



عمل فروق ★ أندرج

المحتويات



٣ الأطباق الأمريكية الأصلية

٧ أشهر الأطباق الأمريكية

١٢ الذ السندوتشات الأمريكية المقرمشه ومليانه صوص ...

١٥ أفضل قطع لحم للتدخين

١٦ الأكل الجنوبي

٢١ التبيلات الأمريكية لطعم ميتتسيش

٢٣ أشهى الصوصات لإكمال الوجبة!

٢٧ كأس شاي مثلج حلو

٣٠ منتجات الأستقلال

أمريكا،

أرض الحرية، موطن الشجعان.

لكن لنا كطهاه، كلنا نعرف أمريكا
كموطن لأجراً وألذ أطباق لحوم على
الأرض.

ودا سبب هايل
يخلي الأطباق الأمريكية إضافة مثيرة
على قوائم الطعام في السنين اللي
فاتت. العملاء بيحبوا أطباق لحوم البقر
المسحب أو الأضلعه المدخنة.

ولكن

الأطباق
الأصلية!

والجديد؟

أمريكا كبيرة وقديمه ومليانه طهاه
بيحبوا شغلهم وصوتهم عالي
ومسموع. علشان كده الصيحات
الجديدة في الاكلات والنكهات لسه
بتخرج من امريكا للعالم بشكل مستمر
من غير توقف

الحل
الأمريكي
يطعمنا

المدھش أن الأطباق الأمريكية التقليدية
بتعتمد على البساطة؛ وأنك تعمل حاحه
واحدہ بأحسن طريقة.

علشان كده أصلی

أفرم لحم البقر وبعد كده ضيف شوية جبنة
مع صوص الباربيكيو، وقوم بتقدیمهم مع
الأطباق الجانبية الأمريكية التقليدية.

علشان كده البرجر بالجبنه
الأمريكي لسه المفضل للناس
بقاله أكدده ٩٠ سنه



دور وابحث أكثر وهتلاقي حوك
التقاليد الأصيلة وتقنيات بسيطة
ونكهات مختلفه

أعمل الوصفات دي كلها ولكن
واعملها بطريقتك، ضيف لمستك،
أشبع جوع عملائك واسعدهم
وهايرجعوك دائماً يطلبوا أكثر



الأمريكي

أضواء على المطبخ

عايز تجرب قضمه ساخنة في
الطريق في جميع انحاء
أمريكا.

من الأماكن الزحمة زي
الحدائق، للأكلات المحلية
التي كانت هناك لأجيال،
التنوع الهائل في يد واحد
تظهر براعة الشارع ليحلب
حيوية واثاره للصورة
التقليدية للوجبات.
ألهم نفسك ومتنساش المناديل!



الوصفة دي مستوحاه من حب الأميركيين للذرة في جنوب. استخدم بقسماط الذرة مع الجمبري وأستمتع بالقلي! قدمهم مع المايونيز حار كأحسن صلصة غمس!

بوب كورن الجمبري مع المايونيز بالهالينو



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

سلطة الكرنب

مايونيز الهالينو

بوب كورن الجمبري

450 جرام كرنب أبيض
150 جرام من البصل الأحمر،
مقشر ومقطع لشرائح رقيقة
10 × شرائح جبن برجر
10 × عيش برجر

**300 جرام من هيلمانز
المايونيز الحقيقي**
50 جرام فلفل الهالينو المقطع
20 جرام كزبرة مفرومة

1,5 كجم من الجمبري، أخضر،
مقشر
300 جرام دقيق عادي
8x بيضات
400 جرام كنور مسحوق الدجاج
400 جرام بقسماط
200 جرام من عصيدة الذرة

الطريقة

١- غطي الجمبري بالدقيق، بعدها في خليط البيض و**كنور مسحوق الدجاج** وبعدين البقسماط و دقيق الذرة. اقلي الجمبري لحد ما يستوي ويبقى لونه ذهبي.

٢ - اخلط **هيلمانز المايونيز الحقيقي**، مع فلفل الهالينو والكزبرة.

٣- قطع العيش واشويه.

