



# فن وصفات الطبخ البسيطة

كن علي إطلاع بأحدث الوصفات وأفكار الطبخ من خلال

UFS.COM

Unilever  
Food  
Solutions

دائماً معاً

# اتجاه جديد للجيل الجديد من الشيفات

كنور  
للمحترفين

حلول متقدمة وأكثر إستدامه علشان تواكب التغيرات المستمرة  
للأكل والطبخ .. أهلا بيك في  
كنور للمحترفين

## اكتشف الجيل الجديد من كنور



يكتفى لتحضير 55 لتر/ 1100 جم

كنور للمحترفين

مسحوق مرقة الفراخ  
اكتشف الطعم الطبيعي  
و ريحة الفراخ الحقيقية  
للشورية ، الصوص وغيرها  
من الأطباق اللذيذة مع  
كنور للمحترفين مسحوق  
مرقة الفراخ. فراخ حقيقه  
لأطباق مليانة تكهة.

UFS.COM



يكتفى لتحضير 60 لتر/ 960 جم

كنور للمحترفين

مكعبات مرقة الفراخ  
معموله من الفراخ الحقيقية  
، كنور للمحترفين مكعبات  
مرقة الفراخ بيحلي طعم  
اطباقك علشان بيضمن لك  
طعم لحمي ثابت للمرقه ،  
الشورية ، الرز و الأطباق  
القائمة على الشورية.

فراخ حقيقه لأطباق مليانة تكهة.



Unilever  
Food  
Solutions

دائماً معاً

كنور  
للمحترفين

# أطباق المشاركة

اطباق المشاركة هي واحدة من اهم صيحات الاكل الايام دي. كل شوية بتطور ويتقدم فرص جديدة انك تطور من قايمتك وتخلط مابين الاطعمة الجديدة والعادات الجديدة في الاكل. مش محتاج تعمل تغير كبير في قايمتك علشان تضيف ليها اطباق المشاركة. اتعرف علي وصفاتنا وافكارنا علشان تحضر احلي اطباق مشاركة اللي هتهبهر ضيوفك.

Unilever  
Food  
Solutions

دائماً معاً



# اجنحة الفراخ للسواء



دائماً معاً



## المكونات

### طريقة الفراخ:

3 kg	أجنحة فراخ
100 g	كنور هيكوري باربيكيو
400 g	كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي
30 g	عيدان كرفس
300 ml	هيلمانز مايونيز حقيقي

## التحضير

### الطريقة:

- اخلط الأجنحة، مع تتبيله كنور للسواء وصوص الفلفل الحلو من كنور في مائه مالحة طول الليل-
- أشويهم في صينية في الفرن على ١٨٠ درجة مئوية لغاية ما تستوي.
- قدمها مع الكزبرة والكرفس وهيلمانز مايونيز الحقيقي.

تعرف أن في يوم اسمه «يوم أجنحة الفراخ»؟ وهو يوم ٢٩ يوليو! جرب الوصفة دي لأجنحة الفراخ علشان تخلي ضيوفك متحمسين يرجعوا دائماً. أي يوم، و كل يوم!

نصيحة: لو هتحمير الأجنحة، نزلهم في الصلصة بعد القلي علي طول!

# اجنحة الفراخ بالليمون والثوم



## المكونات

100 g	زيت نباتي
1 kg	أجنحة فراخ
60 g	توم مفروم
20 g	كنور تتبيلة الليمون الحامض
5 g	فلفل أحمر مدخن
100 ml	ماء
100 g	كنور تتبيلة الدواجن
60 g	كزبرة مفرومة

## التحضير

### التحضير:

- تبل اجنحة الفراخ بـ ٥٠ جم من كنور تتبيلة الدواجن والفلفل الأسود والفلفل الحلو وسيبهم لمدة ٢٠ دقيقة في التلاجة
- اقلي الأجنحة في طاسة عميقة علي ١٧٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق
- دوب زبدة في طاسة وضيف ليها التوم وقلبهم لحد ما لونه يبقى دهبي ، بعدين ضيف الماية و كنور تتبيلة الدواجن كنور تتبيلة الليمون الحامض وزود أجنحة الفراخ واطبخهم لمدة ٤ دقائق ورش ورق الكزبرة عليهم .

