



أحدث  
فرقاً

أو  
تراجع

ufs.com

Unilever  
Food  
Solutions

# مختويات



أمريكا، التميّز على أصوله ..... ٣

من وحي أفكار الشارع ..... ٧

تفنّن في إعداد الساندويتش ..... ١٢

تنشّق رائحة التدخين الأسرة ..... ١٥

لذة الطعم الجنوبي ..... ١٦

التتبيل الأمريكي الشهى ..... ٢١

لعشاق الصوصات ..... ٢٣

إبريق من الشاي المثجّ الحلو ..... ٢٥

منتجات تميّز نكهاتك ..... ٣٠

# أمريكا،

# التميز على أصوله

---

يلقبونها بأرض الأحرار وموطن  
الشجعان...

ولكن ما سيلاحظه الشيف  
المحترف في أمريكا هو  
المجموعة الواسعة للأطعمة  
اللحومية اللذيذة بجراتها الملفتة،  
والتي لا تضاهي عالمياً.

وهذا كان أحد أهم الأسباب التي  
جعلت من "أمريكانا" اسماً موثقاً  
في مجال المطاعم لسنوات  
مضت. فالزبائن يعشقون شطائر  
البرغر الصغيرة باللحم المسحب  
وأطباق الأضلاع المدخنة.

ولكن

---



- اللحم -  
الأميركي  
سواء طعام  
تأني

## ما الجديد؟

الولايات المتحدة الأمريكية ليست صغيرة أو جديدة المنشأ، وفيها الكثير من الطباخين المحترفين والشغوفين بحرفتهم. وهذا ما ساعد الأكلة الأمريكية على اجتياح العالم، وخصوصاً بتلك النكهة المدخنة التي عرفناها وعشقناها

أما الآن، تشهد المطاعم على حضور موجة جديدة من الأكلة الأمريكية التي لا تقل امتيازاً عن ما سبق،

---

وقد تتفاجأ عندما تعرف أن  
المأكولات الأمريكية تستند في  
أساسها على مكونات بسيطة  
وطرق سهلة التحضير.

## هذا هو سبب وقوع اليانكيز

افره اللحم وأضف بعض الجبن  
المعتق وأنه الوصفة ببعض  
الصوص المدخن، ثم أكمل  
الوجبة بطبق جانبي.



في حب البرجر  
الأميركي التقليدي  
لأكثر من 90 عاماً





---

ومع التعمق في البحث ستجد  
كما هائلًا من الثقاليد، والتقنيات،  
والنكهات هنا وهناك،

عليك إتقانهم، والتفنن فيهم،  
وإشباع شهية زبائنك، وإبهارهم  
بأطباقك وستجدهم مقبلين  
على زيارتك مجددًا طلبًا في  
المزيد،



# من وحي

## المأكولات الشعبية الأمريكية

المأكولات الشعبية الأمريكية هي جزء لا يتجزأ من نمط الحياة في أمريكا.

من المنتزهات المزدحمة، حتى شاحنات الطعام المحلية التي توارثتها الأجيال، تجد تنوعاً هائلاً ومهارات فريدة تكمل مشهد المأكولات الشعبية الأمريكية وتملؤه حيوية ومتعة.

استقِ إلهاماً ولا تنسِ تقديم المناديل!



هذه الوصفة تأخذ إلهامها من حب الأمريكيين للحبوب المطحونة، خاصة في الجنوب. السر هو استخدام البوليتا لتغليف الروبيان، للطبق الجانبي، ننصح بالمايونيز بالهالابينيو الحار للصوص تغميس رائع!

## لفائف فشار الروبيان مع المايونيز بالهالابينيو

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات تكفي ١٠ أشخاص

كول سلو	المايونيز بالهالابينيو	فشار الروبيان
٤٥٠ جم كرنب أبيض	٣٠٠ جم هيلمنز ريل مايونيز	١,٥ كجم روبيان، أخضر، مقشر ومنزوع الأصداء
١٥٠ جم بصل أحمر، مقشر، مقطع شرائح رفيعة	٥٠ جم هالابينيو، مقطع	٣٠٠ جم دقيق سادة
١٠ شرائح جبن برغر أمريكي	٢٠ جم كزبرة، طازجة، مقطعة	٨ بيضات
١٠ خبز برغر		٢٠ مل مرقة الدجاج السائلة
		المركزة كنور
		٤٠٠ جم بانكو بقسماط
		٢٠٠ جم بوليتا، فورية

