



كتاب وصفات البرجر الأفضل



Unilever
Food
Solutions

تدعمك. تلهمك. تتطور معاك

كن أول من يعلم عن أفضل الإبداعات في عالم صنع البرجر عند زيارتك UFS.COM



البرجر محبوب الجماهير



كل الناس بتحب البرجر، وأنواعه المختلفة علشان ترضي كل الأذواق منها البرجر بالخضراوات والبرجر اللي عليه توابل وصوصات لاذعة. ماينفعش تقاوم البرجر الشهوي، مش بس علشان طعمه، لكن كمان علشان هيخليك من أحسن مطاعم البرجر. احنا جايينلك مجموعة من وصفات البرجر المبتكرة اللي هتساعدك على الإبداع وهتخلي مطعمك ملئ بالزبائن. هتجرب أحلى وأطعم برجر سواء كان الكلاسيكي مع لمسة مبتكرة أو البرجر العصري.

وهنا هنأكد على حقيقة الكل عارفها، وهى إن الطعم المتميز للبرجر مايبكملش من غير المايونيز، ومش أى مايونيز، علشان ترضى زبائنك لازم تقدم لهم أحسن نوع. ماترددش في اختيار هيلمانز مايونيز حقيقي، المايونيز الأول في العالم الغني بطعم شهوي ومتميز.

هيكون المكون الأساسي لصوصاتك اللي هتخلي برجرنا أحلى والأطعم!



Unilever
Food
Solutions

تدعمك. تلهمك. تتطور معاك



كتاب — وصفات البرجر الأفضل —

- 1 بيف إيتز برجر
- 3 برجر بيج ماك بالجبنه
- 5 برجر الفاصولياء السوداء
- 7 برجر بافالو الدجاج
- 9 برجر نيويورك
- 11 برجر كوري حار بالجبن
- 13 ستيك هاوس برجر
- 15 برجر هاواي الكبير
- 17 مجموعة منتجات هيلمانز



Unilever
Food
Solutions

تدعمك. تلهمك. تتطور معك

بيف إيتير برجر

تكفي لـ 10 أشخاص

المكونات

البرجر

بصل أحمر مقطّع إلى شرائح ومشوّح	غ300
لحم بقري مفروم	كغ1.2
نقانق اللحم البقري	غ300
فلفل أسود مطحون	غ5
كنور بودرة مرقّة بنكهة اللحم	غ40
خبز برجر	10 قطع
هيلمانز مايونيز حقيقي	غ200
خس	غ200
بيكون التركي المطهو	غ200
بطاطس مقلية سميكة	كغ1

صلصة الفجل الحار والجبنّة

كنور صوص هولندايز	غ400
جبنّة الشيدر المبشورة	غ200
قطع جبن أزرق	10 قطع
صلصة الفجل الحار	غ40



نصيحة الشيف

أضف الفلفل الأسود وكنور بودرة مرقّة بنكهة اللحم ثم صلصة هولندايز كنور.

التحضير

صلصة الفجل الحار والجبن

- سخّن كنور صوص هولندايز وأضف نوعيّ الجبنّة وحركها حتى تكوّن خليطاً متجانساً.
- ارفع الخليط عن النار واخلطه مع صلصة الفجل الحار (هورسراديش).

البرجر

- اخلط البصل واللحم المفروم والنقانق المفرومة والفلفل المطحون وكنور بودرة مرقّة بنكهة اللحم.
- اصنع 10 قطع لحم متساوية الحجم.
- قم بشويها حتى تنضج.

تكوين البرجر

- ضع هيلمانز مايونيز حقيقي على قطعة الخبز السفلي، أضف الخس وقطعة اللحم وصلصة الجبن والفجل وبيكون التركي، ثم ضع خبزة البرجر العليا.
- قدمه مع البطاطس المقلية السميكة ومنتجات هيلمانز للمائدة الكاتشب والمايونيز والصوص الحار.



برجر ماك أند تشيز



تجمع هذه الوصفة بين طبقين. المكرونة بقوامها الكريمي والجبنه مع برجر اللحم البقري. أضف بعض البصل المشوي وصلصة المايونيز اللذيذة واللاذعة، وبهذا تضيف طبقاً مميزاً وشهيّاً لقائمة نهاية الأسبوع.

