

FUTURE MENUS



أهم تريندات مجال الأكل
الجزء الثالث ٢٠٢٥



Unilever
Food
Solutions



في الجزء الثالث من مينيوهات المستقبل، هتلاقى أربع تريندات أساسية بتأثر على عالم الأكل والمطاعم دلوقتي، التريندات دي نابعة من تغيرات كبيرة بتحصل حوالينا ومن رغبات ناس كتير بقت مختلفة عن زمان.

شياكة أكل الشارع ومطبخ من غير حدود جايين من فكرة إن الثقافات بقت بتتقابل وتندمج سواء من السفر أو الهجرة أو حتى من التواصل على الإنترنت. التريندات دي بتشجعنا نجرب نكهات وأسايب جديدة من مطابخ بلاد مختلفة، وده بيخلي أكلنا أغنى وتجربة الناس في المطعم أحسن بكثير.

أما جذور المطبخ فيركز على الأصالة والتقاليد بتاعة الأكل المحلي والأكل حسب ذوق الزبون ببعكس إن الناس دلوقتي بقت بتحب تجرب حاجات على مزاجها، خصوصاً مع وجود تكنولوجيا بتخلي ده سهل وممكن.

اللي بيخلي التقرير ده مميز فعلاً هو إنه عملي جداً.

إحنا عارفين إن الأكل الحلو بيدأ من المطبخ، علشان كده ضيفنا وصفات متجربة ومضمونة عملها شيفات من أكثر من ٧٠ دولة.

كل وصفة معمولة على الموضة، بس برضه ينفع تتطبط حسب نكهة البلد وطريقة الشغل في كل مطبخ.

إحنا مؤمنين إن لما بنحول الكلام الكبير ده لوصفات سهلة تتعمل، بنقدر نوصل روح كل تريند بشكل بسيط وجاهز يتحط في المينيو ويعجب الزباين.

مع خالص تحياتنا

Kees Van Erp
Global Executive Chef
Unilever Food Solutions

اجهز لبكره مع



Unilever
Food
Solutions

يونيليفر فود سليوشنز يتمثل حوالي ٢٠٪ من شغل مجموعة الأغذية في يونيليفر، وبنشغل في أكثر من ٧٥ بلد كمورد أساسي للمطاعم والفنادق وكل اللي شغالين في مجال تقديم الأكل. في الأساس، إحنا شيفات بنشغل علشان الشيفات.

الخبرة اللي عندنا من خلال شبكة كبيرة فيها أكثر من ٢٥٠ شيف من كل أنحاء العالم هي اللي بنبني عليها شغلنا كله، وده بيخلي تركيزنا دايماً على ٣ حاجات أساسية: منتجات عالية الجودة - إلهام لصناعة الأكل - وخدمات احترافية.

إحنا فاهمين إن الشيفات المحترفين بيحتاجوا مكونات ومنتجات تساعدهم ينجزوا في الشغل، وتخلي شغلهم ثابت في المستوى وسهل في التحضير. علشان كده بنركز على منتجات عالية الجودة بتساعد في زيادة المكسب، وتضمن طعم ثابت، وتفتح الباب قدام نكهات جديدة ماشية مع الموضة. عندنا ماركات قوية زي كنور بروفيشنال وهيلمانز، واللي بيميزنا إننا بنعرف نعمل وصفات بالمنتجات دي تشتغل بكفاءة في المطابخ الكبيرة، وتتفوق على غيرها.

تجديد المينيو دايماً علشان يمشي مع الموضة ويكون ملهم ده تحدي كبير قدام أي شيف، خصوصاً مع تأثير السوشيال ميديا، وتغير ذوق الناس، وكمان الظروف الاقتصادية. علشان كده، كل سنة بنقدم مبادرة تريندات مينيوهات المستقبل، واللي بنوضح فيها أهم تريندات الأكل العالمية، وإزاي الشيفات يطبقوها في مطابخهم علشان يخلوا أكلهم إبداعى وفي نفس الوقت يحقق مكسب.

كمان بنوفر دايماً وصفات مختلفة ومتنوعة، منها الكلاسيكي ومنها الجديد، وكلها موجودة على موقعنا علشان تساعد أي شيف بيدور على فكرة جديدة.

