



مكوّن واحد،
العديد من الابتكارات

الاستخدامات المتعددة للطماطم



المحتويات

كل ما يتعلق بمسحوق طماطم كنور الجديد

- 🍅 إليك مسحوق طماطم كنور الجديد
- 🍅 أحصل على أقصى استفادة من الطماطم
- 🍅 تحضير مسحوق طماطم كنور
- 🍅 ابتكار صلصة طماطم لذيذة



الوصفات المميزة

مكوّن واحد، العديد من الابتكارات

يصعب على أي مكوّن أن يضاهي مسحوق طماطم كنور لتعدد استخداماته. فهو بالتأكيد مصدر إلهام لطهاتنا لابتكار مجموعة مختارة من وصفات لذيذة، 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 المكوّن في الوصفات اللذيذة التالية ...

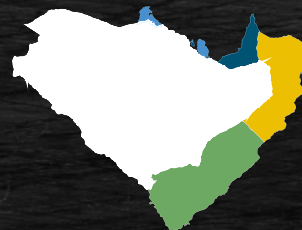
الأطباق الإيطالية

- 🍷 صلصة مارينارا
- 🍷 صلصة بيتزا نابولي
- 🍷 صلصة بيتزا نيويورك
- 🍷 باستا أرابياتا
- 🍷 سباغيتي بكرات اللحم وصلصة البولونيز



الأطباق العربية

- 🍷 محشي الباذنجان باللحم والعدس
- 🍷 فحسة سلتة
- 🍷 شوربة الطماطم بالجوز واللبننة



الأطباق الهندية

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



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



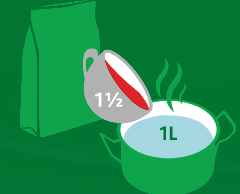
طريقة التحضير



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.



نكهة غنية من 88 حبة طماطم

كيف يمكن لمسحوق طماطم
كنور **الجديد** أن يساعدك:

صلصة غنية في دقيقة واحدة



بوريه متناسق لصلصة متعددة الاستخدامات في
العديد من الأطباق



توفير مساحة التخزين



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



لا حاجة لإزالة البذور أو المزج أو الطهي



كيف يتم تصنيع مسحوق طماطم كنور



احصل على أشهى الأطباق مع الطماطم



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



02 قبل البدء بعملية التجفيف، يُغسل المحصول بعناية. وحتى هذه الخطوة، يحافظ الطماطم على 95% من مخزون الماء بداخله.



03 تقطّع وتُفَشّر الطماطم ويتم التخلص من البذور.



04 يتم طهي الطماطم ليتبخّر الماء فتتحوّل إلى معجون طماطم.



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



06 ثم يُطحن المعجون ليتحوّل إلى قطع رقيقة.



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



08 يتم تغليف المنتج وتوزيعه على المطاعم. علماً بأن كل مغلف يحتوي على 88 حبة طماطم مجففة*.



09 يستخدمها أمهر الطهاة في العالم العربي ليضيفوا لمسة مسحوق طماطم كنور المميّزة إلى أشهى أطباقهم.

اكتشف عالم الطماطم وأسراره في هذا الكتيب الخاص.

ماذا تعرف عن ثمرة الطماطم الشهية



اشتهرت الطماطم في جميع أنحاء العالم، ووقع في حبّها الطباخون وعامة الناس.

من الذي اكتشف الطماطم؟

في الماضي، ظهرت الطماطم في دولة المكسيك، ثم قام بنقلها جنود الاحتلال الأسبان 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.

*طماطم بحجم 60 جرام / طماطم 88

هذه المزارع تستخدم أجود أنواع الأسمدة والمياه، كما تراعي الحياة البرية والنباتية **

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

ليس هناك أهم
من الصلصة!



طريقة تحضير صلصة الطماطم
باستخدام مسحوق طماطم كنور:



1 افتح مظروف مسحوق طماطم كنور.

2 اخلط 125 g من مسحوق الطماطم مع L1 من الماء.



3 مسحوق طماطم كنور مثيل بعناية



طريقة تحضير صلصة الطماطم
باستخدام الطماطم المعلبة:



1 حاول فتح عبوة الطماطم بدون أن تجرح اصبعك.