جمع ساندويتشات الجمبري بالترتيب ده - عيش، سلطة الكرنب، و المايونيز الحار، والجبن وعيش تاني.



بوب الجمبري الكورن

الكورن دوج بالذره وصلصة الباربيكيو مع صلصة البصل



الكورن دوج بالذره وصلصة الباربيكيو مع صلصة البصل

يقدم الي ١٠ أشخاص

المكونات

جوانح البصل	الصلصة	خليط الذرة
150 جرام من البصل الأحمر، مقشر ومتقطع لشرائح رقيقة	2 × كيزان الذرة	1 بيضة
مايو شيبوتل	50 جرام بصل الأخضر مقطع	150 جرام دقيق
200 جرام هيلمانز مايونيز الحقيقي	250 جرام طماطم، مقطع	25 جرام سكر
100 جرام صوص كنور هيكوري باربيكيو	50 ملي زيت	2 جرام الملح
	10 جرام مسحوق الليمون كنور	250 ملي حليب
	رشة الملح	150 جرام دقيق الذرة
		10 × اسياخ الشيش الخشبية
		10 × هوت دوج

10 × خبز الهوت دوج

طريقة التحضير

خليط الذرة

- 1- يتم خلط المكونات سوياً.
- 2- يتم غمس الهوت دوج داخل العجين ثقلي حتى تنضج

الصلصة

- 1- 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

- 1- يقلى البصل في مقلاة عميقة على 160 درجة مئوية حتى يكون لونه ذهبي.

المايونيز بفلفل الشيبوتل

- 1- اخلط **هيلمانز مايونيز الحقيقي** و **صوص كنور هيكوري باربيكيو** معا وضعه في الثلاجة للاستخدام.

لتجميع الطبقات-ضع لفات الهوت دوج وإضافة الصلصة، مايونيز التشيبوتل وأخيراً البصل الحار.



كورن
دوج

هل تعلم أن هناك "يوم أجنحة الدجاج"؟ يوم 29 يوليو! جرب الوصفة دي لأجنحة الدجاج لإبقاء ضيوفك متحمسين للعودة دائماً. أي يوم، و كل يوم!



باربكيو أجنحة الدجاج للشواء

المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

أجنحة الدجاج

3 كجم أجنحة الدجاج

100 جرام تتبيله الشواء كنور

400 جرام كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي

300 جرام كرفس

300 ملي هيلمانز مايونيز الحقيقي

طريقة التحضير

خليط الذرة

1- الجمع بين الأجنحة، **تتبيله الشواء كنور وكنور صوص الفلفل الحلو**

التايلندي معا في ماء مالح طول الليل-

2- أخبزهم في صينية فرن على 180 درجة مئوية الي ان يستوي.

3- تقدم مع الكزبرة والكرفس و**هيلمانز مايونيز الحقيقي**

نصيحة

إذا كنت تنوي تحمير الأجنحة، نزلهم في الصلصة بعد القلي علي طول!

أجنحة الدجاج

الريش المشوية الأصلية؛ على الطريقة الأمريكية التقليدية. الوصفة دي هتخلي الريش المشوية في منتهى الطراوة وكلها عصير، هتخليك متعملش الريش بأي طريقة تانية!

ريش البقر الأمريكية الثلاثة



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

ريش البقر

جليز الباربيكيو المدخن

300 جرام هيلمانز مايونيز الحقيقي

10 جرام ثوم معجون

20 جرام صوص كنور هيكوري باربيكيو

2 ريش، مقطعة تقطع 5 سم

20 جرام كنور صوص الفلفل الحلو

التايلندي

كزبرة، للزينة

سلطة الكرنب، للتقديم

طريقة التحضير

١ الأضلاع

- اخلطها مع **كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي** وافركها على الريش، وسيبهم طول الليل.

2- ضيف الريش في صينية شوي، اشويهم في الفرن لمدة 2-3 ساعات أو لحد ما الريش تبقى طرية

صوص فلفل شيبوتل للتلميع

ضيف شوية عصائر من صينية الشواء، **صوص كنور هيكوري باربيكيو**، الثوم المهروس، **هيلمانز مايونيز الحقيقي**

3- سخن لحد السوائل ما تتبخر، زود صوص التلميع على الريش بفرشاة ورجعهم تاني الفرن لمدة 15 دقيقة أو لحد ما يتكرملوا. قدمهم مع سلطة الكرنب.



