



# أسرار الصوصات



## عن UFS

في يونيليفر فود سوليوشنز، نؤمن بسحر عالم الطعام وبسحر الأيدي التي تصنعه. الشيف ليس مجرد طاه محترف؛ بل هو شخصية حاملة، مبدعة، وابتكارية تصنع لحظات من السعادة من خلال هذا النوع الخاص من الفن. لهذا السبب، نحن لا نكتفي بتقديم المنتجات فقط، بل نتعاون مع الطهاة لتمكينهم من إطلاق العنان لإبداعهم ومساعدتهم على تحسين كفاءة واستخدام مطابخهم.

بتقديم علامات تجارية موثوق بها مثل كنور وهيلمانز، نساعد الشيف على تحويل رؤيته الإبداعية إلى واقع، من خلال تقديم نكهات جريئة وطلول مبتكرة تترقي بمذاق كل طبق. ولكن التزامنا لا يتوقف هنا، فنحن ندعم الاستدامة من خلال توفير مصادر أخلاقية وتقليل هدر الطعام، مما يثبت أن مفهوم الطعام الرائع يمكن أن يسيرا معاً جنباً إلى جنب مع الحفاظ على البيئة.

## دليل الكتالوج

- عن منتجاتنا
- وصف المنتجات
- الوصفات



# عن منتجات UFS

تقدم يونيليفر فود سوليوشنز مجموعة متنوعة من المنتجات المبتكرة المصممة لتعزيز النكهة والجودة في المطابخ الاحترافية. من ضمن المنتجات هو كاتشب هيلمانز، وتوابل الشرق الأقصى من كنور، وصلصة كنور هيكوري للشواء، لتلبية احتياجات الطهاة الذين يبحثون عن مكونات متناسقة وعالية الجودة لقوائم

أما مسحوق مرقة اللحم البقري وتوابل كنور للشواء فتوفران نكهات غنية وعمقاً مثالياً لمجموعة متنوعة من الأطباق، بينما يوفر الفلفل الحار الحلو ومسحوق الليمون الحار من كنور خيارات توابل متعددة الاستخدامات تناسب مختلف المطابخ العالمية

ومايونيز الساندويتش من هيلمانز والمايونيز السحري والمايونيز الحقيقي فيقدمون قواماً ناعماً ودسماً مثالياً للسندويشات واللغائف وغيرها من الاستخدامات

مع هذه المنتجات، يمكن للطهاة ابتكار مجموعة واسعة من الأطباق عالية الجودة والنكهة التي تلي أهداف العمل في المطبخ الاحترافية وتحقق رضا عملائهم

# أسماء و وصف المنتجات

## ١ كاتشب

**هيلمانز:** مصنوع من أفضل أنواع الطماطم، يتميز بمذاقه الغني والمتوازن الذي يضيف نكهة غنية من غير ما يطغى على طعمه الأطباق



## ٢ كنور تنبيلة الشرق

**الأقصى:** مزيج فريد من التوابل بيضيف الحيوية والنكهة المميزة



## ٣ كنور تنبيلة الشواء:

مسحوق مستخلص من اللحم البقري يعتبر قاعدة مثالية لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق، زي الشوربات والصلصات



## ٤ كنور هيكوري

**باربيكيو صوص:** مزيج متساغم من النكهات الحارة والمدخنة يمنح أطباق اللحوم المشوية طعم مميز



## ٥ صلصة كنور

**هيكوري للشواء:** صلصة باربيكيو كثيفة ومدخنة، مصنوعة من الطماطم الطازجة والتفاح الحقيقي لتعديم طعم لا يقاوم



## ٦ كنور صوص الفلفل الحلو

**التايلندي:** صلصة حارة ومنعشة بتضيف نكهة مميزة



## ٧ مايونيز الساندوتشات

**هيلمانز:** مايونيز مصمم مخصص علاشان يكمل الساندوتشات بإضافة لمسة ناعمة



## ٨ كنور تنبيلة الليمون:

نكهة الليمون الحامض بتركيز عالي، متوفر في شكل بودرة مريحة وسهلة الاستخدام في التوابل والوصفات



