



مكوّن واحد،
العديد من الابتكارات

الاستخدامات المتعددة للطماطم



المحتويات

كل ما يتعلق بمسحوق طماطم كنور الجديد

- إليك مسحوق طماطم كنور الجديد
- احصل على أقصى استفادة من الطماطم
- تحضير مسحوق طماطم كنور
- ابتكار صلصة طماطم لذيدة



الوصفات المميزة

مكون واحد، العديد من الابتكارات

يصعب على أي مكون أن يضاهي مسحوق طماطم كنور لتنوع استخداماته. فهو بالتأكيد مصدر إلهام لطهاتنا لابتكار مجموعة مختارة من وصفات لذيدة، وذلك باستخدام مسحوق طماطم كنور. من العجائن وأطباق الكاري إلى اليخنى والحساء. وبالطبع البيتزا وصلصة المعكرونة، اكتشف كيف يمكنك أنت أيضاً القيام بذلك مع هذا المكون في الوصفات اللذيدة التالية ...

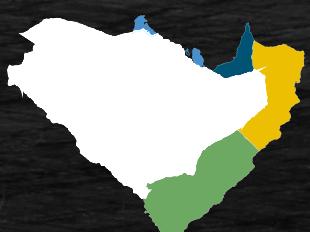
الأطباق الإيطالية

- صلصة مارينا
- صلصة بيتزا نابولي
- صلصة بيتزا نيويورك
- باستا أرابياتا
- سباغيتي بكرات اللحم وصلصة البولونيزي



الأطباق العربية

- محشي الباذنجان باللحم والعدس
- فحسة سلطة
- شوربة الطماطم بالجوز ولبننة



الأطباق الهندية

- معجون الكاري متعدد الاستخدامات
- مورغ مجاني
- كاري الروبيان والطماطم مع جوز الهند
- شوربة الطماطم بالتواابل مع عدس باكورا





نكمة غنية من 88 جبة طماطم

يضيف مسحوق طماطم كنور **الجديد** نكهة
ولوناً وقواماً طبيعياً،
مثالي مع مجموعة متنوعة من المأكولات.

مسحوق طماطم كنور هو أكثر من
 مجرد صلصة

اكتشف طرق مختلفة لاستخدام مسحوق طماطم كنور



RICH
TOMATO SAUCE
IN 1 MINUTE

طريقة التحضير



3. أضف الصلصة إلى طبقك.



2. يحرك ويترك على نار
خفيفة لمدة دقيقة واحدة.



1. أضف 521 جرام (كوب ونصف)
مسحوق طماطم كنور إلى 1 لتر من الماء المغلي.



صلصة غنية في دقيقة واحدة
بوريه متناسق لصلصة متعددة الاستخدامات في



توفير مساحة التخزين



تقليل الهدر، لا بذور، لا استخدام زائد للمياه،
كمية أكثر في العبوة تقليل العمالة، لا حاجة للتنقيط



لا حاجة لإزالة البذور أو المزج أو الطهي

كيف يتم تصنيع مسحوق طماطم كنور



تقطّع وتنفس الطماطم
قبل البدء بعملية التجفيف.
ويتم التخلص من البذور.



يغسل المصدول بعناية.
وحتى هذه الخطوة،
يحافظ الطماطم على 95%
من مخزون الماء بداخله.



تأتي طماطم كنور من مزارع
مستدامة**
ويتم قطفها بعناية في
الموسم المناسب لحصول على
درجة حموضة مناسبة.



ثم يطحن المعجون
ليتحول إلى قطع رقيقة.



يتم تجفيف المعجون إلى أن
يتبقى 4% فقط من الماء
داخل الطماطم.



يتم طهي الطماطم ليتبخر
الماء فتحول إلى
معجون طماطم.



يستخدمها أمهر الطهاء
في العالم العربي ليضيفوا
لمسة مسحوق طماطم
كنور المميزة إلى أشهى
أطباقهم.



يتم تغليف المنتج وتوزيعه على
المطاعم. علمًا بأن كل
مغلّف يحتوي على 88
حبة طماطم مجففة.*



تُخلط الرقائق مع أطعمة
مجففة أخرى مثل البصل
والثوم. وفي هذه الخطوة،
يصبح مسحوق الطماطم جاهزاً!

طماطم بحجم 60 جرام / طماطم 88*
هذه المزارع تستخدم أجود أنواع الأسمدة والمياه، كما تراعي الحياة البرية والنباتية**



احصل على أشهى الأطباق مع الطماطم

اكتشف عالم الطماطم
وأسراره في هذا الكتيب
الخاص.



ماذا تعرف عن ثمرة
الطماطم الشهية

اشتهرت الطماطم في جميع أنحاء العالم، وووجع
في حبها الطباخون وعامة الناس.

من الذي اكتشف الطماطم؟

في الماضي، ظهرت الطماطم في دولة
المكسيك، ثم قام بنقلها جنود الاحتلال الأسباني
إلى البلدان الأخرى. واليوم، نجد ثمرة الطماطم
في كل مطبخ وفي كل بيت في جميع أنحاء
العالم.



وجود أنواع كثيرة من
الطماطم في مطبخك،
يساعدك على تحضير أطباق
شهية مختلفة ومناسبة
لكل الأوقات.



ليس هناك أهم من الصلصة!

نعلم جيداً أن تحضير صلصة الطماطم يحتاج إلى وقت طويل. ولكن بإمكان الشيف أن يتدكم في الوقت المستغرق في التحضير عن طريق اختيار نوع الطماطم. إليك 3 طرق لتحضير صلصة الطماطم.