ريش البقر المدخن

انسى السندوتشات الآمنة
والأنيقة المملة. الطريقة
الأمريكية هي انك تضيف
الذ وأكثر حشوات مقرمشة
ممكن تفكر فيها وتغرقها
صوصات لذيذه بين أي
شيء يشبه العيش.

على الطريقة
الأمريكية

لسندوتشات

ممكن تفكر فيها وتغرقها
صوصات لذيذه بين أي
شيء يشبه العيش.



مسمعتش عن "ساندوتش الفيليه ستيك بالجينة"؟! الشيفات وصلوا بالوصفة دي لأحلى طعم بإضافة كنور صلصة الجريفي. والنتيجة؟ نكهة لحمة أغني ولازم تجربها بنفسك!

فيلي ستيك رول



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

سلطة الكرنب

450 جرام كرنب أبيض
150 جرام من البصل الأحمر،
مقشر ومتقطع لشرائح رقيقة
10 × شرائح جبن برجر
10 × عيش برجر

صلصة الجبن

20 جرام زبدة
15 رأس بصل أبيض مفروم
50 جرام كنور جريفي صوص
300 جرام خلطة من جبن البارميزان
والغرويير و الرومي المفرومين
150 جرام شرائح فلفل الهالينو
مخلل

1 كيلوجرام بفتيك من لحم
السن
10 عيش هوت دوج

الطريقة

ستيك؛

اطبخه على نار هادئة و بعدين سيبه شويه قبل التقطيع.

صلصة الجبن؛

ضيف الزبدة والبصل في مقلاة، وضيف 100 مل من الماء الدافئ وكنور جريفي صوص مع الجبن المبشور. ضيف اللحم.

3- ضيف اللحم والصلصة في العيش، مع فلفل الهالينو وصوص زيادة وجبنة مبشورة زيادة.



فيلي

ستيك

رول

الساندويتشات دي حلوة لدرجة الادمان، مش هتقدر تلاحق على الطلبات



ساندويتش الريش

المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

3 كجم ريش كاملة و مخلية

سائل التسوية ببطيء

1,2 لتر كولا

الدخان

250 ج سكر بني

100 مل خل التفاح

100 ملي كنور هيكوري باربكيو

20 ج كنور بودرة مرقعة الفراخ

10 عيش فينو

سلطة مع البطاطس المقلية، للتقديم

الطريقة

1- ضع الريش في طبق فرن كبير، ضيف سائل التسوية و غطيه، ويطهى في فرن مسخن لمدة 4 ساعات في 140 درجة.

2- ضيف المكونات معاً في طبق جديد و سيبه يبرد، و قطع اللحمه لمكعبات 3 سم ورجعهم الفرن، خرجهم من الفرن أول ما اللحم يبدأ يقرمش.

3- قدم في عيش فينو مع السلطة والبطاطس المقلية

نصيحة:

استخدم الباجل والبيض المقلي للإفطار



أفضل قطع لحم للتدخين

عايز تقوم بتحضير
عصاري دخان الجنوب
، زي الزعيم ، ولكن
معندكش يودا
للتدخين متواجد
جنبك؟ هناك أكثر من
طريقه واحده , وكل



واحد من أسهل الطرق لدفق المطبخ
الخاص بك برائحة حلوه من ولاية تكساس
هو ببساطه أضافه ورق ألمونيوم في الجزء
السفلي من وعاء الكبير مع بعض قطع
الخشب ، ثم حول الحرارة إلى أقصى حد و
أحصل علي رقائق التدخين!
يرفع من الحرارة عندما يكون الدخان
يتفاعل ، ويقوم بوضع الوعاء في الكومبي
الخاص بك أو الفرن التقليدي علي حوالي
١٥٠ درجه مئوية.

المطلوب شوية براعة.
أنت تقدر تحضر نكهة
دخان جميله في كل
أكله!

