



البوفيه المميز
هو مفتاحك
لرمضان
مجزي



المحتوى

تجهيز بوفيه رمضان مش عملية سهلة على الإطلاق، تحضير كميات كبيرة من **الأطباق المتناسقة** كل يوم مهمة معقدة جداً وبالذات لما يكون فيه **ميزانية محددة** لازم تلتزم بيها وعشان كده احنا بنقدم لك دليل رمضان المتكامل السنة دي واللي ملين **بالنصائح والوصفات البسيطة** اللي هتساعدك تقدم أفضل بوفيه في **حدود ميزانيتك** وتخلي الزباين يفضلوا يرجعوا لمطعمك طول شهر رمضان.

نصائح لرمضان مجزي

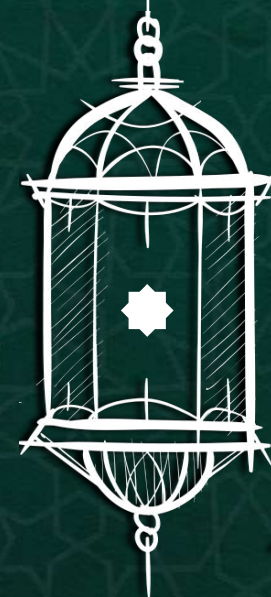
- بوفيهات رائعة في حدود الميزانية ص.3
- تجهيز البوفيه المثالي ص.5

الوصفات

- الشوربات ص.9
- المقبلات ص.13
- الأطباق الرئيسية ص.21
- الحلويات ص.25

مكسب إضافي

- كمان بنقدم لك دليل المشروبات الرائع واللي هتلاقى فيه وصفات مذهلة لمشروبات مبتكرة وجديدة.



وفر في المشروبات

المشروبات الغازية مش أفضل اختيار علشان تحقق الربح اللي أنت عايزه وعلشان كدة أحنا بنرشح لك اختيار ثاني فعال من حيث التكلفة زي شاي ليبتون المثلج واللي هيساعدك تحقق عائد أكبر وفي نفس الوقت تقدم لزيابك مشروب مختلف ومنعش ومش مسكر زيادة عن اللزوم.



حجم أطباق الغرف مهم جداً



من أبسط وأسهل الطرق لتقليل كمية وتكلفة أطباق البوفيه أنك تقدم أطباق غرف أصغر. الأطباق الكبيرة بتشجع الزباين على غرف (وهدر) كمية كبيرة من الأكل وبالتالي بتحتاج تقدم كميات أكبر في البوفيه علشان تلبي طلباتهم.

استخدم مكونات فعالة من حيث التكلفة

قدم أطباق زي الدجاج المحمص الثلاثي الألوان او الفخدة بالفتة المصرية ص.23 باستخدام قطع لحمة أرخص زي فخاد الدجاج أو كتف الخروف واللي بتديلك نفس الطعم بس بتقلل معاك في التكلفة. نصيحة: فخاد الدجاج مثالية لتحضير الدجاج المحمص الثلاثي الألوان.



اختر المقبلات اللي هتقدمها بذكاء



قلل اختيارات المقبلات اللي هتقدمها في البوفيه، ده هيققل تكلفة المكونات اللي هتستخدمها وهيساعدك تتقن الخيارات اللي هتقدمها. وطبعاً كل ما قلت المقبلات، كل ما احتفظ زيايالك بشهيتهم للأطباق الأساسية.

بوفيه رائع وفي حدود ميزانيتك

مش عارف توفيق ازاي بين تلبية توقعات زيايالك الصايمين وتوقعات الإدارة من ناحية التكلفة/المكسب؟ جرب الأفكار البسيطة دي واللي هتساعدك تقلل التكلفة من غير ما تأثر على جودة أطباقك.



أعرف نسبة الإقبال على كل طبق

خلي الأطباق الغنية أو الأطباق اللي تكلفتها قليلة في مقدمة البوفيه، أما الأطباق اللي تكلفتها أعلى أو جودتها أقل خليها في آخر البوفيه.



نصيحة: تابع نسبة الإقبال على الأطباق اللي بتقدمها وممكن تعيد ترتيب البوفيه بناء على ده بعد أول ساعة.

تحضير البوفيه المثالي

الزحمة والطوابير الطويلة على البوفيه وقت المدفع ممكن تضايق زباينك وتفسد تجربتهم... جرب النصائح دي وخلي بوفيه الإفطار يتحرك بسلاسة زي ما انت عايز.



عامة

حدد خط سير زباينك من البداية عشان تعرف تحدد شكل وتنظيم البوفيه الصحيح.