طريقة تحضير صلصة الطماطم باستخدام مسحوق طماطم كنور:

- 1 افتح مظروف مسحوق طماطم كنور.
- 2 اخلط 125g و من مسحوق الطماطم مع 1L من الماء.
- 3 مسحوق طماطم كنور متبل بعنابة

طريقة تحضير صلصة الطماطم باستخدام الطماطم المعلبة:

- 1 حاول فتح عبوة الطماطم بدون أن تخرج أصبعك.
- 2 جرحت أصبعك؟ قم بإدراك الإسعافات الأولية لاصبعك، ثم حاول فتح عبوة أخرى.
- 3 في مقلاة كبيرة، اسكب زيت الزيتون وأضف إليه البصل المقطع.
- 4 أضف البهارات والثوم.
- 5 امزجه مع الطماطم المعلبة في مقلاة واسعة.
- 6 الآن، أضف الملح والفلفل والسكر.

طريقة تحضير صلصة الطماطم من المكونات الطازجة:

- 1 ضع الطماطم الطازجة في وعاء واسكب عليها الماء المغلي واتركه لمدة دقيقة واحدة.
- 2 ارفع الطماطم من الماء المغلي وقم بوضعها في ماء بارد.
- 3 قم بتنقشير الطماطم وتخلص من البذور.
- 4 في مقلاة كبيرة، اسكب زيت الزيتون وأضف إليه البصل المقطع.
- 5 أضف البهارات والثوم.
- 6 أضف الطماطم واتركها على النار.
- 7 الآن، أضف الملح والفلفل والسكر.

الوصفات

الوصفات المميزة

ابتكر طهاتنا وصفات شهية تدل على تنوع استعمالات مسحوق طماطم كنور، ومدى سهولة استخدامه في تحضير العديد من الأطباق اللذيذة والشهيرة في المنطقة.

الأطباق العربية

- ⌚ محشي الباذنجان باللحم والعدس
- ⌚ فحسة سلطة
- ⌚ شوربة الطماطم بالجوز واللبن



الأطباق الهندية

- ⌚ معجون الكاري متعدد الاستخدامات
- ⌚ مورغ مخاني
- ⌚ كاري الروبيان والطماطم مع جوز الهند
- ⌚ شوربة الطماطم بالتوابل مع عدس باكورا



الأطباق الإيطالية

- ⌚ صلصة مارينارا
- ⌚ صلصة بيتزا نابولي
- ⌚ صلصة بيتزا نيويورك
- ⌚ باستا أرابيانا
- ⌚ سباغيتي بكرات اللحم وصلصة البولونيز





المكونات

زيت الذرة كنور	ml 100
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	kg 1
معجون الثوم	g 60
زنجيل مهروس	g 60
ملح	g 5
مسدوق الكركم	g 3
مسدوق الفلفل الحار	g 85
مسدوق الكزبرة	g 85
مسدوق الكمون	g 10
تبول جرام ماسالا	g 25
ماء	L 1
مسدوق الطماطم كنور	g 125

الكمية 2.2 كلغ

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة



نصيحة الشيف

مسدوق طماطم كنور يضيف الطعم
الحامض والحلو الذي تحتويه الطماطم
دون عناء التحضير والطبخ.

شاهد الوصفة الكاملة
على موقعنا ufs.com



معجون الكاري المتعدد الاستخدامات

يستمد الكاري نكهته الرائعة من قاعدته الغنية والطريقة الوحيدة للحصول على أفضل نكهة كاري هي تحضير معجون الكاري المتعدد الاستخدامات الخاص بك. نستخدم هذا المعجون لتركيز نكهة معظم أنواع الكاري والتتبيلات الغنية التي نحضرها. يضفي مسحوق طماطم كنور النكهة الحمضية والحلوة التي تجدها في الطماطم، لكنه يجذبك فوضى التحضير والطهي الطويل للطماطم. جرب هذا المعجون في وصفتك المقبلة من الكاري! تجد الوصفة الكاملة إلى اليسار.





المكونات

تبيلة الدجاج

صدر دجاج، مقطع إلى مكعبات	kg 1.6
عصير الليمون الحامض	ml 60
مسحوق الفلفل الحار الكشميري	g 5
زيادي	g 250
قاعدة الكاري	g 160

الصلصة

زيت الخردل	ml 40
قاعدة الكاري	g 240
ماء	ml 500
مسحوق الطماطم كنور	g 65
ملح	g 5
سكر	g 20
أوراق الحلبة	g 3
كريمة	ml 450
زيادة	g 120

الزينة

أوراق الكزبرة	g 2
كريمة	ml 50

10 أشخاص

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة



نصيحة الشيف

استخدم مسحوق طماطم كنور لتحضير
الدجاج بالزيادة (مورغ مخاني) لتختصر
مدة عملية الطهي.

شاهد الوصفة الكاملة
على موقعنا



مورغ مخاني - (الدجاج بالزيادة)

نشأ هذا الطبق الشهير عالمياً في أحياط دلهي بالهند، حيث كان أصحاب المطاعم / خبراء الطهي يضيفون إلى بقايا دجاج التندوري المتبقى صلصة طماطم غنية معززة بالزيادة. وبفضل مسحوق الطماطم كنور، سيسصر وقت الطهي الإجمالي لطبق الدجاج بالزيادة (مورغ مخاني) الخاص بك. جرب هذه النسخة من أحد الأطباق العالمية!