2 جربت اصبعك؟ قم بإجراء الإسعافات الأولية لإصبعك، 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 وأتركه لمدة دقيقة واحدة.

2 ارفع الطماطم من الماء المغلي وقم بوضعها في ماء بارد.



3 قم بتقشير الطماطم وتخلص من البذور.



4 في مقلاة كبيرة، اسكب زيت الزيتون وأضف إليه البصل المقطع.



5 أضف البهارات والثوم.



6 أضف الطماطم وأتركها على النار.

7 الآن، أضف الملح والفلفل والسكر.

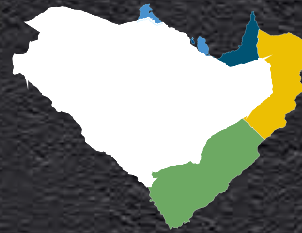
الوصفات

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 سلتة
- شورية الطماطم بالجوز واللبننة



الأطباق الهندية

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



الأطباق الإيطالية

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





المكونات

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

الكمية 2.2 كلغ

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة



نصيحة الشيف

مسحوق 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. يضيف مسحوق طماطم كنور النكهة الحمضية والحلوة التي تجدها في الطماطم، لكنه يجنبك فوضى التحضير والطهي الطويل للطماطم. جرب هذا المعجون في وصفتك المقبلة من الكاري! تجد الوصفة الكاملة إلى اليسار.





المكونات

تتبيلة الدجاج

صدر دجاج، مقطع إلى مكعبات	kg 1.6
عصير الليمون الحامض	ml 60
مسحوق الفلفل الحار الكشميري	g 5
زبادي	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
زبدة	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 بالزبدة (مورغ مخاني) لتختصر
مدة عملية الطهي.

شاهد الوصفة الكاملة
على موقعنا [ufs.com](https://www.ufs.com)



مورغ مخاني - (الدجاج بالزبدة)

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





المكونات

زيت الخردل	ml 60
بصل، مقطع إلى شرائح	g 200
ملح	g 5
حب الخردل	g 5
أوراق الكاري	g 2
فلفل أخضر حار، منزوع البذر 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

الزينة

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 ألذ أطباق ثمار البحر الغنية بجوز الهند والتوابل القوية. ويحتفي طبق كاري الروبيان والطماطم مع جوز الهند هذا بجميع عشاق ثمار البحر بالكاري. ننصحك بمشاركة هذه الوصفة مع زملائك.





المكونات

الباكورا

عدس أسود	g 225
بذور الكمون	g 0.5
ثوم	g 4
زنجبيل	g 4
مسحوق الكركم	g 0.5
ماء	ml 125
فلفل أحمر، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 40
فلفل أخضر، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 40
فلفل أخضر حار، مقطع	g 2
أوراق الكزبرة، مفرومة	g 2
ملح	g 3
بيكنج باودر	g 0.5

الزينة

أوراق الكزبرة، منزوعة العروق	g 3
كريمة	ml 50

الشورية

زيت الذرة كنور	ml 60
بصل، مقطع إلى مكعبات صغيرة	g 350
فلفل أحمر مجفف، مقطع	g 6
بذور الكمون	g 4
حب الخردل	g 5
مسحوق الأنجدان	g 2
أوراق الكاري	g 4
فلفل أخضر حلو، مقطع	g 350
قاعدة الكاري	g 100
ملح	g 8
سكر	g 3
ماء	L 1
مسحوق الطماطم كنور	g 70
كريمة	ml 60

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة

تحضير الشورية

- سخّن الزيت في مقلاة واقل فيه البصل حتى يذبل ثم أضف الفلفل الأحمر الحار، وبذور الكمون، وقبّ الخردل، ومسحوق الأنجدان، وأوراق الكاري، والفلفل الأخضر الحلو، وقاعدة الكاري، والملح. اطه المزيج حتى يصبح طرياً وتتبعث رائحته الشهية.
- ارفع المقلاة عن النار وأفرغ محتواها في الخلاط 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 واخفقه واترك الشورية تغلي لدقيقة إضافية، ثم ارفعها عن النار وأضف إليها الكريمة وحركها جيداً.

