

أطباق تقليدية

بنكهات عصرية



Unilever
Food
Solutions



وصفات رمضان

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



منتجاتنا



عاوز اللمسة الأخيرة؟ أساس صوص الديمي جلاس من كنور هيضيف عمق وغنى للصوصات، وتوابل الليمون من كنور هتخلي طعم السي فود، تنبيلة السلطة، وغيرهم، منعشين بحموضة مثالية!

يلا نعيد ابتكار الأكلات التقليدية بشكل جديد يا شيف!

دلوقتي
وقتك تألف

أعظم الأطباق مش بتتعمل صدفة يا شيف! بتتعمل بعناية، ودقة، وبالمكونات الصح. رمضان ده، بنقدمك حلول تقدر تثق فيها، بترفع من مستوى كل وصفة وتسهل عليك شغلك، علشان يبقى عندك وقت ومساحة أكبر للإبداع!

ابدأ بقوة مع النكهات الغنية من مرقة الخضار أو الدجاج كنور بروفيشنال، حضّر شوربات كريمة مع كريمة المشروم أو كريمة الدجاج البودرة من كنور، وابدع في مستوى جديد من الصوصات كمان!

جاهز تشغل الشواية؟ توابل كنور مكس جريل هتقدمك نكهات متوازنة بشكل رائع، وعلشان تكمل التجربة، بطاطس كنور المهروسة هتديك قوام كريمي وهش في كل مرة!



المكونات

- ١٠٠مل زيت زيتون
- ٢٠جم رقائق خشب
- ٢٠جم شرائح الطماطم
- ٢٠جم جزر مقطع مكعبات
- ٣٠جم ثوم مفروم ناعم
- ١٥٠جم بصل مكعبات
- ٢جم بصل مكعبات
- ٣ لتر ماء
- ٢جم بودرة مرقة الخضار من كنور
- ١كج العدس الأصفر
- ٥جم كمون
- ٢جم فلفل أسود حصى
- ٨٠جم زبدة

طريقة التحضير

٣. اضرب الشورية باستخدام الخلاط الكهربائي اليدوي وقدم الشورية مع الخبز المحمص بالجينة البارميزان.

بودرة مرقة الخضار
من كنور



١. سخن حلة كبيرة على النار وأضف رقائق الخشب في القاع ودخن الطماطم والجزر والبصل والثوم لمدة ١٥ دقيقة مع التغطية.

أضف المياه لحلة كبيرة على النار لحد ما تغلي وأضف كنور بودرة مرقة الخضار والخضروات المدخنة

٢. اطبخها لمدة ٨ دقائق بعدها أضف العدس والبهارات.

٣. سخن الزبدة في طاسة وقلب فيها الثوم لحد ما يبقى لونه بني وبعدها اضفها للشورية.

شورية عدس مدخنة



المكونات

- ٥٠ جم زبدة
- ٣٠٠ جم بندق
- ٨٠ جم شوربة كريمة المشروم من كنور
- ٢ لتر ماء
- ٣٠ جم ثوم مفروم ناعم
- ١٥٠ جم بصل مكعبات
- ٢٠ جم بصل مكعبات
- ٣ لتر ماء
- ٢٠ جم بودرة مرقعة الخضار من كنور
- كج العدس الأصفر
- ٥ جم كمون
- ٢ جم فلفل أسود حصى
- ٨٠ جم زبدة
- الخبز المحمص بالجبن البارميزان

طريقة التحضير

١. حضر البندق
٢. على نار متوسطة شوح البندق مع الزبدة لحد ما يبقى لونه بني خفيف.
٣. لتحضير الشوربة ضيف ٨٠ جم شوربة كريمة المشروم من كنور الى ٢ لتر ماء فاتر وحطها على النار حتى الغليان.
٤. ضيف البندق المشوح وسيبهم على نار خفيفة لمدة ١٠ دقائق وقدمها في بولات دافية.
٥. زين الشوربة بشرائح المشروم السوتيه.

بودرة مرقعة
الخضار من كنور



شوربة المشروم بالبندق



شورية كريمة الجاج

المكونات

- ٨٠جم شورية كريمة الفراخ من كنور
- ٢ لتر ماء
- ٣٠جم ريحان مفروم
- ١٠٠جم كريمة طازجة

طريقة التحضير

١. في بولة ٨٠جم أضف شورية كريمة الفراخ من كنور في لتر ماء فاترة.
 ٢. ارفعها على النار مع التقليب حتى الغليان .
 ٣. غطيه على نار خفيفة لمدة ٥ دقائق . وبعدين ضيف الريحان المفروم و الكريمة الطازجة وسببه على نار خفيفة لمدة دقيقة.
 ٤. قدمها في بولات ساخنة.
- (إختياري) ممكن تحفظه في الثلاجة وتسخينها مرة ثانية وتقدمها خلال ٢٤ ساعة.