المكونات

زيت الفريل	ml 60
بصل، مقطع إلى شرائح	g 200
ملح	g 5
حب الفريل	g 5
أوراق الكاري	g 2
فلفل أحمر حار، منزوع البذور ومقطع إلى شرائح	g 10
معجون الثوم	g 30
روبيان، منزوع القشر والعروق	kg 1.8
مسحوق الفلفل الحار الكشميري	g 5
معجون الكاري	g 300
ماء	L 1.5
مسحوق الطماطم كنور	g 190
كريمة جوز الهند	L 1
الزيينة	
أوراق الكزبرة	g 4
أرز بسمتي، مطهو	kg 750

10 أشخاص

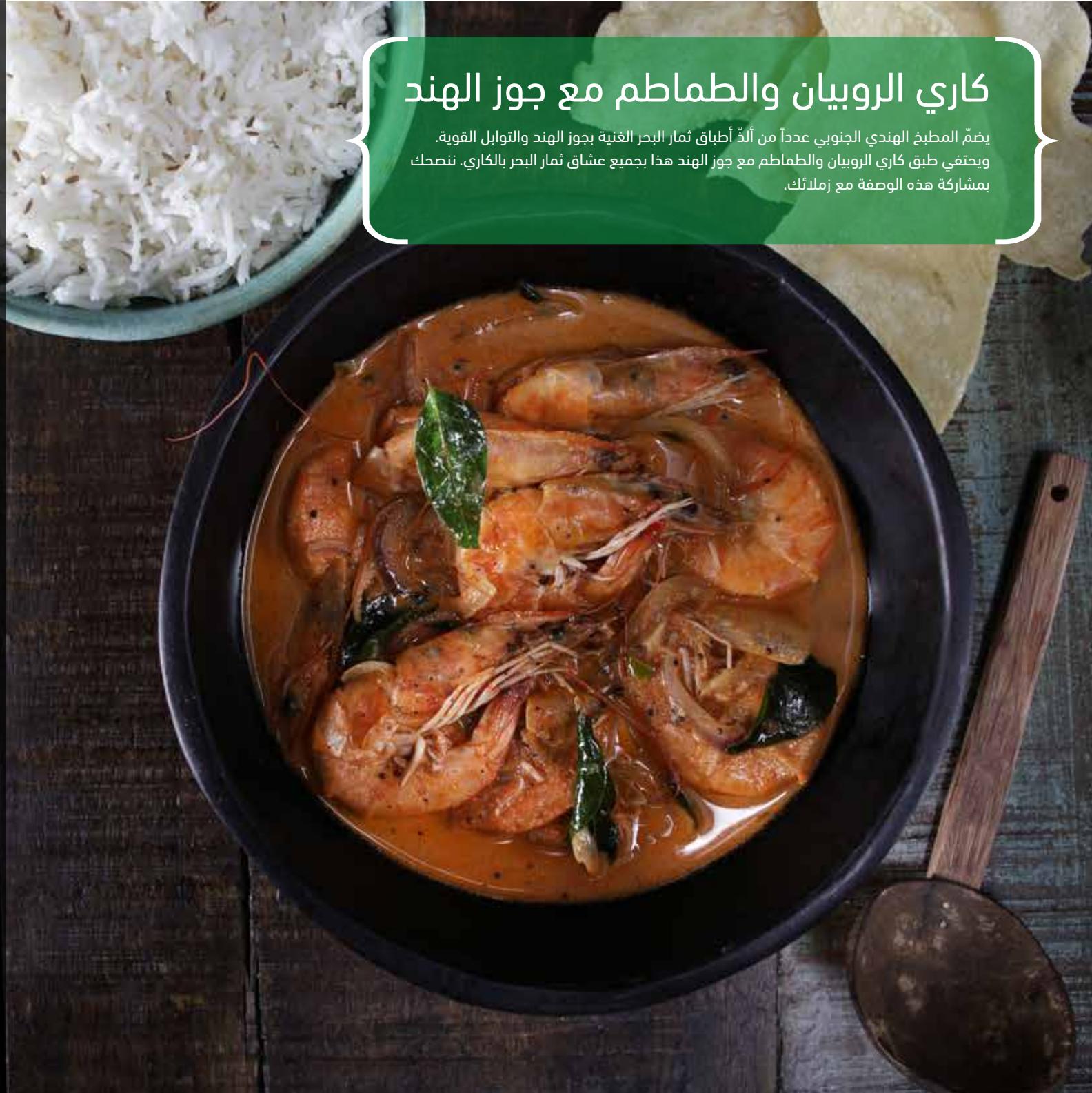
اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة

شاهد كيف ابتكر طهاتنا هذا الطبق
اللذيذ على موقعنا ufs.com



كاري الروبيان والطماطم مع جوز الهند

يضم المطبخ الهندي الجنوبي عدداً من ألذّ أطباق ثمار البحر الغنية بجوز الهند والتواابل القوية.
ويحتفي طبق كاري الروبيان والطماطم مع جوز الهند هذا بجميع عشاق ثمار البحر بالكاري، ننصحك
بمشاركة هذه الوصفة مع زملائك.





