

أطباق تقليدية

بنكهات عصرية
النسخة ٢



Unilever
Food
Solutions



وصفات رمضان

شيف، احنا عارفين رمضان بالنسبة لك ايه وبالنسبة
لمطبخك. الزحمة قبل الفطار والضغط علشان تقدم
الذ أطباق والمسؤولية اللي عليك علشان تخلق
نكهات تبسط وتلهم كل اللي يدوقه

منتجاش



عاوز اللمسة الأخيرة؟ أساس صوص الديمي جلاس من كنور هيضيف عمق وغنى للصلوصات، وتواجد رمضان ده، بنقدم لك حلول تقدر تثق فيها، بترفع من مستوى كل وصفة وتسهل عليك الليمون من كنور هتخلي طعم السبي فود، تتبيلة السلطة، وغيره، منعشين بمحمواش مثلية!

يلا نعيد ابتكار الأكلات التقليدية بشكل جديد يا شيف!

دلو قتني
وقتلى تألف

اعظم الأطباق مش بتتعمل صدفة يا شيف! بتتعمل بعنایة، ودقة، وبالمكونات الصحة. شغلتك، علشان يبقى عندك وقت ومساحة أكبر للإبداع!

ابدأبقوة مع النكهات الغنية من مرقة الخضار أو الدجاج كنور بروفيسنال. حضر شوربات كريمية مع كريمة المشروم أو كريمة الدجاج البدرة من كنور، وابدع في مستوى جديد من الصلوصات كمان!

جاهز تشغل الشواية؟ تواجد كنور مكس حريل هتقدم لك نكهات متوازنة بشكل رائع، وعلشان تكمل التجربة، بطاطس كنور المهروسة هتديك قوام كريمي وهش في كل مرة!

إفطار



دجاجة نص مشوية



أوسو بوكو



شوربة دجاج وذرة



أوسوبوكو

المكونات

١٠٠ جم لحم أوسوبوكو بقري
٥٠ جم بصل أبيض مفروم ناعم
٥٠ جم كرفس مفروم
١٥ جم ثوم مفروم
ورق لوري
فلفل أسود
جوزة الطيب
قرفة
٢٥ جم معجون طماطم
١٠ جم صويا صوص غامق
بطاطس مهروسة كنور

طريقة التحضير

١. شوح الأوسوبوكو كويس من الناحيتين لحد ما ياخد لون.
٢. ارفعه، وفي نفس الحلة شوح البصل، بعده الكرفس والجزر والثوم.
٣. ضيف معجون الطماطم، التوابل، والأعشاب وقلب كويس.
٤. رجع اللحم، وغطيه بمياه.
٥. ضيف الصويا صوص وسييه يطبخ على نار هادئة لحد ما يستوي ويطرى.
٦. حضر كنور بطاطس المهروسة وتبليها بملح، فلفل، وجوزة الطيب.
٧. ضيف زيدة في الآخر.
٨. التقديم: بطاطس في الطبق، الأوسوبوكو فوقها، ومعاه الصوص.



كنور
بطاطس مهروسة



المكونات

نص دجاجة كاملة بالعظم
الترميمات
٣. جم ملح
٣. جم سكر
بصلة
٥ فصوص ثوم
عود قرفة
٤ ورق لوري
١ جم حبوب فلفل أسود
٢ جم كنور ميكس جريل

طريقة التحضير

١. بط كل المكونات مع ١ جم من كنور ميكس جريل في المياه وسخن لحد ما الملح والسكر يذوبوا وتطلع النكهة.
٢. سيب محلول النقع يبرد.
٣. نزل الدجاجة في محلول النقع وسبيها في التلاجة من ٨ لـ ١٢ ساعة.
٤. طلّعها ونشفها كوييس.
٥. رش باقي كمية كنور ميكس جريل تحت الجلد وعلى الوش.
٦. دخلها الفرن على درجة حرارة ١٨٠.
٧. قدمها مع خضار مشوي أو سلطة فريش.

تبيلة الشواء
من كنور



دجاجة نص مشوية



شوربة دجاج وذرة

المكونات

٣ كوز ذرة
عود ليمون
٥ مل زيت زيتون
٢٠ جم صدور دجاج
٥ جم بصل مفروم
٥ جم كرفس مفروم
٢ لتر مياه
١٠ جم شوربة كنور كريمة دجاج



طريقة التحضير

شوربة كريمة
الفراغ من كنور



١. اسلق الذرة مع المياه، الليمون، ملح وفلفل.
٢. شيل الذرة وسيب مياه السلق.
٣. فرّط الذرة.
٤. شوّح الدجاج في حلة، وشيله.
٥. في نفس الحلة شوّح البصل وبعده الكرفس.
٦. ضيف مياه سلق الذرة وحبوب الذرة.
٧. ضيف شوربة كنور وقلّب لحد ما تتنقل.
٨. اضريها بالخلط.
٩. رجّع الدجاج تاني.