شورية الطماطم بالتوابل مع عدس باكورا

يُعد هذان الطبقان توليفة ممتازة، بحيث تشكل شوربة الطماطم الكلاسيكية بالتوابل الهندية القاعدة، أعلاها عدس باكورا المقرمش والشهي الرائحة. إنه طبق لذيذ وسهل التحضير. شيف، جرب هذه الوصفة في مطبخك!



شاهد الوصفة الكاملة
على موقعنا ufs.com



محشي الباذنجان باللحم والعدس

في ما يلي وصفة محشي باذنجان كلاسيكية بللمسة عصرية. تُصنع الوصفة التقليدية من الحمص، إلا أننا استخدمنا العدس في وصفتنا. في البدء، يشوى الباذنجان ثم يخبز في الفرن مع لحم الضأن، والعدس، وصلصة الطماطم المصنوعة من مسحوق الطماطم كنور. إنها وصفة كلاسيكية يحب العديد من الضيوف أن يجدها في البوفيه. جرّبها 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 خشناً	g 40
لحم ضأن، مفروم	kg 1.5
مسحوق الفلفل الإفرنجي	g 12
مسحوق القرفة	g 8
فلفل أبيض	g 10
تتبيلة شاورما اللحم البقري كنور	g 15
ماء	ml 600
مسحوق مرقّة الخضار كنور	g 10
عدس، أحمر أو أخضر	g 300
ماء	L 1.5
مسحوق الطماطم كنور	g 180
نعناع، طازج	g 30
ريحان، طازج	g 30

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة

شاهد كيف ابتكر طهاتنا هذا الطبق
اللذيذ على موقعنا [ufs.com](https://www.ufs.com)



فحسة سلّة

الفحسة سلّة يخنه غنية باللحم والطماطم. وهي ليست أحد الأطباق اليمنية الوطنية فحسب، بل إنها تشكّل ركيزة أساسية لوجبة الغداء في العديد من المطاعم اليمنية. يتم تقديم الفحسة تقليدياً مع معجون الحلبة كمتّمْ يجعل من هذا الطبق تحفة فريدة من نوعها. جرّب تحضير هذه الوصفة كطبق مميز في قائمة طعامك!

المكونات

اليخنة

زيت الذرة كنور	ml 30
لحم ضأن، 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 كونكاسيه	g 50
خبز يماني	cp 10