المكونات	الشورية
الباكورا	
عدس أسود	زيت الذرة كنور ml 60
بذور الكمون	بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة g 350
ثوم	فلفل أحمر مجفف، مقطع g 6
زنجبيل	بذور الكمون g 4
مسحوق الكركم	حب الخردل g 5
ماء	مسحوق الأنجدان g 2
فلفل أحمر، مقطع إلى مكعبات صغيرة	أوراق الكاري g 4
فلفل أخضر، مقطع إلى مكعبات صغيرة	فلفل أخضر حلو، مقطع g 350
فلفل أحمر حار، مقطع	قاعدة الكاري g 100
أوراق الكزبرة، مفرومة	ملح g 8
ملح	سكر g 3
بيكنج باودر	ماء L 1
الزيينة	مسحوق الطماطم كنور g 70
أوراق الكزبرة، منزوعة العروق	كريمة ml 60
كريمة	

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة

تحضير الشورية

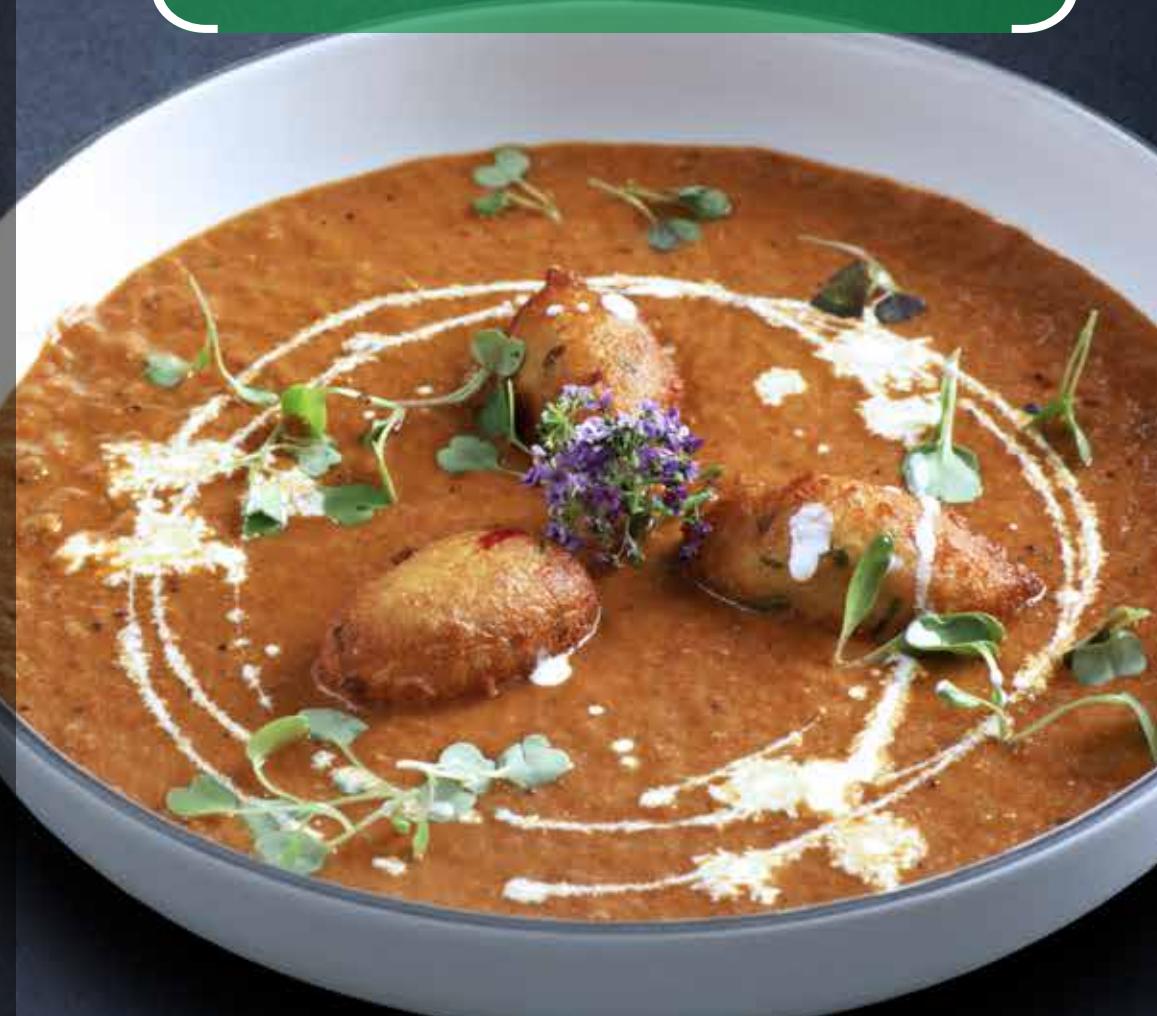
- سخن الزيت في مقلاة واقل فيه البصل حتى يذبل ثم أضف الفلفل الأحمر الحار، وبذور الكمون، وحب الخردل، ومسحوق الأنجدان، وأوراق الكاري، والفلفل الأخضر الحلو، وقاعدة الكاري، والملح. اطه المزيج حتى يصبح طرياً وتتباعد رائحته الشهية.
- ارفع المقلاة عن النار وأفرغ محتواها في الخليط الكهربائي ثم أضف إليه الماء واخلطه حتى يصبح سلس القوام. ضع الخليط على النار مجدداً واتركه يغلي على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
- أضف مسحوق الطماطم كنور واحفظه واترك الشورية تغلي لدقيقة إضافية، ثم ارفعها عن النار وأضف إليها الكريمة ودرّتها جيداً.

شاهد الوصفة الكاملة
على موقعنا
ufs.com



شوربة الطماطم بالتوابل مع عدس باكورا

يُعد هذا الطبق ممتازاً، بحيث تشكل شوربة الطماطم الكلاسيكية بالتوابل الهندية القاعدة، أعلىها عدس باكورا المقرمش والشهي الرائحة. إنه طبق لذيذ وسهل التحضير. شيف، جرب هذه الوصفة في مطبخك!