### التحضير

- ١- غلف الروبيان في الدقيق، ثم امزج البيض مع **كنور مرقة الدجاج المركز** ثم فتات الخبز والبوليتا. اقلبه في الزيت حتى ينضج ويصبح ذهبي اللون.
- ٢- امزج **هيلمنز مايونيز حقيقي**، الهالابينيو والكزبرة.
- ٣- اقطع الخبز واشويه.
- ٤- جمع لفائف الروبيان بالترتيب التالي - قاعدة الخبز، سلطة الكرنب، فشار الروبيان، المايونيز بالهالابينيو، الجبن والنصف العلوي للخبز.

# كورن دوغ

هذا ليس الهوت دوغ المعتاد أنه ملك الدوغس! ادمج بين أكلتين أمريكيتين ذات شعبية واسعة، لتصنع أكلة أسطورية لا تضاهى. شاهد لذة الطعم على ردود أفعال زبائنك!

## كورن دوغ بالتشيبوتلي، الصلصة وبصل التوباكو

وصفة يونيليفر فود سولوشنيز



### المكونات **لكل ١٠ أشخاص**

عجين الكورن دوغ	الصلصة	بصل التوباكو، مقطع شرائح رفيعة
١ بيضة	٢ أكواز ذرة	٥٠ جم بصل أخضر مفروم
١٥٠ جم الطحين، ذات التخمير	٥٠ جم طماطم، مقطعة	٧٠ لتر صوص باريكيو هيكوري كنور
٢٥ جم سكر	٥٠ مل زيت	٣٠ جم تشيبوتلي، نقي
٢ جم ملح	<b>كنور بودرة تتبيلة الليمون</b>	٢٠٠ جم هيلمنز ريل مايونيز
٢٥٠ مل طيب	١ جم ملح	١٠ خبز للهوت دوغ
١٥٠ جم بولينتا		
١٠ هوت دوغ		

### التحضير

#### عجين الكورن دوغ

- ١- امزج مكونات العجينة معاً.
- ٢- أدخل عيدان خشب في الهوت دوغ، رشها قليلاً بالدقيق ثم اغمرها في العجينة، اقليها في الزيت حتى تنضج وتصبح ذهبية.

#### الصلصة

- ١- اسلق الذرة وقم بإزالة حبات الذرة من الكوز باستخدام سكين حاد، امزجها مع البصل الأخضر، الطماطم، الزيت، **كنور بودرة تتبيلة الليمون** والملح، قم بتبريدها للاستخدام.

#### بصل التوباكو

- ١- اقلي البصل في الزيت على درجة حرارة ١٦٠ مئوية حتى يصبح ذهبياً ومقرمشاً.

#### مايونيز التشيبوتلي

- ١- امزج **مايونيز هلمنز ريل** و**كنور صوص باريكيو هيكوري** والتشيبوتلي معاً وضعهم في الثلاجة للاستخدام.

**للتجميع:** ضع الدوغ المطهو في لغائف الهوت دوغ الدافئة وأضف الصلصة، مايونيز التشيبوتلي وأخيراً ضع فوقه بصل التوباكو.

لا تسألنا لماذا يعد التريايكي والتشيبوتلي مزيجاً ناجحاً، فهما رائعان معاً فعلاً!

## أجنحة البافالو بصوص التريايكي والتشيبوتلي

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات **لكل ١٠ أشخاص**

#### الأجنحة

٣ كج أجنحة دجاج

**١٠٠ جم صوص باربيكيو هيكوري كنور**

**٤٠٠ جم صوص التريايكي كنور**

٣٠ جم تشيبوتلي، معجون

٣٠ جم كزبرة

٣٠٠ جم أعواد كرفس

#### تتبيلة الرانش

**٢٢٠ جم هيلمنز ريل مايونيز**

٢٥٠ جم لبن

١ جم قدونس، مجفف

١ جم معجون الثوم

٥ مل صلصة ورشيسترشير

٣ مل خل التفاح

### التحضير

#### تتبيلة الرانش

١- أضف كل المكونات في وعاء واخلطهم حتى يمتزجوا.

