرجير

من الأطباق المكسيكية الكلاسيكية المفضلة  
باستخدام مايونيز هيلمانز بدلاً من الكريمة الحامضة

قطعة سالمون	٢٠٠ جرام
ملح	١٠ جرام
سكر	١٠ جرام
فلفل	١٠ جرام
ريحان مفروم	١٤٠ جرام
جرجير	٣٠٠ جرام
خبز	١٠ قطع
هيلمانز مايونيز	٤٠٠ ملي

## المكونات التحضير

- تبل قطعة السلمون بالملح والسكر والفلفل الحلو والريحان المفروم.
- حط السلمون في صينية وغطها بالكامل بخليط التتبيلة لمدة ٢٤ ساعة في الثلاجة.
- نصف قطعة السلمون من الملح والسكر ، وقطعه كويس لقطع هامبرجر وسويه على النار.
- اخط الجرجير مع مايونيز هيلمانز.
- حط الهامبرجر على الخبز وضيف الجرجير الطازج مع المايونيز.





# التحضير

## تحضير البرجر:

- تبل اللحم المفروم بالبصل والطماطم المفرومة وسيبها لمدة ساعة أو ساعتين.
- حط البرجر عالشنواية لحد ما يستوي كويس.
- حمص الخبز على الشواية.

## تحضير البطاطس:

- اغسل البطاطس كويس بدون تقشير وقطعه لشرائح متوسطة الحجم.
- اقليها في زيت سخن جدًا وبعد ما تستوي شيلها ورشها بهارات الكاجون وقدمها كزينة مع الساندوتش.

قدمه مع مايونيز هيلمانز

# برجر مشوي مع بطاطس كاجون وسلطة البرغل بالبصل والجرجير

الهامبرجر اللي كل زباينك دايمًا بيكونوا مستنبيه بنكهه مميزة.

## المكونات

### مكونات البرجر:

لحم مفروم	١,٥ كجم
بصل	٥٠ جرام
توم	١ قطعة
طماطم مجففة بالزيت	١٥٠ جرام
خبز	١٠ قطع

### مكونات البطاطس:

بطاطس	١ كجم
بهارات الكاجون	٤٠ جرام

### مكونات السلطة:

جرجير	١٠٠ جرام
بصل أحمر	٥٠٠ جرام
برغل مطبوخ	٢٥٠ جرام
خل الرز	١٠٠ ملي
ملح	٢٠ جرام
سكر	٢٠ جرام
طماطم	٢٠٠ جرام





# التحضير

# برجر بقري بالجبنه، صوص باربيكيو وحلقات بصل

نكهة اللحم البقري والصلصات اللي هتضرها هتديك طعم مختلف تماما المره دي.

## للتحضير:

- شكّل اللحم المفروم على شكل أقراص الهامبرجر وسويه عالنار.
- دوب الجبنه الكريمي مع الجبنه الشيدر في قلايه على نار خفيفه.
- حط **باربيكيو كنور** على العيش وعليه الهامبرجر والطماطم والخس وحلقات البصل فوقه.

قدمه مع هيلمانز كاتشب



# المكونات

## للتحضير:

لحمه مفرومه	٢ كجم
جبنه شيدر	١٨٠ جرام
طماطم	٨ حبات
بصل	٨ حبات
ملح	١٥ جرام
جبنه كريمي	٢٠٠ جرام
خس	٢٥٠ جرام
خبز للهامبرجر	١٠ قطع
<b>كنور هيكيوري باربيكيو صوص</b>	<b>٢٠٠ جرام</b>
هيلمانز كاتشب	٢٥٠ جرام





# سلايدرز برجر الديك الرومي مع جبنة جورده وبصل سوتيه

الديك الرومي هيدي البرجر نكهه مميزه ومختلفة تمامًا مع  
البصل المكرمل اللي هيخلي الطعم ملوش مثيل.