محشي الباذنجان باللحم والعدس

في ما يلي وصفة محشي باذنجان كلاسيكية بلمسة عصرية. تُصنع الوصفة التقليدية من الحمّص، إلا أننا استخدمنا العدس في وصفتنا. في البدء، يشوى الباذنجان ثم يخizz في الفرن مع لحم الضأن، والعدس، وصلصة الطماطم المصنوعة من مسحوق الطماطم كنور. إنها وصفة كلاسيكية يجب العديد من الضيوف أن يجدها في اليوفية. جربها هذا الموسم! تجد الوصفة إلى اليسار.



المكونات

باذنجان	cp 10
ملح	g 50
زيت زيتون	ml 50
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 300
ثوم، مفروم خشنًا	g 40
لحم ضأن، مفروم	kg 1.5
مسحوق الفلفل الإفرينجي	g 12
مسحوق القرفة	g 8
فلفل أيبيريز	g 10
تبيلة شاورما اللحم البقري كنور	g 15
ماء	ml 600
مسحوق مرقة الخضار كنور	g 10
عدس، أحمر أو أخضر	g 300
ماء	L 1.5
مسحوق الطماطم كنور	g 180
عنان، طازج	g 30
ريحان، طازج	g 30

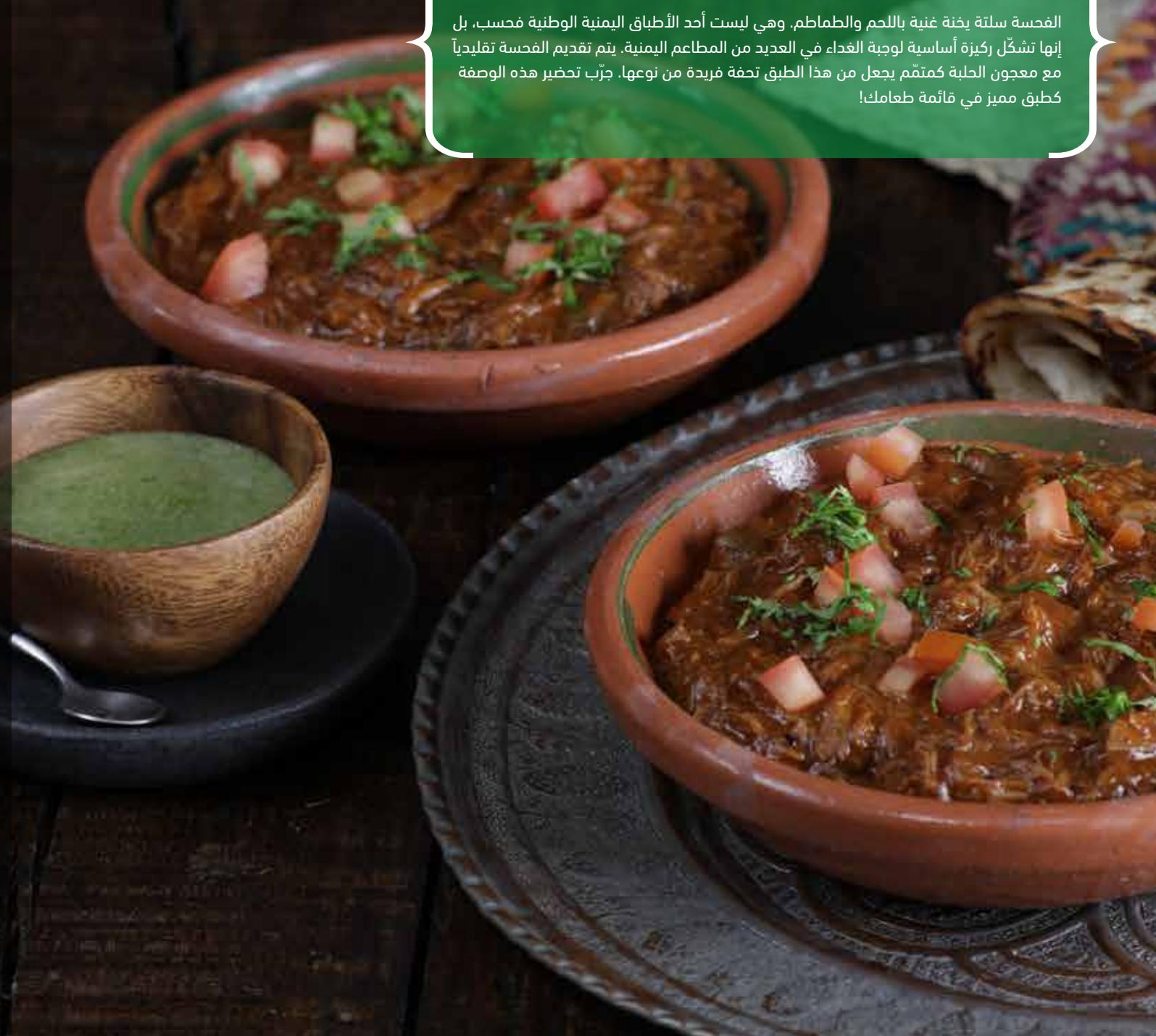
اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة

شاهد كيف ابتكر طهاتنا هذا الطبق
ufs.com الذي على موقعنا



فحسنة سلطة

الحسنة سلطة يخنة غنية باللحم والطماطم، وهي ليست أحد الأطباق اليمنية الوطنية فحسب، بل إنها تشكل ركيزة أساسية لوجبة الغداء في العديد من المطاعم اليمنية. يتم تقديم الحسنة تقليدياً مع معجون الحلبة كمتّمم يجعل من هذا الطبق تحفة فريدة من نوعها. جرب تحضير هذه الوصفة كطبق مميز في قائمة طعامك!