شورية كريمة
الفراخ من كنور



المكونات

- ٣٠٠ جم صدور دجاج مقطعة إلى مكعبات صغيرة
- ٥٠ جم خلطة توابل الدواجن من كنور
- ٣٠ مل زيت زيتون
- ٥٠ جم بصل مفروم
- ٥٠ جم فلفل أخضر مكعبات
- ٥ جم ثوم مفروم ناعم
- ١٠ جم كزبرة مفرومة
- ٥٠ جم طماطم، مكعبات بدون بذر
- ٣٠ قطعة عجينة قطايف طازية
- ١٠٠ جم جبنة موتزاريللا، مقطعة
- ٦٠ جم زيتون اخضر قطع صغيرة
- زيت تحمير
- كريمة حامضة مع بصل مكرمل

طريقة التحضير

١. اخلط الفراخ مع بهارات الشيش طاووق من كنور وسببها في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.

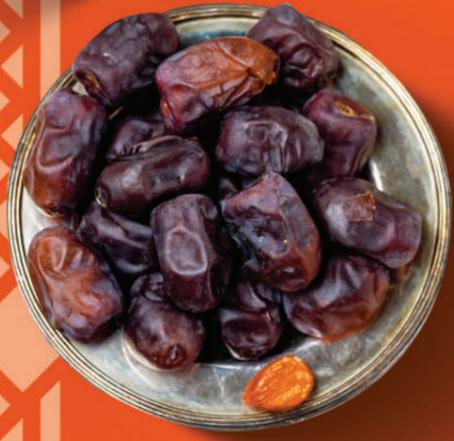
٢. دفي زيت الزيتون في حلة كبيرة على نار متوسطة وضيف قطع الفراخ وسويها شوية لحد ما لونها يبقى بني.

٣. في نفس الحلة على نار هادية متوسطة شوح البصل والفلفل لغاية ما البصل يبقى شفاف وطري.

٤. ضيف الثوم والكزبرة المفرومة والطماطم وسويهم لمدة دقيقة. شيلهم من على النار وزود الزيتون.

٥. ابدأ إغرف الفراخ في وسط القطايف ورش بصوابعك الجبنة على الوش واقفلها بحرص. اقلي في الزيت لحد ما لونها يبقى ذهبي.

قطايف محشية طاووق فراخ وخضار



بهارات
الشيش طاووق



المكونات

- كجم لحمة عكاوي
- ٦٠ جم بصل
- ٣٠ جم كرفس
- ٣٠ جم جزر
- ١٠ جم ثوم
- ٢ ورق لورا
- ١٥ جم صلصة
- ١٥ جم تتبيلة الشواء من كنور
- ٩٠٠ جم بطاطس مهروسة من كنور
- حزمة بقدونس
- ١٥٠ جم جبنة رومي مبشورة
- زيت تحمير
- للتحمير: دقيق وبيض و بانكو

طريقة التحضير

١. تقطيع الجزر و الكرفس و البصل و الثوم.
٢. تتبيل العكاوي بتوابل الشواء من كنور .
٣. تشويح العكاوي في زيت.
٤. إضافة الصلصة.
٥. إضافة العكاوي و ورق اللورا
٦. إضافة المياة وتركها حتي تنضج علي درجة حرارة منخفضة.
٧. إزالة اللحمة من العكاوي و تقطيعه الي قطع صغيرة.
٨. تحضير البطاطس المهروسة من كنور .
٩. خلط البطاطس مع العكاوي و الجبنة و البقدونس و تشكيلها الي كور.
١٠. وضع الكور في دقيق ثم البيض ثم البانكو.

كروكيت العكاوي



تتبيلة الشواء
من كنور





المكونات

٤٠٠ جم فول أخضر مقشور
١ كجم باذنجان رومي مكعبات كبيرة مقلي
٣٠٠ جم طماطم شيري انصاف
١٠٠ جم اوراق كزبرة

للدريسينج:

٣٠ جم مسحوق الليمون من كنور
٣ جم ملح
١ جم فلفل أسود
١٠٠ مل مستردة صفراء
٣٠٠ جم زيت زيتون

طريقة التحضير

١. يتم خلط مسحوق الليمون من كنور والدريسينج على البارد و يحفظ في الثلاجة عند الطلب يتم خلط الدريسينج مع الخضروات و التقديم.