## ٩ مايونيز هيلمانز

**السحري:** مايونيز متعدد الاستخدامات مبدىز بقوامه الكثيف والكريمي الذي يخلقه مثالي لمجموعة متنوعة من الأطباق



## ١٠ مايونيز هيلمانز

**الحقيقي:** مايونيز بسيط مصنوع من مكونات 100% طبيعية



# صوص برجر هيلمانز

## وصف الصوص:

صوص يجمع بين كريمية  
المايونيز، وحموضة الكاتشب،  
وغنى بنكهة بودرة مرق  
اللحم عشان يدي البرجر  
طابع فريد ومميز قوامه  
كريمي، وطعمه منعش،  
ونكهة الأومامي فيه متوازنة  
بشكل مثالي

## مكونات الصوص

١٥٠	جرام	من مايونيز
٥٠	جرام	هيلمانز الحقيقى
٢	جرام	من مسحوق
٢٠	مل	مركبة اللحم البقري
٥	جرام	من الملح
٠,٢٥	جرام	فلفل أسود

## الطريقة

**امزج:** اخلط المايونيز، الكاتشب، وبودرة  
مرق اللحم في وعاء

**قلّب:** اخفق المكونات  
لحد ما تبقى ناعمة ومتجانسة

**اضبط المزيج:** ذوق الصوص وضيف  
كاتشب أو بودرة مرق اللحم لو محتاج

**برد:** ادفظه في الثلاجة  
لمدة ١٥-٣٠ دقيقة

**التقديم:** تقدر تستخدمه كصوص  
دهان أو غموس

**استخدام الصوص:** يدهن على خبز  
البرجر عشان يدي نكهة كريمية  
منعشة وكمان تقدر تستخدمه كغموس  
للبطاطس المقلية وحلقات البصل



# صوص اليوم

**وصف الصوص:** مزيج كريمي من المايونيز، الكاتشب، ولمسة من مسحوق الثوم، يقدّم الصوص دهنة غنية وحارة تضيف طابع مميز لكل قطعة ويمكن استخدامه في أطباق متعددة

## مكونات الصوص

١٠٠ جرام مايونيز هيلمانز السحري  
٢٥ جرام من كاتشب هيلمانز  
٤ جرام من مسحوق الثوم  
٢ ملعقة صغيرة خل الأرز  
٢ ملعقة صغيرة عسل  
٢ جرام بابريكا مدخنة

## الطريقة

**امزج:** ضع جميع المكونات في وعاء وامزجها

**اخلط:** قلب المكونات لحد ما تبقين ناعمة ومتجانسة

**برد:** حط الصوص في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة عشان تعزز النكهات

**التقديم:** اسكب الصوص في وعاء صغير وقدمه

**استخدام الصوص:** تقدر تستخدمه كغموس أو كطبقة تزيين للسوشي، المأكولات البحرية، البطاطس المقلية، والبرجر عشان تضيف نكهة غنية وحارة



مايونيز  
هيلمانز  
السحري



كاتشب  
هيلمانز



## وصف الصوص

صوص كلاسيكي متعدد الاستخدامات، يبيد توازن مثالي بين النكهات الكريمة والمنعشة، ويخلي طعم كل قضة أحلى بفضل مذاقه اللذيذ متعددة

استخدام الصوص: ممكن تستخدمه كغموس أو لتزيين السلطات، البرجر، أو الساندوتشات

## مكونات الصوص

- ١٢٠ جرام مايونيز هيلمانز السحري
- ٣٠ جرام من كاتشب هيلمانز
- ٧ جرام من الخل الأبيض
- ٨ جرام من المخلل المغروم
- ٥ جرام من البصل الأبيض المغروم
- ٢,٥ جرام صوص ورسبيستيرشاير
- ١,٥ جرام من السكر



# صوص ثاوزند آيلاند

## الطريقة

**امزج:** حط المايونيز، الكاتشب، والتوابل في وعاء وامزجهم كويس  
**اخلط:** قلب المكونات لحد ما تبقى ناعمة ومتجانسة  
**برد:** حط الصوص في الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة عشان تعزز النكهات  
**التقديم:** استخدمه كغموس، أو ضيفه على الأطعمة، أو ادهنه على الساندوتشات