المكونات

اليخنة	
زيت الذرة كنور	ml 30
لحم ظأن، ساق منزوعة العظم	kg 3
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 200
ثوم، مفروم	g 45
فلفل حار مقطع	g 6
مسحوق الكركم	g 3
مسحوق الكمون	g 8
مسحوق الكزبرة	g 4
ماء	L 3.5
صوص ديمي جلاس كنور	g 140
ماء	ml 500
مسحوق الطماطم كنور	g 50

غموس الحلبة (البسباس، الخضرة)

مسحوق الحلبة	g 15
ماء	ml 200
كراث	g 40
فلفل أخضر حلو	g 35
مسحوق الكمون	g 1
مسحوق الكزبرة	g 2
ملح	g 1
الزينة	
ثوم معمر (كراث) مقطع	g 2
طماطم كونكا سيه	g 50
خبز يمني	cp 10

10 أشخاص

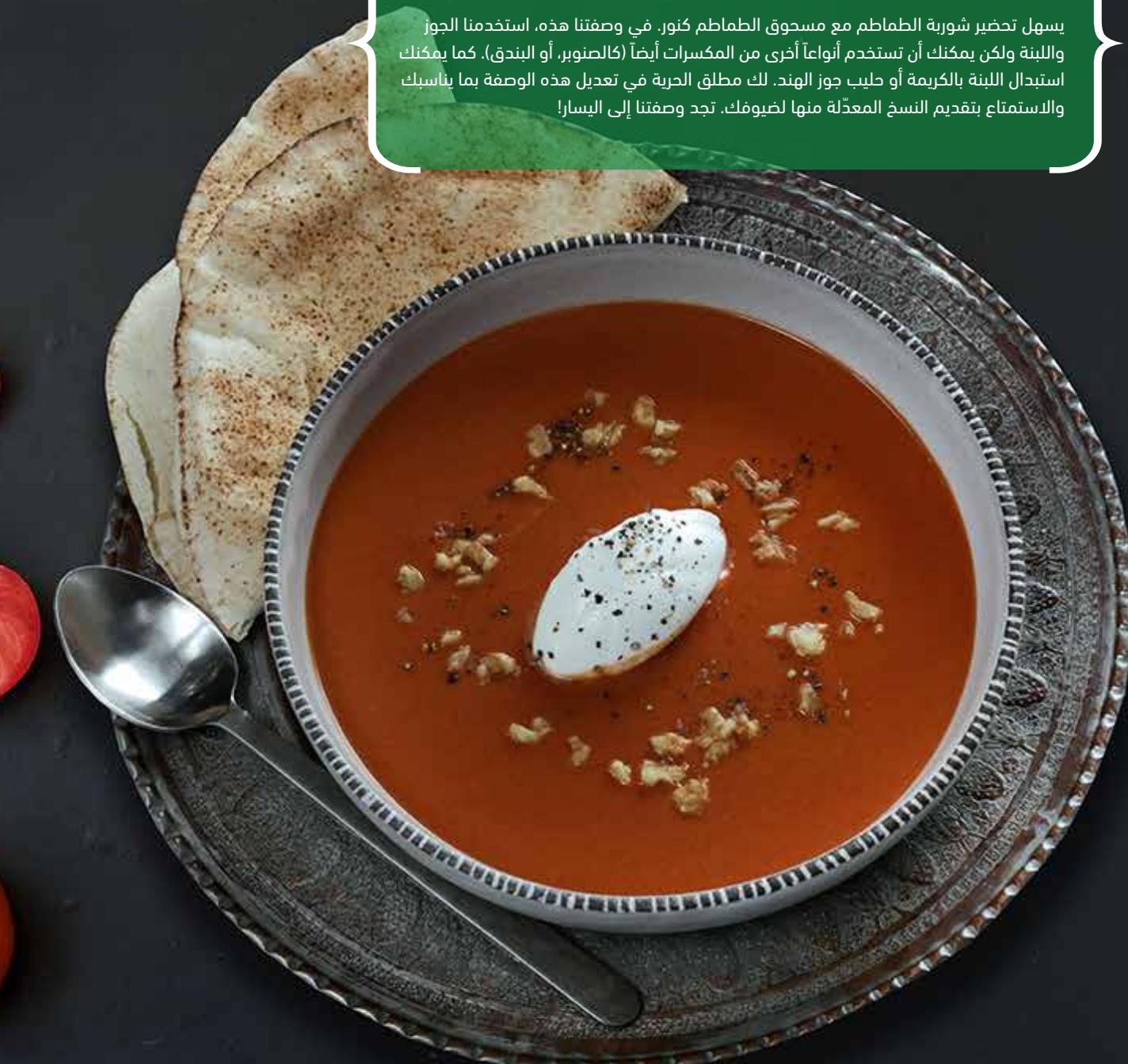
اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة

شاهد الوصفة الكاملة
على موقعنا ufs.com



شوربة الطماطم بالجوز واللبننة

يسهل تحضير شوربة الطماطم مع مسحوق الطماطم كنور، في وصفتنا هذه، استخدمنا الجوز واللبننة ولكن يمكنك أن تستخدم أنواعاً أخرى من المكسرات أيضاً (ال بالنثور، أو البندق)، كما يمكنك استبدال اللبننة بالكريمة أو حليب جوز الهند. لك مطلق الحرية في تعديل هذه الوصفة بما يناسبك والاستمتاع بتقديم النسخ المعدلة منها لضيوفك. تجد وصفتنا إلى اليسار!