المشروبات

خصص طاولة أو منطقة منفصلة للمشروبات عشان تقلل التكدس على بوفيه الطعام أو نزل أباريق من شاي ليبتون المثلج والطازج على طاولات الزباين.



الأطباق

خلي الأطباق في مقدمة منطقة تقديم الطعام بحيث يستلم كل زبون طبقه قبل ما يوصل للأكل.

البداية

1

2



أدوات المائدة

خلي أدوات المائدة دايما في نهاية البوفيه - بعد الأطباق الرئيسية والحلوى.



الحلويات

تقديم حصص فردية من الحلويات ببسمل العملية على الزباين وفعال من حيث تكلفة الإنتاج.



الخبز

قدم خيارات جاهزة من الخبز بدل الخيارات اللي بتحتاج تقطيع.



المقبلات والأطباق الرئيسية

دايما سيب مساحة بين الأطباق والمقبلات اللي عليها إقبال عشان تتجنب التكدس حولها.

3

6

5

4





الوصفات

شيفاتنا المبدعين يقدمون لك تشكيلة مبتكرة من الوصفات الجديدة واللذيذة والتي هتخليك تبهر زباينك من غير ما تخرج عن ميزانيتك، ده بالإضافة لمجموعة من الأفكار الذكية لإضافة لمسات لذيذة ومتداولة للأطباق التقليدية المحبوبة.



دجاج محشي
بالملوخية ص. 24

لسان العصفور باللحمة
وشوربة الخضار ص. 12



الشوربات

بعد يوم صيام طويل مفيش أفضل من طبق شوربة سخن ولذيذ وخفيف على المعدة، الشوربة من الأطباق الأساسية في بوفيه الإفطار لأنه يحضرك لوجبة الإفطار ويغلف غشاء المعدة. جرب تشكيلة وصفات الشوربة اللذيذة اللي بنقدمها لك وشوف بنفسك قد ايه تحضيرها سهل وبسيط.



لسان العصفور باللحم البقري وشوربة الخضار

طبق لسان العصفور باللحم البقري وشوربة الخضار من الأطباق المميزة جداً،
استخدم مرققة اللحم كنور وحضر أساس مضبوط ومتوازن للشوربة.

يكفي 10 أشخاص

المكونات

g 400	لحم بقري، قطع صغيرة
g 300	بصل مبشور ناعم
g 150	كرفس، مفروم ناعم
g 300	جزر مقطع
pc 2	ورق غار
g 200	بسلة حلوة
g 2	شطة بودرة
g 1	فلفل اسود
l 3	مياه
g 60	مسحوق مرققة لحم البقر كنور
g 200	لسان عصفور
g 100	زبدة
g 20	زعر مفروم
ml 30	زيت زيتون

أطلع علي الوصفة الكاملة



استخدم مسحوق مرققة لحم
البقر لتعزيز نكهة طبقك وأفتتاح
البوفيه بالذ الأطباق.

شوربة العدس المُدخنة

طبق شوربة العدس المُدخنة دة هينول اعجاب كل زباينك بكل تأكيد وهيخليهم دايمًا
يستنوا المزيد من الأطباق التقليدية اللي بتقدمها في مطعمك بطريقة مبتكرة وجديدة.

يكفي 10 أشخاص

المكونات

g 200	رقائق خشب
g 200	طماطم مقطعة مكعبات
g 200	جزر مقطع مكعبات
g 30	ثوم مهروس
g 150	بصل مقطع مكعبات
g 20	فصوص ثوم
l 3	مياه
g 1	عدس اصفر
g 5	كمون
g 2	فلفل اسود
g 80	زبدة

أطلع علي الوصفة الكاملة



استخدم مسحوق مرققة دجاج كنور
وغير نكهة طبقك وقدم طبق متوازن
لزيابنك كل مرة.



المُقبلات

المُقبلات من أكثر الأطباق التي كل الزباين بتحبها ببساطة لأنها عبارة عن قطع صغيرة لذيذة بتفتح الشهية وتشوقهم للأطباق الرئيسية وكمان بتعتبر مثالية لأنها بتعكس روح المشاركة الرمضانية الجميلة لما أفراد العائلة والأصدقاء بشاركوها سوا وعشان كذا هي جزء أساسي من الإفطار. اكتشف تشكيلة وصفات المُقبلات التي بنقدمها لك وقدم المقبلات التي زباينك بيحبوها بطريقة مبتكرة وصحية.