## المكونات

### مكونات البصل السوتية:

ربع كوب	زيت زيتون
٤ بصلات	بصل اسباني مقطع

### مكونات طبقات السلايدرز:

٢٤ قطعة	خبز برجر ميني
٢ كوب	هيلمانز مايونيز
٢٥٠ جرام	جرجير

### صلصة الطماطم:

١ كيلو	ديك رومي مفروم
٠,٥ كيلو	بقدونس مفروم
١ معلقة صغيرة	كمون مطحون
١ معلقة صغيرة	بابريكا مدخنة
٣ فصوص	ثوم مفروم
٢ بيضة	صفار بيض
حسب الذوق	ملح وفلفل
٢٤ شريحة	جبنة جودة

## التحضير

### تحضير برجر الديك الرومي:

- اخلط الديك الرومي المطحون مع البقدونس والكمون والفلفل والبابريكا والثوم و صفار البيض في طبق كبير، رش الملح والفلفل واخلط كويس، قسم خلطة الديك الرومي المفروم إلى ٢٤ قطعة متساوية باستخدام ايدك.
- اشوي البرجر لحد ما يستوي، حوالي ٣ دقائق لكل جنب، وبعد كده حط قطعة جبنة جودة فوق كل قطعة هامبرجر لحد ما تسيخ.

### تحضير البصل السوتية:

- سخن زيت الزيتون في القلاية، وسوي البصل لحد ما يطرى ولونه يبقى بني، تقريبا لمدة ١٥ دقيقة.

### تحضير طبقات السلايدرز:

- حط مايونيز هيلمانز على كل قطعة عيش وفوقها البرجر والبصل والجرجير، وقدم ٣ سلايدرز في كل طبق.





# برجر الكوسة

## التحضير

- سخن الزيت في طاسة كبيرة على نار متوسطة. اطبخ توفو الكوسة على دفعات لحد ما يبقى لونهم ذهبي وارفعها من على النار وصفيها على ورق نشاف. احفظها دافئة. بالتبادل، سويها على شواية مسطحة.
- اخلط **هيلمانز مايونيز حقيقي** مع الماء. احتفظ بيها على جنب.
- حمص العيش لحد ما يبقى ذهبي اللون.
- لتجميع البرجر، افرد قاعدة العيش بمخلل الفلفل. ضع فوقها برجر توفو الكوسة، الطماطم والرجلة. افرد قطعة العيش العلوية بالمايونيز، حطها فوق البرجر.

مصمم للشيفات المحترفين، شوف وصفة برجر الكوسة؛ إرشادات الطبخ مقسمة لأجزاء، قائمة كاملة من المكونات المتخصصة، أسرار الشيف للتحضير. اتميز في الوصفة دي مع منتجات مثل: **هيلمانز مايونيز حقيقي**.

## المكونات

### البرجر:

زيت	٥٠ ملي
برجر توفو الكوسة	١٠ قطع
<b>هيلمانز مايونيز حقيقي</b>	٢٠٠ جرام
عيش بريوش مفتوح	١٠ قطع
مخلل فلفل حراق	٢٠٠ جرام
ورق نعناع طازج	١٠٠ جرام
الرجير	١٢٠ جرام

### للتقديم:

قدم البرجر مع رقائق البطاطس و**هيلمانز مايونيز حقيقي** إضافي.





# المكونات

# برجر هاواي الكبير

برجر مكون من اللحم البقري والضأن المفروم مغطى بجبن بيير جاك واللحم البقري المقعد والأناس. صوص هاواي حلو وحار مصنوع من هيلمانز مايونيز الساندويتشات علشان يقدمك طعم لذيذ ومختلف. أطلع على الوصفة الكاملة ادناه.