معظم الناس حول العالم يقولوا إنهم ممكن يجربوا نكهات جديدة. الدويتو بين الليمون والثوم المخلوط بأجنحة الفراخ المحبوبة من الجميع هي طريقة مثالية لإبهار ضيوفك.

# الدجاج بالباربيكيو



## المكونات

### قطع الفراخ:

2.1 kg	صدر فراخ
60 g	كنور بودرة مرقة فراخ
50 g	بودرة تومر
10 g	بودرة فلفل حار
100 g	نشاه
	زيت للقلي

### الصوص:

5 g	بودرة كمون
500 g	كنور هيكوري باربيكيو صوص

### التقديم:

150 g	جبنة شيدر مبشورة
-------	------------------

## التحضير

### قطع الفراخ:

- اقطع الصدور إلى مكعبات صغيرة وتبلها في 0٠ غرام من كنور بودرة مرقة الفراخ، التومر والفلفل الحار لمدة ٤ - ٦ ساعات.
- اخلط دقيق الدرة و ١٠ جرام من كنور بودرة مرقة الدجاج وقلب الفراخ فيه لحد ما يغلفه.
- تخلص من الدقيق الزايد بعدين اقلية في زيت على درجة ١٧٥مئوية لمدة ٤ - ٥ دقائق لحد ما يبقى دهني اللون، ارفعها من الزيت وحطها على ورق نشاف.

### الصوص:

- ضع الكمون في الطاسة وحمصه قليلاً بعدين ضيف كنور هيكوري باربيكيو صوص وسخنه، بعدين ضيف الفراخ وقلبها في الصوص.

### التقديم:

- ضع الفراخ في طبق التقديم وضع فوقها الجبنة ثم قدمها.

لو كنت بتدور علي وجبة فراخ مقلية خفيفة، مش هتلاق احلي من قطع الفراخ بالباربيكيو. خطوات بسيطة ممكن تعملها علشان تقدم اطاق احلي لضيوفك، زي انك تغير التتبيلة، خلطة القلي او الصوص. شوف الوصفة علشان تحضر احلي قطع فراخ بالباربيكيو.

# الفراخ المقلية من ولاية تينييسي



## المكونات

4 kg	أجنحة فراخ
2 L	لبن رايب
25 g	كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي
10 g	ملح
40 g	سكر
300 g	دقيق
70 g	بيريكا مدخنة

### الجبن الزرقاء:

80 g	هيلمانز مايونيز حقيقي
60 g	جبنة زرقاء

### سلطة الكرنب:

150 g	كرنب أحمر مقطع شرائح
150 g	كرنب أبيض مقطع
50 g	بصل أحمر، شرائح
400 g	مخلل، شرائح

## التحضير

### التحضير:

- اخلط الفراخ مع اللبن الرايب، كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي، والملح والسكر معا و سيهم يتبلوا طول الليل
- اخلط الدقيق والبابريكا والملح مع بعض، قسمهم اتبين. صفي الفراخ من تتبيلة و اللبن الرايب وضيف السائل اللي صفيته على واحد من خليط الدقيق والبابريكا اللي قسمتهم.
- تبل الفراخ في الجزء الثاني من الخليط بعدين تبه في الخليط السائل. رج الفراخ في الخليط علشان تتخلص من التتبيل الزيادة واقليه في زيت سخن على درجة حرارة ١٦٠ لمدة ١٠ دقائق. خرج الفراخ من الزيت في طبق فيه مناديل ورق.

### الجبن الزرقاء:

- اخلط هيلمانز مايونيز الحقيقي مع جبنة زرقاء وقلب الخليط لحد ما يبقى متجانس.

### سلطة الكرنب:

- اخلط المكونات الباقية مع بعض وقدمهم مع أجنحة الفراخ وصوص الجبن الأزرق.

