

SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR
SOLUTIONS IDEAS FLAVOR



FUTURE MENUS 4

TOP FOODSERVICE TRENDS
2026

مניות المستقبل

في عام 2026، قطاع خدمات الطعام يركّز على الاستفادة القصوى من الإمكانيات المتاحة — يعني نعمل أكثر بإمكانيات أقل، ونحقق قيمة حقيقية، ونخلي كل طبق له تأثير العملاء يدوروا على أكل صادق وبسيط وله قصة، بدون تعقيد أو مبالغة. ومع الميزانيات المحدودة، القوائم تبقى أبسط، والمكونات المحلية بتأخذ أولوية أكبر، والاستخدام الذكي للموارد يبقى أهم من أي وقت فات الناس لسه عايزة تستمتع بأكلها، لكنهم يدوروا على الراحة والتواصل، مش مجرد تجربة جديدة. الأصالة بقى مهمة — الضيوف عايزين يعرفوا أصل الأكل وليه مهم. الصحة دلوقتي معناها مكونات حقيقية وفوائد واضحة، مش مجرد كلمات تسويقية.

الجيل Z بيقود الاتجاه ده بتركيزه على القيمة مقابل السعر، والإبداع، والتجارب الشخصية والحقيقية. بالنسبة للشيفات وأصحاب المطاعم، مניות المستقبل 4 بيدور حول الابتكار العملي: اعمل بما يناسب فريقك، احكي قصتك بصدق، وقدم جودة وقيمة في كل طبق. اعتبر ده دليلك...

التكنولوجيا بتساعد المطابخ تشتغل بكفاءة أكبر وبتخلي تجربة الأكل أسهل، لكن روح الضيافة — اللمسة الإنسانية — مازالت أساسية.



أستعد للمستقبل مع يونيليفر فوود سوليوشنز



#Prepped for tomorrow

في عام 2026، قطاع خدمات الطعام يركّز على الاستفادة القصوى من الإمكانيات المتاحة — يعني نعمل أكثر بإمكانيات أقل، ونحقق قيمة حقيقية، ونخلي كل طبق له تأثير العملاء بيدوروا على أكل صادق وبسيط وله قصة، بدون تعقيد أو مبالغة. ومع الميزانيات المحدودة، القوائم تبقى أبسط، والمكونات المحلية بتأخذ أولوية أكبر، والاستخدام الذكي للموارد يبقى أهم من أي وقت فات الناس لسه عايزة تستمتع بأكلها، لكنهم بيدوروا على الراحة والتواصل، مش مجرد تجربة جديدة. الأصالة بقت مهمة—الضيوف عايزين يعرفوا أصل الأكل وليه مهم. الصحة دلوقتي معناها مكونات حقيقية وفوائد واضحة، مش مجرد كلمات تسويقية.

الحفاظ على القوائم عصرية وملهمة يمثل تحديًا مستمرًا للشيفات، خاصة مع التغير المستمر في متطلبات المستهلكين والعوامل الاقتصادية. تسلط مبادرة اتجاهات قوائم المستقبل السنوية الضوء على أبرز الاتجاهات العالمية، وتوضح كيف يمكن للشيفات تطبيقها في مطابخهم، بما يعزز الإبداع والربحية. كما نسعى لدعم الشيفات من خلال تقديم مجموعة متنامية من الوصفات الفريدة والكلاسيكية المتاحة على موقعنا نحن نفهم الضغوط والمهارات المطلوبة لإدارة مطبخ ناجح، تقدم برامجنا التدريبية وخدماتنا المتخصصة أدوات مهمة لمحترفي قطاع خدمات الطعام. من أساسيات المطبخ العالمي إلى أحدث الاتجاهات، نوفر الدعم الكامل. كما نهدف إلى تحسين بيئة العمل من خلال مبادرة المطابخ الإيجابية التي تقدم أدوات وتدريبًا لإدارة الوقت بكفاءة، وتعزيز التواصل، وتحسين بيئة العمل بشكل عام تواصل يونيليفر فوود سوليوشنز تطوير خدماتها لدعم قطاع خدمات الطعام من خلال نهج رقمي أولًا. مهمتنا هي بناء علاقات قوية مع الشيفات المحترفين والمجتمعات الطهوية حول العالم، وتشجيع النمو والإبداع

المطبخ التقليدي



المعاصر

تُعد المطاعم ذات الخدمة الكاملة البيئة الطبيعية لهذا الاتجاه، حيث يضيف الشيفات لمساتهم الشخصية ويدعمون الموردين المحليين. ومن أبرز الاتجاهات المتنامية: الاعتماد على المكونات البرية، وأطباق الطهي في وعاء واحد، وزيادة استخدام مكونات مثل الكنافة (إلى جانب شوكولاتة دبي) ونبق البحر، وهي مكونات تحمل تاريخًا ثقافيًا عميقًا وروابط مجتمعية قوية. لا تقتصر المطبخ التقليدي المعاصر على الحنين إلى الماضي فقط، بل تدور حول إعادة تخيل التراث كرحلة حية ومبهجة ومليئة بالنكهات.

يكن الجاذبية في تجربة شيء حقيقي وأصيل. جيل Z يجذب بشكل متزايد إلى المكونات والأطباق التي تحمل تاريخًا، مثل الحبوب القديمة واليخانات التقليدية التي تحكي قصص الأماكن والناس والزمن. كما أن عدم الاستقرار السياسي يدفع الناس للاحتفاء بما هو قريب من الوطن، بينما تجعل المخاوف المناخية المستهلكين يبحثون عن مكونات محلية ومستدامة وقادرة على الصمود. وفي الوقت نفسه، تتميز الأجيال الأصغر بالإبداع والانفتاح على تفسيرات جديدة لهذه الأطباق.

تواصل المطبخ التقليدي المعاصر إبراز الشغف والاحترام للتراث والثقافات المحلية في عام 2026، ولكن بروح جديدة ومتجددة. لم يعد التراث مجرد شيء نحافظ عليه فقط، بل أصبح مصدرًا للاحتفال والإبداع. في عام 2025، كان التركيز على إعادة تقديم الأطباق التراثية ومنحها التقدير الذي تستحقه. أما هذا العام، فالنعمة أصبحت أكثر خفة وبهجة؛ حيث يتم تقديم الوصفات التقليدية والتقنيات القديمة بطريقة أكثر بساطة وملاءمة لذوق المستهلكين اليوم.

المطبخ التقليدي المعاصر

المأكولات الرائجة — توزيع
المأكولات حول العالم يشير إلى تنوع
متزايد في اهتمامات المستهلكين

الشيف يبدي قصة من خلال
الأكل — جيل Z يعيد تقديم وصفات
الجذات بلحمة عصرية.
الحديثة.

التراث هو الاتجاه
الجديد — المكونات المحلية، والحبوب
القديمة، أصبحت عناصر مميزة وتعتبر
عن هوية المكان في قوائم الطعام

المطبخ = الهوية —
مأكولات مثل أوكساكان (المكسيك)،
الأنديز، والمطبخ الإماراتي تشهد
انتشاراً كبيراً مع بحث المستهلكين
عن الأصالة. كما تظهر أفريقيا
كمنطقة جديدة للاكتشاف.

التوابل بلحمة شخصية —
خلطات توابل منزلية مثل الخلطات
الجافة أو خلطات البهارات
الإندونيسية. التوابل أصبحت عنصرًا
أساسيًا يعكس الطابع الشخصي.



