

THEME
NIGHTS

أَهْلًا بِالْمَكْسِيك

خليك علي إطلاع بأحدث الوصفات وأفكار
الطبخ من خلال UFS.COM

Unilever
Food
Solutions

دائماً معاً



المقدمة

ايه اللي بيخلي الأكل المكسيكي مميز؟
واحد من العوامل الرئيسية اللي بتخلي الأكل المكسيكي لا يقاوم ، هو انه متميز
بمزيج من التوابل والألوان اللي بتخلي الأطباق شكلها جميل ومميز. الأطباق
المكسيكية التقليدية لسه بتمثل
أصول الإسبان العميقة
المكونات الأكثر استخداما في المطبخ المكسيكي هي التوم والبصل والكزبرة
والأوريغان والكُمون والفلفل الحار. تعرف ان
المطبخ المكسيكي بيستخدم أكثر من 100 نوع مختلف من الفلفل الحار؟ القرفة،
القرنفل والكاكاو كمان بيستخدموا بطرق جديدة مش بنشوفها عادة في
الأطباق الأمريكية أو الأوروبية

Unilever
Food
Solutions

دايمًا معًا

وصفات المقبلات المكسيكية
المبدعة سريعة التحضير هتضيف
!ركن مميز للبوفيه الخاص بيك

المقبلات

Unilever
Food
Solutions

دايماسك

شورية الدرة المكسيكية

ضيف طبق جديد للبوفيه المكسيكي بتاعك والبطل الرئيسي في الطبق ده هيكون الدرة اللي المكسيكيين مش بيستغنوا عنها في وجباتهم اليومية. في المكسيك بيحبوا يبتدعوا طرق جديدة ولذيذة يقدموا بيها الدرة الحلوة في الصيف، وكمان تحضيرها سهل جدًا! شوف الوصفة كاملة عشان تعرف أكثر.

المكونات

3 kg	درة
1 kg	بصل
600 g	كنور طماطم مهروسة
2 l	كريمة
20 l	مياه
60 g	كنور بودرة مرقة الخضار
60 g	كنور بودرة مرقة دجاج
20 g	بصل أخضر
200 ml	زيت عباد الشمس

التحضير

- ضيف البصل الأخضر والدرة في حلة وسويهم في زيت عباد الشمس الساخن.
- ضيف ٢٠ لتر المياه وبعدين ضيف ٦٠ جرام من مسحوق مرقة دجاج كنور.
- ضيف ٦٠ جرام من مسحوق مرقة الخضار كنور.
- سييهم يغلوا لمدة ٥-٦ دقائق وبعدين ضيف ٦٠٠ جرام شرائح البطاطس كنور.
- قلب لمدة دقيقتين وهم بيغلوا.
- ضيف البصل الأخضر عليها من فوق قبل التقديم.

Unilever
Food
Solutions

دايما معاك

شيلاكويليس المعروفة

الوجبة المكسيكية الشهيرة دي هي وجبة لذيذة في منتهى الروعة،
ممكن تناول على الفطار مع بيض مقلي أو ممكن تناول على
العشا مع السلطة. عشان تعرف أكثر عن ازاى تستغل بواقي التورتيللا
والصلصات، شوف الوصفة دي

المكونات

5 kg	طماطم متقشرة بدون بذر
1.5 kg	بصل متقطع
1 kg	فلفل أخضر حار متقطع
1 kg	هالابينو بدون بذر
125 g	كزبرة متقطعة
125 g	ثوم
65 g	نعناع طازة
5 kg	فراخ متقطعة
375 ml	زيت عباد الشمس
150 pc	تورتيللا الدرة متقطع لمثلثات
1.25 kg	جبنة شيدر

التحضير

- قطع الطماطم والبصل والفلفل الأخضر والهالابينو والكزبرة والثوم
والنعناع في الخلاط.
- في طاسة كبيرة سوي الخليط لمدة ١٠ دقائق.
- ضيف ٥ كيلو من صلصة كنور المكسيكية على الخليط.
- ضيف الفراخ المتقطعة.
- اتأكد إن الملح مضبوط.
- في طاسة قلي منفصلة اقلي التورتيللا.
- افرد نص قطع التورتيللا على صينية فرن.
- افرد خليط الفراخ على التورتيللا ورش الجبنة.
- كرر نفس الخطوة للطبقة الثانية.
- اطبخها لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة في فرن درجة حرارته ١٩٠ درجة مئوية
واتأكد أن الجبنة ساحت واتحمصت. طلعتها من الفرن وسيبها تبرد
وقدمها مع الأعشاب الخضراء اللي تحبها أو حلقات البصل.