سحور

قطايف دجاج



ساندوتش طعمية
بصلصة طحينة



سمبوسك
بالعكاوي



ساندوتش طعمنية بصلصة طحينة

المكونات

طعمية مقلية
جرجير
مخلل
٤ جم كنور ليم
١٥ جم مايونيز هيلمانز ماجيك
٧ جم طحينة
١ جم كزبرة خضرا
٣ جم ثوم
١ مل خل أبيض
٦ مل مياه
١ جم كمون

طريقة التحضير

١. اضرب الطحينة، المياه، الخل، الكزبرة، الثوم، كنور
تتبيلة الليمون الأخضر، الكمون، الملح واللفلف.
٢. اخلط الصوص مع المايونيز لحد ما يبقى كريمي.
٣. افرد الصوص، ضيف المخلل والجرجير والطعمية.



كنور
تبيلة الليمون
الأخضر



هيلمانز
مايونيز
السحري

المكونات

- ٥٠ جم أفخاذ دجاج مكعبات
 - ١٠ جم كنور توابل دواجن
 - ١٠ جم خليط رومي وموزاريلا
 - ١٠ جم فلفل ألوان
 - ٥ جم بصل أبيض
- رقائق قطايف



طريقة التحضير

خلطة توابل
الدواجن من كنور



١. تبل الدجاج بنتيجة كنور للدواجن وسبيه ساعتين على الأقل.
٢. شوّهه، ضيف البصل، وبعده الفلفل.
٣. سبيه يبرد.
٤. اخلطه مع الجبن.
٥. احشى القطايف واقفلها.
٦. اقليها وقدّمها سخنة.

قطايف دجاج



سمبوسك بالعكاوي

المكونات

٢ كجم عكاوي
فلفل أسود
ورق لوري
١٥ جم بصل أبيض
٢ جم ثوم
كنور ديمي جلاس
رائق سمبوسك
١٥ جم جبنة فيتا
٢ جم بقدونس

طريقة التحضير

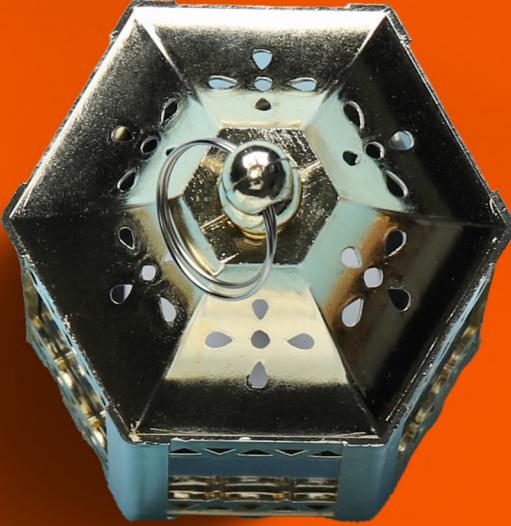
١. حُضِّرَ كنور ديمي جلاس مع ٢ لتر مياه وسخنه لحد الغليان.
٢. تُبَلَّ العكاوي وحطها في صينية.
٣. ضيف ورق اللوري والصوص.
٤. غطي الصينية واطبخه في الفرن لحد ما يطري.
٥. فُتِّتَ اللحمة واخلطها بالجبنة والبقدونس.
٦. اهشّي السمبوسك واقليها.



كنور
ديمي جلاس



مشروبات



صوبيا بكنور
تبيلة الليمون الأخضر



كركديه بكنور
تبيلة الليمون الأخضر



تمر هندي بكنور
تبيلة الليمون الأخضر



المكونات

مكونات عصير الكركديه:

التر مياه
٧٥ جم كركديه ناشف

مكونات عصير الليمون:

٤٥ جم مياه
٥ جم كنور تبيلة الليمون الأخضر

مكونات الشريات:

كميات متساوية من السكر والمياه، على النار لحد
ما السكر يذوب



طريقة التحضير

١٠ جم عصير ليمون

٦ جم عصير كركديه

٢٥ جم محلول سكر

كنور
تبيلة الليمون
الأخضر



كركديه بكنور تبيلة الليمون الأخضر



تمر هندي بكنور تتبيلة الليمون الأخضر

المكونات

١٠٠ جم تمر هندي
التر مياه

مكونات عصير الليمون:

٤٥ جم مياه
٥ جم كنور تتبيلة الليمون الأخضر

مكونات الشربات:

كميات متساوية من السكر والمياه، على النار لحد
ما السكر يذوب



طريقة التحضير

١٢ جم عصير تمر هندي
٤ جم عصير ليمون
٢ جم محلول سكر

كنور
تبيلة الليمون
الأخضر



صوبيا بـ كنور تبيلة الليمون الأخضر

المكونات

مكونات عصير الليمون:
٣ جم كنور تبيلة الليمون الأخضر
١ جم سكر
٧ مل مياه

طريقة التقديم

١ لتر صوبيا
١ جم من عصير الليمون المحضر

كنور
تبيلة الليمون
الأخضر

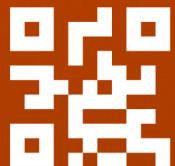


ملحوظة: السكر حسب الذوق.





**Unilever
Food
Solutions**



Unileverfoodsolutions



unileverfoodsolutions_egypt



<https://www.unileverfoodsolutions.eg>