المأكولات الرائجة

توزيع المأكولات حول العالم يشير إلى تنوع
متزايد في اهتمامات المستهلكين

EMIRATI
تنوع من المطبخ
الإماراتي

BASQUE
مطبخ جنوب غرب أوروبا
يشمل إسبانيا وفرنسا

SICHUAN
من جنوب غرب الصين

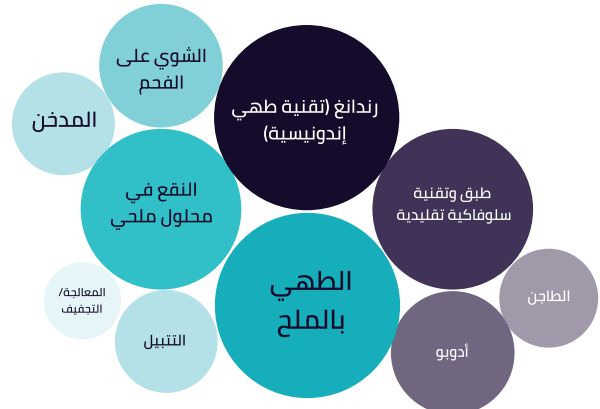
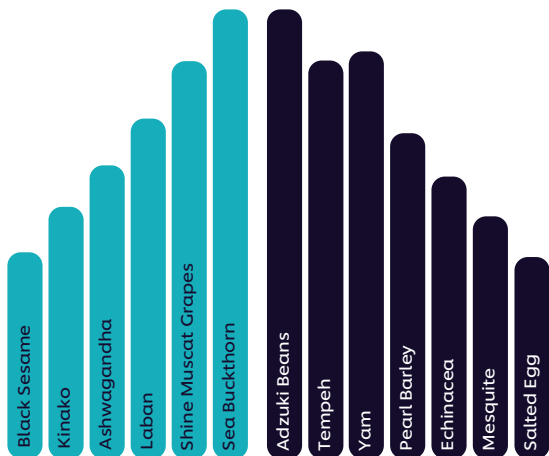
SICHUAN
مطبخ شمال أفريقيا

ANDEAN
يشمل مطابخ من
كولومبيا، الإكوادور،
بوليفيا، الأرجنتين،
وتشيلي

لسه ببدا ■ ومش منتشر ■ KEY ■ منتشر

تقنيات الطهي المنتشرة حالياً والتقنيات الجديدة التي بدأت تظهر
اتجاهات طهي منتشرة ومرتبطة بثقافات مختلفة وتجارب أكل مميزة.

مكونات منتشرة حالياً ومكونات لسه ببدا وتظهر
اتجاهات طهي منتشرة ومرتبطة بثقافات مختلفة وتجارب أكل مميزة.



مكونات تستحق المتابعة

المطبخ التقليدي المعاصر

بقلم: ريان كاهيل

عايز أطباقك تلفت الانتباه؟ فُكر في استخدام المكونات الشائعة دي في وصفات المطبخ التقليدي المعاصر



السمسم الأسود

يستخدم السمسم الأسود في المطبخ الآسيوي والشرق أوسطي، ويتميز بنكهة محمصة وغنية. يُستخدم في الحلويات، والصلصات، والمخبوزات، واللبس كريم، كما يضيف قوامًا ونكهة مميزة للأطباق الحلوة والمالحة.

يوزو

اليوزو هو فاكهة حمضية يابانية تجمع بين الحموضة والمرارة الخفيفة. يضيف نكهة عطرية مميزة للصلصات والحلويات والكوكتيلات والتبيلات. يُستخدم أيضًا في الزيوت أو القشور لمنح نكهة مختلفة، وتعد استخداماته جعله مفضلًا عالميًا.

الكرم

الكرم جذر ذهبي بنكهة ترابية، يُستخدم منذ قرون في المطبخ الجنوب آسيوي والشرق أوسطي. معروف بفوائده الصحية، ويستخدم في اللاتيه والعصائر والصلصات. لونه القوي وخصائصه المضادة للالتهاب جعلته عنصرًا أساسيًا في هذا الاتجاه.

تمبيه

التمبيه منتج من فول الصويا المخمر من إندونيسيا، غني بالبروتين والبروبيوتيك، نكهته قوية وقوامه متماسك، ما يجعله مناسبًا للشوي أو القلي أو التتبيل. يُستخدم كثيرًا في القوائم النباتية ويجمع بين المطبخ التقليدي والصحي الحديث.

المطبخ التقليدي المعاصر (CULI-NARY ROOTS) المطبخ التقليدي المعاصر يدور حول الاستفادة من التراث المحلي، والاحتفاء بالنكهات المحلية، وإبراز الصفات المرتبطة بالهوية — وهو أمر أصبح أكثر أهمية للأجيال الشابة في عام 2026، هناك بعض المكونات التي بدأت تبرز ضمن اتجاه المطبخ التقليدي المعاصر. فُكر في إدخال هذه المكونات في وصفاتك لجذب انتباه العملاء.

التمر الهندي

التمر الهندي له طعم حامضي مائل للحلاوة، ويُستخدم في مطابخ مثل تايلاند والمكسيك والهند. يضيف نكهة مميزة للصلصات والمأكولات، ويُعد خيارًا مناسبًا لأطباق الستريت فود والنكهات العالمية.

كيف تجعل مطعمك مربحًا (وتحافظ على استمرارية الربح)

بقلم: دينو بوناسيتش

يقدم خبراء يونيليفر فوود سوليوشنز هنا حلولاً لمساعدة

عملك على تحقيق أرباح — يقدم خبراء يونيليفر فوود

مرة بعد مرة



1. مفاهيم متعددة الاستخدامات

أولاً: تطبيق أساسي
وهو مفهوم بسيط منخفض التكلفة والعمالة، مثال: دجاج مقلي كلاسيكي يقدم مع صوص جاهز مثل KNORR CHICKEN GRAVY. الميزة هنا: وقت تحضير أقل، تنفيذ أسهل، وإنتاجية أعلى. كما يمكن إضافة خيارات خالية من الجلوتين أو نباتية لتناسب احتياجات العملاء المختلفة.

ثانياً: تطبيق متوسط
إضافة لمسة إبداعية دون تعقيد. مثال: دجاج مقلي مغطى بسلطة الكيمتشي أو بيض مقلي فاخر. التكلفة أعلى قليلاً، لكن القيمة أيضًا أعلى، ما يجعله مناسباً للمطاعم السريعة أو الوجبات السريعة المميزة.

الدجاج المقلي من الأطباق المفضلة عالمياً، وتتنوع طرق تحضيره وتقديمه بشكل كبير. من مطاعم الخدمة السريعة في الولايات المتحدة، إلى مطاعم الوجبات السريعة في آسيا أو أمريكا اللاتينية، وصولاً إلى المطاعم الأوروبية الراقية — يوفر هذا الطبق فرصة مميزة للمطاعم لزيادة رضا العملاء وتحقيق أرباح تكمن ميزة الدجاج المقلي في مرونته. فمن خلال الاعتماد على مكونات أساسية مثل صوص الدجاج أو الجريفي، يمكن للمطاعم ابتكار عدة أطباق مختلفة تناسب نماذج تشغيل متعددة. هذا الأسلوب ضمن الانساق وسهولة التوسع وتحقيق هوامش ربح قوي

2. تطبيقات متعددة المستويات

هناك ثلاث طرق بسيطة لتقديم وصفات الدجاج المقلي:

خلف الأطباق المزينة بشكل جميل والأجواء الجذابة المناسبة لإنستجرام، توجد حقيقة مختلفة: غالباً ما تعمل المطاعم بهوامش ربح منخفضة جداً. ومع ذلك، تشير أبحاثنا إلى أن أصحاب المطاعم أصبحوا أكثر ذكاءً — فهناك تركيز متزايد على تحقيق قيمة أكبر من المكونات الأقل تكلفة. فكر في أطباق السمك الاقتصادية، والحلويات المعاد ابتكارها، ولمسات مبتكرة مستوحاة من مطابخ عالمية هذه الاقتراحات البسيطة قد تكون مفتاح تحقيق الربحية...

ثالثًا: تطبيق متقدم

نكهات إقليمية أو وصفات أكثر تميزًا، مثال: صدر دجاج مغطى بخبز مع تبييلة خاصة وصوص غني في هذه الحالة، سعر الطبق أعلى لتعويض تكلفة العمالة، وهو مناسب للمطاعم ذات الخدمة الكاملة إضافة جذابة يمكن أن تشمل مكونات صحية أو عناصر "أفضل لك"، مما يساعدك على جذب العملاء المهتمين بالصحة. هذه الحلول مصممة لتكون قابلة للتوسع، ودعم المطابخ المركزية وسلاسل الوحدات المتعددة، كما توفر مرونة تناسب المطاعم السريعة والمطاعم ذات الخدمة الكاملة. وبوجود هيكل واضح متعدد المستويات، يمكن تعزيز الربحية من خلال اختيار المفاهيم التي تتماشى مع نموذج العمل.

3. قوة البيانات

الربحية لا تعتمد فقط على الطعام. البيانات هي أساس استدامة المطعم. من خلال تحليل أنماط المبيعات، يمكنك التنبؤ بحركة العملاء والتخطيط للمشتريات بشكل أدق، مما يقلل الهدر ويتجنب نفاد المكونات ابحث في أسعار المكونات عند تطوير الأطباق، وتجنب التعقيد غير الضروري. ولا تتجاهل الماضي — بل استخدم البيانات التاريخية لتحديد أوقات الذروة والموارد المطلوبة.