#### الأجنحة

١- اخلط الأجنحة، **كنور صوص باربيكيو هيكوري** و**كنور صوص التريايكي**، والتشيبوتلي مع بعضها

وانقعها طوال الليل.

٢- اخبزها في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مئوية حتى تنضج.

٣- قدمها مع الكزبرة، الكرفس وتتبيلة الرانش

#### نصيحة

إذا كنت تريد قلي أجنحة الدجاج، امزجهم مع الصوص بعد القلي فوراً!

# بافالو وينجز



ضلوع اللحم البقري كما يجب أن تكون، على الطريقة الأمريكية، هذه الوصفة ستجعل ضلوع اللحم طرية ولذيذة جدًا، لدرجة تغنيك عن أي وصفة أخرى.

## الضلوع المدخنة

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات تكفي ١٠ أشخاص

#### الضلوع

٢، جـم ضلوع لحم بقري قصيرة مقطعة إلى قطع ٥ سم  
٣، جـم الغلغل الحلو المدخن  
١٠٠ جـم هيلمنز ريل كتشب

#### طبقة التلميع

٣٠٠ جـم كنور صوص باربيكيو هيكوري  
١٠ جـم معجون الثوم  
كزبرة، للزينة  
سلطة الكرنب، للتقديم

### التحضير

#### الضلوع

١- امزج المكونات وادهنها على الضلوع، انقعها طوال الليل.  
٢- ضع الضلوع في صينية الشوي، اشويها في الفرن لمدة من ٢ - ٣ ساعات أو حتى تصبح طرية.

#### طبقة التلميع

١- في وعاء امزج البعض من عصارة الضلوع مع **كنور صوص هيكوري باربيكيو** ومعجون الثوم.  
٢- قم بطهيها على نار متوسطة.  
٣- ادهن الضلوع بالمزيج وأرجعها للفرن لمدة ١٥ دقيقة أو حتى تتكرمل، قدمها مع سلطة الكرنب.

# المدخنة ضلوع اللحم البقري

# في إعداد ساندويتشاتك

ودّع السندويشات المملة ذات التنسيق المبالغ به، فالطريقة الأمريكية في بناء السندويشات هي الأثذ والأكثر قرمشة على الإطلاق بالرغم من عشوائية مظهرها. فبإمكانك إضافة ما تريد من المكونات والصوص بين طبقتين من الخبز أو ما قد يشبهه

# تفنن

ليس هناك قواعد أو استثناءات، ولك حرية إضافة المأكولات البحرية أو النكهات الآسيوية. ومع طبق جانبي كلاسيكي لن يكون هناك حدود للطعم الذي ستكونه.



من لم يسمع عن ساندوتش فيلي تشيز ستيك؟ يقوم طهااتنا بتعديله قليلاً عن طريق إضافة كنور صوص الغريفي لصوص الجبنة. النتيجة؟ نكهة أغنى وأقوى للحم يجب أن تجربها بنفسك!

## الضلع المدخنة

وصفة يونيفر فود سولوشنز



### المكونات لثلاثي ١٠ أشخاص

الستيك	صوص الجبنة
٢٠ جم زبدة	٥٠ جم جبن غرويير، مبشور
١٢٠ جم بصل مفروم فرماً ناعماً	١٠٠ جم جبنة تشيدر، مبشورة
٥٠ جم صوص الجريفي البني	١٥٠ جم هالابينيو، مقطع شرائح
١٠٠ جم جبن غرويير، مبشور	١٠ خبز، لفائف خبز
٥٠ جم جبن بارميزان مبشور	

٤٠ مل زيت الخرة كنور

٥ جم ملح

٢ جم فلفل اسود

### التحضير

#### الستيك

١- تبل الستيك، قم بطهيه على شواية وقطعه شرائح رفيعة.

#### صوص الجبنة

١- في قدر، قلب البصل الأبيض في الزبدة.

٢- أضف ١٠٠ مل من الماء الدافئ وكنور أساس صوص الغريفي البني، اخلطه.

٣- أضف كل المكونات المبشورة.

٤- بمجرد أن تذوب الجبنة، أضف شرائح الستيك مجدداً للطاسة لتسخن.

٥- املأ الخبز بالستيك والصوص، ضع فوقه شرائح الهالابينيو والمزيد من الصوص والجبن.