وضع طعامك علي اعلي رف وإغلاق الباب
جيذا !
لاحظت أن الفرن بيتغير لونه؟ الأمر
يستحق ذلك علي اي حال ، إذا كان عندك
كومبي ، متبكيش علسان الكومبي بيقوم
بعمليه تنظيف لأنفسهم علي استعداد انك
تقوم بذلك مره أخرى .وهتحتاج تعمل
نفس الطريقه علسان الزبائن هتيجي أكثر
علي بابك يطلبوا أكثر!

اسمع، دلوقتي مفيش حاجة
هتناسب ثقافة أكلنا أكثر من الأكل
الجنوبي القريب من قلب أميركا.

التوابل الكيجن والاطباق من لويزيانا
معمولة عشان تتشارك مع أي حد.
ايه اللي ممكن يحصل غلط؟

الأكل الجنوبي

من قلب أميركا

هو قطعة رائعة من اللحم. الي جانب كونها « لحم الكتف » تشاك. لحم برغر رائع ، فهي مثالية أيضا لطهي الطعام بشكل رائع.

طاجن اللحم بنكهة الشواء



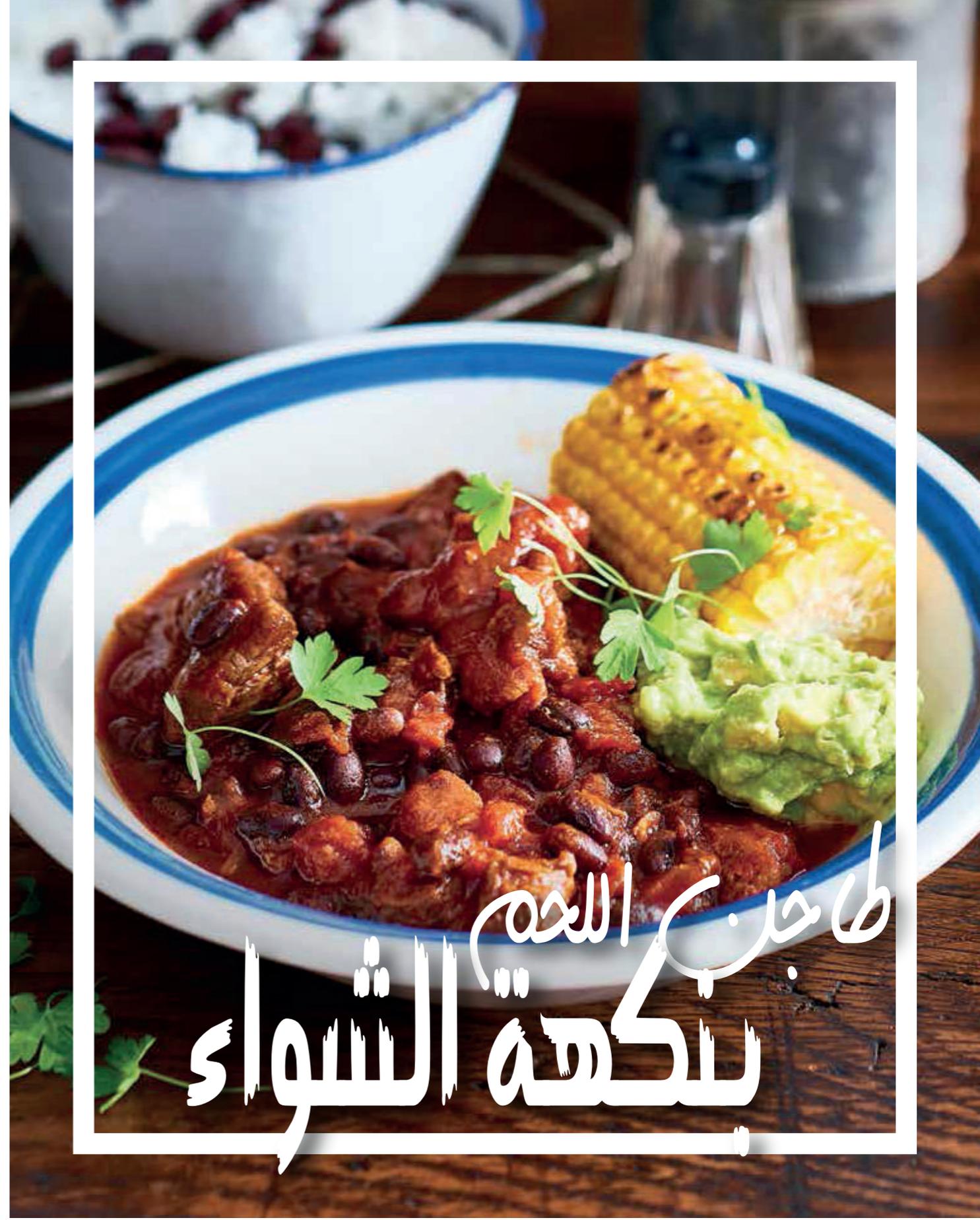
المكونات
الفلل الحار يقدم الي ١٠ أشخاص

150 جرام بصل بني، مقطعة	5 ج كمنون، مطحون
50 مل زيت	200 ملي من الماء
2,5 كجم لحوم البقر مكعبات	700 جرام طماطم مكعبات
120 جرام من تتبيله الشواء كنور	100 جرام لوبيا
معجون ثوم 100 ج	10 × كيزان الذرة، مشوي



طريقة التحضير

- 1- قوم بتحمير البصل في الزيت حتى يصبح طري، وأضيف لحوم البقر و البصل.
- 2- تتم إضافة **تتبيلة الشواء كنور**، مع "هريس الثوم" والكمون وقوم بطهي خمس دقائق أخرى.
- 3- تتم إضافة الماء ومكعبات الطماطم ويطهى لمدة ساعتين حتى يبدأ اللحم سواه.
- 4- يتم اضافة اللوبيا المنقوعة، وطهي الطعام لمدة 30 دقيقة