كبة الدجاج ص.17

كبد الدجاج البانيه مع صوص الباربيكيو

كبد الفراخ تعتبر من المقبلات الشائعة في قائمة الفطار، احنا قدرنا نقدمها بشكل مختلف ومبتكر في الوصفة دي من خلال إضافة نكهة الهيكوري الجديدة، قدمها في مطعمك السنة دي على الإفطار



تبيل كبد الدجاج بطريقة جديدة السنة دي واستخدم تتبيلة شيش طاووق كنور لتقديم طبق غني يبهز كل زبائنك.

يكفي 10 أشخاص

المكونات

التتبيلة

g 60	تتبيلة شيش طاووق كنور
g 50	صوص باربيكيو هيكوري كنور
g 80	بصل مبشور ناعم
g 10	ثوم مهروس
g 8	مسحوق خليط
g 10	الليمون الحامض كنور
g 20	موستردة صفراء
kg 1	كزبرة مفرومة
	كبد دجاج

الطبقة المخلفة

g 500	دقيق
g 200	بيض مضروب
g 500	بقسماط

أطلع علي الوصفة الكاملة

السجق البلدي بدبس الرمان

طبق السجق البلدي بدبس الرمان يعتبر من الذ الأطباق اللي ممكن تقدمها سواء حار أو عادي وفي الحالتين بيتم تحضيره باستخدام دبس الرمان. الطبق ده يعتبر من الأطباق الأساسية في شهر رمضان.

يكفي 10 أشخاص

المكونات

g 700	سجق بلدي
g 100	بصل احمر مقطع شرائح
g 100	فلفل أخضر مقطع شرائح
g 100	طماطم مقطعة شرائح
g 10	ثوم مهروس
g 5	ملح
g 5	كمون بودرة
g 5	فلفل اسود
g 80	صوص ديمي جلاس كنور
g 100	دبس رمان
ml 100	مياه
g 10	بقدونس مقطع
g 1	ال7 توابل، بودرة

أطلع علي الوصفة الكاملة



سر تحضير سجق بلدي لذيذ هو الصوص الغني اللي بتقدمه مع الطبق ده، صوص الديمي جلاس كنور بيساعدك تحضر الأساس المثالي لطبق السجق وتقدم نكهات أصيلة وغنية لزبائنك.



كبة الدجاج

الكبة من المقبلات اللبنانية المحبوبة جداً-زباينك هيعجبهم جداً
طبق الكبة التقليدية ده اللي هتقدمه بلمسة جديدة ومبتكرة.

كبد الدجاج بالفواكه المجففة

كبد الدجاج تعتبر من أشهر المقبلات على الإطلاق، احنا بنوصي باستخدام صوص
الديمي جلاس كنور لتحضيرها بطريقة جديدة وسهلة جداً مع إضافة الفواكه
المجففة للمزيد من الطعم المميز.

المكونات

50 ml	زيت زيتون
1 kg	كبد دجاج
100 g	بصل مبشور ناعم
25 g	ثوم مقطع شرائح رقيقة
50 g	فلفل أخضر حار مقطع مكعبات
50 g	فلفل أحمر حار مقطع مكعبات
50 g	فلفل أصفر حار مقطع مكعبات
100 g	برقوق مجفف، مفروم
50 g	زبيب
70 g	صوص ديمي جلاس كنور
200 ml	مياه
5 g	بابريكا حلوة
2 g	كمون بودرة
1 g	فلفل اسود
20 ml	خل أبيض
10 g	كزبرة خضراء مفرومة

أطلع علي الوصفة الكاملة



بيساعدك تحضر الأساس المثالي
لطبقك وتحقق النكهات اللي حاب
تحققها بكل سهولة.

المكونات حشو الدجاج

50 ml	زيت زيتون
200 g	صدور دجاج مفرومة
30 g	تتبيلة الشرق الأقصى كنور
100 g	بصل مبشور ناعم
10 g	زنجبيل مقطع
100 g	بقسماط
2 g	فلفل اسود
10 g	حيهان بودرة
5 g	كمون بودرة
1 g	قرقة بودرة
3 g	حبوب كزبرة مطحونة
20 g	كزبرة خضراء مفرومة
200 g	البطاطس المهروسة كنور

أطلع علي الوصفة الكاملة



مفيش بوقيه في رمضان يخلي من
الكبة، قدم الكبة في مطعمك بلمسة
مبتكرة باستخدام البطاطس
المهروسة كنور لتحضير خليط الكبة.