سلطة فول أخضر بالباذنجان



تتبيلة الليمون

من كنور



كبد الفراخ بالفواكه المجففة



المكونات

- ٥٠ مل زيت زيتون
- كجم كبد دجاج
- ١٠٠ جم بصل مبشور ناعم
- ٥٠ جم فلفل أخضر حار مقطع
- ٥٠ جم فلفل أحمر حار مقطع
- ٥٠ جم فلفل أصفر حار مقطع
- ١٠٠ جم قراصيا مفرومة
- ٥٠ جم زبيب
- ٢٥ جم ثوم مقطع بدقة
- ١٠ جم كزبرة طازجة مفرومة
- ٢٠٠ مل ماء
- ٥ جم بابريكا حلوة
- ٢ جم مسحوق الكمون
- ١ جم فلفل أسود حصى
- ٢٠ مل خل أبيض
- ٧٠ جم صوص ديمي جلاس كنور

طريقة التحضير

١. سخن زيت الزيتون في حلة كبيرة على نار متوسطة ثم ضيف كبد الدجاج وأطبخها بضعة دقائق حتى تكتسب اللون البني.

٢. شوح البصل والثوم والفلفل والفواكه المجففة في نفس الحلة على نار متوسطة منخفضة حتى تذبل وتكون لينة.

٣. ضيف الثوم والكزبرة المفرومة وشوحها لمدة دقيقة ثم ضيف صوص الديمي جلاس كنور وسببه يستوي لمدة دقيقتين مع التقليب.

٤. ضيف المياه والبابريكا والكمون والملح والفلفل ثم ضيف الخل وسبب الطبخة تستوي لمدة ٧ دقائق إضافية.



صوص الديمي
جلاس كنور



المكونات

- كجم ميمبار
- ٣٠ جم تتبيلة الشواء من كنور
- ٢٠ جم مسحوق الليمون من كنور
- ٣ جم ملح
- ١ جم فلفل أسود
- ٣٠٠ مل زيت عباد الشمس
- ٣٠ جم سكر
- ١٠٠ جم معجون صلصة طماطم
- ١.٥ كجم طماطم مكعبات
- ١٠٠ جم شبت مفروم
- ١٠٠ جم بقدرونس مفروم
- ٢٠٠ جم بصل مفروم
- ٥٠٠ جم رز مصري



ميمبار

طريقة التحضير

١. يتم تسخين الزيت و تشويح البصل ثم إضافة الطماطم و معجون صلصة الطماطم و تتبيلة الشواء من كنور و مسحوق الليمون من كنور .
٢. يتم إضافة السكر و الملح و الفلفل ثم يتم اضافة الارز و الشبت و البقدونس و الكزبرة و يرفع من علي النار.
٣. يتم حشو الميمبار و يسلق على نار هادئة لمدة ساعة.
٤. يحفظ في التجميد و يحمر عند الطلب.



ينصح برش تتبيلة الشواء من كنور قبل التقديم مباشرة.



حمام محشي



المكونات

- ٢ لتر ماء
- ١٠ جم خلطة توابل الدواجن من كنور
- ٣٠ جم بودرة مرقة الفراخ من كنور
- ٣ قطع ورق اللورا
- ٣ قطع حبهان
- ٥٠ جم سمن
- ٣٠٠ جم بصل مقطع
- ٢٠٠ جم معجون طماطم
- ٣٠٠ جم عصير طماطم طازج
- ٣٠٠ جم رز مصري
- ٤ قطع حمام

لتحضير الصوص البني:

- ١٠٠ جم زبدة
- ١٠٠ جم دقيق
- ٢ جم جوزة الطيب
- ١٠ جم فلفل أسود حصى

طريقة التحضير

١. قم بتحضير مرقة الفراخ بإضافة ٢ لتر ماء و ٣٠ جم بودرة مرقة الفراخ من كنور. ثم حرك المزيج حتي يغلي و ضيف خلطة توابل الدواجن من كنور وورق اللورا والحبهان.