Unilever
Food
Solutions

دايمًا معًا

حضرنا لك أشهي الوجبات
الرئيسية المكسيكية اللي
هتساعدك تقدم بوفية
مكسيكي محصلش

الأطباق الرئيسية

Unilever
Food
Solutions

دايمًا معًا

بوريتو الدجاج

وصفتنا مستوحاة من المطاعم الأمريكية المكسيكية وهي واحدة من الأكلات المكسيكية المفضلة لناس كثير وهي البوريتو اللي ممكن نطخبها 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

دجاج مفروم	8 kg
صلصة كنور المكسيكية	200 g
كنور تتبيلة الدواجن	100 g
زيت عباد الشمس	500 ml
بصل أحمر	1 kg
فلفل ألوان طازة	1 kg
فاصوليا	1 kg
درّة	1 kg
جبنة شيدر	1 kg

التحضير

- اقلي الفراخ المفرومة في طاسة فيها زيت عباد الشمس.
- تبّل الفراخ بـ١٠٠ ج من تتبيلة كنور للدواجن واقليها.
- ضيف البصل الأحمر والفلفل الملون والدرّة والفاصوليا عشان يتقلوا شويه مع الفراخ.
- ضيف ٢٠٠ ج من صلصة كنور المكسيكية قبل ما تكمل طبخ.
- ضع الحشو في عيش التورتيللا وضيف الجبنة الشيدر قبل ما تلف العيش.
- قبل تقديم التورتيللا في البوفيه، حمص الرول في مكنة تحميص أو حمصها في الفرن لحد اللون ما يبقى دهبي والجبنة الشيدر تسيح على الوش.



الرز المكسيكي الأحمر

الرز المكسيكي الأحمر هو طبق لذيذ من الرز بالطماطم اللي وجيتك المكسيكية متكاملش من غيره، وهو واحد من أشهر الأطباق الجانبية في المطبخ المكسيكي سواء كان رز أحمر أو أبيض أو أخضر أو أسود (بالفاصوليا)، وبالتالي تعتبر إجابة طبق الرز من الأساسيات اللي لازم تكون موجودة عند أي مكسيكي

المكونات

رز	3 kg
بصل	500 g
ثوم	20 g
كنور الفلفل الحلو	100 ml
زيت عباد الشمس	400 ml
كنور مرقة الدجاج	60 g
درة	500 g
فاصوليا	500 g
صوص الطماطم	1 kg
مياه	4 l
كنور تتبيلة الشواء	60 g
فاصوليا خضراء	500 g
بقدونس	50 g
بصل أخضر	50 g

التحضير

- سخن الزيت في حلة كبيرة وضيف الثوم المتقطع والبصل وشوحهم.
- لما يتحول لون البصل للون البني، ضيف الرز وقلبهم مع بعض كويس.
- ضيف الدرة والفاصوليا الخضراء للرز.
- ضيف 100 مل من كنور صوص الفلفل الحلو وصوص الطماطم و70 جرام من كنور تتبيلة الشواء.
- حضر مرقة الدجاج في حلة ثانية بإضافة 4 لتر مياه و70 جرام من كنور مسحوق مرقة الدجاج.
- صب مرقة الدجاج على حلة الرز واخلطهم سوا.
- لما المياه تبدأ تغلي على نار عالية، هدي النار وسيب الرز لحد ما يمتص كل المياه.
- أول ما يمتص المياه، سيبه يستوي واقفل النار.
- رش على الوش بقدونس متقطع وبصل أخضر وشوية فاصوليا خضراء مسلوقة قبل التقديم.