## طريقة تحضير البرجر:

صلصة هاواي، تم تحضيرها	٤٠٠ جرام
لحم بقري مفروم	٩٠٠ جرام
لحم الغنم المفروم	٩٠٠ جرام
<b>كنور تتبيلة الشرق الأقصى</b>	<b>٣٠ جرام</b>
قطع جبنة شيدر، مقطعة شرائح	١٠ قطع
لحم بقري معلب، شرائح	١٠ قطع
خبز برغر	١٠ قطع
شرائح أناناس، مشوية	١٠ قطع

## طريقة تحضير صوص هاواي:

عسل	٥٠٠ جرام
عصير الأناناس	٥٠٠ جرام
صوص ترياكي، تم تحضيره	٢٥٠ جرام
خل أبيض	١٢٥ جرام
صلصة سريراتشا	١٢٥ جرام
زيت سمسم	٧٥ جرام
هيلمانز مايونيز للساندويتشات	٩٠٠ جرام

# التحضير

## طريقة تحضير صوص هاواي:

أخلط العسل وعصير الأناناس وصوص الترياكي وصلصة سريراتشا وزيت السمسم، قلل الكمية حتى النصف وادخلها الثلاجة وعندما تبرد ضيف المايونيز.

## طريقة تحضير البرجر:

- أخلط اللحم البقري والضأن المفروم واصنع ١٠ شرائح من البرجر كل منها بوزن ١٨٠ جرام، تيل البرجر باستخدام **توابل الشرق الأقصى كنور**.
- أطهي شرائح البرجر حسب الرغبة وأغمرها بالجبن.
- قطع اللحم المقعد المعلب والمضغوط الي شرائح وزن كل منها ٥٠ جرام، أشوي الشرائح وتبلها.
- كرر نفس الخطوات مع الأناناس.
- أبدأ تحضير الساندويتش من خلال فرد صوص هاواي على الخبز المحمص ثم إضافة شرائح البرجر والجبن السائحة، ثم اللحم المعلب والأناناس والمزيد من الصوص.





# المكونات

# الكورن دوج بالذرة و صلصة الباربيكيو مع صلصة البصل

هذا ليس هوت دوج عادي. انه ملك ساندوتشات الكورن دوج الأمريكية التقليدية مع مزيج من اشهر الاطباق الامريكية هذا الطبق سوف يبهز زبائنك بشده

## الصلصة:

كيزان الذرة	قطعتين
بصل الأخضر مقطع	٥٠ جرام
قطع طماطم	٢٥٠ جرام
<b>كنور تتبيلة الليمون الحامض</b>	<b>١٠ جرام</b>
رشة الملح	
زيت	٥٠ ملي
<b>المايونيز بفلل الشيتول:</b>	
هيلمانز مايونيز حقيقي	٢٠٠ جرام
<b>كنور هيكوري باربيكيو صوص</b>	<b>١٠٠ جرام</b>
<b>لتجميع الطبق:</b>	
الهوت دوج	١٠ قطع

## خليط الذرة:

بيضة	١٥٠ جرام
دقيق ذاتي الاختمار	٢٥ جرام
سكر	٢ جرام
ملح	٢٥٠ ملي
الطيب	١٥٠ جرام
من عصيدة الذرة	١٠ قطع
اسياخ الشيش الخشبية	١٠ قطع
هوت دوج	
<b>البصل:</b>	
جوانح البصل	١٥٠ جرام

# التحضير

## خليط الذرة:

- يتم خلط المكونات سويا.  
- يتم غمس الهوت دوج داخل العجين. تغلى حتى تنضج..

## الصلصة:

تغلي الذرة ثم تزال الحبات من الكوز بسكين حادة. دمج مع البصل الأخضر والطماطم، والزيت، و مسحوق الليمون كنور وملح. و تحفظ في الثلاجة للاستخدام.

## البصل:

يقلى البصل في مقلاة عميقة على ١٦٠ درجة مئوية حتى يكون لونه ذهبي.

## المايونيز بفلل الشيتول:

اخلط المايونيز هيلمانز الحقيقي وكنور هيكوري باربيكيو صوص معا وضعه في الثلاجة للاستخدام.

## لتجميع الطبق:

ضع لغات الهوت دوج وإضافة الصلصة، مايونيز التشيبتول وأخيراً البصل الحار.



كنور  
للمحترفين



# برجر بافلو الرجاج

ساندويتش برجر دجاج بمايونيز الجبن الرKFفور وصوص البافلو اللذيذ مغطى بصلطة الكولسلو،  
أكتشف طريقة عمل صوص البافلو ادناه!