٢. في طاسة كبيرة ضيف السمنة وحمّر البصل على نار متوسطة. ضيف معجون الطماطم لمدة دقيقة واحدة بعدين ضيف عصير الطماطم وسببهم لمدة ٥ دقائق.

٣. ضيف الرز وسببه لمدة ٣ دقائق حتي نص التسوية وزود شوية من مرقة الفراخ. اظبط التوابل وضيف ٦ جم فلفل اسود.

٤. ضيف الحمام المحشي الواحدة هتأخذ حوالي ١٥ دقيقة عشان تستوى.

٥. شيل الحمام من الشورية وسببه يبرد. صفي الشورية وخذ لتر منها لتحضير الصوص البني

لتحضير الصوص البني:

١- دوب الزبدة وضيف الدقيق وحرك المزيج لحد متوصل للون ذهبي وبعدين ضيف الشورية مع الحركة ببطء. لحد ما الصوص يكون قوامه ناعم و زود رشة جوزة الطيب.

٢- قدم الصوص مع الحمام. ممكن تشوخ الحمام في مقلاه لجلد مقرمش.



بودرة مرقة
الفراخ من كنور



خلطة توابل
الدواجن من كنور

المكونات

٥٠ مل زيت زيتون
١٥٠ جم بصل مقطع
التر ماء
٦٠ جم بودرة مرقة الفراخ من كنور
٥٠٠ جم فريك
ملح
١ جم فلفل أسود حصى

للتحضير:
قطعة بطء مطبوخة
٢٠٠ جم زيادي
١٠ جم كزبرة طازجة مفرومة ناعمة

طريقة التحضير

الفريك:

١. في حلة كبيرة على نار متوسطة ضيف زيت الزيتون والبصل ثم ٣ لتر ماء مع بودرة مرقة الفراخ من كنور لمدة ٣ دقائق.
٢. أضف الفريك وأضبط التوابل حسب الرغبة.

الصوص البني:

١. أضف السمنة والثوم في طاسة وشوحه لحد ما يبقى لونه برونزي ثم أضف الخل.
٢. ضيف مزيج الثوم إلى ١.٥ لتر ماء مع ديمي جلاس من كنور.

للتقديم:

ابدأ بغرف الفريك، ثم ضيف البط على الفريك،
وقم بتوزيع الصوص البني على الفريك،
وأستخدم قشر البرتقال للتزيين.



بودرة مرقة
الفراخ من كنور



بودرة مرقة
الفراخ من كنور



فتة البط بالفريك



يخنة لحم الضأن و العدس

المكونات

- ٥٠ جم زيت ذرة
- ٥٠ جم بقدرونس
- ٨٠ جم بصل مقطع لمكعبات صغيرة
- ٣ جم ملح
- ١٠ جم ثوم مفروم
- ٥٠ جم زيتون أخضر مقطع إلى شرائح
- ٢٠٠ جم عدس
- ٦٠ جم طماطم كونكاسيه
- ٤ جم زعتر ناشف
- ٢٠٠ جم رمان طازج
- ضلع ضأن
- ٢.٨ كجم شرائح لحم الضأن مع العظم
- مقطعة طازجاً
- ١٠٠ جم إكليل الجبل

طريقة التحضير

١. سخن زيت الذرة في مقلاة متوسطة الحجم علي نار متوسطة إلي قوية و أضف إليه البصل و الثوم. خفف النار لتصبح متوسطة و قلب الخليط بلطف لمدة ٥ دقائق مع التحريك المستمر.
٢. أضف الزيتون والعدس إلى المقلاة. قلب المزيج لمدة ٥ دقائق ثم أضف ٢٠٠ مل ماء دفعة واحدة، وزود كمية الماء كلما تبخرت.
٣. حين ينضج العدس ولا يتبقى سوى مقدار قليل من السائل الكثيف، أضف مكعبات الطماطم.
٤. افرم الأعشاب ناعماً وأضفها إلى الخليط. اختتم بإضافة زيت الزيتون إلى محتوى المقلاة وتحريكها.

ضلع الضأن:

تبّل شرائح لحم الضأن بتتبيلة الشواء من كنور وأوراق إكليل الجبل المفرومة و اتركها لمدة ٤-٦ ساعات قبل شويها إلى مستوى النضج المرغوب.
ستحتاج إلى ١٢-١٥ دقيقة تقريباً للنضج المتوسط.