4. البطل غير المرئي للربحية

باستخدام منتجات أساسية ثابتة وعالية الجودة — مثل منتجات كنور — يمكن للشيفات تقليل وقت التحضير، والحفاظ على جودة الطعام في ظروف التشغيل المختلفة مثل حرارة المطابخ أو أوقات الذروة. كما يمكن ابتكار أطباق جديدة بتكلفة إضافية بسيطة مثل إضافة الأعشاب أو التوابل أو المكونات المخمرة.

5. الربحية مجهود يومي

تحقيق الربحية ليس هدفًا يُنجز مرة واحدة، بل هو عملية مستمرة. الكفاءة والإبداع والمرونة هي مفاتيح النجاح. من إعادة التفكير في بقايا الطعام إلى اعتماد تقنيات مثل التجفيف أو التخليل — كل تعديل صغير يمكن أن يحدث فرقًا كبيرًا لإدارة مطعم مربح ومستدام ليست مهمة سهلة، ولكن عند تنفيذها بشكل صحيح، تكون النتائج — ماليًا ومعنويًا — مرضية للغاية.



فريك بالكوارع





فريك بالكوارع

بقلم: مصطفى السيف

في هذا الطبق، يتم طهي الفريك ببطء مع البصل والثوم ومعجون الطماطم والتوابل الدافئة، ليكوّن قاعدة غنية وعميقة النكهة.

يعلوه لحم الكوارع المطهو ببطء حتى يصل إلى أقصى درجات الطراوة، حيث تتفكك الأنسجة وتطلق نكهة قوية ومركزة.

يُضاف إليه صوص مركز ناتج عن تقليل مرق الكوارع، مما يمنح الطبق عمقاً وثراءً في الطعم.

تُكمل البصل المكرمل والأعشاب الطازجة والفلفل الحار التجربة بإضافة حلاوة ولمسة منعشة وتوازن حراري.

يجمع هذا الطبق بين الطابع التقليدي المصري وتقنيات الطهي البطيء ليقدّم تجربة دافئة وغنية.

المكونات

الكوارع	500 جم فريك
15 كجم كوارع	200 جم بصل مفروم
18 لتر ماء	10 جم ثوم
3 كجم جزر	40 جم معجون طماطم
2 كجم كرفس	25 جم زبدة أو زيت
30ف0 جم دقيق	1 لتر مرق
100 جم ديمي جلاس	10-12 جم ملح
2 جم حبهان	5 جم فلفل أسود
2 جم مستكة	5 جم كزبرة ناشفة
5 جم كزبرة حب	5 جم كمون
2 عود قرفة	
2 جم ورق لورا	
2 جم كمون	
ملح وفلفل حسب الرغبة	
التزيين	
بصل مكرمل	
كزبرة خضراء	
شبت	
فلفل حار	

طريقة التحضير

تُنظف الكوارع وتُسلق سلق أولي 5-10 دقائق. تُطهى في حلة ضغط مع الماء والخضار والتوابل لمدة 1.5-2 ساعة.

يُصفى المرق ويُترك ليُختزل ويصبح صوص مركز (يمكن إضافة الديمي جلاس).

الفريك

يُنقع الفريك 3 ساعات.

يُشوح البصل والثوم في الزبدة.

تُضاف التوابل ثم الفريك ويُحمص قليلاً.

يُضاف معجون الطماطم ثم المرق.

يُطهى حتى ينضج.

التقديم

يُقدّم الفريك كأساس

توضع الكوارع فوقه

يُضاف الصوص

يُزيّن بالبصل والأعشاب والفلفل

Knorr Chicken Powder



Mostafa Seif

Executive Chef of Khufu's



Knorr Demi Glace

دجاج مقرمش



بصوص كوتنغ ياو



دجاج مقرمش بصوص كونغ باو

بقلم: سوم تشوي و كريس زونغ

مستوحى من طبق الدجاج التقليدي مع القرع، يجمع هذا الطبق بين نكهات مطبخ قوانغدونغ الغنية وقوام مقرمش مميز. تضيف رائحة الثوم المقلي عمقًا وغنى في الطعم. وتأتي لمسة مبتكرة مع صوص كونغ باو الحار الذي يمنح الطبق حرارة وتعقيدًا في النكهة. معًا، تخلق هذه العناصر نسخة عصرية من طبق إقليمي كلاسيكي يجمع بين الحنين والحداثة.

المكونات

تتبيلة الدجاج

- 1200 جم دجاج صغير (CORNISH GAME HEN)
- 20 جم ثوم مفروم ومقلي
- 5 كجم ماء
- 50 جم ملح بحري
- 50 جم مسحوق دجاج كنور
- 50 جم عسل
- 500 جم ثوم مفروم
- 150 جم معجون شالوت (بصل صغير)
- 5 جم فلفل أبيض
- صوص كونغ باو
- 200 جم شراب الأرز (PECTIN SYRUP)
- 40 جم خل الأرز
- 30 جم كنور صوص تشيلي سائل
- 30 جم زيت فلفل حار
- 20 جم صوص صويا كنور
- 5 جم عصير ليمون
- خليط تغطية الدجاج
- 100 جم كنور مسحوق نكهة الثوم
- 80 جم بياض بيض

مميزات الطبق

لمسة كانتونية مقرمشة على طبق كلاسيكي، غني بنكهة الثوم، مع صوص كونغ باو قوي ومميز.
SOM CHUI

طريقة التحضير

تُنقع الدجاجة لمدة 6 ساعات
تُطهى على البخار حتى تصبح طرية
تُترك لتبرد ثم تُغطى بالخليط
تُقلى في زيت عميق على حرارة 200 ° حتى
تصبح ذهبية اللون
تُدهن بصوص كونغ باو وتُزين بالثوم المقلي



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China



Knorr Chicken Powder

شرائح دجاج رفيعة حارة





شرائح دجاج رفيعة طارة

بقلم: سوم تشوي و كريس زونغ

المكونات

تتبيلة الدجاج

- 200 جم صدر دجاج
- 30 جم رقائق فلفل حار
- 10 جم فلفل جينجتياو وفلفل فانترن
- 60 جم كوكيز لوز مملحة مطحونة
- 50 جم كاجو أو فئات فول سوداني
- 10 جم كنور صوص مالي تشيلي سائل
- 10 جم كنور صوص تشيلي سائل
- 10 جم زيت سيتشوان بالفلفل (في بخاخ)
- 10 جم مسحوق دجاج كنور
- 3 جم سكر بودرة
- 2 جم فلفل سيتشوان

طريقة التحضير

تُطرق صدور الدجاج حتى تصبح رفيعة جدًا، تُغطى بالنشا ثم تُقلَى عند 150° ثم 180° حتى تصبح ذهبية يُرش زيت التتبيل بخفة، ويُضاف خليط المكسرات والفلفل الحار، ويُزين بالسمسم والأعشاب الصغيرة.

في هذا الطبق، يتم فرد الدجاج حتى يصبح رفيغًا جدًا ثم يُقلَى للحصول على قوام مقرمش للغاية. يمنح فلفل سيتشوان إحساسًا بالخطر مع حرارة عطرية مميزة. يتوازن ذلك مع نكهات الأومامي في زيت التتبيل. كما يضيف مزيج المكسرات والفلفل الحار المحمص قوامًا مقرمشًا، بينما تضيف الأعشاب الصغيرة لمسة من الانتعاش. يجمع هذا الطبق بين أسلوب الطهي في سيتشوان وقوام الدجاج المقلَى المقرمش.



SUM CHUI
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG
Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China



**Knorr Chili
Liquid Seasoning**

دجاج مقلي بطريقة تاتيان اليابانية





شرائح دجاج رفيعة حارة

بقلم: سوم تشوي و كريس زونغ

نانبان هو صوص ياباني يتميز بطعم حامضي قوي، مع دفء الزنجبيل ولمسة منعشة من البقدونس. يتماشى هذا الصوص مع الدجاج المقلي الغني بنكهة الأومامي، حيث يوازن الطعم القوي بلمسة كريمية ونكهات عطرية. في هذه الوصفة، تم تطوير الطبق بإضافة مكونات تجمع بين القوام الكريمي والنكهات العطرية، مع الحفاظ على قرمشة الدجاج المقلي.