# رول

# فيلي

# ستيك



هذا الساندوتش رائع لقائمة طعام طوال اليوم.

## صب الضلوع مع باربيكيو القيقب

وصفة يونيفير فود سولوشنز



### المكونات تكفي ١٠ أشخاص

الضلوع	صوص باربيكيو القيقب
٣ كج لحم ضلوع أمريكية، كاملة، منزوعة العظم	٢٠٠ ج كنور صلصة طماطم بروناتو
١ كولا	١٠٠ مل شراب القيقب
١٠ مل الدخان السائل	٢٠ ج فلفل حار، معجون
٢٥٠ ج سكر أسمر	١٢٠ ج سكر بني داكن
١٠٠ مل خل التفاح	١٠ لفائف خبز طويلة
٨٠ ج صوص باربيكيو هيكوري كنور	٨٠ ج صوص باربيكيو هيكوري
<b>٤٠ مل مرقة الدجاج السائلة المركزة كنور</b>	
٢٠ ج تشيبيوتلي، معجون	

### التحضير

#### الضلوع

- ١- ضع الضلوع في وعاء كبير، امزجها مع سائل الطهي، قم بتغطيتها وطهيها في فرن مسبق التسخين لمدة ٤ ساعات على درجة حرارة ١٤٠ مئوية.
- ٢- أخرجها وضعها في صينية أخرى واتركها لتبرد، قطعها إلى قطع بحجم ٣ سم وضعها مرة أخرى في الفرن. أخرجها عندما يصبح اللحم مقرمشاً.
- ٣- ضع مكعبات اللحم في صوص باربيكيو القيقب لتغطيها.
- ٤- قدمها في لفائف خبز طويلة مع السلطة والبطاطس المقلية.

#### صوص باربيكيو القيقب

- ١- جمع كل المكونات مع بعضها، اخلطها جيداً وقم بطهيها لمدة من ١٠ - ١٥ دقيقة حتى يصبح المزيج سميكاً.
- ٢- قدمها مع الضلوع المطهية.
- ٣- قدمها بجانب البطاطس المقلية والسلطة.

#### نصيحة

استخدم البيغل والبيض المقلي لخيار الإفطار

# أبدع في نكهاتك المدخنة

هل ترغب في إعداد  
البريسكيت المدخن  
الشهي بكل احترافية  
ولم يتوفر لديك معدات  
تدخين محترفة؟ هناك  
أكثر من طريقة لإتمام  
مهمتك على أكل وجه،  
وكل ما يلزمك هو  
القليل من الإبداع.

واحدة من أسهل الطرق لنثر رائحة  
تكساس الحلوة في أرجاء مطبخك،  
هي وضع بعض أوراق الفويل في قدر  
كبير، ثم تغطيتها برقائق خشبية  
منقوعة مسبقًا، ثم رفع درجة  
الحرارة إلى أقصى درجة للتدخين  
الرقائق.  
بمجرد أن ينهي التدخين مهمته، ضع  
الوعاء في الفرن على ١٥٠ درجة مئوية.



يمكنك أن تعطي أيًا من  
أطباقك تلك النكهة  
المدخنة اللذيذة، حتى  
تلك التي فقدت بالفعل  
نكهتها، ما دمت  
شغوف بمذاق اللحوم  
المدخنة الشهي.

ضع طعامك على أعلى رف، وأغلق  
الباب، واتركه يُدخن على راحته  
فُرنك تحوّل إلى اللون الأسمر بسبب  
الدخان؟ لا يهم، الطعم يستحق.  
وعلى أي حال، إذا كنت تستعمل فرن  
جيد فلا تقلق، خاصية التنظيف الذاتي  
ستجعله على أتم الاستعداد لتكرار  
الأمر مجددًا، واستقبال أفواج من  
الزبائن المتعطّشين للمزيد.



# الجنوبي

# لحظة الطعام

يرتكز الطعام الجنوبي في أمريكا على السلاسة وعدم التكلّف،

فعندما يجتمع أسلوب الطبخ المحبوب في لويزيانا مع مهارات الكاجون ستكون جميع النتائج غاية في اللذة.