إحنا عارفين الضغوط اللي بيتعرض لها الشيف المحترف، وعارفين كمان المهارات اللي محتاجها علشان يمشي المطبخ بنجاح. علشان كده عندنا برامج تدريب شاملة، بنقدم فيها خدمات احترافية وأدوات تساعد أي حد شغال في مجال تقديم الأكل. من أساسيات سلامة الطعام، لحد وصفات المطابخ العالمية المتقدمة.. إحنا مغطيين كل حاجة. وغير التدريب، شغالين كمان على تحسين بيئة الشغل جوا المطبخ. مبادرة المطابخ الإيجابية بتتكلم عن التحديات اللي بيواجهها الشيفات، وبنقدم أدوات وتدريبات تساعدهم في إدارة الفريق، وتحسين التواصل، ورفع الروح المعنوية.

يونيليفر فود سليوشنز دايماً بتحاول تشجع الصناعة إنها تتطور، وده من خلال أسلوبنا الرقمي الأول. مهمتنا إننا نكون دايماً في تواصل مع الشيفات ومجتمعات الطبخ في كل مكان، ونشجع على الإبداع والتطور.



الشركاء

شيف شريف عفيفي
الشيف التنفيذي
Unilever Food Solutions , مصر

الشيف شريف يجمع بين الخبرة في الطبخ والفهم العميق لإدارة الأعمال. من خلال منصبه كشيف تنفيذي في يونيليفر فود سوليوشنز مصر، ينفذ الابتكار في الوصفات المصرية الحديثة، والتغذية الصحية، وآخر تريندات السوق في مجال خدمات الطعام. كما أن هو شريك مؤسس في FreshKit، شركة بتقدم وجبات جاهزة للتخضير وبتغيير مفهوم الطبخ في البيت. من خلال حضوره القوي على السوشيال ميديا، الشيف شريف يلهم جيل جديد من الشيفات من خلال دمج التراث المصري مع الإبداع المعاصر.

@chef.sherif.afifi



شيف يمنى خضر
المدير التنفيذي للطهي
Lokali , مصر

رحلة الشيف يمنى في عالم الطبخ بدأت لما قررت تغيير مسارها من مجال التسويق في البيزنس وتمشي ورا شغفها الحقيقي بالأكل. سابت دراسة الماجستير وركزت على تعلم فنون الطهي. طورت مهاراتها في أماكن مختلفة، وبعد كده خرجت بخبرتها بزا مصر واشتغلت كمستشارة في مشاريع في لندن وبرشلونة. من حوالي ست سنين، شاركت في تأسيس مطعم Lokali، التي بيعكس حبها الكبير للأكل البيتي، والنكهات المحلية، والمكونات الموسمية الطازجة.

@yomnakhedr_



شيف شهاب مصطفى
رئيس الطهاة
Khufu's

الشيف شهاب هو الشيف التنفيذي في مطبخ Khufu's، المطعم الذي افتتح رسميًا سنة ٢٠٢١. من أول ما ابتدئ، قدر المطعم يحقق نجاحات كبيرة ويأخذ جوائز كثير، وده بفضل حرص الشيف شهاب على الحفاظ على تراث المطبخ المصري الأصيل وتقديمه بأفضل شكل.

@shehab_ninja



شيف بريهان صالح
الشيف التنفيذي
Gracias

الشيف بريهان صالح هي المؤسسة والشيف التنفيذي لسلسلة مطاعم Gracias. من سنة ٢٠١٦، بدأت رحلتها في عالم الطبخ بدراسة فنون الطبخ في إيطاليا، وكملة تدريبها في مطاعم حاصلة على نجوم ميشلان، وده اللي اداها خبرة عالمية كبيرة. بدمجها بين تقنيات الطبخ الراقية وجرأة أكل الشارع، قدرت الشيف بريهان تقدم تجارب عشاء مميزة، سواء في مطاعمها أو من خلال حفلات الـ Pop-Up، التي بتنظمها في أماكن مختلفة في القاهرة.

@peri.fooding



شيف مصطفى سيف
الشيف التنفيذي
Khufu's

يُعتبر الشيف مصطفى سيف من أبرز الأسماء في عالم الطبخ في مصر، ويُعيد تعريف المطبخ المصري فقام العالم. بدايته كانت من الشارع، لما عمل عربية الأكل المشهورة «كيدة وسجق». ومن التجربة دي، انتقل لعالم الـ Fine Dining، وقاد مشاريع مبتكرة غيرت شكل المطبخ المصري المعاصر. دلوقت بيشتغل منصب الشيف التنفيذي لمجموعة Pier 88، ويشرف على مجموعة من أهم وأرقى المطاعم في مصر.