المكونات

تتبيلة الدجاج

- الدجاج المقلي
- 500 جم دجاج بدون عظم مقطع قطع صغيرة
- 5 جم مسحوق دجاج كنور
- 20 جم مايونيز BEST FOODS
- 2 جم فلفل أسود
- 15 مل خل أرز
- 15 مل صوص صويا
- 5 مل عصير زنجبيل
- 60 جم دقيق متعدد الاستخدامات
- 30 جم نشا
- 1 بيضة
- صوص نانبان
- 120 جم مايونيز BEST FOODS
- 2 بيضة مسلوقة
- 30 جم بصل مفروم
- 30 جم خيار مخلل مفروم ناعم
- 5 جم بقدونس مفروم

طريقة التحضير

في وعاء، يُخلط الدجاج مع التتبيلة ويُترك لمدة 20 دقيقة.

يُخلط الدقيق والنشا مع البيضة.

يُغمس الدجاج في الخليط ثم يُغطى بالدقيق مع الضغط الخفيف.

يُقلى الدجاج في زيت على حرارة 170 ° لمدة 4-5 دقائق.

يُخلط المايونيز مع البيض المهروس وباقي المكونات، ثم يُتبّل بالملح أو عصير الليمون.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China



**Best Foods
Real Mayonnaise**

دجاج مقلي بتوابل متنوعة



دجاج مقلي بتوابل متنوعة

بقلم: سوم تشوي و كريس زونغ

إعادة تقديم جريئة لنكهة "ملح الفلفل" الشهيرة في هونغ كونغ، يقدم هذا الطبق قطع دجاج ذهبية ومقرمشة مغطاة بمزيج عطري من الثوم المقلي، والفلفل الحار، والفاصوليا السوداء المخمرة. مستوحى من أكشاك المأكولات البحرية في خليج كوزواي، يقدم كل لقمة نكهة أومامي مع حرارة وقرمشة. يُقدم مع مخلل الفجل الأبيض وزيت البصل الأخضر لموازنة النكهة الغنية، في تحية لمطبخ الستريت فود مع لمسة عصرية.

المكونات

تتبيلة الدجاج

- تتبيلة طماطم نابولي
- 50 جم صوص طماطم نابولي كنور
- 3 جم كنور أرومات
- 3 جم سكر بودرة
- 450 جم مكعبات دجاج مقلي
- تتبيلة أعشاب إيطالية
- 40 جم كنور بودرة تتبيل بالأعشاب الإيطالية
- 2.5 جم كنور أرومات
- 2 جم سكر بودرة
- 450 جم مكعبات دجاج مقلي
- تتبيلة الثوم المقرمش والفلفل الحار
- 15 جم مسحوق دجاج كنور
- 220 جم ثوم مفروم
- 120 جم بقسماط
- 100 جم ثوم مقلي
- 20 جم فلفل أحمر جاف مفروم
- 10 جم فاصوليا سوداء

طريقة التحضير

- تتبيلة طماطم نابولي / الأعشاب الإيطالية
- اخلط جميع المكونات جيداً
- قلّب مع الدجاج المقلي
- تتبيلة الثوم المقرمش والفلفل الحار
- شوّج الثوم والفاصوليا السوداء حتى تفوح الرائحة
- أضف البقسماط والثوم المقلي والفلفل الحار وقلّب جيداً
- تبّل بمسحوق دجاج كنور
- أضف الدجاج المقلي وقلّب جيداً



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China



Knorr Aromat

All Purpose Seasoning

دجاج مدخن بالشاي



على طريقة لونغجينغ



دجاج مقلي بتوابل متنوعة

بقلم: سوم تشوي و كريس زونغ

المكونات تتبيلة الدجاج

- 1.2 كجم دجاج أصفر كامل
- 10 جم أوراق شاي أخضر مقليه
- 3 جم بشر ليمون
- 50 جم مرق شاي قوي
- 30 جم صوص صويا داكن كنور
- 10 جم صوص صويا داكن
- 10 جم مسحوق دجاج كنور
- 40 جم سكر صخري مطحون
- 20 جم صوص محار كنور
- 5 جم ملح

طريقة التحضير

تُبل الدجاجة لمدة ساعة، ثم تُطهى في قدر فخاري مع شاوشينغ (300 جم) لمدة 20 دقيقة. قبل التقديم، يُسكب مرق الشاي الساخن فوق الدجاج مباشرة لإطلاق العطر.

مميزات الطبق

رائحة شاي عطرية، جلد بني لامع ومقرمش، لحم طري مع نكهة متوازنة.

يتميز هذا الطبق بدجاج طري تم تتبيله بصلصة الصويا وصوص المحار ومرق الدجاج، مما يمنحه نكهة أومامي غنية ومعقدة. يتم طهيه ببطء في شاوشينغ ليعطي لمسة حلوة خفيفة وعطرية. مرق الشاي يضيف نكهة ترابية عطرية مع بشر الليمون لمنح انتعاش حمضي خفيف. كما يتم تحمير جلد الدجاج ليصبح مقرمشاً، مما يخلق توازناً بين القرمشة واللحم الطري.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China



Knorr Double Soy Sauce

يختة دجاج بالفاصوليا السوداء



المخمرة والشوكولاتة

يخنة دجاج بالفاصوليا السوداء المخمرة والشوكولاتة

بقلم: سوم تشوي و كريس زونغ

المكونات

تتبيلة الدجاج

- يخنة الدجاج
- 500 جم دجاج مقطع
- 80 جم بصل مكعبات
- 80 جم فلفل أحمر مكعبات
- 80 جم فلفل أخضر مكعبات
- 5 جم ثوم مفروم
- 50 جم مشروم أبيض
- صوص الفاصوليا السوداء بالشوكولاتة
- 1000 مل كنور ديمي جلاس (مطبوخ)
- 40 جم فاصوليا سوداء
- 300 مل مرق دجاج مركز كنور (40 جم لكل 1 لتر ماء)
- 50 جم زنجبيل مفروم
- 25 جم ثوم مفروم
- 70 جم شوكولاتة داكنة 80%
- 45 جم عسل

طريقة التحضير

صوص الفاصوليا السوداء بالشوكولاتة

في قدر، يُسوّح الزنجبيل والثوم والفاصوليا السوداء في الزيت
يُضاف الديمي جلاس ومرق الدجاج ويُترك على نار هادئة
تُضاف الشوكولاتة الداكنة والعسل ويُقلب جيدًا

يخنة الدجاج

يُسخن الزيت ويُحمّر قطع الدجاج حتى تصبح ذهبية
يُسوّح البصل والثوم حتى تفوح الرائحة ثم تُضاف قطع الدجاج
يُضاف صوص الفاصوليا السوداء بالشوكولاتة ويُترك على نار
هادئة لمدة 20 دقيقة
يُضاف الفلفل الأحمر والأخضر والمشروم

الفاصوليا السوداء المخمرة لها نكهة تشبه الميسو أو الجبن المعتق، بطعم مميز يجمع بين الحموضة والملوحة مع قوام كريمي. في هذه الوصفة، يتم تعزيز هذه النكهات مع الأومامي الغني من صوص الديمي جلاس ومرق الدجاج، مع إضافة الزنجبيل والثوم لإبراز النكهة. تضيف الشوكولاتة الداكنة لونا عميقا للطبق مع لمسة من الحلاوة والمرارة، بينما يساعد العسل على موازنة النكهة. كما يضيف الفلفل والمشروم لمسة من الحلاوة الطبيعية والنكهات الترابية مع قوام إضافي لقطع الدجاج الطرية.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China



**Knorr Concentrated
Chicken Boullion**

ريش لحم مطهية بيطة



مع صوص خل
الأرز المحلي



ريش لحم مطهية ببطء مع صوص خل الأرز المُحلى

بقلم: سوم تشوي و كريس زونغ

المكونات (تكفي 6 أشخاص)

المكونات الرئيسية

- 1500 جم ريش لحم بالعظم
- 80 جم فلفل أحمر مقطع
- 80 جم فلفل أخضر مقطع
- 60 جم بصل مخمل مقطع
- مرق الطهي
- 160 جم صوص كنور جورميه براون
- 12 جم مرق لحم كنور
- 8 جم مسحوق دجاج كنور
- 2000 مل ماء
- 180 مل خل أرز مُحلى
- 40 جم سكر صخري
- 120 مل خل أرز أسود
- 8 جم فلفل سيتشوان
- 12 نجمة يانسون نجمي
- 50 جم زنجبيل مقطع ومقلي
- 60 جم ثوم مقشر ومقلي
- صوص خل الأرز المُحلى
- 400 مل من مرق الطهي
- 20 مل صوص بلسميك

طريقة التحضير

حضر المرق، ثم حفر ريش اللحم في مقلاة، وضعها في وعاء مغطى بورق الخبز.
ضعها في فرن مسخن مسبقاً على 120 درجة مئوية لمدة حوالي ساعتين.
صف المرق وأضف صوص البلسميك لتكثيفه.
شوّح الفلفل الحلو واخلطه مع البصل المخمل ثم أضفه فوق اللحم.