أجنحة الدجاج بالليمون والثوم الكزبرة

الطبق ده من أفضل الوجبات الخفيفة اللي ممكن تقدمها في بوفيه رمضان
لأنه مش بس لذيذ، كمان هيووفر كثير في ميزانيتك ووقتك.

المكونات

g 100	زبدة
kg 1	أجنحة دجاج
g 60	ثوم مهروس
g 20	مسحوق خليط الليمون الحامض
	كنور
g 5	بابريكا مدخنة
g 2	كمون بودرة
g 5	فلفل اسود
ml 100	مياه
g 100	كنور تتبيلة الدواجن
g 60	كزبرة خضراء مفرومة

أطلع علي الوصفة الكاملة



ضيف لأجنحة الدجاج اللي بتقدمها طعم مزز
وجديد باستخدام مسحوق خليط الليمون
الحامض، منتج مثالي مش بس هيووفر عليك
جهد عصر الليمون، كمان هيخلصك من
مشكلة التخلص من نفايات الليمون.

كرات المعكرونة المقلية

طبق جديد ومميز هيخلص من البوفيه بمجرد ما تقدمه لزباينك، كرات المعكرونة
المقرمشة من بره والمحشية بالجبنه الطرية واللذيذة من جوا هتبهر كل زباينك.

المكونات

g 300	لحم بقري مفروم
g 50	بصل مبشور ناعم
g 50	فلفل أحمر مقطع قطع صغيرة
g 50	جزر مقطع
g 30	ثوم مهروس
ml 500	صوص بشاميل
g 2	كمون
ml 300	لبن
g 100	معجون طماطم
g 2	فلفل اسود
g 50	كنور تتبيلة الشواء
g 1	جوزة الطيب
g 600	حلقات معكرونة مسلوقة
g 10	ريحان مفروم
g 150	جبنه موتزاريللا
g 20	بقدونس أخضر مفروم
g 200	دقيق متبل
g 200	بقسماط متبل
g 200	بيض مضروب
l 1	زيت نباتي للقلي

أطلع علي الوصفة الكاملة



الزباين دايمًا بيدوروا علي أطباق جديدة في بوفيه
رمضان، قدم المعكرونة البشاميل التقليدية بلمسة
جديدة من خلال استخدام كنور تتبيلة الشواء وخلي
زباينك يستمتعوا بنكهات جديدة وفريدة.



الأطباق الرئيسية

الزباين دائماً بيدوروا علي أطباق رئيسية تكون لذيذة ومش مُشبعة قوي، وده في حد ذاته تحدي كبير، لكن بما ان الأطباق الرئيسية بتكون من أكثر الأطباق المُكلفة في القائمة لازم تحضيرها يكون فعال من حيث التكلفة وده بالضبط اللي بنسعى اننا نحققه في الأطباق الرئيسية اللي بنقدمها- أطباق فعالة من حيث التكلفة وخفيفة ولذيذة. يلا يا شيف ضيف الأطباق دي لقائمة مطعمك السنة دي.



الفتة المصرية
بلم الموزة ص. 23

دجاج محشي ملوخية

الملوخية طبعاً من أشهر الأطباق في شهر رمضان، احنا في الوصفة دي قدمناها بشكل مبتكر وجديد كحشو لصدور الدجاج.

المكونات

g 100	زيت زيتون
pc 10	صدور دجاج - كل قطعة 180 جرام
g 20	عصير ليمون
g 100	بصل مبشور ناعم
g 200	ورق ملوخية
g 100	طماطم مجففة مقطعة شرائح
g 30	ثوم مهروس
g 5	بذور كزبرة
g 3	كمون بودرة
g 2	فلفل اسود
ml 100	مياه
g 30	مسحوق مرقة دجاج كنور
g 80	صنوبر محمص

أطلع علي الوصفة الكاملة



تبيل صدور الدجاج باستخدام
مسحوق مرقة دجاج كنور وقدم
الطبق ده بشكل مثالي كل مرة.

الفتة المصرية بلحم الموزة البقري

الفتة من أشهر الاطباق المصرية وتعتبر مثالية لوجبة الإفطار في رمضان، احنا ضيفنا للطبق ده لمسة غنية من مرقة وصلصة كنور اللذيذة وعززنا نكهة الطبق بطريقة مبتكرة-وصفة مثالية لشهر رمضان.