فاهيتا الفراخ

تعرف يا شيف أن كلمة فاهيتا معناها كلمة «حزام صغير»، وزمان كانت دايماً بتتعمل من شرائح اللحم البقري المشوي لكن دلوقتي ممكن تتطبخ بالفراخ أو الجمبري أو أي حاجة تحبها. شوف الوصفة المكسيكية الشهيرة فاهيتا الفراخ

المكونات

5 kg	صدر فراخ
400 ml	زيت عباد الشمس
200 g	كنور تتبيلة الشوي
50 g	فلفل أسود
1 kg	فلفل أحمر
1 kg	فلفل أصفر
500 g	بصل
1 l	كنور الصلصة المكسيكية
10 g	كزبرة طازة

التحضير

- قطع صدور الفراخ لشرايح صغيرة على لوح تقطيع.
- ضيف شرايح الفراخ لطبق غويط وتبله بـ ٢٠٠ جرام من كنور تتبيلة الشواء و٤٠٠ مل من زيت عباد الشمس.
- في طاسة كبيرة سوي قطع الفراخ في زيت عباد الشمس ساخن على نار متوسطة.
- في طاسة تانية سوي البصل والفلفل الملون المتقطعين بالطول في زيت عباد الشمس.
- ضيف للبصل والفلفل المتسوين لتر من صلصة كنور المكسيكية.
- اتأكد من أن الملح مضبوط وبعدين ضيف قطع الفراخ لميكس الخضار بالصوص واطبخهم كام دقيقة.
- رش الكزبرة الطازة قبل التقديم

Unilever
Food
Solutions

دايماً معاً

كسرولة الكساديا

الكساديا التقليدية ممكن بسهولة تتطور تطور لذيذ وتبقى أكلة مكسيكية مريحة وشهية

المكونات

لحم مفروم	8 kg
وربع بصل متقطع	1.25 kg
كنور صلصة مكسيكية	500 g
مياه	3 l
درة معلب، متصفى	4 kg
فلفل محمص معلب، متصفى، متقطع	2 kg
فاصوليا حمراء معلبة، مغسولة، متصفية	6 kg
كنور تتبيلة الشواء	100 g
عيش التورتيللا	100 pc
جبنة شيدر مبشورة	2 kg

التحضير

- في طاسة كبيرة سخنة سوي اللحمة المفرومة مع البصل.
- سيب اللحمة المفرومة على نار متوسطة لحد ما لونها يبقى بني.
- ضيف ٥٠٠ جرام من كنور الصلصة المكسيكية في ٣ لتر مياه باردة في حلة تانية.
- قلب لحد ما يغلي وسيبه لمدة ٣-٤ دقائق على نار متوسطة.
- ضيف الصوص المطبوخ مع الفلفل المحمص والفاصوليا الحمراء للحمة المفرومة.
- ضيف عليهم ١٠٠ جرام من كنور تتبيلة الشواء وسيبهم يتسبكوا لمدة ٥ دقائق.
- افرد صوص اللحمة المفرومة على صينية فرن وضيف عيش التورتيللا فوقيه.
- افرد طبقة تانية من صوص اللحمة المفرومة وضيف شوية جبنة شيدر مبشورة.
- كمل بقية الطبقات بإضافة التورتيللا وصوص اللحمة المفرومة والجبنة الشيدر بالترتيب.
- دخله في الفرن على درجة حرارة ١٧٥ درجة مئوية لحد ما الجبنة تسيح.

Unilever
Food
Solutions

دايمًا معًا

كرات اللحم على الطريقة المكسيكية

كرات اللحم معروفة باسم «البونديجاس» وهي وصفة مكسيكية أصيلة سهلة هيحبها الكبار والصغيرين لما يلاقوها في البوفيه عندك. شوف الوصفة كاملة

المكونات

كرات اللحم
فلفل ألوان
درة
فاصولياء مكسيكية
بصل أحمر
زيت عباد الشمس
بصل أخضر
حزمة بقدونس
كزبرة
كنور تتبيلة الشواء
كنور صلصة مكسيكية

8 kg
2 kg
1 kg
1 kg
2 kg
300 ml
1 pc
1 pc
100 g
200 g
4 kg

التحضير

- قطع البصل الأحمر والفلفل الملون لمكعبات وشوحهم في طاسة سخنة فيها زيت عباد الشمس.
- ضيف الدرة والفاصوليا المكسيكية.
- ضيف البصل الأخضر وكنور تتبيلة الشواء وكنور صلصة مكسيكية للخليط واطبخهم لـ ٣ أو ٤ دقائق لحد ما يبدأ الخليط يغلي.
- حمّر كرات اللحم في طاسة تانية وصفيهم قبل ما تضيفهم على الصوص اللي حضرته.
- اطبخ كرات اللحم مع الصوص لحد ما تستوي تمامًا.
- رش البقدونس والكزبرة المتقطعين على الطبق قبل التقديم.