@mostafa_seif



محتويات

- ١٤ جذور الطبخ
- ١٨ أكل من غير حدود
- ٢٠ تصميم أكل الشارع
- ٣٠ مصممة للرواد



نظرة على التريندات

يونيلفر فود سوليوشنز جمعت أطباق المستقبل في الجزء الثالث من بيانات عالمية ضخمة وآراء شيفات كثيرة. ده كان من تقارير بحث من مصادر موثوقة، وتحليل للسوشيال ميديا باستخدام ٢٣٧ ألف كلمة أساسية، وبتمثل ٣١٢ مليون بحث في أكثر من ٢١ بلد. ده غير آراء ٢٥٠ شيفات محترفين من UFS، وملاحظات تفصيلية من أكثر من ١٠٠ شيف في ٢٠ سوق عالمي عن طريق UFS. كل المعلومات دي اترجمت لحلول عملية يقدر أصحاب المطاعم والفنادق في أي مكان يستخدموها، زي أفكار للوصفات، وتقنيات، وحلول للمكونات، اللي ممكن يطبقوها في منيو مطاعمهم الخاصة بهم.

تصميم أكل الشارع

التريند ده بيعلي من قيمة أكل الشارع، من غير ما يغير روحه البسيطة. بيستخدم مكونات فاخرة وتقنيات طبخ متطورة، لكن في نفس الوقت بيحافظ على طابعه العفوي ونكهاته اللي جاية من ثقافات مختلفة. والنتيجة؟ تجربة أكل سهلة ومفيدة للناس، بس في نفس الوقت غنية ومليانة تفاصيل.

مصممة للرواد

التريند ده بيكشف إزاي تجربة الأكل بقت بتتطور، وبقت تفاعلية أكثر ومخصصة أكثر. الزبون دلوقتي مش بس بيجي ياكل، ده كمان بقى ليه دور في اختيار، وتعديل، وأحياناً حتى في تحضير الأكلة بنفسه، علشان تبقى على ذوقه بالضبط.

جذور الطبخ

عالم الطبخ بقى مهتم أكثر بالمطابخ المحلية اللي مش معروفة على نطاق واسع، وابتدى يركز على استخدام مكونات أصلية وتقنيات تقليدية من كل منطقة. الهدف مش بس تقديم أكلات جديدة، لكن كمان الحفاظ على التراث الثقافي، وتقديم الأكل بشكل أصيل وهو بياخد شهرة أكبر في العالم.

أكل من غير حدود

التريند ده، اللي بتحركه العولمة والهجرة وظهور جيل جديد من الشيفات اللي اتربوا على ثقافات مختلفة، بيخلط بين مطابخ متعددة بطريقة متناغمة. والنتيجة مش بس أكلات جديدة شكلها حلو، لكن وصفات مبتكرة وأصيلة، فيها روح كل ثقافة، ويتقدم تجربة أكل مميزة وأعمق من مجرد الاختلاف.

عَدَس رَدَّة قُرْنَبِيْط

المكونات الأكثر ناشئة
في السوق المصري

جذور الطبخ



فيه اتجاه جديد في عالم الأكل، وهو الاهتمام وإعادة إحياء الأكلات التقليدية التي مش منتشرة حولين العالم. ده بيحتفل بالمكونات المحلية وطرق الطبخ الأصيلة اللي بترجع لتراث كل بلد. الفكرة دي بتركز على إننا نحافظ على أصولنا وإحنا بنطور أكلاتنا، عشان الأصل يبقى أساس الطبق. التريند ده بيبدأ محلياً وممكن يتعرف أكثر، بس عشان ينجح لازم يحافظ على روحه الحقيقي.

حمام مشوي مع اللبنة

مع شريف عفيفي و مصطفى سيف



لو عايز تتقدم وتعمل علامة في مجال الطبخ، لازم
تكون فاهم تاريخك، جذورك وأصولك كويس

شيف مصطفى سيف
الشيف التنفيذي



التحضير

اللبنة:

شوي الحمام:
سخن الشواية أو طاسة الشوي على حرارة متوسطة عالية.
اذهن الحمام بالزبدة الساخنة، واشويه من جهة الجلد، وحط عيدان الروماني على النار عشان تطلع ريحة دخان حلوة.
اشوي الحمام لحد ما الجلد يبقى ذهبي ومقرمش والحمام يستوي جوه كويس.
سبب الحمام يرتاح كام دقيقة قبل التقديم.