السر وراء طبق اللحم بفلفل التشيبوتلي هو قطعة اللحم.  
ننصح باستخدام لحم الكتف لأن استخداماته متعددة

## طبق اللحم البقري بفلفل التشيبوتلي الحار

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات تكفي ١٠ أشخاص

٢٠٠ مل ماء	٥٠ مل زيت الذرة كنور
٧٠٠ ج كنور صلصة طماطم بروناتو	٥٠ ج بصل بني، مقطع
١٠٠ ج فاصوليا سوداء	٢,٥ كج لحم الكتف البقري، مفروم
١٠ أكواز ذرة، مشوية	٥٠ ج تشيبوتلي، معجون
	٥٠ ج صوص باربيكيو هيكوري كنور
	١٠٠ ج ثوم، مهروس
	٥ ج كمون، مطحون

### التحضير

- ١- اقلي البصل في الزيت حتى يصبح طرياً، أضف اللحم وقلبه حتى يصبح لونه بني.
- ٢- أضف معجون التشيبوتلي، **كنور صوص باربيكيو هيكوري**، الثوم المهروس والكمون واستمر في طهيه لمدة ٥ دقائق.
- ٣- أضف الماء، **كنور صلصة طماطم بروناتو** واستمر في طهوها لساعتين حتى يصبح اللحم طرياً.
- ٤- صفي الفاصوليا واشطفها ثم أضفها للخليط لتطهى لمدة ٣٠ دقيقة إضافية.  
قدمها مع الذرة المشوية

القليل من الفلفل  
الحار

في جنوب الولايات المتحدة، من الطبيعي أن يباع ٥٠٠ طبق من "سمك لوزيانا" في اليوم. ليس لدينا في المنطقة سمك السلور الأمريكي، ولكن ليس هناك أي مانع من استبداله بسمك النيل أو الباس اللذين يتوفران بغزارة! فلا تتردد باستخدام أي منهما وكن واثقاً بالنتائج!

## سمك وبطاطس لوزيانا

وصفة يونيفر فود سولوشنز



### المكونات لثقتي ١٠ أشخاص

١٥٠٠ جم بطاطس المغلية	١٥٠٠ جم فيليه سمك أبيض
١٥٠٠ جم سلطة الكرنب ناعمة	٢٠٠ جم دقيق سادة
٢٠ مل مرقة الدجاج السائلة المركزة كنور	٨ بيضات
	٥٠٠ جم دقيق ذرة أو بولينتا



### التحضير

- ١- قطع السمك إلى شرائح رفيعة تشبه الشنيتزلز.
- ٢- غلف السمك في الدقيق، البيض ثم دقيق الذرة، اقله في الزيت حتى ينضج ويصبح ذهبياً.
- ٣- قدم السمك مع البطاطس المحمرة وسلطة الكول سلو.

# سمك لوزيانا

هذا هو الدجاج المقلي البسيط في أفضل حالاته، ولكن سر نجاحه هو في العملية. نحن نضمن لك أن يكون هذا الطبق من أفضل الأطباق إذا وضعت في قائمة طعامك!

## دجاج مقلي ساخن، سلطة الكرنب وتتبيلة الجبن الأزرق

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات لـ ١٠ أشخاص

٥ مل صلصة ورشبيسترشير	خليط الطحين	٤ كج أجنحة دجاج
٣ مل خل التفاح	٣٠٠ جم طحين	٤٠٠ جم زبادي
<b>سلطة الكرنب</b>	٧٠ جم الفلفل الحلو المدخن	٢٠ جم فلفل حار، معجون
١٥٠ جم كرنب أحمر، مبشور	<b>تتبيلة الجبن الأزرق</b>	<b>١٠ جم مسحوق مرقة الدجاج</b>
١٥٠ جم كرنب أبيض مقطع	٦٠ جم جبنة زرقاء	<b>كنور</b>
٥٠ جم بصل أحمر، شرائح	٢٥٠ جم لبننة	<b>٥٠ جم صوص الفلفل الحلو</b>
<b>٣٣٠ جم هيلمنز ريل مايونيز</b>	١ جم بقدونس، محفف	<b>التايلندي كنور</b>
٤٠٠ جم مخلل، مقطع	١ جم معجون الثوم	

### التحضير

#### الدجاج

١- اجمع أجنحة الدجاج، الزبادي، الحليب، معجون الفلفل الحار، كنور بودرة مرقة الدجاج و**كنور صوص التشيلي الحلو** معاً وانقعها طوال الليل.