فراخ مقلية بسيطة، بس سرالنجاح في الطريقة. احنا بنضمنك انك لو ضفت الطبق ده لقايمتك هيكون واحد من اكثر الأطباق اللي بتتباع عندك!

## الدجاج بصوص الفلفل الحلو والحار



## المكونات

### لتحضير الفراخ:

صدر فراخ  
كنور بودرة مرقة فراخ  
مسحوق ثوم  
مسحوق الفلفل الحار  
نشاء  
زيت للقلي

### الصوص:

كنور تتبيلة الليمون الحامض  
ماء  
كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي  
صلصة البرقوق

### التقديم:

أوراق الكزبرة، منزوعة العروق

2.1 kg  
60 g  
50 g  
10 g  
100 g

50 g  
100 ml  
400 g  
100 g

10 g

## التحضير

### لتحضير الفراخ:

- اقطع الصدور إلى مكعبات صغيرة وتبلها في 0٠ جرام من كنور بودرة مرقة فراخ، الثوم والفلفل الحار لمدة ٤ - ٦ ساعات.
- امزج دقيق الذرة و ١٠ جرام من كنور بودرة مرقة فراخ وقلب الفراخ به حتى يغلفه. تخلص من الدقيق الزايد بعدين اقلية في زيت قلي على درجة ١٧٥مئوية لمدة ٤ - ٥ دقائق لحد ما يبقى ذهبي اللون، شلها من الزيت وضعها على ورق نشاف.

### الصوص:

- اخلط كنور تتبيلة الليمون الحامض مع الماية لصنع عصير. اخلط العصير مع كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي وصوص البرقوق. سخن الخليط على النار بعدين غلف الفراخ بالصوص.

### التقديم:

- ضع الفراخ في طبق التقديم وزينها بأوراق الكزبرة وقدمها.

لو كنت بتدور علي وجبة فراخ مقلية خفيفة، مش هتلاقي احلي من قطع الفراخ بصوص الفلفل الحلو والحار. خطوات بسيطة ممكن تعملها علشان تقدم اطباق احلي لضيوفك، زي انك تغير التتبيلة، خلطة القلي او الصوص. شوف الوصفة علشان تحضر احلي قطع فراخ بصوص الفلفل الحار والحلو.

كنور  
للمحترفين

# السلطات الأكلات الخفيفة

السلطة بقت من اهم واحداث الصيحات! بدل ما كانت حاجه جنب الاكل، بقت وجبة رئيسية، علشان كدة الضيوف بقت بتدور علي سلطات تشبع وصحية ولذيذة. تقدر تحول طبق السلطة الخاص بيك لطبق جديد وعصري لما تضيف ليه المكرونة، الحبوب، المكسرات او البروتين! شوف وصفاتنا المبتكرة والجديدة للسلطات علشان تساعدك تغير في قايمنتك.

Unilever  
Food  
Solutions

دائماً معاً

كنور  
للمحترفين

# كرواسون محشو سلطة دجاج شامبيون



## المكونات

كيلو صدور فراخ، مطبوخة  
ومقطعة مكعبات  
تفاح أحمر مقشر ومقطع  
مكعبات صغيرة  
عنب مشكل مقطع نصفين  
هيلمانز مايونيز حقيقي  
كرفس، مقطع إلى مكعبات  
بصل أبيض صغير، مفروم  
عصير ليمون طازجة  
فلفل أبيض مطحون  
فلفل أحمر  
كرواسون  
شريحة طماطم  
شرايح خس  
سلطة الدجاج، أعدت  
بسطرمة

1.2 kg  
200 g  
150 g  
300 g  
50 g  
100 g  
30 ml  
10 g  
5 g  
10 pcs  
20 pcs  
20 pcs  
2 kg  
10 g

## التحضير

طريقة عمل السلطة:

- جمع كل المكونات مع بعض ودعها تبرد في الثلاجة.

كرواسون طري ولذيذ محشي سلطة فراخ. مايونيز هيلمانز الحقيقي يظهر طعم الفراخ المشوي والعنب والكرفس والتفاح بشكل رائع. جرب الوصفة دي النهارده وضيف طبق جديد لذيق لقايمه طعامك.