تُعد ريش اللحم المطهية ببطء طريقة ممتازة للحصول على لحم طري باستخدام قطع أقل تكلفة من الستيك، ولكن مع إحساس فاخر. يتميز هذا الطبق بقوام غني يذوب في الفم. المرق غني بنكهة الأومامي بفضل مرق اللحم ومسحوق الدجاج، ومتوازن مع خل الأرز المُحلى والسكر الصخري. يضيف فلفل سيتشوان حرارة خفيفة، بينما يمنح اليانسون النجمي والثوم والزنجبيل نكهة عطرية دافئة. يتم تكثيف الصوص ليصبح ناعماً، مع إضافة لمسة من الحلاوة عبر صوص البلسميك. يرافق الطبق فلفل وبصل مقطعان، لإضافة قوام متوازن ونكهة غنية.



SUM CHUI

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Hong Kong



CHRIS ZHONG

Senior Chef Consultant
Unilever Food Solutions, China



**Knorr Gourmet
Brown Sauce**

أكل شوارع



جورميه

ويزدهر مفهوم "أكل شوارع جورميه" في مطاعم الخدمة السريعة التي تتميز بالمرونة والقدرة على التكيف لأصحاب المطاعم، وبالسرعة وسهولة الوصول للزبائن. تحلّل خدمة سريعة، حصصًا أصغر، أطباقًا طازجة تُحضّر في اللحظة، صلصات أخف، ومكونات قريبة من مصدرها.

وتمنح هذه الأماكن إحساسًا بالأصالة والاهتمام بالتفاصيل، كما يظهر في الارتفاع الأخير في الاهتمام بـ المطبخ الكوري (K-FOOD)، وأطعمة الأسياخ المشوية، والشات الهندي (INDIAN CHAAT).

يتجاوز مفهوم "أكل شوارع جورميه" الشخص والطبق النهائي إنه قصة عن العملية، والجرفة، والفرح المشترك التي...

تحتفل بالشيف وتفتح الباب أمام عالم واسع من المأكولات

هذا العام، يواصل مفهوم أكل شوارع جورميه الارتفاع، ولكن بتركيز ورؤية أكثر وضوحًا في عام 2025، أهدى رؤاد المطاعم اهتمامًا كبيرًا بالمكونات الفاخرة التي تدخل في أطباقهم أما في 2026، فهم يتجهون بشكل أعمق لتقدير الجرفة والمهارة والفخر الإقليمي للشيف وراء الطبق، و القصة التي يرويها.

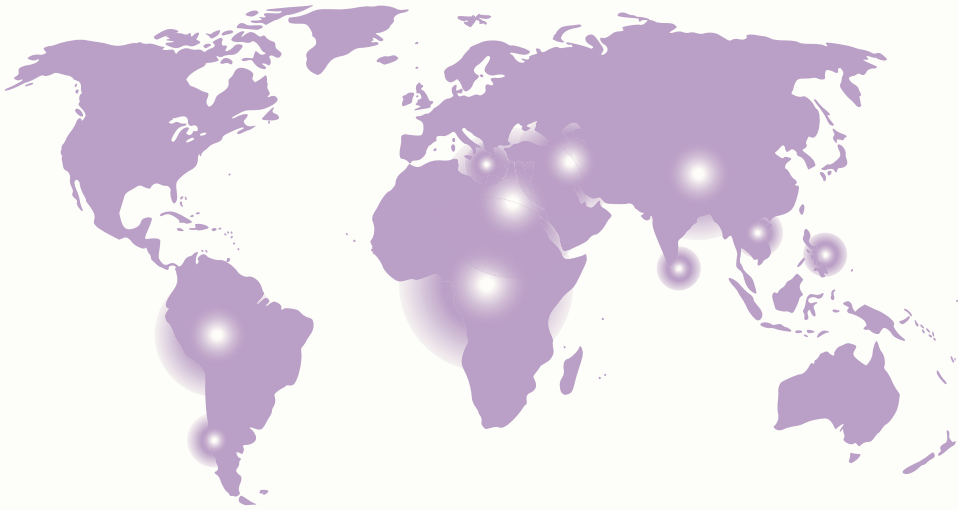
نقطة السعر المناسبة تتيح للشباب فرصة دخول عالم المطبخ المميز ضمن مشهد أكل شوارع جورميه وفي ظل ضيق الوقت، والتحديات الاقتصادية، وتشديد الميزانيات لدى هذا الجيل، فهم يبحثون عن رفاهية ميسورة التكلفة الرفاهية بالنسبة لهم تعني 'طعامًا حقيقيًا' يربطهم بالعالم الأوسع، وفي الوقت نفسه يبدو صحيًا ومستدامًا.

أكل شوارع جورمية

اعتمد طرق طهي أكل الشارع مثل الشوي العمودي أو الشوي على الأسياخ داخل مطابخ مفتوحة. أكل شوارع مستدام ومناسب للجميع استخدم مكونات مستدامة مثل الفطر، البروتين النباتي، الفاصوليا، أو الخضروات المبتكرة في أطباق الشارع مثل البطاطس المحمّلة والسلايدر.

مكونات مميزة لقوائم تعتمد على السوشيال ميديا استخدم مكونات جذابة بصريًا مثل العسل الحار، اللحم المدخن، الصلصات المميزة، أو المكونات التراثية لتقديم أطباق مناسبة للإنستجرام وتيك توك. تقنيات أكل الشارع في كل نقطة تقديم

إعادة ابتكار أكلات الشارع الكلاسيكية بأسلوب احترافي قدّم أطباق الشارع العالمية مثل الباو، البرجر، واللفائف الكلاسيكية، ولكن بمكونات فاخرة، صوصات مميزة، وتقديم أكثر احترافية دمج جريء بين المطابخ مع الحفاظ على الأصالة ادمج وصفات تقليدية من مطابخ مثل اليوناني، الفلبيني، والشرق أوسطي، مع الحفاظ على هويتها الأصلية.



KEY ■ منتشر ■ لسه بيبدأ ومش منتشر

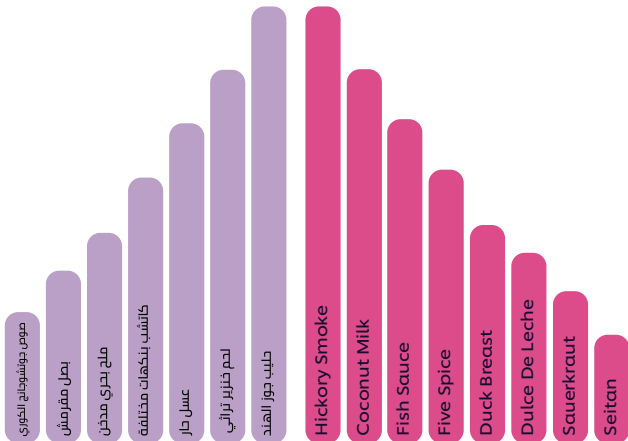
المطابخ الرائجة

يشهد المطبخ الشرق أوسطي والأفريقي انتشارًا متزايدًا عالميًا، خاصة في أكلات الشارع مثل الشاورما وغيرها.

المطبخ الفيتنامي	المطبخ اليوناني
المطبخ الفارسي	مطابخ أمريكا اللاتينية
المطبخ الشرق أوسطي	المطبخ الآسيوي المتنوع
المطبخ الفلبيني	المطبخ الأرجنتيني
المطبخ الأفريقي	المطبخ السريلانكي

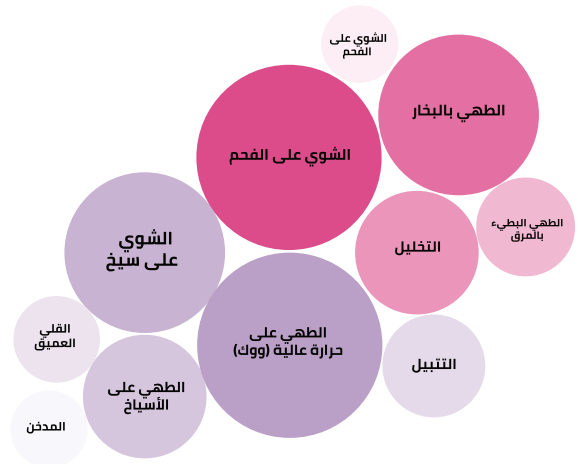
المكونات الرائجة والناشئة

مكونات جديدة ومميزة بدأت تظهر، من بينها الجيوب القديمة، والـGOCHUJANG، وملح البحر المدخن، كما تظهر هذه الاتجاهات أيضًا في الصلصات (مثل العسل الحار والكاتشب) والحلويات (مثل بذور الشيا وBISCOFF).