#### خليط الطحين

١- اخلط الطحين، البابريكا المدخنة والملح معاً، قسمها إلى نصفين. قم بتصفية منقوع الحليب من على الدجاج واخلطه مع نصف خليط الطحين لتحضير عجينة خفيفة.

٢- اغمر الدجاج المنقوع في النصف الآخر من الطحين ثم في خليط العجينة. تخلص من العجينة الزائدة واقليه في زيت ساخن بدرجة حرارة ١٦٠ مئوية لمدة ١٠ دقائق. انقل الدجاج إلى طبق مغروش بورق نشاف.

#### تتبيلة الجبن الأزرق

١- اجمع كل المكونات مع بعضها واخلطها حتى تصبح ناعمة.

#### سلطة الكرنب

١- اخلط كل المكونات وقدمها مع أجنحة الدجاج وتتبيلة الجبن الأزرق.

# شنيترز

# الجنوب

شنيترز الدجاج هو طبق كلاسيكي خالد يستحق مكاناً في قائمة طعامك،

## شنيترز الدجاج المقلي على الطريقة الجنوبية

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات لـ ١٠ أشخاص

الدجاج	العجينة	الصوص
١٠ صدور الدجاج	٢٥٠ جم طحينية	٤ بيض مخفوق
٥٠٠ مل حليب كامل الدسم	٥ جم بابريكا	<b>٢٥٠ جم هيلمانز ريل مايونيز</b>
٢٠٠ جم زيادي	٥ جم ثوم مسحوق	٣ جم فلفل كار، معجون
<b>١٥ جم مسحوق مرقة الدجاج كنور</b>	٣ جم خردل مستردة، بودرة	
١ جم معجون الثوم	٢ جم فلفل أسود، بودرة	

### التحضير

- الدجاج**
- ١- أضف الدجاج للحليب، الزيادي و**كنور بودرة مرقة الدجاج** واتقنها لمدة ٣ ساعات.
- العجينة**
- ١- امزج الدقيق والتوابل في طبق. قم بتصفية الدجاج من التتبيلة وضعها في خليط الطحين، ثم في خليط البيض ثم مجدداً في الطحين.
  - ٢- اقلبه حتى ينضج.
  - ٣- قدمه مع البطاطس المقلية والصوص.
- الصوص**
- ١- امزج **هيلمانز مايونيز حقيقي** ومعجون الفلفل الحار معاً.



الطهي الأمريكي الأصلي  
يتفرد بغزارة نكهاته المتراصة  
في طبقات،

وأفضل ما تستهل به هو  
الدهان والتبيل،

أنقنهم جيدًا، وستصبح  
أسطورة!



# الدهان الأمريكي الشهير



## سائل الطهي بالقيقب والخولا

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات **تُلقَى ١٠ أشخاص**

٢٠٠ مل كولا

١٠٠ مل شراب القيقب

**١٥٠ جم صوص باربيكيو هيكوري كنور**

٥٠ جم تشيبوتلي، معجون

٥٠٠ مل ماء

٤ ينسون

### التحضير

١- اجمع كل المكونات مع بعضها، أضفها للحم الصدر.

٢- اشوي اللحم وهو مغطى لمدة ٥ ساعات على درجة

حرارة ١٤٠ مئوية، اكشف الغطاء في ال ٣٠ دقيقة الأخيرة

من الطهي.

## مزيج الفلفل والسكر الداكن

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات **تُلقَى ١٠ أشخاص**

٦٠ جم سكر بني داكن

٥ جم فلفل أسود، خشن

**١٥٠ جم كنور صوص ديمي غلاس**

### التحضير

١- امزج كل المكونات معاً.

٢- ادهنه على اللحم، اشوي اللحم وهو مغطى لمدة ٣

ساعات على درجة حرارة ١٤٠ مئوية. اكشف الغطاء في

ال ٣٠ دقيقة الأخيرة من الطهي.



## مزيج العسل والخردل

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات **تُلقَى ١٠ أشخاص**

٧٠ جم عسل

٧٠ جم خردل الحبوب الكاملة كولمان

٢٠٠ جم خردل ديجون كولمان

**٤٠ مل مرقة الدجاج السائلة المركزة كنور**

٥٠ مل زيت

### التحضير

١- امزج كل المكونات معاً.