Unilever  
Food  
Solutions

دائماً معاً

# سلطة الفراخ والعنب



بنقدم لك وصفة شهية ولذيذة وسريعة مع وصفة سلطة الفراخ دي. بتتكون من الفراخ، والعنب، والمكسرات المحمصه. سلطة صحية، وخفيفة، ومغذية مع هيلمنز مايونيز حقيقي.

## المكونات

فراخ مكعبات  
كرفس مقطع  
عنب أحمر، من غير بذور،  
ومقطوع نصفين  
كرانبري، مجفف  
صنوبر  
ملح  
فلفل أسود، مسحوق  
هيلمانز مايونيز حقيقي

الزينة:  
صنوبر

1 kg  
80 g  
150 g  
100 g  
200 g  
15 g  
10 g  
400 g

## التحضير

طريقة عمل السلطة:

- ضيف الفراخ المقطعة لطبق كبير مع الكرفس، والعنب، والكرانبري، والجوز المقطع، وهيلمنز مايونيز حقيقي، والملح، والفلفل، وقلبهم كويس.

الزينة:

ضيف حبوب الجوز للزينة.



# سلطة سيزر مصرية مع عيش بلدي محمص

سلطة سيزر مصرية مع عيش بلدي محمص  
اكتشف وصفه لأكثر طبق شائع ومفضل في جميع  
أنحاء العالم مع إضافة لمسه مصرية.

## المكونات

### العيش المحمص:

250 g	عيش بلدي متقطع مكعبات
80 ml	زيت زيتون
tsp 1	ملح
2 g	فلفل اسود
5 g	مسحوق ثوم

### الدريسينج:

200 g	هيلمانز مايونيز حقيقي
10 g	كنور تبييلة الليمون الحامض
5 g	مستردة صفراء

### السلطة:

600 g	خس روماني مقطع
100 g	جبنة رومي مبشورة
80 g	جبنة رومي المبشورة
200 g	فراخ مشوية قطع
each 8	شرائح أنشوجة
g 3	فلفل أسود مطحون طازج

## التحضير

### العيش المحمص:

- سخن الفرن على ١٨٠ درجة مئوية.
- في طبق أخلط العيش مع زيت الزيتون بعدين ضيف الملح والفلفل وبودرة التوم.
- حمصهم في الفرن لمدة ٥ دقائق وتأكد من ان العيش مقرمش ودهبي.
- سيب العيش يبرد.

### السلطة:

- أخلط الخس مع الفراخ وقطع العيش المحمص والأنشوجة.
- قدمهم مع الصوص ورشة جبنة مبشوره.

### الدريسينج:

- دريسينج هيلمانز مايونيز حقيقي و الجبن المبشور.

### نصيحه:

- لنكهه استثنائية أضف للدريسينج كنور تبييلة الليمون الحامض ومستردة.

Unilever  
Food  
Solutions

دائماً معاً

كنور  
للمحترفين

# السندويشات البرننش : وصفات

السندويشات عبارة عن مزيج بسيط جدا مابين قطعتين من العيش وحشو في النص. لكن المكونات اللي ممكن تحضر منها الحشو ملهاش حصر، وعندك مساحة كبيرة للاختراع. وعلشان كدة ضيوف كتير بيدوروا علي طعم جديد مكلهوش قبل كده! اكتشف أفكارنا الجديدة علشان تضيف لمسة جديدة على السندويشات بتاعتك.

Unilever  
Food  
Solutions

دائماً معاً

# سندوتش الفراخ اليوناني



المايونيز اليوناني يضيف نكهات البحر المتوسط مع كومبو الخيار، النعناع والفراخ. كل النكهات خفيفة ومنعشة. الوصفة قليلة السعرات الحرارية وصحية، يفضل تقديمها مع عيش بني.