مايونيز  
هيلمانز  
السحري



كاتشب  
هيلمانز

مايونيز  
هيلمانز  
الحقيقي



توابل كنور  
الشرق  
الأقصى



# صوص مايونيز الشرق الأقصى

## وصف الصوص

صوص كريمي يمزج بين المايونيز الغني و توابل كنور الشرق الأقصى عشان يخلق مزيج جريء ولذيذ يكون الرفيق المثالي للعديد من الأطعمة المقلية

## مكونات الصوص

١٥٠ جرام من مايونيز هيلمانز الحقيقي

١٠ جرام من توابل كنور الشرق الأقصى

٨ جرام من العسل

## الطريقة

**امزج:** حط المايونيز، توابل الشرق الأقصى، والعسل في طبق وامزجهم كويس

**اخلط:** قلب المكونات لحد ما تبقى ناعمة ومتجانسة

**التقديم:** صب الصوص في طبق صغير للتقديم

## استخدام الصوص:

استخدمه كغموس لأنواع مختلفة من الأطعمة المقلية







# صوص هيلمانز اللذيذ

## وصف الصوص

مزيج فريد يجمع بين المايونيز الكريمي، مسحوق مرق اللحم، البصل، والمخللات، عشان يقدم نكهة حامضة ولذيذة مثالية للعديد من الأطباق

## مكونات الصوص

- ١٠٠ جرام من مايونيز هيلمانز ماجيك مايونيز
- ٣ جرام من مسحوق مرقة لحم البقر كنور
- ١ جرام من البابريكا المدخنة
- ١٠ جرام من مسحوق ثوابل الليمون الحامض كنور
- ٢ جرام من السكر
- ٢ مل من الخل
- ٥ جرام من الخردل الأصفر
- ١٠ جرام بصل أبيض مفروم
- ٧ جرام من المخلل المفروم

## الطريقة

**امزج:** حط المكونات مع بعض في وعاء وامزجها كويس  
**اخلط:** قلب المكونات لحد ما تبقى ناعمة ومتجانسة  
**التقديم:** صب الصوص في طبق صغير للتقديم

## استخدام الصوص:

استخدمه كغموس للدجاج المقلي أو كصوص للبرجر



هيلمانز  
ماجيك  
مايونيز



مرقة  
لحم البقر  
كنور



مسحوق ثوابل  
الليمون  
الحامض  
كنور

# صوص السموكي

## مكونات الصوص

١٣٠ جرام مايونيز هيلمانز السحري  
٢٥ جرام من كنور هيكوري باربيكيو صوص  
١٠ جرام من العسل  
٢ جرام من توابل كنور ميكس الشواء

## وصف الصوص

صوص يجمع بين المايونيز الكريمي وصوص الباربيكيو المدخن وتوابل الشواء، عشان يقدم نكهة جريئة ومدخنة تحلي أي طبق

## الطريقة

**امزج:** حط المكونات مع بعض في وعاء وامزجها كوبس

**اخلط:** قلب المكونات لحد ما تبقى ناعمة ومتجانسة

**برد:** حط الصوص في التلاجة لمدة ١٥ دقيقة لتعزيز النكهات

**التقديم:** اسكب الصوص في طبق صغير ويقدم

## استخدام الصوص:

استخدمه كصوص للبرجر أو كغموس للبطاطس المقلىة



توابل كنور ميكس الشواء



صوص كنور هيكوري للشواء



مايونيز هيلمانز السحري



# صوص سويت تشيلي مايو

**وصف الصوص**  
مزيج مثالي من الحلاوة، التوابل،  
والمايونيز الكريمي، الصوص المميز ده  
بيضيف لمسة فريدة ولذيذة لأي طبق

## مكونات الصوص

١٠٠ جرام مايونيز هيلمانز  
ساندويتش  
٤٠ جرام من كنور الفلفل  
الحار الحلو  
١ مل خل أبيض

## الطريقة

**امزج:** صم المكونات مع بعض  
في وعاء وامزجها كويس  
**اخلط:** قلب المكونات لحد ما  
تبقى ناعمة ومتجانسة  
**التقديم:** اسكب الصوص في  
طبق صغير ويقدم