٢- ادهنه على دجاج منزوع العظم، ثم اشوي الدجاج

عند ١٦٠ درجة مئوية لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى يُطهى

بالكامل.

أي وجبة لن تكتمل بدون  
صوص لذيذ يعزز نكهتها  
سواء كنفيع أو تخميسة، أو  
سائل طهي، أو حتى تتبيل.

# الصوص ليمن يحبونه زيادة

# الصوص لعشاقه زيادة

قد يحدث الصوص فارقًا كبيرًا  
في طعم طبقك، لذا كن  
حريصًا جدًا عند إعدادك حتى لا  
يأتي بنتائج عكسية.

إليك مجموعة من الوصفات  
المُلهمّة لإعداد صوص  
استثنائي.





## صوص باربيكيو التشيبوتلي

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات **لكفي ١٠ اشخاص**

**٣٠٠ جم صوص باربيكيو هيكوري كنور**

٥٠ جم تشيبوتلي، معجون

**٥٠٠ جم كنور صلصة طماطم برونو**

١٠٠ مل خل التفاح

١٠٠ جم سكر أسمر

### التحضير

- ١- اجمع كل المكونات مع بعضها، اخلطها جيداً ثم قم بطهيها لمدة من ١٠ - ١٥ دقيقة حتى تصبح سميكة.
- ٢- قدمها مع ضلوع اللحم البقري المطهوه.

## منقوع التريايكي والتشيبوتلي

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات **لكفي ١٠ اشخاص**

**٢٠٠ جم صوص باربيكيو هيكوري كنور**

٢٠ جم تشيبوتلي، معجون

**٦٠٠ جم صوص التريايكي كنور**

### التحضير

- ١- امزج كل المكونات مع بعضها.
- ٢- انقع ضلوع اللحم البقري لمدة ٢٤ ساعة ثم اشويها لمدة ساعتين على درجة حرارة ١٥٠ مئوية.
- ٣- لا تنس أن تسقي اللحم بالمرق كل ١٥ دقيقة.



# إبريق من الشاي المثلج الحلو



إنه الشاي المثلج بالخوخ المفضل لدى الجميع، وقد أضيف إليه النعناع والليمون الحامض لمنحك انتعاشاً أقوى. نصيحة ذكية: للحصول على شراب منعش مع قطع من الفاكهة، أضف إليه بشر الخوخ الطازج. شاهد الوصفة أدناه!

## الشاي المثلج بالخوخ والنعناع

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات تكفي ١٠ أشخاص

الزينة	١٥ ورقة نعناع طازجة
الليمون مقطع إلى شرائح	٦٠ مل شراب الخوخ
	٢٠ مل عصير الليمون
	١ مكعبات الثلج
	<b>٢٠٠ مل ليبتون شاي أسود مخصص للشاي المثلج ظرف</b>

### التحضير

#### الشاي المثلج

ضع كل المكونات في الخلاط، واخلطها، ثم صبها في كأس تحتوي مكعبات الثلج.

#### الزينة

زُين الكأس بشرائح الليمون الحامض.

الشاي المثلج  
بالدراق والنعناع

تتماشى فاكهة الباشنغروت الفريدة من نوعها والليمون الحامض المنعش مع الشاي المثلج لمذاق مدهش. أضف إلى الكأس القليل من شراب الرمان وامنح ضيوفك تجربة منعشة لا مثيل لها.

## الشاي المثلج بالليمون الحامض والباشنغروت

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات تكفي ١٠ أشخاص

٦٠ مل شراب باشنغروت	الزينة
٢٠ مل عصير الليمون	الليمون مقطع إلى شرائح
١ مكعبات الثلج	
٢٠٠ مل ليبنتون شاي أسود مخصص للشاي المثلج ظرف	

### التحضير

#### الشاي المثلج

ضع كل المكونات في الخلاط، واخبطها، ثم صبها في كأس تحتوي مكعبات الثلج.

#### الزينة

زُين الكأس بشرائح الليمون الحامض.