- 4- يقدم مع الذرة المشوية.



طبق السمك الرائع المشهور بالولايات المتحدة الأمريكية في أعماق الجنوب ويستخدمون سمك السلور. لسوء الحظ ، ليس لدينا سمك السلور لذا استخدم فلية القاروص بدلا منه ويكون طبق رائع.

السمك والبطاطس المقلية من ولاية لويزيانا



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

10 قطع فليه القاروص
200 جرام دقيق عادي
8 x بيض

5 جرام من مسحوق مرقة الدجاج كنور

500 جرام ذرة أو دقيق الذرة
البطاطس المقلية والسلطة، للتقديم



طريقة التحضير

- 1- يغمس السمك في الدقيق ثم في البيض المضاف له **مسحوق مرقة الدجاج كنور** ثم دقيق الذرة. تقلى لغاية ما تستوي ولونها يبقى ذهبي.
- 2- يقدم السمك مع البطاطس المقلية وسلطة الكرنب

سمك
ولاية لويزيانا

دي الفراخ المقلية البسيطة في أفضل حالاتها، بس سرالنجاح في الطريقة. احنا بنضمنك انك لو ضفت الطبق ده لقائمة مطعمك هيتكون واحد من اكثر أطباق بتتباع عندك! شوف الوصفة كاملة.

الفراخ المقلية وسلطة الكرنب مع الجبنة الزرقاء من ولاية تينيسي



المكونات	يقدم الي ١٠ أشخاص	الكرنب
4 كجم أجنحة الدجاج	البلوتشينز	150 جرام كرنب أحمر مقطع شرائح
2 لتر لبن رايب	80 جرام هيلمانز مايونيز	150 جرام كرنب أبيض مقطع شرائح
10 جرام كنور صوص	الحقيقي	50 جرام بصل أحمر، شرائح
الفلفل الحلو التايلندي	15 جرام ملح	400 جرام مظل، شرائح
10 جرام ملح	60 جرام جبنة زرقاء	
40 جرام سكر		
300 جرام دقيق		
70 جرام بابريكا		