## المكونات

### مايونيز الجبن الرKFفور:

٤٠٠ جرام	هيلمانز مايونيز للساندوتشات
١٠٠ جرام	جبنة زرقاء

### صلطة الكولسلو:

١٢٥ جرام	جزر مبشور
١٢٥ جرام	جرام كرنب بنفسجي، مبشور
١٢٥ جرام	بصل، مقطوع إلى شرائح طويلة ورفيعة
٥٠ جرام	كنور بودرة مرقة فراخ
١٥ جرام	زبدة

### صوص البافلو:

٢٠٠ جرام	كنور هيكوري باربيكيو صوص
٢٠٠ جرام	كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي
٥٠ ملي	صوص الوردسترشير
٢٠٠ جرام	هيلمانز كاتشاب ٥كجم

### حضر الساندويتش:

١٠ قطع	شرائح برجر دجاج
١٠ قطع	كنور بودرة مرقة فراخ
٣٠٠ جرام	قطع جبنة شيدر، مقطعة شرائح
١٠ وحدات	جرام خيار مخلل، مقطوع شرائح
١٠ وحدات	وحدات خس
٦٥٠ جرام	صوص البافلو، تم تحضيره
١٠ قطع	خبز برغر
١٢٥ جرام	جرام فلفل حلو، شرائح

## التحضير

### صلطة الكولسلو:

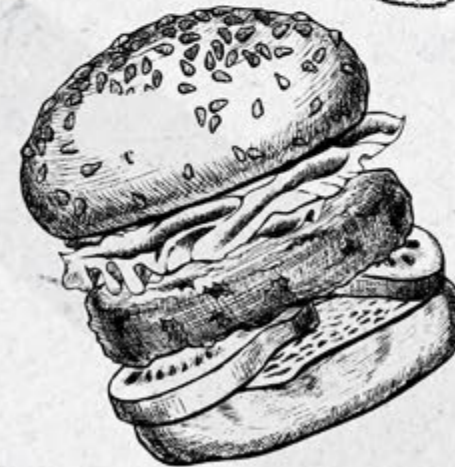
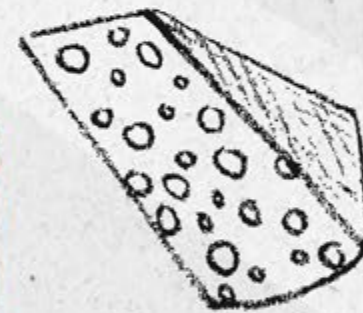
شوح الخضروات مع الزبدة السائحة و**مسحوق مرقة دجاج كنور**، ثم اتركها قليلاً حتى تبرد.

### صوص البافلو:

اخلط ٤ أنواع الصوص معا عن طريق الخفق.

### حضر الساندويتش:

- اشوي شرائح برجر الدجاج لمدة ٤ دقائق على جانب، ثم تبلها ب**مسحوق مرقة دجاج كنور** وضيف شريحة من الجبن علي كل منها.
- حمص الخبز في الفرن ثم أفرد مايونيز الجبن الرKFفور على كل من جوانب الخبز.
- ضيف طبقة من الخس فوقها شريحة البرجر المغطاة بصوص البافلو.
- ضيف طبقة من صلطة الكول سلو علي المكونات.



كنور  
للمحترفين



# الطوبىات



# وافل مع موس الشيكولاتة

دي واحدة من أبسط الحلويات ولا تأخذ وقت في التحضير. هي عبارة عن طعم لعشاق الشيكولاتة.

## المكونات التحضير

كارت دور موس شوكولاتة	١٢٠ جرام
الحليب	٢٥٠ ملي
سلات وافل	١٠ وحدات
كريمة خفق	١٥٠ جرام
فراولة، مقطعة شرائح	٢٠٠ جرام
سكر بودرة، للتقديم	

### التحضير:

- اخلط خليط الحلويات كارت دور موس الشيكولاتة مع الحليب، لحد ما يتقل. برّدها في الثلاجة.
- حط موس الشيكولاتة في سلات الوافل باستخدام كيس الحلواني وزينها بالكريمة والفراولة.
- رشها بالسكر البودرة للتقديم.