10 أشخاص

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة

شاهد الوصفة الكاملة
على موقعنا ufs.com





المكونات

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

10 أشخاص

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة



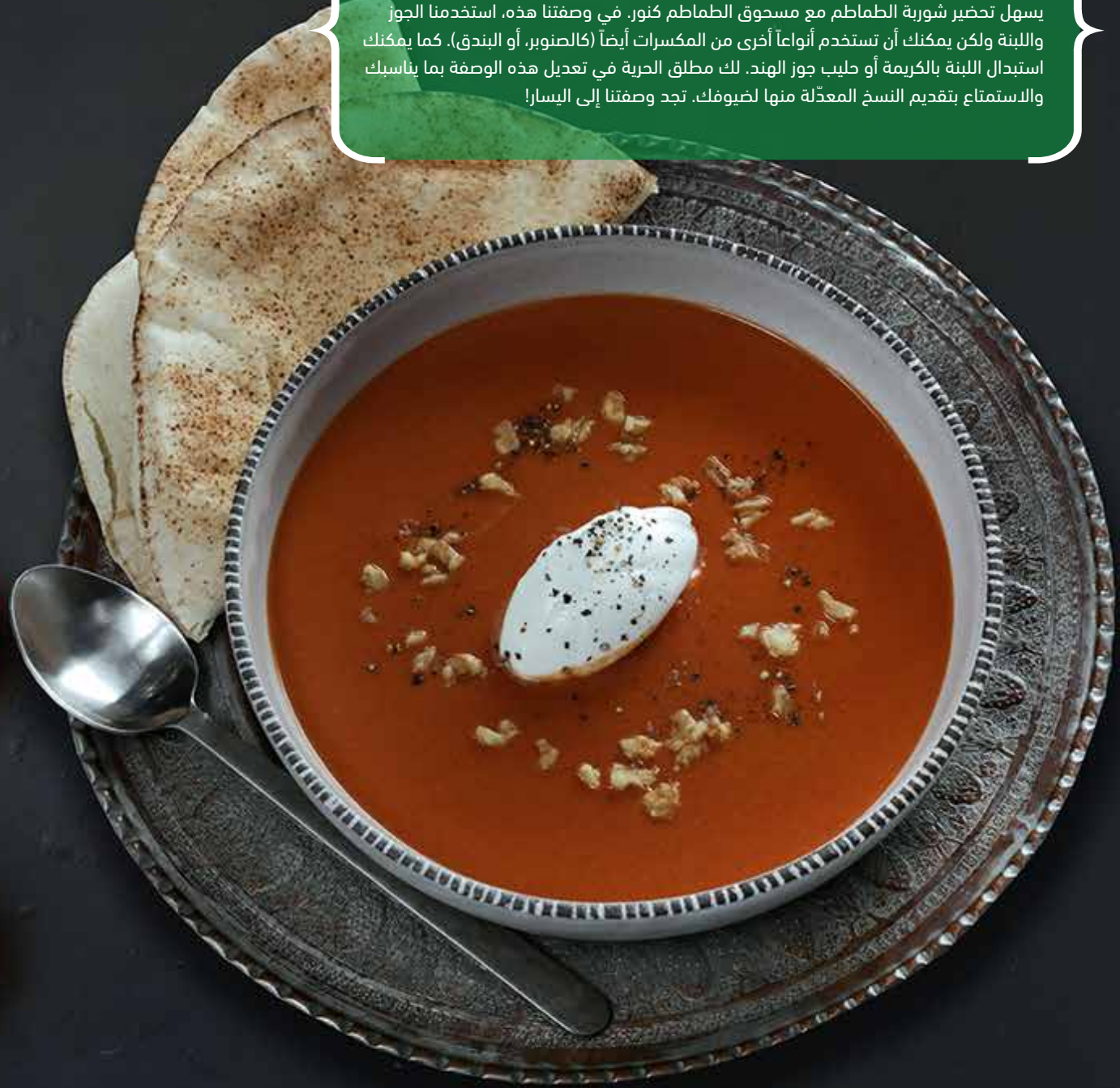
نصيحة الشيف

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



شورية 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 (كالصنوبر، 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

صلصة المارينارا

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 بلاس 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: مارينارا، بيتزا نابولي، وبيتزا نيويورك

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





المكونات

زيت زيتون	ml 200
أوراق الريحان الطازجة	g 10
فلفل أحمر، مقطع إلى أنصاف ومنزوع البزر	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 بيني ريجاتي، مطهوه بنسبة 80%	g 800

10 أشخاص

اضغط هنا لمعرفة المزيد
عن هذه الوصفة



نصيحة الشيف

دع الباستا تنضج في الصلصة كخطوة أخيرة، بحيث تمتص النكهة اللذيذة لطبق أربياتا.

باستا أربياتا

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





المكونات

كرات اللحم

لحم ضأن، مفروم	kg 1
كولمنز خردل إنجليزي	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، مقطّع 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
خل	ml 10
سباغيتي، مطهوه إلى درجة "أل دينتي"	kg 1

الزينة

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

10 أشخاص

اضغط هنا لمعرفة المزيد عن هذه الوصفة



نصيحة الشيف

دع الباستا تنضج في الصلصة كخطوة أخيرة، بحيث تمتص النكهة اللذيذة لطبق أربياتا.

سباغيتي بكرات اللحم وصلصة البولونيز

هذه نسختنا المبتكرة من السباغيتي بكرات اللحم وصلصة البولونيز التقليدية، حيث استخدمنا لحم الضأن 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](https://www.ufs.com)





عمان

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

قطر

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

المانع وشركاه

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

مجموعة علي بن علي

<http://www.alibinali.com>
هاتف: +974 800 0740

البحرين

العوجان

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

الكويت

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

المملكة العربية السعودية

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

مجموعة بن زقر

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

ترانس ميد

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

الإمارات العربية المتحدة

Chef Middle East

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

مشاريع أم إتش

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

ترانس ميد

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

سافكو

<http://www.safcointl.com>
Tel: +971 (0) 4 870 2000



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