طريقة التحضير

- 1- اخلط الفراخ مع اللبن الرايب، **كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي**، والملح والسكر معا و سييهم يتتبلا طول الليل
- 2- اخلط الدقيق والبابريكا والملح مع بعض، قسمهم اتنين. صفي الفراخ من تتبيلة اللبن الرايب وضيف السائل اللي صفيته على واحد من خليط الدقيق و البابريكا اللي قسمتهم.
- 3- تبل الفراخ في الجزء الثاني من الخليط بعدين تبلة في الخليط السائل. رج الفراخ في الخليط علشان تتخلص من التتبيل الزيادة واقلية في زيت سخن على درجة حرارة 160 لمدة 10 دقائق. خرج الفراخ من الزيت في طبق فيه مناديل ورق.

الجبنة الزرقاء

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

سلطة الكرنب

- 5- اخلط المكونات الباقية مع بعض وقدمهم مع أجنحة الفراخ وصوص الجبن الأزرق لتجميع الطبق-ضع لفات الهوت دوج وإضافة الصلصة، مايونيز التشيبتول وأخيراً البصل الحار.



الفراخ المقلية هي أكلة كلاسيكية تستحق مكان قائمة مطعمك. جرب
!الوصفه المجانية دي

الدجاج المقلي الجنوبي



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

المكونات	الخليط	الصوص
10 صدور الدجاج، مدقوقي ومفرودين	250 جرام دقيق عادي	250 جرام مايونيز هيلمانز
700 ملي لبن رايب	5 جرام بابريكا	25 جرام كنور صوص الفلفل
5 جرام ملح	5 جرام ثوم باودر	الحلو التايلندي
	5 جرام بصل باودر	
	3 جرام مسحوق الخردل	
	2 جرام فلفل الأسود	
	4 بيض، مخفوقين	

الطريقة

1- ضيف الفراخ الي اللبن الرايب والملح وسيبهم لمدة 3 ساعات.

الخليط

اخلط الدقيق والتوابل في وعاء. صفي الفراخ من اللبن الرايب وقلبهم في خليط الدقيق، بعدين في خليط البيض وترجعهم في الدقيق تاني.
3- تقلى لحد ما تستوي.

الصوص

في وعاء أخلط مايونيز هيلمانز مع كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي
تقدم مع الصوص والبطاطس

نصيحة

ضيف الفلفل الأحمر للخليط عشان توصل طعم و نكهة الطبق ده لمستوى أعلى بكثير



أصول الطبخ الأمريكي
بتعتمد على إضافة
النكهات الكبيرة
والمتعددة الطبقات.
وأفضل مكان للبدء هو
مع التتبيلة. أعمل ده
صح و هتبقى أسطورة!



الأمريكية

ال

أفضل
التبيلات



سائل التسوية ببطء بعصير القيقب والكولا



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

طريقة التحضير

١- إخلط جميع المكونات، لإضافتها على البريسكت.

٢- أشويها وقم بتغطيتها لمدة 5 ساعات في 140 درجة. عدم كشفها لأخر 30 دقيقة من الطبخ.

200 ملي كولا

100 ملي عصير القيقب

200 جرام كنور هيكوري باربيكيو

500 ملي من الماء



تتبيلة السكر البني و الفلفل



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

طريقة التحضير

١- اخلط المكونات سويا

تشوي

لمدة 3 ساعات في 140 درجة مئوية. عدم كشفها لأخر 30 دقيقة من الطبخ.

60 جرام سكر بني داكن

5 جرام فلفل أسود خشن

150 جرام كنور ديمي جلاس



التتبيل الجاف بالخردل و العسل



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

طريقة التحضير

١- اخلط كل المكونات.