Unilever
Food
Solutions

دائماً معاً

علشان تنهي يومك بشكل مميز.
إكتشف إبداعاتنا اللي بنقترحها
علشان تحضر بوفيه حلويات
مكسيكية جديدة ولذيذة

الحلويات

Unilever
Food
Solutions

دايمًا معاك

الفطيرة المكسيكية

مفيش أحلى من إنك تخلص وجبتك المكسيكية بتقديم قطعة كبيرة من الفطيرة لزباينك، فطيرة لذيذة بالكريمة. شوف وصفة الفطيرة المكسيكية اللذيذة كاملة

المكونات

1.5 kg	كارت دور كريم كراميل
5 l	لبن
5 l	كريمة
2.5 kg	الكريز الحامض بدون بذر

التحضير

- ضيف كيلو ونصف من الكريم كراميل اللي هتلاقيه في كارت دور كريم كراميل في طبق غويط جواه مياه وسيبه يبرد في التلاجة.
- أخلط كارت دور كريم كراميل مع اللبن والكريمة في كسرولة على نار متوسطة وقلب كويس
- أول ما يبدأ الخليط في الغليان، شيله من على النار بعد دقيقة (من غير ما تستنى أنه يتقل).
- صب الخليط في الأطباق الغويطة بعد 5-10 دقائق.
- أول ما تهدى سخونة الطبق وتبقى حرارته نفس حرارة الأوضة، سبيه في التلاجة لمدة ساعة أو اتنين.
- أقلبه في طبق للتقديم.
- زين الطبق بالكريز قبل التقديم.

Unilever
Food
Solutions

دايمًا معًا

رز بلبن مكسيكي

الرز بلبن المكسيكي (المعروف بأروز كون ليشيه) مليون كريمة وفانيليا وشوية قرفة وهو شكل مختلف من حلوى تقليدية بالكريمة ظهرت في إسبانيا

التحضير

- في كسرولة صغيرة، ضيف المياه مع الرز وكارت دور موس الفانيليا والقرفة
- اغليهم وقلل درجة الحرارة وسيبهم يغلوا ببطء من غير غطا لمدة ١٥-٢٠ دقائق أو لحد ما المياه يتم امتصاصها.
- قلبهم مع اللين والزيب واغليهم.
- قلل درجة الحرارة وسيبهم يغلوا من غير غطا لمدة ١٠-١٥ دقائق أو لحد ما الخليط يبقى سميك وكريمي وقلب باستمرار، وشيل عيدان القرفة.
- ينفع تقدمه بارد أو سخن.

المكونات

10 l	لبن
5 l	مياه
2 kg	كارت دور موس الفانيليا
3 kg	رز
20 pc	عيدان القرفة
50 g	زيب

Unilever
Food
Solutions

دايمًا معًا

كيسة تشيلي بالشوكولاتة المكسيكية

كل الناس بتحب الكيسة بالشوكولاتة بس كيسة الشوكولاتة الدارك اللي متكونة من كذا طبقة هتخطف كل الأنظار، لما تقدمها لزبانك، هياكلوا حلوى من أحلى الحلويات الغنية بالنكهة المكسيكية الشهية

المكونات

100 g	قهوة سريعة التحضير
500 g	سكر
50 g	قرفة
1 kg	زبدة غير مملحة
30g	مسحوق الفلفل الأحمر
500 g	شوكولاتة دارك مبشورة
30 pc	بيض
1 kg	كارت دور توبينج الشوكولاتة