تكفي لـ 10 أشخاص

المكونات

المايونيز الحريّف

- 500 غ هيلمانز مايونيز حقيقي
- 100 غ كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي
- 100 غ هيلمانز كاتشب حقيقي

البرجر

- 10 قطع خبز برجر
- 100 غ مايونيز حريّف محضر بالطريقة أدناه
- 10 قطع أقراص برجر اللحم البقري
- 500 غ مكرونة بالجبنه (ماك أند تشيز)، محضرة
- 20 قطع بيكون بقري مطبوخ
- 250 غ شرائح بصل، مشوية



نصيحة الشيف

إستخدم بيكون التركي أو لحم البريزاولا كبديل عن شرائح البيكون.

التحضير

المايونيز المنكّه

• اجمع بين هيلمانز مايونيز حقيقي وكنور صوص الفلفل الحلو التايلندي واخفقههم جميعاً حتى تحصل على مزيج متجانس.

تكوين البرجر

- قم بصّب المايونيز الحريّف على الوجهين الداخليين للخبز، ثم ضع قطعة اللحم البقري المشوي.
- ضع المكرونة والجبنه مع شريحتي بيكون، والبصل فوق كل ذلك.
- قدم البرجر لزبائنك من عشاق الطعام اللذيذ!
- قدمه مع منتجات هيلمانز للمائدة الكاتشب والمايونيز والصوص الحار.

برجر الفاصولياء السوداء

تكفي لـ 10 أشخاص

المكونات

مايونيز الأعشاب والليمون

هيلمانز مايونيز الحقيقي	400 غ
برش قشر الليمون	10 غ
بقونس طازج، مقطع	5 غ
كزبرة طازجة، مقطعة	5 غ
	20 غ



البرجر

فلفل أسود مطحون	5 غ
فتات خبز	300 غ
بيضات	3 حبات
ملح، حسب الرغبة	
ثوم مفروم	15 غ
فاصولياء سوداء، مصفاة، مهروسة جزئيا	5 غ
فلفل رومي أحمر، مقطع	100 غ
بصل مقطع	100 غ
بذور كمون، محمصة	5 غ
كنور بودرة مرقعة الخضار	25 غ
زيت زيتون	125 غ
قطع خبز برجر	10 قطع
شرائح الطماطم	10 قطع



نصيحة الشيف

أضف القليل من الفلفل الحار المقطع إلى خلطة الأقراص.

التحضير

مايونيز أعشاب الليمون

• إخلط هيلمانز مايونيز الحقيقي مع بشر الليمون والأعشاب وكنور بودرة تتبيلة الليمون.

البرجر

• اخلط الفلفل الأسود، فتات الخبز، البيض، الملح، الثوم، الفاصولياء السوداء، الفليفلة الحلوة، البصل، بذور الكمون المحمص وكنور بودرة مرقعة الخضار.
• شكّل الخليط على شكل أقراص، حوالي ١٧٠ غرام لكل منهما.
• ضع القليل من زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة. اقل قطع اللحم حتى تحمر بشكل خفيف على كلا الجانبين وتسخن من الداخل.

تكوين البرجر

• إدّهن مايونيز أعشاب الليمون على قطعتي خبز البرجر ثم ضع الأقراص.
• قدمه مع منتجات هيلمانز للمائدة الكاتشب والمايونيز والصوص الحار.



برجر بافالو الدجاج



وليمة لذيذة تتمثل في برجر دجاج مع مايونيز الجبن الأزرق وصلصة البافالو، بالإضافة إلى سلطة خضار مطهية على الوجه.



نصيحة الشيف

لبرجر بسعرات حرارية أقل، استبدل الخبز بأوراق الخس (آيسبيرغ).

تكفي لـ 10 أشخاص

المكونات

مايونيز الجبن الأزرق

هيلمانز مايونيز حقيقي 400 غ
جبنة زرقاء 100 غ

صلصة البافالو

كنور هيكوري باربيكيو صوص 200 غ
هيلمانز كاتشب حقيقي 200 غ
كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي 200 غ

سلطة الخضار

جزر مبشور 125 غ
ملفوف أحمر، مقطع 125 غ
بصل أحمر، مقطع إلى شرائح 125 غ
طويلة ورفيعة 125 غ
فليفلة، مبشورة 15 غ
زبدة 20 غ
كنور بودرة مرقعة فراخ 20 غ

البرجر

أقراص الدجاج 10 قطع
كنور بودرة مرقعة فراخ 30 غ
شرائح جبنة تشيدر 10 قطع
خبز برجر 10 قطع
خس 10 قطع
خيار مخلل ومقطع إلى شرائح 300 غ
صلصة البافالو، محضرة بالطريقة أدناه 650 غ

التحضير

مايونيز الجبنة الزرقاء

• اخلط هيلمانز مايونيز حقيقي مع الجبنة الزرقاء في الخلاط حتى يصبح المزيج ناعماً. احفظها باردة لحين استخدامها.