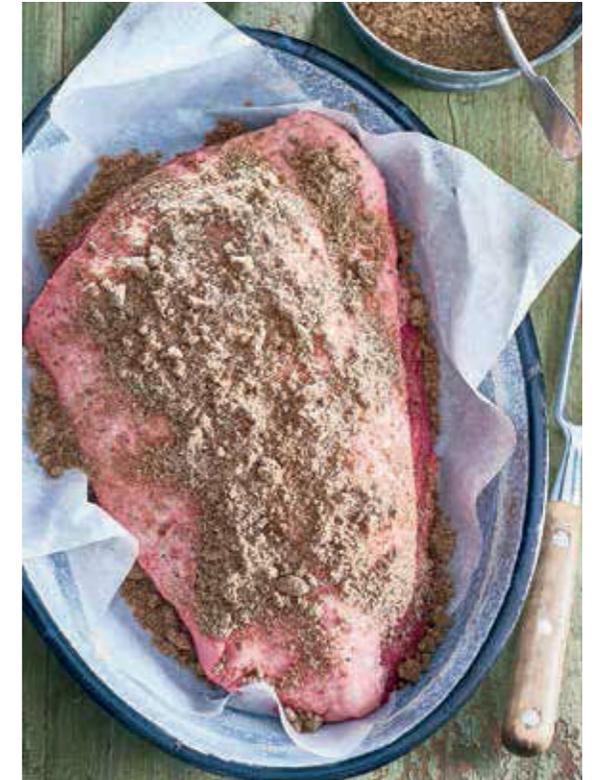
٢- تبل الدجاج وقوم بشويها علي 160 درجه مئوية لمدة 45 دقيقة أو لغاية ما تستوي

70 جرام العسل

200 جرام خردل ديجون

5 جرام مرقة الدجاج كنور

50 ملي زيت



رشها، غرق الطبق، خليها
تعوم فيه، لكن اوعي تنساه،
أي وجبة ما تكملش من غير
صوص قوي وشهي

أشهى الصوصات لاكمال الوجبة

الصوص يخلي طبقك هو
الكسبان بس لو اتعمل وحش
النتيجة ها تكون خطيرة. بس
احنا نقدر نساعدك هنا بشوية
وصفات، علشان تبقي ملك
الصوصات المختلفة!

نأمل أن احنا نساعدك مع
الوصفات علشان تلاقى الألهام
لتحضير مجموعة من
الصوصات الأستثنائية





صلصة الباربيكيو بالمايو

المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

طريقة التحضير

- 1- يتم خلط المكونات معا و تسخن لمدة 10 - 15 دقيقة حتى تتماسك.
- 2- تقدم مع أضلع لحوم البقر-

300 جرام تتبيله الشواء كنور

500 جرام هيلمانز المايونيز

الحقيقي

100 ملي عصير التفاح والخل

100 جرام سكر بني



تتبيله الباربيكيو المكسيكية

المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

طريقة التحضير

- 1- الجمع بين جميع المكونات معا.
- 2- نقع أضلاع "الخروف" لمدة 24 ساعة بعدين نشوي لمدة ساعتين علي حرارة 150 درجة مئوية لا تنسى أن تدهن بالصوص الفائض من طي اللحم كل 15 دقيقة.

200 جرام تتبيله الشواء

كنور

600 ملي صلصة المكسيكية



کاس شای مثلیج خلو



الشاي المثلج بالخوخ هو المفضل لدى الجميع، ومع إضافة النعناع والليمون حيمنحك انتعاش أقوى. نصيحة ذكية للحصول على شراب منعش مع قطع من الفاكهة، أضف إليه بشر الخوخ الطازج. شاهد الوصفة في أسفل الصفحة!

الشاي المثلج بالخوخ والنعناع



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

للزينة	15 ورقة من النعناع الطازج
10 شرائح ليمون	60 ملي شراب الخوخ
	20 ملي عصير الليمون
	1 كوب مكعبات الثلج
	200 ملي ليببتون شاي أسود مخصص للشاي المثلج

طريقة التحضير

الشاي المثلج:

ضع كل المكونات، واخلطها، ثم صبها في كأس تحتوي

مكعبات الثلج

الزينة:

زين الكأس بشرائح الليمون.

شاي مثلج
بالخوخ والنعناع

تتماشى فاكهة الأستوائييه أو الباشن فروت الفريدة من نوعها والليمون المنعش مع الشاي المثلج لمذاق مدهش.
أضف إلى الكأس القليل من شراب الرمان وامنح ضيوفك تجربة منعشة لا مثيل لها.