المكونات

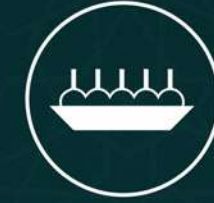
ml 100	زيت زيتون
kg 3	لحم الموزة (لحم الساق)
pc 1	بصل احمر مقطع أنصاف
g 200	بصل مبشور ناعم
pc 5	حبهان
g 5	فلفل اسود
pc 3	ورق غار
g 5	روزماري
g 200	طماطم مقطعة مكعبات صغيرة
l 2	مياه
g 50	مسحوق مرقة لحم البقر كنور
g 10	كنور صوص الجريفي البني
g 5	خبز البيتا مقطع مكعبات
g 50	ثوم مهروس
g 100	زبدة
g 150	خل ابيض
kg 1	أرز مصري مطبوخ

أطلع علي الوصفة الكاملة



استخدم صوص الجريفي البني كنور
واطبخ اللحمه مع البهارات ببطيء، علشان
تعزز النكهات اللي بتقدمها، وفي النهاية
تبيل الفتة بالصوص لطعم لذيذ ومميز.





الحلويات

الحلويات من أكثر الأطباق التي يمكن تبذع فيها بمُنتهى السهولة، قدم الحلويات التقليدية بلمسات جديدة أو اجمع بين نوعين مختلفين من الحلويات وقدم طبق حلوى جديد وممتع. أفكار الحلويات اللذيذة التي بنقدمها لك هتساعدك تحقق ده وتحصل على الالهام الأولي التي محتاجه.



بسبوسة بصوص
الشكولاتة ص.27

تارت الكنافة بالليمون

رمضان معروف بالحلويات وبالذات الكنافة بجميع أشكالها التقليدية والعصرية. في الوصفة دي بنقدم الكنافة التقليدية بلمسة مبتكرة من الليمون. أطلع علي الوصفة الكاملة هنا.

المكونات

g 500	كنافة
g 200	زبدة سايحة
g 500	لبن مكثف
g 100	قشدة حامضية
g 10	قشر الليمون
g 70	مسحوق خليط الليمون
	الحامض كنور
ml 300	مياه
	للتقديم
pc 20	ليمون مقطع شرائح
ml 250	كريمة مخفوقة

أطلع علي الوصفة الكاملة



استخدم مسحوق خليط الليمون الحامض كنور وحضر الوصفة اللذيذة والمُنعشة دي والتي بتعكس روح شهر رمضان الجميلة.

بسبوسة بصوص الشوكولاتة

بنقدمك من خلال الوصفة دي أكثر نوع محبوب من الحلويات الشرقية بس بطريقتنا المبتكرة. البسبوسة-المقرمشة من الخارج واللذيذة وطرية من الداخل. زباينك هيجبوا الوصفة دي بكل تأكيد.

المكونات

g 200	رقائق جوز الهند
g 5	فانيليا بودرة
g 200	لبن
g 200	زبدة سائحة
g 200	سكر
g 200	دقيق سميد
1 kg	زبادي
g 200	زبيب
g 100	كارت دور صوص شوكولاتة
g 150	
l 1	زيت للقلي

أطلع علي الوصفة الكاملة



ضيف للبسبوسة كارت دور صوص شوكولاتة في الآخر وقدم لزباينك طبق حلويات لذيذ يذوب في البق.



تشكيلة كنور الرمضانية

بنقدم لك من خلال تشكيلة كنور مجموعة ضخمة من المنتجات التي هتسهل الدنيا عليك كثير في المطبخ خلال شهر رمضان. تشكيلتنا الواسعة مُصممة علشان تساعدك توفر في الوقت والجهد والتكلفة وتقلل النفایات الناتجة عن تحضيرات المطبخ-وفي نفس الوقت تعزز الرائحة والنكهات الطبيعية للمكونات التي بتختارها.



حضر صوص جريفي لذيد
وغني في 5 دقائق بس



صوص ديمي جلاس كنور
حضر طعم اللحم الأصيل في 5 دقائق بس



مرقة لحم البقر
كنور تعزز نكهة طبقك المفضل



مسحوق مرقة دجاج
كنور مصنوع من لحم الدجاج الحقيقي



كارت دور
توبينج الشوكولاته
يُدي أطباقك قوام كريمي هش



مسحوق خليط الليمون
الحامض كنور مصنوع من الليمون الحقيقي لطعم ورائحة متناسقة كل مرة.



كنور تتبيلة الشواء
مصنوعة من الأعشاب والبهارات الطبيعية لتتبيل اللحمه وتحقيق نكهة قوية ومُتناسقة كل مرة.



البطاطس المهروسة كنور
المنتج المثالي لتوفير الوقت وتحضير البطاطس المهروسة المظبوطة في 3 دقائق.



تتبيلة شيش طاووق
كنور جهز الدجاج للشوي في ساعتين اثنين بس