في حلة على نار متوسطة، دؤب السمونة، ضيف البصل المفروم والمستكة وقلب لحد ما البصل يطير وتطلع ريحته.
حط الرز المصري وقلبه شوية على نار هادية لمدة دقيقة أو دقيقتين.
ضيف مرقة الغراخ ومكعب المرققة، وسببهم يغلوا لحد ما الرز يكون استوي تقربتا.
صب اللبن وكريمة الطبخ، وقلب كويس، وظبط الطعم بالملح والفلفل.
خفف النار وسبب الرز يتطبخ بهدوء لحد ما يمتص السائل ويبقى قوامه كريمي زي العصيدة.
شيل اللبنة من على النار وخليها دافئة لحد التقديم.

تحضير شوربة الحمام:
سخن الزبدة الساخنة في حلة، وضيف البصل، الجزر، والكرفس وقلبهم لحد ما يطروا.
ضيف المستكة وكمل التقليب دقيقة كمان.
صب مرقة الحمام وسببها تغلي على نار هادية.
سبب الشوربة تنتشرب النكهات حوالي ٢٠-٣٠ دقيقة، يعدين صفيها وخلي الشوربة الصافية على جنب.

المكونات (يكفي ١٠ أطباق)

لتحضير اللبنة:

٥٠ جم سمونة
٥٠ جم بصل أبيض مفروم ناعم جدًا
١ جم مستكة
٢٠٠ جم رز مصري
٢٠٠ مل مرقة فراخ
١ مكعب مرقة دجاج كنور
٢٠٠ مل لبن
١٠٠ مل كريمة طبخ
٥ جم ملح
١ جم فلفل أسود

لشوربة الحمام:

٢٠ جم زبدة ساخنة (مصفاة)
٢٠ جم بصل أبيض، مكعبات صغيرة
٢٠ جم جزر، مكعبات صغيرة
٢٠ جم كرفس، مكعبات صغيرة
١ جم مستكة
التر مرقة حمام

للحمام المشوي:

٥ حمام كامل، منزوعة العظام ومقسمة نصين
٥٠ جم زبدة ساخنة (مصفاة)
عيدان روماني طازة



طحينة
ماتشا
سماق

المكونات الأكثر انتشاراً
عالمياً

أكل من غير حدود

جديدة ومبتكرة ومتناسقة. الحركة دي سببها السفر
الكثير والهجرة، وكمان فيه جيل جديد من الشيفات
هدفهم يكرموا أصولهم بالثقافات اللي اكتشفوها
وعاشوها. الشيفات دول بيعيدوا تخيل إزاي التأثيرات
المختلفة ممكن تندمج عشان يعملوا أطباق فريدة
من نوعها وفي نفس الوقت أصيلة، مش مجرد حاجة
جديدة وخلّاص



يخنة البامية باللحمة

مع شهاب مصطفى



مرقة دجاج
كنور بودر



حاجة مميزة أوي إنك تدوق أكل أهلك وأجدادك بنفس الطعم والمكونات،
بس بتقنيات وطرق حديثة تحول الأطباق دي لحاجات جديدة خالص
شيف شهاب مصطفى
رئيس الطهارة



التحضير

البامية

أول حاجة، قطع الطماطم، الفلفل
الجار، البصل، والثوم.
بعد كده، سخن طاسة على النار
وحفر كل المكونات المقطعة مع
بعض لحد ما تستوي وتتحمّر كويس.
ضيف البامية ومرقة فراخ يونيليفر
للطاسة.
سبب كل حاجة تستوي على نار
هادية لحد ما البامية تستوي تمامًا
والطعم يتجانس.

ليمون الكافيار:

خط عصير الليمون على النار مع
الآجار، وسخنه لحد ما يوصل درجة
حرارة 82°C (180°F).
بعد كده، انقل الخليط في ازارة
للتقطير (سكوير بوتل)، وبعددين
قطره بحرص في زيت متبذد درجة
حرارته 4°C (39°F).
في الآخر، اغسل الكافيار اللي طلع
في ميه ساقعة علشان تشيل أي زيت

المكونات

(يكفي ١٠ أطباق)

٢٠٠ جرام بامية
٢٠ جم بصل
١٣ جرام ثوم
٢ طماطم كبار
١٠ جرام زبد تشيللي
١٨ جرام بصل أخضر
٨ جرام جزئيل
٥ جم ملح
٥ جم فلفل أسود
٨ جم كمون
٨ جم كزبرة
١٢ جم عصير ليمون
١١ جم ليمون الإصبع
٥ مرقة دجاج كنور بودر
ليمون الكافيار
٢٥٠ جم ماء
١٨٠ جم عصير ليمون
٢٠ جم مياه
٢ جم آجار آجار