الشاي المثلج بالليمون والباشن فروت



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

60 ملي شراب باشن فرويت	للزينة
20 ملي عصير الليمون	10 شرائح ليمون
1 كوب مكعبات ثلج	
2 لتر ليببتون شاي أسود المخصص للشاي المثلج	

طريقة التحضير

الشاي المثلج:
ضع كل المكونات، واخلطها، ثم صبها في كأس يحتوي علي مكعبات الثلج.
الزينة:
زين الكأس بشرائح الليمون .

شاي مثلج
بالليمون والباشن فروت

يتمحور الصيف حول الانتعاش والفواكه الاستوائية اللذيذة. لحسن الحظ ، لقد خلقنا كل شيء يمثل فصل الصيف في هذه الوصفة للتغلب على الحرارة بينما تحتسي شاي المانجو المثلج اللذيذ.

شاي المانجو المثلج



المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

600 ملي شراب المانجو

4,50 لتر ليببتون آيس تي المعدّ طازجاً

طريقة التحضير

املاً ربع الكوبايه بمكعبات الثلج.
اخلط كل المكونات معا بعض وحضرها إلى التقديم.
صب فوق الثلج بكل كوب ليببتون آيس تي المعدّ طازجاً
زينها الكوباية بشرائح المانجو ونعناع طازج.

شاي مثلج بالمانجو



في الوصفة دي ، يتم مزج الشاي المثلج ذي المذاق السلس
بشراب الرمان، ثم يضاف التوت البري للمسمة نهائية منعشة.
الشاي المثلج بالرمان والتوت البري



الشاي المثلج بالرمان والتوت البري

المكونات يقدم الي ١٠ أشخاص

200 جرام خليط من أنواع التوت المختلفة

300 ملي شراب الرمان

٢ لتر ليبتون شاي أسود المخصص للشاي المثلج

طريقة التحضير

الشاي المثلج

ضع جميع المكونات في الخلاط، واخلطها، واسكبها في كأس تحتوي مكعبات الثلج.

الزينة

زين الكأس بخليط من أنواع التوت الطازجة.

شاي مثلج
بالرمان
والتوت البري

منتجات

الاستشارة

النهارده ، الناس بيطلبوا
' الأكلات الجيدة بسرعة '
الأمريكان كانوا بيعملوا كده
لسنين و أحنا خدنا وقت كبير!
بالنسبة لنا ، الطهارة ، علشان
نواجه تزايد الطلب ، لازم نكون
بنعرف نعمل سحر في المطبخ.
أحيانا بنحتاج إلى القليل من
المساعدة.

عن طريق استخدام بعض
المنتجات ، ولكن من غير ما تغير
الإبداعات اللذيذة.
أضفنا مجموعه من منتجاتنا
لمساعدتك علي القيام بذلك
★
أطلعوا و فرجوههم ازاي يوصلوا
يا أساطير المطبخ



KNORR CHICKEN STOCK POWDER

Product number: 21026602
Weight: 6 x 1.1kg Yield: 55 litres / pack



KNORR DEMI GLACE

Product number: 21019920
Weight: 6 x 750g



KNORR LIME SEASONING

Product number: 32456780
Weight: 12 x 400g



KNORR BBQ SAUCE

Product number: 21129594
Weight: 6 x 2 litres



KNORR SWEET CHILLI SAUCE

Product number: 21129595
Weight: 6 x 2 litres



KNORR MEXICAN SALSA

Product number: 21129596
Weight: 6 x 2 litres



HELLMANN'S MAGIC MAYONNAISE

Product number: 20090714
Weight: 4 x 3.4kg



HELLMANN'S REAL MAYONNAISE

Product number: 64220667
Weight: 4 x 3.3kg



LIPTON FRESHLY BREWED ICED TEA

Weight: 4 x 24 TB



Okay, now you can go home.

Unilever Mashreq
Address: Unilever Mashreq,
2005C 16th Floor North Tower, Nile City Towers,
Corniche El-Nil- Ramlet, Beaulac Cairo, Egypt

Phone number: + 202 - 2461-9920

For endless recipe inspiration,
visit [ufs.com](https://www.ufs.com)