التحضير

- سخن الفرن على حرارة ١٧٠ درجة مئوية.
- في كسرولة ضيف القهوة والسكر البني وعيدان القرفة وسيبهم يغلوا ببطء على نار هادية جدًا.
- اغليهم ببطيء لحد ما تطلع ريحة الصوص اللذيذة خلال ٢٠ دقيقة، سيح الزبدة وضيف مسحوق الفلفل وسيبهم على جنب.
- ضيف الشوكولاتة في محضر الطعام وابشرها
- انقل الشوكولاتة المبشورة لطبق غويط.
- صب صوص القهوة الدافي وامزجه مع الشوكولاتة لحد ما تسيح تمامًا.
- ضيف البيض واخلمهم مع بعض.
- ضيف الزبدة على طاسة سخنة وسيحها.
- ضع الطاسة في طاسة أخرى مقاومة للفرن كبيرة وغويطة أو طاسة تحميمص وشغل حامل الفرن.
- صب مياه لحد ما توصل لنص جوانب الطاسة وسيبها لمدة من ٥٠ ل ٦٠ دقيقة.
- سيب الكيسة تبرد وبعدها زينها با كيلو من كارت دور توبينج الشوكولاتة.ذ

Unilever
Food
Solutions

دايمًا معًا



كنور بطاطس مهروسة
٢*١ كجم

المنتج سيساعدك على وقت أقل التحضير، توفير مساحة التخزين وتكاليف العمالة. توفير الهدر (قشر البطاطس، الطاقة، الماء، والوقت). جودة مضبوطة طول السنة



كنور صلصة مكسيكية ٢*١ لتر
كنور صلصة مكسيكية هي صلصة ثقيلة وعطرية بطعم مكسيكي. ممتازة للغموس مع الناتشوز أو صوص للفاهيتا



كنور ديمي جلاس ١*٦٧٠ جم
المنتج ده هيوفر وقتك و هيتعمل في ٥ دقائق من البداية للنهاية. جودة مضبوطة في كل مرة. لون غامق وأصلي وطعم قوي، أساس ممتاز للصوصات واليخني



كنور بودرة مرقة بنكهة اللحم ١*١.١ كجم
كنور بودرة مرقة بنكهة اللحم معمولة من مكونات بجودة عالية، مرقة اللحم هتحسن وتزود من النكهة الطبيعية لمكونات أكلك الطازجة



كارت دور كريم كراميل ١*٩٠٠ جم
خليط يخليك تعمل حلويات كلاسيكية أصلية. اعمل أحلى كريم كراميل مع كارت دور كريم كراميل



كارت دور صوص شوكولاتة ١*١ كجم
كارت دور صوص الشوكولاتة هو صوص شوكولاتة كلاسيكي بطعم رائع وقوام ناعم وكريمي. لمعتها الحريرية هي اللي بتخليها أحلى صوص شوكولاتة لتزيين الأيس كريم، الزبادي، الكيك والفطائر. نسبة الكاكاو العالية بتخليها مثالية لتحضير الميك شيك



كارت دور موس الفانيليا ١*١ كجم
كارت دور موس الفانيليا هو موس غني وخفيف ممتاز للتقديم لوحده أو كحشو للكيك أو التارت

إشترى من منتجاتنا عبر الإنترنت علي UFS.COM
أو من أي موزع معتمد عندنا

شمال وجه قبلي
سوهاج - أسيوط - المنيا - بني سويف - فيوم
AL KHALIFA GROUP
+201000019746

الغردقة
ANPULLY
+01274441102

UTC
+01121202059

REDSEA
+201117073353

جنوب وجه قبلي
قنا - الأقصر - أسوان
HORECA STAR
+201000187723

شرم الشيخ
EGYFOOD SITTEN
+2 0693662732

الإسكندرية

UTC ALEXANDRIA
+201203604040

YATHREB FOR TRADING
+201203604040

الدلتا

WATANYIA
+201203604040

HAWAS
+201203604040

HORECA STAR DELTA
+201203604040

القاهرة

FUTURE HOSPITALITY
+201099921646

EL-MOSTAFA TRADING
+201001105121

HORECA STAR
+01001079202

UTC
+01121202059

مدن القناة

WATANEYA
+201027774587

HORECA STAR
+201027774587

Unilever
Food
Solutions

دائماً معاً