سلطة الخضار

• شوّخ الخضار في الزبدة الذائبة وتبلها بكنور بودرة مرقعة فراخ ، ثم دعها تبرد قليلاً.

صلصة بافالو

• إمزج جميع الصلصات الثلاثة عن طريق الخفق أو المزج.

البرجر

• قم بشوي قطع الدجاج حتى تنضج، حوالي ٤ دقائق لكل جانب. تبلها بكنور بودرة مرقعة فراخ. ضع شريحة من الجبن على كل منها.

تكوين البرجر

• وزع مايونيز الجبنة الزرقاء على نصفي خبزة البرجر.
• ضع طبقة من الخس، ثم قطعة الدجاج مع القليل من صلصة البافالو.
• أضف فوقها طبقة من سلطة الخضار ثم النصف الثاني من الخبزة.
• قدمه مع منتجات هيلمانز للمائدة الكاتشب والمايونيز والصوص الحار.

برجر نيويورك

لهذا البرجر نكهة لا مثيل لها، فشرائح اللحم تلتقي مع نوعين من المايونيز
المكملين للبرجر مما سيكسبه طعماً لاذعاً ومنعشاً في آن واحد.



نصيحة الشيف

اخلط قليلاً من الطحينة والسمنسم المحمص
في مايونيز جبن الماعز للحصول على نكهة
المكسرات المحمص.

تكفي لـ 10 أشخاص

المكونات

مايونيز جبن الماعز

400 غ جبن الماعز

100 غ هيلمانز مايونيز حقيقي

مايونيز الأفوكادو

150 كغ أفوكادو ناضجة

20 غ كنور بودرة تتبيلة الليمون

200 غ هيلمانز مايونيز حقيقي

البرجر

1.5 كغ لحم بقري مفروم

100 غ كنور بودرة مرقعة بنكهة اللحم

500 غ شرائح جبنة التشيدر

10 قطع خبز برجر

400 غ بيكون لحم العجل

300 غ بصل مخلل

الزينة

10 قطع الثوم المعمر الطازج المفروم

10 قطع بقدونس

150 غ أوراق الروكا

التحضير

المايونيز

• امزج جبنة الماعز مع هيلمانز مايونيز حقيقي.

• اهرس الأفوكادو وأضف إليه كنور بودرة تتبيلة الليمون قبل خلطه مع

هيلمانز مايونيز حقيقي.

البرجر

• تبّل اللحم البقري مع كنور بودرة مرقعة بنكهة اللحم قبل تشكيله كأقراص. قم

بطهي البرجر على الجانبين على حرارة عالية.

• اقطع خبزة البرجر عرضياً إلى نصفين، وقم بشوي القطعتين من الداخل قليلاً على المقلاة.

• اشو البيكون لحم العجل وضعه جانباً.

تكوين البرجر

• ضع مايونيز الأفوكادو على الوجه الداخلي للخبزة السفلية، ثم البيكون ثم قرص اللحم،

وقم بصّب مايونيز جبن الماعز وشرائح الجبن فوقه.

• ذوّب الجبن وضع فوقه البصل المخلل.

• قدّمه مع البطاطس الحلوة وهيلمانز كاتشب حقيقي.

• قدّمه مع منتجات هيلمانز للمائدة الكاتشب والمايونيز والصوص الحار.



برجر كوري حار بالجبن

برجر كبير سيجمع محبي لحم الضأن واللحم البقري! كما سيضيفي مخلل الخضار والمايونيز الحار موجات عارمة من النكهة. قَدِّم هذه التحفة الفنية على قائمة الطعام الفاخرة وشاهد مدى السرعة التي سيبدأ الزبائن بطلبها.

تكفي لـ 10 أشخاص

المكونات

المايونيز الحار

1 كغ هيلمانز مايونيز حقيقي
150 غ كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي

البصل الأحمر المخلل

500 غ خل التفاح
300 غ بصل أحمر، مقطع إلى شرائح طويلة ورفيعة
200 غ ملفوف، مقطع شرائح

البرجر

10 قطع شرائح جبن البيبر جاك
500 غ بصل أحمر مخلل، محضر
10 قطع خبز برجر محمص
400 غ مايونيز حار
10 قطع أقراص لحم الضأن
10 قطع أقراص لحم بقري
250 غ كزبرة



نصيحة الشيف

جوتشوجانج هو صلصة حلوة حارة مخمرة تستخدم كعنصر أساسي في المطبخ الكوري.