التقنيات الرائجة والناشئة

تقنيات الطهي في شمال أفريقيا مثل الشوي على الفحم والطهي بالأسياخ أصبحت أكثر انتشارًا.



مكونات تستحق المتابعة

أكل شوارع جورميه

بقلم: ريان كاهيل

هل تريد أن تلفت أظباقت الانتباه؟

فكر في استخدام هذه المكونات الرائجة في وصفات أكل الشوارع الجورميه الخاصة بك



CHILLI CRISP

نشأ في الصين، وهو صوص مقرمش وحاد مصنوع من رقائق الفلفل الحار، والثوم، والزيت. يقدم تازناً مثاليًا بين الحرارة والأومامي والقوام المميز. أصبح مكونًا شائعًا جدًا يُستخدم مع النودلز، والدومبلنج، وحتى البرجر لإضافة نكهة قوية.

FINGER MILLET

حبوب قديمة أصبحت بسرعة من مكونات أكل الشارع الشائعة. تُستخدم في الهند في أطباق مثل الراغي دوسا أو العصائد. تضيف قوامًا مميزًا ونكهة ريفية للأطباق مثل الراباس والسلايدر. كما أنها خالية من الجلوتين وغنية بالألياف والبروتين النباتي.

UBE

يُعد الأوبي من المكونات الأساسية في أكل الشارع في العديد من دول جنوب شرق آسيا. وهو خضار جذري معروف بلونه البنفسجي القوي وطعمه الحلو المائل إلى الجوز. ظهر هذا المكوّن في الحلويات، والكيك، واللاتيه، والآيس كريم، وما زال يلفت انتباه المستهلكين.

HOT HONEY

العسل الحار أصبح منتشرًا بشكل كبير. يجمع بين طلاوة العسل ولمسة الفلفل الحار. مناسب جدًا للدجاج المقلي، والبيتزا، والمكسرات المحمصّة. هذا المزيج بين الحلو والحار أصبح من أبرز اتجاهات أكل الشارع.

نحن ندرك أن استخدام مكونات أكثر استدامة أصبح مهمًا، خاصة مع الجيل الجديد (GEN-Z) الذي يهتم بكيفية دعم المطاعم للكوكب. لذلك، هذه المكونات التالية مستدامة ومثالية لأطباق أكل الشارع.

أكل الشارع موجود من أكثر من ألف سنة، وما زال يتطور عاقًا بعد عام. تظهر نكهات جديدة، وقوام مختلف، ومطابخ متنوعة باستمرار. ومع تغيّر الاتجاهات داخل عالم أكل الشارع، تظهر تجارب طهي جديدة ومثيرة للزبائن تتجاوز مجرد وجبة سريعة وبسيطة في عام 2026، هناك مجموعة من المكونات الأساسية التي بدأت تبرز بقوة في اتجاه أكل الشارع. فكر في دمج هذه المكونات ضمن وصفات أكل الشوارع الخاصة بك لجذب انتباه الزبائن.

SMOKED SEA SALT

ملح البحر المدخن يمنح الأطباق نكهة مدخنة خفيفة دون الحاجة إلى التدخين الفعلي أو استخدام النار. وهو خيار مثالي لمن يرغب في إدخال نكهة مدخنة بسهولة.

ORANGE TOMATOES

الطماطم البرتقالية مثالية للصلصات القوية، والريليش، وأطباق البرجر. تتميز بلونها الجذاب ونكهتها الغنية، مما يجعل الأطباق أكثر تميزًا بصريًا — خاصة للجمهور الذي يحب مشاركة صور الطعام على السوشيال ميديا.

ارتق بأكل الشارع إلى المستوى التالي

بقلم: DINO BONAČIĆ

مع تحويل الأطعمة العملية والبسيطة إلى تجارب طعام نابضة بالحياة، يشهد أكل الشارع تطورًا كبيرًا. إليك كيف يمكنك مواكبة هذا الاتجاه والانضمام إليه ضمن عالمك الخاص في الطهي.



6. التعاون مع فنانين محليين

الثقافة والفن جزء أساسي من أكل الشارع. دع فنانين محليين يعرضون أعمالهم في مطعمك لجذب جمهور جديد وإثراء تجربة العملاء.

7. برامج الولاء

تقديم مكافآت مثل خصومات أو وجبات مجانية بعد عدد معين من الطلبات يزيد من ولاء العملاء ويشجعهم على العودة.

3. قوائم متغيرة

تحديث القائمة باستمرار يعكس التطور الدائم لأكل الشارع. تقديم أطباق جديدة أو تخصصات من مناطق مختلفة يشجع العملاء على العودة وتجربة الجديد.

4. تنسيقات مبتكرة

قدّم اقتراحات أطباق متكاملة مع أكل الشارع لتعزيز تجربة الطعام وزيادة المبيعات.

5. خيارات قابلة للتخصيص

إتاحة إمكانية تخصيص الأطباق حسب تفضيلات العملاء مثل اختيار المكونات أو مستوى الحار يمنحهم إحساسًا بالتحكم ويزيد رضاهم.

استجابة للطلب المتزايد على النكهات الجريئة والتقديمات المبتكرة بتكلفة مناسبة، توسع فن أكل الشارع عالميًا ليشمل تجارب راقية. يعيد باعة أكل الشارع ابتكار الوصفات التقليدية من خلال دمج مكونات عالمية وتقنيات طهي حديثة ودمج ثقافات مختلفة في الوقت نفسه، ساعدت وسائل التواصل الاجتماعي هذه المشاريع المحلية على الانتشار عالميًا، مما شجع رواد الطعام على استكشاف نكهات جديدة ومشاركة تجاربهم وبناء مجتمعات حول أكل الشارع. ما بدأ كضرورة أصبح اليوم أسلوبًا إبداعيًا يعكس التنوع الثقافي والابتكار نبض الشارع هو ما يمكننا جميعًا الاستفادة منه – وإليك 7 أفكار قابلة للتطبيق:

1. فعاليات POP-UP المؤقتة

تنظيم فعاليات مؤقتة تحتفي بمطابخ مختلفة من حول العالم يتيح لك تقديم تنوع يجسد روح أكل الشارع، ويساعد على جذب جمهور جديد والحفاظ على اهتمام العملاء الحاليين.

2. تجارب تفاعلية

مشاهدة الطعام أثناء تحضيره تجربة جذابة للزبائن، خاصة في أكل الشارع. قدّم ورش عمل أو تجارب مباشرة لتعليم العملاء كيفية تحضير أطباق تقليدية.

برجر جيتة مصري مدخن مضغوط (حواوشي)





برجر جينة مصري مدخن مضغوط (حواوشي)

بقلم: مصطفى الرفاعي

المكونات

- خلطة الحواوشي
- 1 كجم لحم بريسكت بقري
- 100 جم طماطم
- 300 جم بصل أصفر
- 5 جم كزبرة خضراء
- 5 جم ثوم
- 50 جم صوص باربكيو هيكوري
- 40 جم توابل ميكس جريل
- 10 جم ملح
- 4 جم فلفل أسود مطحون
- الصوص
- 300 جم طحينية
- 230 جم ماء
- 35 جم خل أبيض
- 8 جم ملح
- 4 جم كمون مطحون
- 300 جم صوص باربكيو هيكوري
- الفلفل الأحمر المتبل
- 500 جم فلفل أحمر مشوي
- 6 جم توابل ميكس جريل
- تجميع الساندويتش
- 10 أرغفة خبز بلدي
- 250 جم جينة شيدر شرائح
- 400 جم خيار مخلل شرائح
- 20 شريحة طماطم
- 20 شريحة بصل
- 150 جم جرجير

في هذا الطبق، يتم إعادة تقديم الحواوشي المصري بروح عصرية، حيث يُضغط الخبز ليمنح قوامًا مقرمشًا من الخارج مع حشوة غنية بالعصارة من الداخل. يمتزج لحم البريسكت مع البصل والطماطم والثوم وتوابل الشواء ليقدّم نكهة مدخنة عميقة، بينما تضيف صلصة الـ BBQ لمسة حلوة مدخنة متوازنة. يتكامل ذلك مع صوص الطحينية الكريمي الذي يضيف نعومة وانسيابية، في حين تمنح الفلفل الأحمر المشوي والمخللات تباينًا في الطعم والقوام. يجمع هذا الساندويتش بين روح الأكل الشعبي المصري وتقنيات التقديم الحديثة ليقدم تجربة غنية ومتكاملة في كل مرة.