المكونات

فلفل أحمر حلو	cp 5
زيت زيتون	ml 30
بصل، مقطع إلى أربع	g 200
ثوم فصوص كاملة	g 40
بذور الكمون	g 3
بذور الشمر	g 3
ماء	L 2
مسحوق الطماطم كنور	g 250
ماء	ml 500
مسحوق مرقة الخضار كنور	g 10
جوز محمص	g 150
لبننة	g 250

10 أشخاص

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة



نصيحة الشيف

تخطط لتحضير حساء للبوفيه؟ استخدم مسحوق طماطم كنور وستكون جاهزاً على الوقت تماماً. مع مسحوق طماطم كنور يمكنك دائمًا تحضير قاعدة الحساء في 10 دقائق فقط، فيما يلزمك 30 دقيقة لتحضيرها عند استخدام الطماطم الطازجة.





المكونات

صلصة المارينا

زيت زيتون	ml 100
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 250
ثوم، مفروم	g 60
ريحان مجفف	g 4
أوريغانو مجفف	g 2
ماء	L 2
مسحوق الطماطم كنور	g 250

صلصة بيتزا نابولي

زيت زيتون	ml 80
ملح	g 5
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 300
ثوم، مفروم ناعماً	g 60
ميز أن بلس بستو أحمر كنور	g 50
ماء	L 2
مسحوق الطماطم كنور	g 250
ريحان، طازج	g 8
زعتر، طازج	g 5

صلصة بيتزا نيويورك

زيت زيتون	ml 80
ملح	g 5
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 300
ثوم، مفروم ناعماً	g 60
رقائق الفلفل الحار، مجففة	g 5
ماء	L 2
مسحوق الطماطم كنور	g 250
أوريغانو طازج	g 8
إكليل الجبل، طازج	g 5