تصميم أكل الشارع

الأكلات الكورية و اليابانية

هم الأكثر انتشاراً في
أكلات الشارع عالمياً



التريند ده بيركز إنه يرفع من مستوى أكل الشارع وده بيحصل عن طريق استخدام مكونات جودتها عالية وتقنيات طهي محترفة، بس مع الحفاظ على سحره الشعبي وإحساس الاستكشاف اللي فيه. النتيجة بتكون تجربة أكل بجودة أعلى، بس بتفضل محافظة بالجو الكاجوال والحيوي بتاع أكل الشارع. وده يجذب الناس دلوقتي اللي بيدوروا على أكل يكون في متناول الإيد ومثير، خصوصاً اللي بيدبوا الأطعمة المتأثرة بالنكهات العالمية

ترمس سيفيتشي بستايل أكل الشارع

مع بريهان صالح



كنور تنبيلة
الليمون الأخضر



من بعد الكورونا، الناس بقت عايزة تاكل أكل الشارع تاني، بس طبعا مع القلق الزيادة على النضافة، لقينا نفسنا بندور على نفس الأكلات دي بس بلمسة أرقى. وده اللي مخلي 'ستريت فود كوتور' (أكل الشارع الراقي) تريند مهم جدا نتابعه السنين الجاية

شيف بريهان صالح
الشيف التنفيذي



المكونات (يكفي ٤ أشخاص)

تنبيلة ليتشي دي تايجر الكمية ١٦٠ جم

- ١٥ جم عصير ليمون كنور (مخفف لكن بقوة اللايم)
- ٥ جم مكعب مرقة سمك كنور
- ٦٠ جم مرقة سمك معموله من عظام السمك
- ٦٠ جم بصل أبيض مقطع خشن
- ١٠ جم عيدان كزبرة
- ١٠ جم فلفل أخضر حار
- ٤٠ جم بواقي سمك (ويفضل سمك أبيض)
- ٢ جم ملح
- ١ جم كمون مطحون

ترمس متبيل

- ١٠٠ جم ترمس مسلوق ومتقشر
- منقوع ليتشي دي تايجر اللي حضرناه قبل كده

حمص الترمس

- ٥٠ جم ترمس متقشر (من الكمية المتتبيلة اللي حضرناها)
- ٣٠ جم أفوكادو مستوي
- ٤٠ جم زيت أفوكادو
- ٢٠ جم من تنبيلة ليتشي دي تايجر
- اللي كنا محتفظين بيها
- ١ جم ملح

عجينة تغطية السمك المقرمشة

- ٥٠ جم دقيق أبيض متعدد الاستخدامات
- ٣٥ جم نشا
- ٧٥ جم مياه ساقة جدا (تلج)
- ٢٠ جم بيض بيض
- ٣ جم بيكينج باودر
- ٢ جم ملح

مكونات السيفيتشي

- ١٢٠ جم فيليه تيلابيا، مقطع مكعبات حوالي ٥ سم
- ٥٥ جم فلفل رومي ألوان مختلفة، مقطع شرائح رفيعة (جوليان)
- ٤٠ جم بصل أحمر، مقطع شرائح رفيعة (جوليان)
- ١٠ جم خل أبيض
- ورق كزبرة، كمون مطحون، وزيت أخضر (زيت كزبرة أو بقدونس) للتزيين

التحضير

تنبيلة ليتشي دي تايجر

- خط كل المكونات في الخلاط
- واطحنهم كويس لحد ما يبقى الخليط ناعم تماما.
- صفّي الخليط بمصفاة ناعمة جدا في بولة، واتخلصي من البواقي اللي اتصفت.
- خد ٢٠ جم من التنبيلة دي علشان تستخدمهم بعدين في حمص الترمس.

ترمس متبيل

- غطي الترمس بالتنبيلة، وقليهم كويس.
- غطي البولة كويس وحطيها في التلاجة طول الليل علشان الترمس يتشرب الكهات.

حمص الترمس

حط كل المكونات في محضرة الطعام (فود بروسيسور) واطحنهم لحد ما الخليط يبقى ناعم جدًا وكريمي. انقله في بولة، وغطيه ببلاستيك استرتش بحيث يلامس السطح على طول، وبعد كده دخله التلاجة لحد وقت التقديم.

عجينة تغطية السمك المقرمشة

في بولة معدن، و فوق حماه مئاه بتلخ، اضرب كل المكونات مع بعض لحد ما الخليط يبقى ناعم ومتماسك. احتفظ بالعجينة وهي ساقعة لحد ما تيجي وقت استخدامها.