### نصيحة الشيف:

- ممكن تشتري الوافل من خلال مزودي خدمات الطعام المعتادين.

CARTE D'OR



# المكونات

## البروفيترول:

عجينة الشو، جاهزة	٣٠ وحدة
كارت دور توبينج الشوكولاته	٣٠٠ جرام
شرايح شوكولاتة بيضاء	١٠٠ جرام

## آيس كريم الشاي:

كريمة دسمة	٨٠٠ ملي
حليب كامل الدسم	٤٠٠ ملي
حليب مكثف محلى	١٢٠ جرام
سكر	٣٠٠ جرام
ملح	٢ جرام
صفار البيض	١٢ قطعة

# بروفيترول

لقيمات رائعة مع حشو آيس كريم مميزة من أجل نكهه أقوى  
في قائمة طعامك لموسم الصيف

بقية الوصفة تتبع  
في الصفحة القادمة

# ١

آيس كريم:

# التحضير

- ضع الكريمة ونوعين الحليب في حمام مائي يغلي برفق. أضف السكر (٢٠٠ غم) والملح واخفق حتى يذوب السكر والملح. سخّن المزيج حتى ترى البخار يتصاعد. ارفعه من على النار وصفي المزيج في وعاء

- في هذه الأثناء، حضر حمام ثلج في وعاء كبير وضع وعاء آخر فوقه. احتفظ به جانباً.

- في وعاء متوسط موضوع فوق فوطة مطبخ لمنع تحريكه، اخفق صفار البيض مع السكر المتبقي (١٠٠ غم) حتى يصبح الخليط متجانس. أثناء الخفق، أضف دفعة من مزيج الحليب الساخن مع الاستمرار في الخفق وإضافة المزيج تدريجياً، حتى تضيف نصف الكمية. أضف مزيج صفار البيض للكمية المتبقية من مزيج الحليب في الحمام المائي الساخن. اضبط النار تحت الحمام المائي للمتوسط واستمر في طهي الكاسترد، مع التحريك باستمرار بملعقة خشب وتقليل الحرارة إلى متوسط - منخفض حسب الحاجة، حتى يبدأ البخار بالتصاعد من السطح ويثخن الكاسترد بما يكفي لتغطية ظهر الملعقة. امسك الملعقة أفقياً ومرر إصبعك على الكاسترد. إذا ظل الفراغ الذي تركه إصبعك في الكاسترد فارغاً كما هو بعد تمرير إصبعك، فهذا يعني أن الكاسترد أصبح جاهزاً للتبريد.





# بروفتروول

لقيمات رائعة مع حشوا آيس كريم مميزة من أجل نكهه أقوى  
في قائمة طعامك لموسم الصيف

## التحضير

### آيس كريم:

- صبّي الكاسترد في الوعاء المحضر على حمام الثلج وقلبه لمدة ٣ - ٥ دقائق، أو حتى يبرد الكاسترد. انقل الكاسترد لوعاء صغير، غطيه وبرّده في الثلاجة على الأقل لمدة ٤ ساعات أو يفضل طوال الليل.
- صب الكاسترد المبرّد في آلة صنع الآيس كريم وبرّده حسب التعليمات. ضع الوعاء الذي برّدت الكاسترد فيه في البرّاد لتستطيع تخزين الآيس كريم. اخفق الآيس كريم حتى يصبح القوام ناعم.
- انقل الآيس كريم للوعاء المثج واحفظه في البرّاد حتى يجمد حسب الرغبة. يمكنك تقديمه فوراً - وسيكون قوامه مثل الجيلاتو. يمكنك الاحتفاظ بالآيس كريم مجمداً حتى ٧ أيام.



### البروفيتروول:

- اقطع كل حبة بروفيتروول نصفين واملأها بكمية قليلة من الكريمة المحضرة.
- قدمها وفوقها القليل من **كارت دور توبينج الشوكولاتة**.
- زين بشرائح الشوكولاتة البيضاء.