**استخدام الصوص:**  
استخدمه كغموس أو  
كصوص للأطعمة المغلية،  
السوشي، أو الساندويتشات



كنور  
الفلفل  
الحار الحلو



مايونيز  
هيلمانز  
ساندويتش

مايونيز  
هيلمانز  
الحقيقي



مسحوق توابل  
الليمون الحامض  
كنور

## مكونات الصوص

- ١٥٠ جرام من مايونيز هيلمانز الحقيقي
- ٥٠ جرام من الكريمة الطازجة
- ١٠ جرام من مسحوق توابل الليمون الحامض كنور
- ١ جرام مسحوق الفلفل الحار
- ٠,٥ جرام من الملح

## الطريقة

- امزج:** حط المكونات مع بعض في وعاء وامزجها كويس
- اخلط:** قلب المكونات لحد ما تبقى ناعمة ومتجانسة
- برد:** حط الصوص في التلاجة لمدة ١٥ دقيقة لتعزيز النكهات
- التقديم:** اسكب الصوص في طبق صغير ويقدم

**استخدام الصوص:** استخدمه كغموس أو خصوص للأطعمة المقلية، المأكولات البحرية، أو السلطات

# صوص المايونيز بالليمون الحار

## وصف الصوص

صوص حيوي ييقدّم توازن بين النكهات الكريمية، الحامضية، والحارة مثالي للذي يحبوا النكهات الجريئة والمنعشة في كل قطعة





# صوص المايونيز بالثوم المشوي

## وصف الصوص

صوص كريمي يجمع بين نكهة الثوم المشوي الغنية والطعم الحامض السلس للمايونيز بيوفر توازن مثالي في الطعم

## مكونات الصوص

١٥٠ جرام من مايونيز هيلمانز السحري

٣٠ جرام من الثوم المشوي

٣ جرام من مسحوق الثوم

١,٥ جرام مسحوق ثوابل كنور بالليمون

## الطريقة

**التحضير:** سخن الفرن لدرجة ٢٠٠ مئوية

غلف رأس الثوم بزيت الزيتون والملح في ورق الألمنيوم

أشوي لمدة ٣٥-٤٠ دقيقة لحد ما تبقى الفصوص طرية وذهبية

وبعد ذلك طلع الفصوص من القشر وافرهم

اخلط المايونيز والثوم المشوي ومسحوق الثوم ومسحوق الليمون في وعاء

**اخلط:** قلب المكونات لحد ما تبقى ناعمة ومتجانسة

**التقديم:** اسكب الصوص في طبق صغير ويقدم

## استخدام الصوص

يستخدم غموس او صوص للأطعمة المقلية واللحوم المشوية والسندوتشات



مسحوق ثوابل  
الليمون  
الحامض  
كنور



هيلمانز  
ماجيك  
مايونيز

# صوص الثومية

## وصف الصوص

صوص كلاسيكي من المطبخ الشرقي يعطيه نكهة جريئة وغنية بالثوم الذي يضيف طعم قوي وغني لأي طبق

## الطريقة

**التحضير:** في وعاء، امزج الثوم والزيت والملح والخل باستخدام خلاط يدوي لحد ما الخليط ينجح

**اخلط:** في وعاء ثاني، اخفق معجون الثوم مع المايونيز لحد ما المكونات تمتزج بالكامل

**التقديم:** صب الصوص في وعاء صغير وقدمه

## استخدام الصوص

يستخدم كغموس للأطعمة المقالية واللحوم المشوية والسندويشات أو الخضار

## مكونات الصوص

٧٠٠ جرام من مايونيز

هيلمانز ريال مايونيز

١٠٠ جرام من الثوم

١٥٠ مل زيت ذرة

٥ مل خل أبيض

١ جرام من الملح



مايونيز  
هيلمانز  
الحقيقي





# صوص تشيمي تشوري مايو

**وصف الصوص**  
مزيج لذيذ من المايونيز مع نكهة الأعشاب الطازجة والتوابل الحارة يخلق توازن مثالي من النكهات المنعشة والجريئة

## مكونات الصوص

- ١٢٥ جرام** مايونيز هيلمانز للساندويتشات
- ١٠ جرام** من البصل الأحمر المفروم
- ٢ جرام** من الثوم المفروم
- ٨ جرام** من البقدونس الاخضر
- ٦ جرام** من الكزبرة الخضراء
- ٣٠ جرام** زيت زيتون
- ١٠ جرام** من خل التفاح
- ٠,٥ جرام** مسحوق الفلفل الأحمر الحار
- ٥ جرام** من العسل