السيفيتشي

في بولة صغيرة، اخلط البصل الأحمر مع الخل وسبيهم حوالي ١٠ دقائق. علشان البصل يطرى ولونه يفتح. بعد كده صفيه من السائل

قلي السمك

سخن زيت خفيف وطعمه محايد لدرجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية (٣٥٠ فهرنهايت) في قلاية عميقة أو حلة. غمس مكعبات التيلابيا في العجينة بتاعة القلي، وغطها كويس. اقليها لمدة دقيقة ونص، وقلها نص الوقت لحد ما تبقى ذهبية ومقرمشة. صفيها على مناديل ورقية. على طول رش عليهم شوية كمون مطحون.



مصممة للرواد

٥٥%

زيادة في نتائج البحث عن
"اشويها بنفسك - الشواء
الكوري"، مما يؤشر بتحول
نحو تجارب أكل فريدة
وشخصية

تجربة الأكل دلوقتي بتتطور من مجرد تعديل
الأكل العادي، بقت بتتوجه أكثر لتجارب تفاعلية
وشخصية، يعني الناس بيشاركوا في تحضير
وتغيير الأكل. 'داينر ديزاينيد' بيركز على إنه يخلي
الأكل تجربة غامرة ومُحفزة للحواس، وبيقدم
تجارب فريدة وليها قيمة مضافة بتشكيل تجارب
ماتتنسيش



راجو عكاوي

مع يمنى خضر



كنور ديمي
جلاس



حبح أقدم لكل الناس تجارب أكل ماتتسبش. الأكل مش مش مجرد تغذية، ده مصدر
سعادة. بيبقى فيه متعة إنك تلعب بطريقة نحضيره وتستمع بالأكلة بكل حواسك.

شيف يمنى خضر
المدير التنفيذي للطهي



المكونات (يكفي ١٠ أشخاص)

الباستا

١ كجم دقيق سيمولينا
١٠ بيضات
٤ جم ملح
زيت الفلي

الجمبري

١ كجم جمبري أراز (صغير)
١٠٠ جم بيكون
٣ فصوص ثوم
١٠٠ جم جينة كريمي
١٠ جم شبت
١٠ جم كزبرة
١٠ جم شيفر (ورق بصل أخضر)
٤ جم بشر ليمون
ملح وفلفل حسب المذاق

صوص البيسك

قشر الجمبري من ١١ كجم
٧٥ جم صوص طماطم
١٠ جم ثوم
١٥ جم بصل
٣٠ جم كرفس
٨٠ جم جزر
٥ جم زعتر
٢ جم ورق لورا
١٠ جم مرقعة سمك كنور
٣٠ جم زبدة
١٠٠ جم كريمه

راجو عكاوي

٣ كيلو عكاوي
٢٠ جم ثوم
٢٥٠ جم بصل
٢٥٠ جم كرفس
١٢٥ جم جزر
١٠ جم روزماري
١٠ جم زعتر
٢٠ جم كزبرة
١٢٠ صلصة طماطم
٧٠ جم مرقعة لحم
نصف لتر عصير رمان
ملح / فلفل / بابريكا
١٥ جم خل تفاح
١٥ جم صويا صوص

صوص عكاوي

تخفيض الراغ
١٥ جم كنور ديمي جلاس

التحضير

راجو عكاوي

تبّل لحمه العكاوي بالملح والفلفل، وشوّحه من
الناحيتين على الجريل أو في طاسة سخنة لحد ما
ياخد لون.
في طاسة ثانية، شوّخ الخضار (بصل، كرفس، جزر،
ثوم).
انقل الخضار في صينية فرن، وضيف عليهم لحمه
العكاوي المشوي والأعشاب (روزماري، زعتر، كزبرة
خضراء).
صب عليهم الصوصات:
مرقعة لحمه
عصير رمان
خل تفاح
صويا صوص
صوص ورشستر
صوص طماطم
توابل (ملح، فلفل، بابريكا)
غطي الصينية كويس بورق فويل، ودخلها الفرن على
درجة حرارة ١٦٠

الصوص

صفّي السائل اللي خارج من تسوية لحمه العكاوي
على نار هادية، سيب الصوص يتقل شوية.
ضيف عليه ١٥ جم من كنور ديمي جلاس، وقلب لحد
ما بيقى ثقيل ومركز.

FUTURE MENUS



Unilever
Food
Solutions