## المكونات

### المايونيز اليوناني:

400 g	هيلمانز مايونيز للساندوتشات
5 g	كنور تتبيلة الليمون الحامض
125 g	كريمة حامضة
20 g	نعناع طازة
50 g	زيتون أسود شرائح
500 g	خيار، مقطع شرائح رفيعة

### حضر الساندويتش:

1.5 kg	صدر دجاج، مطبوخة
30 g	كنور بودرة مرقة فراخ
500 g	مايونيز يوناني
5 pcs	شرايح طماطم
10 pcs	خبز فرنسي (باجيت)
10 pcs	وحدات خس
30 g	زيت ذرة

## التحضير

### المايونيز اليوناني:

- اخلط في الخلاط هيلمانز مايونيز للساندويتش، كريمة حامضة، جبنة فيتا، زيتون، كنور تتبيلة الليمون الأخضر والنعناع. اخلط حتى يتكون خليط ناعم.
- احفظه في الثلاجة لوقت التقديم.

### حضر الساندويتش:

- انقع صدور الفراخ مع كنور بودرة مرقة الفراخ وزيت الذرة لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل.
- اشوي الفراخ وسيبها لحد ما تبرد قبل التقطيع.
- افرد كمية كافية من المايونيز اليوناني على الجزء المفتوح من العيش.
- افرد على الجزء الأسفل من العيش الخس، الطماطم، الفراخ والخيار.
- ضيف كمية إضافية من التتبيلة قبل الإغلاق والتقطيع.

# ساندويتشات فراخ وأفوكادو على طريقة التيمامي

## المكونات

### الفراخ:

كنور تتبيلة الليمون الحامض	10 g
لحم فراخ مفروم	1 kg
معجون الثوم	5 g
مسحوق الكركم	10 g
هيلمانز مايونيز حقيقي	250 g
كنور تتبيلة شاورما فراخ	40 g

### صلصة الأفوكادو:

أنصاف حبة الأفوكادو شرائح	600 g
كزبرة طازجة مفرومة ناعما	80 g
كنور تتبيلة الليمون الحامض	40 g

### ساندوتشات الرابس:

اسياخ خشبية	pc 20
فلفل حار طازج	50 g

## التحضير

### الفراخ:

- شوح الفراخ والثوم لحد ما يبقى لونهم بني ذهبي، وتبل الخلطة بتتبيلة شاورما الفراخ من كنور، والكركم، وبودرة الليمون من كنور.
- سيب الفراخ تبرد قبل ما تضيف المايونيز الحقيقي من هيلمنز.

### صلصة الأفوكادو:

- اخلط كل الخضار والأعشاب مع بعض وتبلها ببودرة الليمون من كنور.

### ساندوتشات الرابس:

- لما تجهز الحشوة، اختار اللي هتقدمه سخن واللي هتقدمه بارد.
- سخن التورتيا على الطاسة شوية. اقطعها لنصين ولفها في شكل قمع وثبتها بأسياخ خشب.
- احشيها بالحشوة وقدمها على لوح خشب مع البطاطس المقلية أو سلطة.



يتميز الطبق ده بالنكهات اللذيذة وطريقته المبتكرة اللي استوحيناها من التيمامي الياباني في طريقة تقديمه للحشوات المختلفة. وصفتنا بتنوع بين الخضار المبشور، واللحمة الضاني والفراخ المفرومة والمتبلة بتتبيلة شاورما كنور، وصلصة الأفوكادو.



# ساندويتشات اللحمة والخضار على طريقة التيمامي



دائماً معاً

## المكونات

### اللحمة الضاني:

- لحم الغنم المفروم 1 kg
- كنور تتبيلة شاورما لحمة 40 g
- هيلمانز مايونيز حقيقي 250 g
- كنور هيكوري باربيكيو صوص 100 g
- صلصة سريراتشا الحارة 80 g

### الخضار:

- جزر مبشور 150 g
- بطاطس، مبشورة 150 g
- كوسة صفراء، مبشورة 150 g
- كوسة خضراء، مبشورة 150 g
- طماطم كونكاسيه 300 g
- بصل، مقطوع إلى شرائح 200 g
- طويلة ورفيعة 40 g
- كنور بودرة مرقة الخضار 200 g
- هيلمانز مايونيز حقيقي 200 g

## التحضير

### اللحمة الضاني:

- اقلي لحم الضأن المفروم حتى يصبح بنياً ذهبياً وتبله بتتبيلة شاورما اللحم البقري كنور.
- شوح اللحمة الضاني المفرومة لحد ما يبقى لونها بني ذهبي وتبلها بتتبيلة شاورما اللحمة البقري من كنور.
- خلي صلصة سريراتشا الحارقة وحطها قبل التقديم على طول.