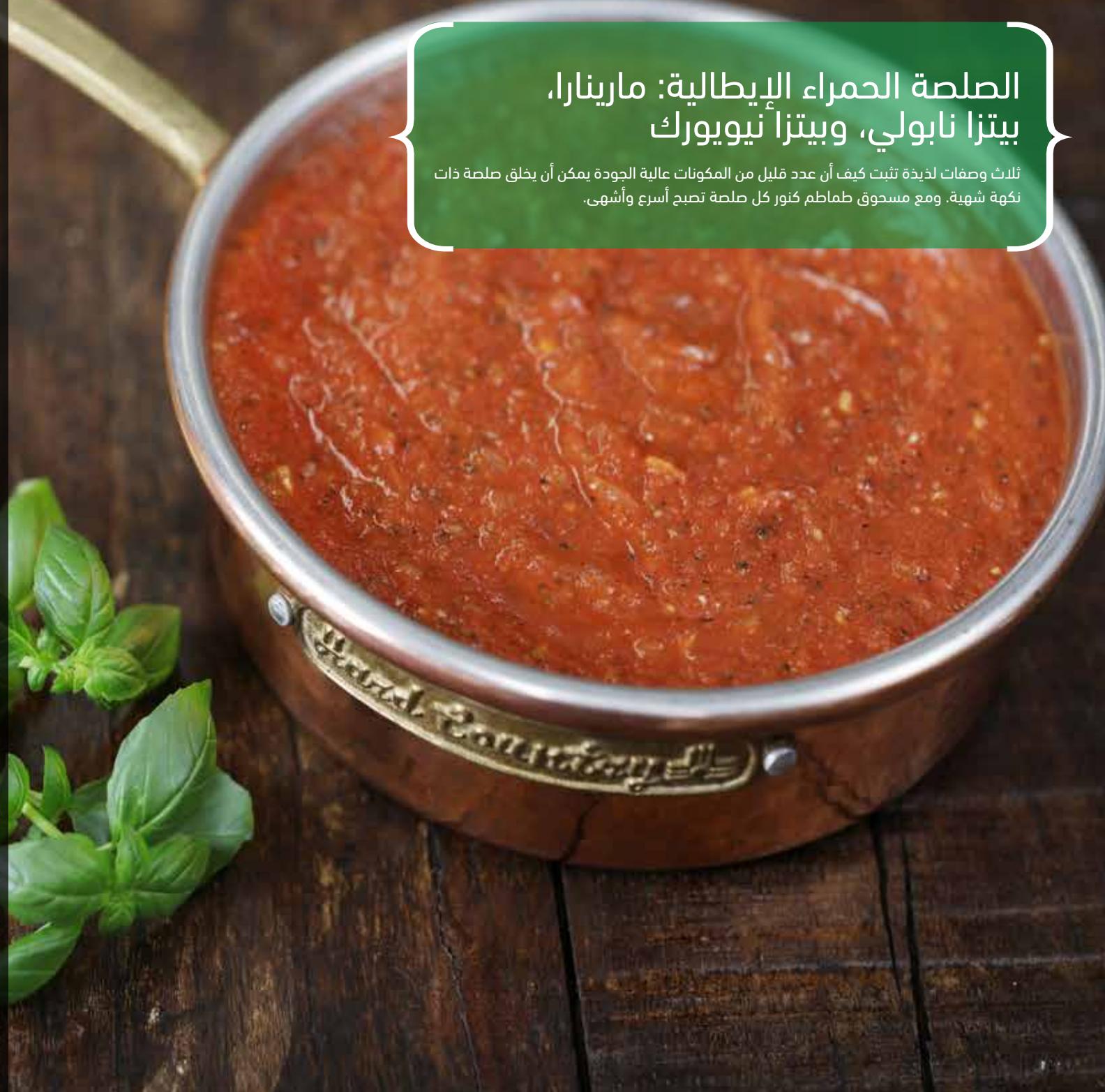
تكفي لتحضير 2.2 لتر \ 10 أشخاص

شاهد الوصفة الكاملة
على موقعنا ufs.com



الصلصة الحمراء الإيطالية: مارينا، بيتزا نابولي، وبيتزا نيويورك

ثلاث وصفات لذيدة ثبت كيف أن عدد قليل من المكونات عالية الجودة يمكن أن يخلق صلصة ذات نكهة شهية. ومع مسحوق طماطم كنور كل صلصة تصبح أسرع وأشهى.





المكونات

زيت زيتون	ml 200
أوراق الريحان الطازجة	g 10
فلفل أحمر، مقطع إلى أنصاف ومنزوع البذر	g 20
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 200
ملح	g 2
ثوم، مفروم	g 30
ماء	ml 830
مسحوق الطماطم كنور	g 100
خل	ml 10
باستا بياني ريجاتي، مطهوة بنسبة 80%	g 800

10 أشخاص

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة



نصيحة الشيف

دع الباستا تنضج في الصلصة خطوة أخيرة،
بحيث تمتزق النكهة اللذيذة لطبق أربيانا.

باستا أربيانا

تدل الكلمة "أربيانا" على الغضب وتشير إلى طبيعة هذه الصلصة الحريفة. إنها صلصة مدهشة بحد ذاتها أو نسخة معدلة من صلصة المارينارا أو البولونيز التقليدية وستحظى بإعجاب ضيوفك حتماً. جرب هذه الوصفة السهلة التحضير. تجد الوصفة إلى اليسار!





المكونات

كرات اللحم

لحم ظأن، مفروم	kg 1
كولمنز خردل إنطليزي	g 5
فتات الخبز المطحون (البقسماط)	g 120
بقدونس، مجفف	g 4
جبن البارميزان، مبشور	g 5
مسحوق مرقة لحم البقر كنور	g 15
بيض	cp 2
زيت زيتون	ml 10

الصلصة

زيت زيتون	ml 150
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 170
ثوم، مفروم	g 30
ملح	g 5
ورق غار	cp 2
ريحان مجفف	g 1
فلفل أسود	g 2
ماء	L 1
مسحوق الطماطم كنور	g 125
ذل	ml 10
سباغيتي، مطهوة إلى درجة "آل دينتي"	kg 1

الزيينة

أوراق الريحان	g 7
جبن فيتا، مقطع إلى مكعبات	g 55

10 أشخاص

اضغط هنا لمعرفة المزيد عن هذه الوصفة



نصيحة الشيف

دع الباستا تنضج في الصلصة خطوة أخيرة، بحيث تمتص النكهة اللذيذة لطبق أربیاتا.

سباغيتي بكرات اللحم وصلصة البولونيز

هذه نسختنا المبتكرة من السpagيتي بكرات اللحم وصلصة البولونيز التقليدية، حيث استخدمنا لحم الظأن وجبن الفيتا بدلاً من البارميزان. ننصحك بتنزيل هذه الوصفة ومشاركتها مع زملائك. تجد الوصفة إلى اليسار!



شاهد كيف ابتكر طهاتنا هذا الطبق
اللذيذ على موقعنا ufs.com





عمان

Prime Trading
<http://www.mhdubai.com/>
 هاتف: Tel: +968 2 481 5582

قطر

Gulf Center For Food Stuff
<http://www.gcfsqatar.com>
 هاتف: Tel: +974 4 462 0733

المانع وشركاه

<http://www.almanapartners.com>
 هاتف: Tel: +974 4 474 0000

مجموعة علي بن علي
<http://www.alibinali.com>
 هاتف: Tel: +974 800 0740

البحرين

العوجان
<http://www.alaujan.com.bh>
 هاتف: Tel: +974 4 462 0733

الكويت

مجموعة شركات محمد عبد الرحمن البدري
<http://www.albahargroup.com>
 Tel: +965 1 808282

المملكة العربية السعودية

مجموعة بالشرف
<http://www.balsharaf.com.sa/>
 Tel: +966 01 880 9999

مجموعة بن زقر

<http://www.binzagr.com/en/>
 Tel: +966 01 2 647 0000

ترانسميد

<http://www.transmed.com>
 Tel: +966 11 2846555

الإمارات العربية المتحدة

Chef Middle East
<http://www.chefmiddleeast.com/>
 هاتف: Tel: +971 (0) 4 8159888

مشاريع أم إتش

<http://www.mhdubai.com/>
 هاتف: Tel: +971 (0) 4 315 1444 / +971 (0) 4 315 1445

ترانسميد

<http://www.transmed.com>
 هاتف: Tel: +971 (0) 4 334 9993

سافكو

<http://www.safcointl.com>
 Tel: +971 (0) 4870 2000



تعرف أكثر على مسحوق طماطم كنور الجديد
 والعديد من منتجاتنا الرائعة عبر موقعنا ufs.com