التحضير

المايونيز الحار

• اخلط هيلمانز مايونيز حقيقي مع كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي.

مخلل البصل الأحمر

• اغل جميع المكونات ماعدا البصل والملفوف على النار.
• ضعه جانباً وأضف الخضار.
• دعه يبرد في درجة حرارة الغرفة ثم قم بتصفيته وتبريده.

البرجر

• تبل وقم بطهي قطع اللحم في درجة الحرارة المطلوبة.

تكوين البرجر

• قم بدهن المايونيز الحار على خبزة البرجر.
• ضع باقي المكونات في البرجر.
• قدمه مع منتجات هيلمانز للمائدة الكاتشب والمايونيز والصوص الحار.



ستيك هاوس برجر

هذه توليفتنا الخاصة على برجر فائق الجودة في قائمة مطعمك. الوصفة تستخدم لحم السيراليون المفروم وتكمّله بمايونيز الثوم المشوي والبصل المكرمل وجبن مونستر واللحم المقدد، ثم تجمع كل هذا في خبز البريتزل الملفت بشكله ولونه. وبذلك تكون النتيجة قمة في الطعم والنكهة والجمال.

تكفي لـ 10 أشخاص

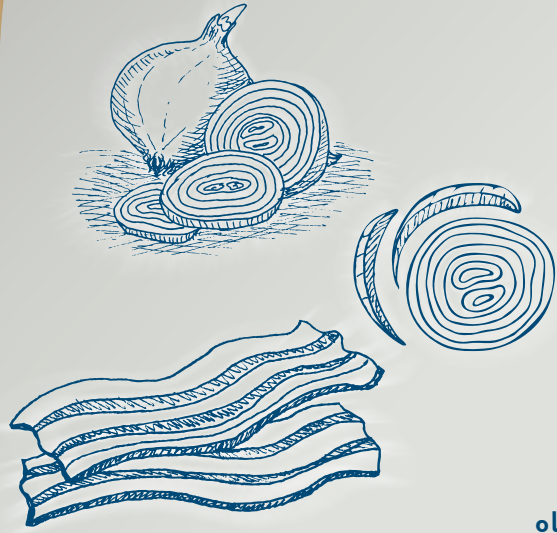
المكونات

المايونيز بالثوم المشوي

60 غ ثوم، مشوي ومهروس
600 غ هيلمانز مايونيز حقيقي

البرجر

10 قطع أقراص اللحم البقري المفروم
10 قطع شرائح جبن
10 قطع خبز بريتلز محمص
600 غ مايونيز بالثوم المشوي، محضر بالطريقة أدناه
60 غ بصل مكرمل
20 قطع لحم بيكون بقري، مطبوخ



نصيحة الشيف

تتم البرجر مع مخلل الشيت الحلو وأصفر كنور هيكوري باربيكيو صوص إلى المايونيز لنكهة إضافية.

التحضير

مايونيز الثوم المحمص

اخلط هيلمانز مايونيز حقيقي مع الثوم المحمص.

البرجر

قم بطهي قطعة اللحم إلى الدرجة المطلوبة، ثم ذوب الجبن وضعه فوقها.

تكوين البرجر

• ادهن مايونيز الثوم على خبزة البرجر.
• ضع البصل والبيكون في البرجر.
• قدمه مع منتجات هيلمانز للمائدة الكاتشب والمايونيز والصوص الحار.



برجر هاواي الكبير



يتكون هذا البرجر من اللحم البقري والضأن المفروم، وفوقه جبن البيبر جاك واللحم المقدد البقري والأناس. وسيكمل الطعم بشكل مثالي صلصة حلوة حارة مصنوعة من هيلمانز مايونيز حقيقي بوحى من جزيرة هاواي..