MOUSTAFA ELREFAEY
Owner & Executive Chef, Zooba



**American Hickory
BBQ Sauce**

طريقة التحضير

خلطة الحواوشي

باستخدام محضر الطعام، يتم فرم البصل والثوم والطماطم.

يُضاف توابل الميكس جريل مع الملح والفلفل

ويتم التقليب جيدًا.

يُفرم اللحم باستخدام ساطور حتى يصبح مفرومًا خشنًا

(للحفاظ على القوام).

تُخلط الخضار مع اللحم والكزبرة وصوص الباركيو جيدًا باليد.

الصوص

تُخلط جميع المكونات باستخدام مضرب

أو خلاط يدوي حتى تتجانس.

الفلفل المشوي

يُقطع الفلفل شرائح رفيعة ويُتبّل جيدًا

بتوابل الميكس جريل.

التجميع

يُقص الجزء العلوي من الخبز لعمل

فتحة.

تُحشى كل رغيف بـ 150 جم من الخليط

مع توزيعه جيدًا.

يُطهى في ماكينة بانيني لمدة 7-10

دقائق مع التقليب.

بعد التسوية، يُضاف:

الجبنة

الصوص

الفلفل المشوي

المخلل

الجرجير

الطماطم والبصل

نصيحة: يُقدّم مع صوص إضافي

للتغميس.



برجر شوارع سيول





برجر شوارع سيول

بقلم: JIRAROJ NAVANUKROH

يستمد برجر الدجاج هذا عناصره من الدجاج الكوري المقلي الشهير، ويعيد تقديمها في شكل برجر عملي ولذيذ. يتم دهن خبز البريوش الحلو بصلصة مايونيز كريمية ممزوجة بمعجون السامجانغ، ما يضيف نكهة أومامي عميقة ولمسة حارة، إلى جانب عصير الليمون الذي يمنح توازنًا منعشًا. يُقلى الدجاج على الطريقة الكورية ليكون مقرمشًا وعطريًا مع الزنجبيل، ثم يُغطى بصلصة حارة وغنية. وأخيرًا، يتم إضافة مخلل الدايفون والأعشاب الطازجة لمنح طعم حامضي منعش وقمرمشة مميزة، ليصبح البرجر طبقًا غنيًا بالقوام والنكهات الكورية الكلاسيكية.

المكونات

- الدجاج والتتبيلة
- 750 جم أفخاذ دجاج بدون عظم
- 100 مل صويا صوص خفيف
- 15 جم ثوم مفروم
- 15 جم زنجبيل مفروم
- 100 جم سكر بني
- خليط التغليف (BATTER)
- 120 جم نشا
- 120 جم دقيق
- 5 جم بيكنج باودر
- 15 جم ملح
- 5 جم فلفل أبيض
- 5 جم بابريكا
- 5 جم كركم
- 5 جم ثوم بودرة
- 5 جم بصل بودرة
- 350 مل ماء مثلج
- صوص كوري حار
- 200 جم كاتشب HELLMANN'S
- 100 مل ماء
- 75 جم جوتشوجانج
- 50 جم عسل أو شراب القيقب
- 30 جم صويا صوص
- 25 جم زيت سمسم
- 10 جم ثوم بودرة
- 10 جم زنجبيل
- مايونيز سامجانغ بالحمضيات
- 100 جم مايونيز HELLMANN'S
- 100 جم معجون سامجانغ
- 50 مل عصير ليمون جاهز
- مخلل الدايفون
- 500 جم دايفون مقطع شرائح رقيقة
- 150 جم ماء
- 150 جم سكر
- 150 مل خل أرز
- تجميع البرجر
- 4 خبز بريوش
- 100 جم جرجير
- 100 جم رشاد مائي



JIRAROJ NAVANUKROH

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN

Global Lead Creative and Brand
Development Chef, Unilever Food
Solutions, the Netherlands



Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.

طريقة التحضير

تبّل الدجاج لمدة ساعتين تقريبًا.
حضّر مخلل الدايفون قبلها بـ 3 ساعات على الأقل.
لتحضير الصوص الكوري: سخّن الزيت، وأضف الزنجبيل والثوم، وقبّب على نار متوسطة لبضع ثوانٍ. أضف باقي المكونات واطركها حتى الغليان ثم ارفعها جانبًا.
حضّر مايونيز السامجانغ بالحمضيات من خلال خلط جميع المكونات حتى تتجانس.
اخلط جميع مكونات التغليف الجافة، ثم قسّمها إلى قسمين: جزء للتغليف الجاف وجزء لتحضير خليط القلي.
جفف الدجاج جيدًا، غلّفه بالدقيق، ثم اغمسه في خليط القلي.
اقلي الدجاج في زيت بدرجة حرارة 185 ° لمدة 8-10 دقائق حتى يصبح ذهبيًا ومطهوًا بالكامل.
غطّ الدجاج بالصوص الكوري.
حمّص خبز البريوش.
ادهن خبز البريوش بمايونيز السامجانغ بالحمضيات.
أضف الدجاج المقلي، وأوراق السلطة، والدايفون.
أغلق البرجر بالخبز المحمص وقدم.



برجر سمك تايلاندي

مقرمش مع البطاطس





برجر سمك تايلاندي مقرمش مع البطاطس

**بقلم: JIRAROJ NAVANUKROH
MAURITS VAN VROENHOVEN**

المكونات

- 400 جم فيليه سمك أبيض (100 جم x 4 قطع)
- خليط القلي
- 120 جم دقيق متعدد الاستخدام
- 120 جم طيب
- 120 جم ماء بارد
- 4 جم بيكنج باودر
- 5 جم ملح
- صوص التارتار بجوز الهند
- 100 جم مايونيز HELLMANN'S
- 50 جم كريما جوز الهند
- 10 جم عصير ليمون
- 10 جم كابر مفروم
- 20 جم شالوت مفروم
- 15 جم مخلل مفروم
- 10 جم كزبرة مفرومة
- 10 جم بقونس مفروم
- سلطة مانجو وجوزر وخيار
- 100 جم مانجو غير ناضج مقطع شرائح
- 100 جم جزر شرائح رفيعة
- 100 جم خيار شرائح رفيعة
- صوص الليمون الحار
- 100 جم عصير ليمون
- 40 جم صوص سمك
- 20 جم فلفل أحمر حار مفروم
- 20 جم ثوم مفروم
- بطاطس مقرمشة
- 300 جم بطاطس
- 5 جم KNORR CHICKEN POWDER
- تجميع البرجر
- 4 خبز برجر بطاطس
- أوراق كزبرة
- خس أخضر

يُعد فيش آند تشيس طبقًا كلاسيكيًا مرتبطًا ببريطانيا، لكن هذه النسخة تعيد تقديمه كبرجر بلمسة تايلاندية. خليط القلي على الطريقة البريطانية يمنح السمك قمرمشة لذيذة، مع بطاطس مقطعة رفيعة ومتبلّة لإضافة عمق في النكهة.

تظهر اللمسة التايلاندية في صوص التارتار المعزز بجوز الهند والكزبرة والليمون، مما يضيف نكهة منعشة استوائية. كما يضيف سلطة المانجو والجزر والخيار مع صوص الليمون الحار توازنًا منعشًا ونكهة مميزة، ليصبح الطبق مزيجًا بين المألوف والمبتكر.



JIRAROJ NAVANUKROH

Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN

Global Lead Creative and Brand
Development Chef, Unilever Food
Solutions, the Netherlands

Best Foods Real Mayonnaise



Best Foods Real Mayonnaise adds a lovely creamy texture to cold sauces, dressings, salads, sandwiches and dips. Try it for a delicately balanced flavor.

طريقة التحضير

حضّر صوص التارتار بخلط جميع المكونات حتى تتجانس.

حضّر صوص الليمون الحار بخلط عصير الليمون وصوص السمك والسكر والفلفل الأحمر والثوم.