# تشيز كيك أمريكي

وصفة التشيز الكيك الأمريكي على أصولها زي ما بتتعمل من زمان.

## المكونات

٢٠٠ جرام	بسكوت مفروم
١٠٠ جرام	زبدة
٣٠٠ جرام	كريم تشيز
٤ بيضات	بيض
٥٠ جرام	دقيق
١٠٠ جرام	فانيليا
١٥٠ جرام	سكر بني
٢٥٠ جرام	لين
٧٥٠ ملي	كريمة خفق
١٠٠ جرام	كارت دور صوص الفواكهة البرية

## التحضير

### التحضير:

- اخلط البسكوت مع الزبدة وافرده كويس في الصينية.
- اخلط جميع المكونات الثانية وحطهم عالبسكوت واخبرهم في الفرن على درجة حرارة ١٣٥ لمدة ٩٠ دقيقة.
- زينها بصوص **كارت دور الفواكهة البرية** قبل التقديم.



# وافل مع آيس كريم

وصفة الوافل على أصوله زي ما بيتعمل من زمان.

## المكونات

كارت دور بان كيك	٢٨٠ جرام
كارت دور صوص شوكولاتة	١٠٠ جرام
آيس كريم فانيليا	٥٠٠ جرام
زبدة	٢٥ جرام
لبن	٥٠٠ ملي

## التحضير

- التحضير:**
- صب الماء في وعاء وضيف بان كيك كارت دور المجفف، واخبطه بمضرب لحد ما توصل لعجينة متجانسة.
  - وعلى مكنة الوافل السخنة، لما توصل تقريبا ١٥٠ درجة مئوية، ادهن السطح بالزبدة، وحت حوالي ٨٠ مل من عجينة الوافل واقفل مكنة الوافل لمدة دقيقة واحدة تقريبا وبعدين افتحها الوافل.
  - حط عليه ٥٠ جرام من آيس كريم الفانيليا وزينه بصوص كارت دور شوكولاتة.





متفوتش الفرصة واستمتع بخصوماتنا  
الحالية على كل منتجاتك المفضلة  
على UFS.com



صوص الفواكه البرية ممتاز ل بان كيك وتشيز كيك.  
نسبة الفاكهة العالية لكارت دور صوص الفواكه البرية  
مثالي مع الآيس كريم وكل أصناف المعجنات.



هيلمانز مايونيز معمول من مكونات بسيطة  
زي البيض، والزيت والخل عشان يظهر طعم  
الساندوتشات، السلطات، الغموس والتتبيلات.



كنور صوص هيكوري باربيكيو معمول من  
خلطة مميزة من معجون الطماطم وتوابل  
لطعم وريحة مدخنة، مثالية لصوص مع  
أطباق مشوية كتير زي الفراخ الباربيكيو  
والسلمون المشوي، ممكن يستخدم كتتبيلة  
أو غموس للأكل المقلي.



كارت دور توبينج الشوكولاته هو صوص  
شوكولاته تقليدي يتمتع بأفضل مذاق  
وقوام كريمي هش، لمستته الحريرية تجعله  
صوص الشوكولاته المثالي لتزيين الآيس  
كريم واللبن المجمد والكيك والحلويات.  
المحتوى العالي من الكاكاو يجعله مثاليًا  
لتحضير مخفوق الحليب.



هيلمانز مايونيز للساندوتشات هيساعدك على  
– مش بينفصل ولا بيتكتل،  
– مش هيخلي العيش يوش وهيحافظ عليه طازة من أول لآخر قطعة،  
– بيتفرد بتساوي، قوام مضبوط،  
– مش بيسيل، راحت أيام الساندوتشات اللي بتسيب وراها فوضى.



كنور صوص الغلغل الحلو التايلندي معمول  
من قطع كبيرة من الثوم والغلغل الحراق  
اللي هيحسن من طعم أطباقك التايلاندية.  
مثالي كغموس للأكل المقلي أو كتجديد  
لتتبيل أجنحة الفراخ.





**Unilever**  
**Food**  
**Solutions**