صوص الجريفي:

ذوّب الديممي جلاس من كنور بالمياه ودعها تغلي لبضع دقائق لتضمن بلوغها الكثافة المثالية، ثم أضف إليها خردل واخفقه وقدم الصلصة



تتبيلة الشواء
من كنور



الديممي جلاس
من كنور





المكونات

- ١٢٠ مل زيت زيتون
- ٢.٥ كجم لحم بقري مقطّع إلى مكعبات
حجم ٢.٥ سم
- ٤٠٠ جم بصل مبشور ناعم
- ٢٠٠ جم جزر مكعبات
- ٥٠٠ جم خلطة فواكه مجففة
- ٤٠ جم سمّن
- ٤٠ جم خلطة توابل الشواء من كنور
- ٢ملعقة طعام ملح وفلفل أسود
- ٢ملعقة طعام معجون ثوم
- ٢ لتر ماء

بيف بورجينيون مع الفواكه المجففة

طريقة التحضير

١. في حلة كبيرة سخن زيت الزيتون على نار متوسطة، ضيف قطع اللحمه واطبخها لعدة دقائق لحد ما يتحول لونها بني. ارفع اللحمه من على النار
٢. في نفس الحلة على نار متوسطة إلى عالية، شوّح البصل، الجزر والفواكه المجففة لحد ما يبقى البصل شفاف وطري.
٣. ضيف خلطة توابل الشواء من كنور، الملح، والفلفل الأسود، رجع اللحمه على النار واطبخها لدقيقة أو أكثر، مع التقليب.
٤. ضيف الماء، الديمّي جلاس من كنور، اغليها على نار هادية لمدة ٤٠ دقيقة، ثم ضيف الكريمة واطبخها لمدة ١٠ دقائق كمان.
٥. قدمها مع الأرز المسلوق على البخار أو خبز بالثوم محمص أو مشوي، وسلطة خضراء مع تتبيلة الخل البلسمي.



خلطة توابل
الشواء من كنور



الديمّي جلاس
من كنور



المكونات

- ٥٠٠ جم كنافة
- ٢٠٠ جم زبدة سائحة
- ٥٠٠ مل لبن مكثف
- ١٠٠ جم الكريمة الحامضة
- ٧٠ جم تتبيلة الليمون من كنور
- ٣٠٠ مل ماء
- ١٠ جم قشر لليمون
- ٢٥٠ جم كريمة خفق
- ٢٠ قطع ليمون مقطع شرائح

طريقة التحضير

١. علشان تحضر قاعدة التارت أخلط الكنافة بالزبدة السائحة وبعد كذا أكبسها في الصنية وأخبزها في الفرن بدرجة ١٧٥ مئوية لمدة ٥ دقائق لحد ما تكتسب اللون الذهبي الفاتح.

٢. في طبق غويط متوسط الحجم أخلط اللبن المكثف مع القشدة الحامضة ومسحوق خليط الليمون الحامض كنور والمياه وقشر الليمون. بعد ما تتأكد أنك خلطهم كويس جدا مع بعض صب المزيج بقاعدة الكنافة اللي حضرتها.

٣. أخبز التارت بدرجة حرارة ١٧٥ مئوية لمدة ٥ دقائق.

تارت الكنافة بالليمون



تتبيلة الليمون
من كنور



المكونات

تكفي ١٠ أشخاص:
٢.٥ لتر مياه باردة
١٥٠ جم مسحوق الليمون من كنور
٢٠٠ جم سكر
١٠٠ جم أوراق النعناع



ليمون بالنعناع

طريقة التحضير

١. أولاً يتم مزج الماء والسكر و مسحوق الليمون من كنور في الخلاط جيداً حتى يذاب تماماً.
٢. يتم وضع أوراق النعناع وضربهم جيداً حتى يتجانسوا مع العصير ويكون لونه أخضر.



مسحوق الليمون
(من كنور)



المكونات

٠ جم سكر
٣٠٠ مل ماء
١.٢ كجم سكر
١٠٠ جم بطيخ مقطع مكعبات
٣٠ جم ورق نعناع طازج
٤٠ جم تتبيلة الليمون من كنور

طريقة التحضير

١. أضرب المكونات كلها مع بعض في الخلاط وقلبها كوبس جدا ثم دخل العصير الثلاجة وقدمه لزبائنك بارد.

تتبيلة الليمون
من كنور



عصير بطيخ بالليمون





**Unilever
Food
Solutions**



Unileverfoodsolutions
unileverfoodsolutions_egypt
<https://www.unileverfoodsolutions.eg>