## الطريقة

**التحضير:** باستخدام خلاط يدوي، اخلط البصل، الثوم، البقدونس، الكزبرة، الفلفل الأحمر، خل التفاح، العسل، وزيت الزيتون لحد ما الخليط يبقى ناعم

**اخلط:** انقل الخليط إلى وعاء واخلطه مع المايونيز لحد ما يتجانس تمامًا

**التقديم:** اسكب الصوص في طبق صغير ويقدم

## استخدام الصوص

يستخدم غموس للأطعمة المقلية واللحوم المشوية والسندويتشات أو التاكو

# صوص التارتار

وصف الصوص  
صوص كلاسيكي بيضيف لمسة  
منعشة ولذيذة لأي طبق

## مكونات الصوص

١٥٠ جرام مايونيز هيلمانز  
للساندوتشات

٢٠ جرام من المخلل المفروم

٢٠ جرام من البصل الأبيض  
المفروم

٥ جرام من الشبت الطازج  
المفروم

٠,٥ جرام مسحوق توابل  
بالليمون

ملح وفلفل حسب الرغبة

## الطريقة

**الخلط:** في وعاء، امزج المايونيز مع المخللات،  
البصل، الشبت، مسحوق الليمون، والملح  
والفلفل وقلب المكونات كويس

**اخلط:** انقل الخليط إلى وعاء واخبطه مع  
المايونيز لحد ما يتجانس تمامًا

**التقديم:** اسكب الصوص في طبق  
صغير ويقدم

## استخدام الصوص

يستخدمه غموس او صوص  
للأطعمة المغلية والسلطات

مسحوق توابل  
الليمون الحامض  
كنور



مايونيز  
هيلمانز  
ساندوتش





# صوص الرانش

وصف الصوص  
صوص نابض بالحياة يمزج بين  
الأعشاب والنكهة ويضيف طعم  
فريد لكل طبق

## مكونات الصوص

- ١٥٠ جرام من مايونيز هيلمانز  
للساندويشات
- ١٠٠ جرام من القشدة  
الحامضة
- ٣ جرام مسحوق ثوابل  
الليمون الحامض كنور
- ٢ جرام من مسحوق الثوم
- ٢ جرام من مسحوق البصل
- ٥ جرام من البقدونس  
المجفف
- ٥ جرام من الشبت المجفف
- ٥ جرام بصل أخضر مفروم
- ٥ جرام من الخل الأبيض
- ١,٥ جرام ملح
- ١ جرام فلفل أسود

## الطريقة

**الخلط:** اخلط المكونات في وعاء وقلبهم  
لحد ما تبقى ناعمة ومختلطة كويس

**برد:** احفظ الصوص في الثلاجة  
لمدة ١٥ دقيقة

**التقديم:** اسكب الصوص في طبق  
صغير ويقدم

**استخدام الصوص**  
استخدمه كغموس او صوص  
للأكلات المقلية، السندوتشات،  
البيتزا، والسلطات



مسحوق ثوابل  
الليمون  
الحامض  
كنور



مايونيز  
هيلمانز  
ساندويتش

مايونيز  
هيلمانز  
الحقيقي



## مكونات الصوص

١٥٠ جرام من مايونيز هيلمانز  
الحقيقي  
٥٠ جرام من خردل ديجون  
٧٠ جرام خردل أصفر  
١٠٠ جرام من العسل  
١ جرام ملح

## الطريقة

**الخلط:** اخلط المكونات في وعاء وقلبهم  
لحد ما تبقى ناعمة ومختلطة كويس

**التقديم:** اسكب الصوص في طبق  
صغير ويقدم

## استخدام الصوص

استخدمه كغموس للمقبلات،  
الأطعمة المقلية، والبرجر

# صوص المستردة بالعسل

وصف الصوص  
صوص يمزج الصلابة مع لمسة من  
الحموضة وبيخلق نكهة متوازنة





مايونيز  
هيلمانز  
الحقيقي



# صوص المايونيز بالبلو تشيز

**وصف الصوص**  
صوص غني وكريمي جمع بين نكهة  
الجبن الأزرق الجريئة والحامضة مع  
نعومة المايونيز

## مكونات الصوص

١٥٠ جرام من مايونيز  
هيلمانز الحقيقي  
١٠٠ جرام من القشدة  
الحامضة  
١٠٠ جرام جبنة زرقاء  
٨٠ جرام من الحليب