تكفي لـ 10 أشخاص

صلصة هاواي

عسل	500غ
عصير الأناس	500غ
صلصة الترياكى الجاهزة	250غ
خل التفاح	125غ
صلصة السريراتشا	125غ
زيت السمسم	75غ
هيلمانز مايونيز حقيقي	900غ



صلصة هاواي

لحم بقري مفروم	900غ
لحم غنم المفروم	900غ
كنور بودرة مرقعة بنكهة اللحم	30غ
شرائح جبنة التشيدر	10قطع
شرائح لحم بقري معلب	500غ
شرائح أناس، مشوية	10قطع
صلصة هاواي، محضر بالطريقة المذكورة أدناه	400غ
خبز برجر محمص	10قطع

نصيحة الشيف

يمكنك إضافة خضراوات مفرومة فرماً ناعمة للمزيد من القرمشة.

التحضير

صلصة هاواي

- امزج العسل، وعصير الأناس، صلصة الترياكى، الخل، صلصة السريراتشا وزيت السمسم. كُثف المزيج ببطء للنصف.
- ضعه في الثلاجة حتى يبرد، بعدها أضف هيلمانز مايونيز حقيقي واخلطهما معاً.

البرجر

- اخلط اللحم البقري والضأن المفروم، وشكّل 10 أقراص برجر بوزن 180 غم لكل قرص.
- ثم أضف كنور بودرة مرقعة بنكهة اللحم إلى الأقراص.
- قم بطهي قطع اللحم بحسب الرغبة ثم ضع الجبن فوقها.
- قطع اللحم البقري معلب إلى شرائح بوزن 50 غم لكل قطعة. قم بشويها وتتبيلها.
- قم بشوي شرائح الأناس.

تكوين البرجر

- كوّن شطيرة البرجر وادهن صلصة هاواي على الخبز المحمص أولاً، ثم ضع قرص البرجر بالجبن واللحم المقدد المشوي، وأخيراً ضع الأناس مع المزيد من الصلصة.
- قدمه مع منتجات هيلمانز للمائدة الكاتشب والمايونيز والصوص الحار.



مجموعة منتجاتنا

تمدك مجموعة هيلمانز بخيارات ذات جودة فائقة تمنحك الدعم الذي تحتاجه في مطبخك ومطعمك لتقديم أغنى الأطباق لزبائنك.



هيلمانز مايونيز للمائدة (8×395 غم)

هيلمانز مايونيز هو المايونيز رقم 1 الموثوق به حول العالم لأكثر من 100 سنة. يقدم هيلمانز الحلول الأنسب لعملك سواء على المائدة أمام ضيوفك أو في المطبخ.



هيلمانز كاتشاب للمائدة (8×480 غم)

هيلمانز كاتشاب معمول من طماطم عالية الجودة، مثالي للبرجر والبطاطس المقلية.



هيلمانز صوص حار للمائدة (12×95 مل)

يقدم هيلمانز الحلول الأنسب لعملك سواء على المائدة أمام ضيوفك أو في المطبخ.



هيلمانز مايونيز حقيقي 3.3×4 كجم

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



هيلمانز مايونيز السحري (4×3.4 كجم)

هيلمانز مايونيز السحري أساس قوي للصوصات بخواص ربط قوية ومثالي للسلطات وصوصات التغميس.



هيلمانز مايونيز للساندوتشات (4×3.4 كجم)

هيلمانز مايونيز للساندوتشات بيستحمل الحرارة ومثالي لكل الساندوتشات ويضمن طعم ممتاز وفي نفس الوقت يحافظ على المكونات طازة لفترة أطول.



هيلمانز مايونيز السحري 10.5 كجم

هيلمانز مايونيز السحري أساس قوي للصوصات بخواص ربط قوية ومثالي للسلطات وصوصات التغميس.



هيلمانز مايونيز للساندوتشات 10.5 كجم

هيلمانز مايونيز للساندوتشات بيستحمل الحرارة ومثالي لكل الساندوتشات ويضمن طعم ممتاز وفي نفس الوقت يحافظ على المكونات طازة لفترة أطول.



إشتري منتجاتنا عن طريق UFS.COM
أو عن طريق الموزعون المعتمدون لدينا:

الصعيد

هوريك ستار
+201009190486

الغردقة

البحر الأحمر
+201015791116

يونيفرس للتجارة
+201015791116

شرم الشيخ

ستين إيجي فود
+201015791116

رايا
+201015791116

الاسكندرية

يونيفرس للتجارة
+201027774587

يثرب للتجارة
+201027774587

الدلتا

حواس للتجارة
+201027774587

هوريك ستار
+201027774587

القاهرة والقناة

فيوتشر
+201221000036

هوريك ستار
+201221000036

يونيفرس للتجارة
+201221000036

رايا
+201221000036



Unilever
Food
Solutions

تدعمك. تلهمك. تتطور معاك