الشاي المثلج بالليمون الحامض والباشنغروت

# شاي المانجو المثلج

يتمحور الصيف حول الانتعاش والفواكه الاستوائية اللذيذة. لحسن الحظ، لقد خلقنا كل شيء يمثل فصل الصيف في هذه الوصفة للتغلب على الحرارة بينما تحتسي شاي المانجو المثلج.

## شاي المانجو المثلج

وصفة يونيليفر فود سولوشنز



### المكونات **لكفي ١٠ أشخاص**

٦٠ مل شراب المانجو

١ مكعبات الثلج

**٤٥٠ مل ليببتون شاي أسود مخصص**

**للشاي المثلج**

### التحضير

- ١- املأ ربع الإبريق بمكعبات الثلج
- ٢- ضف كافة المكونات إلى أكواب التقديم.
- ٣- املأ كل كوب بليببتون آيس تي المعد طازجاً.
- ٤- زين المشروب بقطعة منجو ونعناع طازج.

# الشاي المثلج بالرمان و التوت البري

في هذه الوصفة، يتم مزج الشاي المثلج ذي المذاق السلس  
بشراب الرمان، ثم يضاف التوت البري للمسمة نهائية منعشة.

## الشاي المثلج بالرمان والتوت البري

وصفة يونيفر فود سولوشنز



### المكونات تكفي ١٠ أشخاص

٢٠ جم من أنواع التوت المختلفة

٣٠ مل شراب الرمان

١ مكعبات الثلج

٣٠٠ مل ليبتون شاي أسود مخصص

للشاي المثلج

### التحضير

#### الشاي المثلج

ضع جميع المكونات في الخلاط، واخبطها، واسكبها في كأس تحتوي مكعبات الثلج.

#### الزينة

زين الكأس بخليط أنواع التوت الطازجة.

منتجات تتميز

# نكهاتك

العالم في حاضرتنا يرغب في تناول طعام سريع وشهي، أو ما يعرف بالطعام السريع البسيط، وقد كان الأمريكيان سابقين في هذا الصدد على مدار سنين طويلة لدرجة منحهم الأفضلية.

وعلى الطهاة مثلنا احترام وإتقان أسرار مهنة المطبخ من أجل مواكبة هذا الطلب المتزايد، وبالطبع أحياناً نحتاج إلى بعض المساعدة، والتي تأتي من استخدام بعض المنتجات المبتكرة، التي تعزز المذاق وتحافظ على النكهة الأصلية.

★  
أنت جاهز الآن والوقت وقتك،  
أثبت لكل أنك أسطورة  
المطبخ.



### كنور بودرة مرقة الدجاج

رقم المنتج: ٢١٠٩٩١٧  
الوزن: ٥٥ لتر / العبوة



### كنور صوص الديمبي جلاس

رقم المنتج: ٢١٠٩٩٢٠  
الوزن: ٧٥٠ x ٦ جم



### كنور خليط الليمون الحامض

رقم المنتج: ٦٧٥١٢٨٦٣  
الوزن: ٤٠٠ x ١٢ جم



### كنور صوص باربكيو هيكوري

رقم المنتج: ٢١١٢٩٥٩٤  
الوزن: ٦ x ٢ لتر



### كنور صوص الفلفل الحلو التايلندي

رقم المنتج: ٢١١٢٩٥٩٥  
الوزن: ٦ x ٢ لتر



### كنور صوص التريايكي

رقم المنتج: ٢١١٢٩٥٩٩  
الوزن: ٦ x ٢ لتر



### كنور صوص باربكيو هيكوري

رقم المنتج: ٢٠٧٥٨٥٠  
الوزن: ٦ x ٢ كلغ



### هيلمنز ريل مايونيز

رقم المنتج: ٢٠٧٥٨٥٠  
الوزن: ٣.٧٨ x ٤ كلغ



### ليبتون شاي أسود مخصص للشاي المثلج

الوزن: ٤ x ٢٤ كيس شاي



أنت الآن على أتم الاستعداد

يونيليفر الخليج، المنطقة الحرّة  
جبل علي، دبي  
صندوق بريد الإمارات ١٧٠٥٥

الهاتف: ٩٧١٤٨٠٥٨٩٩٩

لاكتشاف المزيد من وصفاتنا الملهمة  
تفضّل بزيارة [ufs.com](http://ufs.com)