## الطريقة

**الخلط:** اخلط المكونات في وعاء وقلبهم  
لحد ما تبقى ناعمة ومختلطة كويس  
**التقديم:** اسكب الصوص في طبق  
صغير ويقدم

## استخدام الصوص

استخدمه كغموس او صوص  
للدجاج أو أجنحة البافالو، والبرجر

# صوص المايونيز بالخضار المشوي

## وصف الصوص

صوص مدخن وكريمي يجمع بين نكهات الخضار المشوية الغنية مع المايونيز الناعم وبيض طعم مشوي فريد يرفع من طعم أي طبق

## مكونات الصوص

١٥٠ جرام من مايونيز هيلمانز السحري

٥٠ جرام من الفلفل الأخضر المشوي

٢٠ جرام من البصل الأخضر المشوي

١٢ جرام من الثوم المفروم

ملح وفلفل أسود حسب الرغبة

## الطريقة

**التحضير:** اشوي الفلفل الأخضر والبصل كويس

حط الفلفل الأخضر المشوي في وعاء، وغطيه بورق بلاستيك، وسببيه يبرد. بعد ما يبرد، قشر الجلد من على الفلفل

**الخلط:** في وعاء، اخلط الفلفل الأخضر المقشر، والبصل المشوي، والمايونيز، والثوم، والملح، والفلفل وامزجهم كويس

**التقديم:** صب الصوص في وعاء صغير وقدمه

**استخدامات الصوص:** استخدمه كدهان أو غموس للمأكولات البحرية المشوية

مايونيز  
هيلمانز  
السحري





# صوص المايونيز بالترافل

## وصف الصوص

صوص كريمي فاخر ممزوج بنكهة الترفل العطرية الأرضية، طعمه الغني والفخم يضيف لمسة أنيقة لأي طبق

## مكونات الصوص

٣٠٠ جرام من مايونيز هيلمانز الحقيقي

٥٠ جرام من زيت الترافل

## الطريقة

**الخلط:** اخلط المكونات في وعاء وقلبهم لحد ما تبقى ناعمة ومختلطة كويس

**التقديم:** اسكب الصوص في طبق صغير ويقدم

## استخدام الصوص

استخدمه كصوص أو غموس للمأكولات المقلية والبرجر



مايونيز  
هيلمانز  
الحقيقي

# صوص المايونيز بالليمون والكزبرة

## الطريقة

**الخلط:** الطحينة والماء والخل والزيت والكزبرة والثوم ومسحوق توابل الليمون الحامض والكمون والملح والفلفل لحد ما تبقى ناعمة واخبط مزيج الطحينة مع المايونيز في وعاء ويقرب كوبس

**التقديم:** اسكب الصوص في طبق صغير ويقدم

## استخدام الصوص

يستخدم كصوص أو غموس للأطعمة المشوية على الفحم و الحواوشي

## مكونات الصوص

١٥٠ جرام من مايونيز هيلمانز الحقيقي

٧٠ جرام من الطحينة

١٠ جرام من أوراق الكزبرة

٣ جرام من الثوم المفروم

٥ جرام فلفل أسود

٥٠ مل زيت الخرة

١٠ مل خل أبيض

٧٠ مل ماء

٤ جرام من مسحوق توابل

الليمون الحامض كنور

١ جرام الكمون

١ جرام ملح

**وصف الصوص:** صوص كريمي يجمع نكهات الكزبرة اللامعة، الليمون، والمايونيز، و يقدم طعم جديد ومنعش لأي طبق

مسحوق توابل  
الليمون الحامض  
كنور

مايونيز  
هيلمانز  
الحقيقي





**Unilever  
Food  
Solutions**



**Unileverfoodsolutions**



**unileverfoodsolutions\_egypt**



**<https://www.unileverfoodsolutions.eg>**