### الخضار:

- ابشر أو قطع الخضار لشرائح رفيعة وطويلة قبل ما تشوحها في طاسة وتبلها ببودرة مرقة الخضار من كنور. تأكد إن البطاطس مستوية كويس.
- لما الخضار يبرد، ضيف ليها المايونيز الحقيقي من هيلمنز.



يتميز الطبق ده بالنكهات اللذيذة وطريقته المبتكرة اللي استوحيناها من التيمامي الياباني في طريقة تقديمه للحشوات المختلفة. وصفتنا بتنوع بين الخضار المبشور، واللحمة الضاني والفراخ المفرومة والمتبلة بتتبيلة شاورما كنور، وصلصة الأفوكادو.

ازاي بتبقى شيف محترف؟  
 بأسلوبك، التزامك، ورؤيتك التقدمية لابتكار نكهات  
 جديدة.  
 إحنا زيك، دائماً محترفين، بس دلوقتي الاحتراف بقى كمان  
 في اسمنا:  
 كنور للمحترفين.



تغيير صغير بس الفرق كبير



يكتفى لتحضير 55 لتر/ 1100 جم

كنور للمحترفين  
 مسحوق مرقة الفراخ  
 اكتشف الطعم الطبيعي  
 و راحة الفراخ الحقيقية  
 للشورية ، الصوص وغيرها  
 من الأطباق اللذيذة مع  
 كنور للمحترفين مسحوق  
 مرقة الفراخ. فراخ حقيقه  
 لأطباق مليانة نكهة.



يكتفى لتحضير 60 لتر/ 960 جم

كنور للمحترفين  
 مكعبات مرقة الفراخ  
 معموله من الفراخ الحقيقيه  
 ، كنور للمحترفين مكعبات  
 مرقة الفراخ بيحلي طعم  
 اطباقك علشان بيضمن لك  
 طعم لحمي ثابت للمرقة ،  
 الشورية ، الرز و الأطباق  
 القائمة على الشورية.



كنور تتبيلة الليمون الحامض

توفير الوقت، مفيش تقطيع وعصر  
 مفيش مشكله الموسمية، بنختار بس  
 أحسن ليمون في الموسم  
 مفيش هدر، مفيش قشر، مفيش بذر  
 أقل تخزين، ١ عبوة = ٤ كجم ليمون



هيلمانز مايونيز السحري

هيلمانز مايونيز السحري أساس قوي  
 للصوصات بخواص ربط قوية ومثالي  
 للسلاطات وصوصات التخميس.



هيلمانز مايونيز للساندوتشات.

مش بينفصل ولا بيتكتل.  
 مش هيخلي العيش ييوش وهيحافظ عليه  
 طازة من أول لآخر قطعة.  
 بيتفرد بتساوي، قوام مظبوط.  
 مش بييسيل، راحت أيام الساندوتشات  
 اللي بتسيب وراها فوضى.



دايماً معاً

# اشترى من منتجاتنا عبر الإنترنت علي UFS.COM او من أي موزع معتمد عندنا

## القاهرة:

HORECA Star  
+201000187723

Future  
+2-0244892535

UTC  
+20704237475

El-Mostafa  
+2\_0244892535

## الاسكندرية

Fathallah  
+201229415527

Yathreb  
+2-033810115

## المنصورة:

HORECA  
+201022844280

## طنطا:

Wataneya  
+201281203901

## الدقهلية:

Hawas  
050-4920077

 Unilever  
Food  
Solutions

دائماً معاً