اخلط المانجو والجزر والخيار، ثم أضف صوص الليمون الحار وقبّب جيدًا.

حضّر البطاطس: قطّع البطاطس شرائح رقيقة، اغسلها وجففها، ثم اقليها على 160 ° لمدة 2-3 دقائق حتى تصبح ذهبية ومقرمشة. صفّها وتبّلها.

حضّر خليط القلي بخلط الدقيق والحليب والماء البارد والبيكنج باودر والملح.

غلف السمك بالدقيق ثم بخليط القلي، واقليه على 185 ° لمدة 6-7 دقائق حتى يصبح ذهبيًا.

لتجميع البرجر: حمّص خبز البرجر، وادهن صوص التارتار، ثم أضف الخس وسلطة المانجو. ضع السمك المقلي، ثم

البطاطس المقرمشة، وأضف المزيد من صوص التارتار، وأغلق البرجر.



برجر الغلاقل

والمشروم يورتوييللو





برجر الفلافل والمشروم بورتوييللو

**بقلم: JIRAROJ NAVANUKROH
MAURITS VAN VROENHOVEN**

مستوحى من المطبخ الشرق أوسطي واليوناني، هذا البرجر نباتي صحي وغني بالقوام. يتم تحضير قطعة البرجر من الفلافل المقلية حتى تصبح مقرمشة، ثم تُضاف شريحة مشروم بورتوييللو العصرية المتبلّة لإضافة طعم غني. يُقدّم البرجر مع بصل بالسماق طلو المذاق، وصلصة تزايزيكي كريمية منعشة بالحمضيات والأعشاب، مع خضروات مخللة مقرمشة تضيف توازنًا رائعًا للنكهات، مما يجعل الطبق متكاملًا ومُشبّهًا.

المكونات

- برجر الفلافل
- 300 جم حمص منقوع ومصفى
- 60 جم بصل أبيض
- 6 جم ثوم
- 3 جم ملح
- 2 جم كمون
- 1 جم فلفل حار بودرة
- 18 جم زيت زيتون
- 4 جم نعناع طازج
- 7 جم كزبرة طازجة
- 7 جم بقدونس طازج

تزايزيكي

- 150 جم زيادي يوناني
- 50 جم مايونيز HELLMANN'S
- 10 جم شبت
- 10 جم بقدونس
- 3 جم KNORR LIME POWDER
- 5 جم ثوم

مشروم بورتوييللو

- 2 مشروم بورتوييللو شرائح
- HELLMANN'S KNORR CHICKEN POWDER للتتبيل
- بصل بالسماق
- 100 جم بصل أحمر شرائح
- 4 جم سماق
- 7 جم زيت زيتون
- 2 جم بقدونس
- 1 جم ملح

مشروم بورتوييللو

- 2 مشروم بورتوييللو شرائح
- HELLMANN'S KNORR CHICKEN POWDER للتتبيل
- بصل بالسماق
- 100 جم بصل أحمر شرائح
- 4 جم سماق
- 7 جم زيت زيتون
- 2 جم بقدونس
- 1 جم ملح



JIRAROJ NAVANUKROH
Executive Chef
Unilever Food Solutions, Thailand



MAURITS VAN VROENHOVEN
Global Lead Creative and Brand
Development Chef, Unilever Food
Solutions, the Netherlands

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.



طريقة التحضير

حضّر الخضروات المخللة: اغلي الماء وأضف الخل والسكر والملح، ثم أضف الخضروات واطرحها في الثلاجة لمدة يومين.

حضّر الفلفل: ضع جميع المكونات في محضرة الطعام واخلط حتى تمتزج دون أن تصبح ناعمة تمامًا. شكّل الفلفل بالحجم المطلوب واطرحها في الفريزر لساعتين قبل القلي.

اقلي الفلفل في زيت بدرجة 175 ° لمدة 8-10 دقائق.

حضّر بصل السماق بخلط جميع المكونات معًا.

حضّر صوص التزاتزيكي بخلط جميع المكونات حتى تتجانس.

شوّح مشروم البورتوبيللو في مقلاة وتبله بـ KNORR CHICKEN POWDER.

حصّ خبز البريوش.

لتجميع البرجر: ادهن التزاتزيكي، أضف الخضروات المخللة والميكرو هيرب، ثم الفلفل، ثم مشروم البورتوبيللو، ثم بصل السماق، وأغلق البرجر.



مکسکان تشیز برجر





مكسكان تشيز برجر

بقلم: JIRAROJ NAVANUKROH
MAURITS VAN VROENHOVEN

المكونات

3 جم كزبرة طازجة	البرجر
4 جم هالابينو أخضر شرائح	800 جم لحم بقرى طازج (قطع برجر)
5 جم ثوم مفروم	متبل بتوابل مكسيكية
15 مل عصير ليمون	8 شرائح جبنة شيدر
هالابينو مخلل	4 خبز بريوش
200 جم ماء	100 جم خس أخضر
200 جم خل	مايونيز شيبوتلي المدخن
20 جم سكر	100 جم مايونيز HELLMANN'S
13 جم ملح	15 جم صوص أدوبو مدخن
10 جم ثوم شرائح	جواكامولي خشن
160 جم هالابينو شرائح	250 جم أفوكادو ناضج
بيكو دي جالو	20 جم بصل أبيض مفروم ناعم
340 جم طماطم حمراء مكعبات	35 جم طماطم روما مكعبات صغيرة
75 جم بصل أبيض مفروم	
10 جم هالابينو مفروم	
30 جم عصير ليمون	
3 جم ملح	
5 جم كزبرة طازجة	

يتم إعادة تقديم التشيز برجر الأمريكي الكلاسيكي بلمسة مكسيكية، مستوحاة من مطبخ يتميز باستخدام اللحم والجبن بطرق مميزة. يتم تتبيل اللحم بتوابل مكسيكية تقليدية مع نكهات عشبية وحمضية ولمسة من الفلفل الحار، ثم يُضاف الجبن و الخس المقرمش داخل خبز البرجر. إضافة المزيد من النكهة، يتم تقديم البرجر مع مايونيز شيبوتلي مدخن، وجواكامولي كريمي، وبيكو دي جالو طازج، مع الكريمة الحامضة ورقائق التورتيللا المقرمشة. وإضافة حرارة ولمسة حمضية، يتم استخدام الهالابينو المخلل كزينة.

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.



طريقة التحضير

حضّر مايونيز الشيبوتلي: اخلط جميع المكونات واضبط التتبيل حسب الرغبة.
حضّر الجواكامولي: اخلط جميع المكونات برفق واضبط التتبيل.
حضّر الهالابينو المخلل: اغلي الماء والخل والسكر والملح والثوم، أضف الهالابينو واتركه يبرد في الثلاجة.
حضّر البيكو دي جالو: اخلط جميع المكونات واضبط التتبيل.
اشو أو اقلي قطع البرجر واترك الجبن يذوب فوقها.
حصّ خبز البريوش.
ادهن مايونيز الشيبوتلي، ثم أضف الجواكامولي وقطع اللحم والبيكو دي جالو والهالابينو المخلل.
أغلق البرجر بالجزء العلوي من الخبز.



صو صات



التغميس

صوصات التغميس

مايونيز مستردة مالا الحار

250 جم مايونيز BEST FOODS
30 جم مستردة COLMAN'S

الطريقة

1. اخلط جميع المكونات جيداً.
2. اضبط التتبيل حسب الرغبة.

مايونيز هاني مستردة حار

180 جم مايونيز HELLMANN'S
20 جم مستردة

25 جم عسل
35 جم صوص سريراتشا
عسل خام للتزيين

الطريقة

1. اخلط جميع المكونات.
2. زيتن بالعسل والفلفل الحار.

صوص نام جيم جايو (تايلاندي)

150 جم صوص تمر هندي مركز KNORR
100 جم صوص سمك
20 جم KNORR LIME POWDER
150 جم ماء
150 جم سكر نخيل
25 جم فلفل حار مجفف
25 جم أرز مطحون
25 جم شالوت شرائح
25 جم أوراق كزبرة مفرومة
25 جم بصل أخضر شرائح

الطريقة

1. اخلط صوص التمر هندي، صوص السمك، السكر، الماء و LIME POWDER.
2. أضف الأرز المطحون، الفلفل المجفف، الشالوت والكزبرة.
3. يُقدّم مع اللحوم المشوية أو المقلية.



صوص جوتشو بالحمضيات

150 جم سكر قصب
40 جم KNORR LIQUID SEASONING
60 جم سكر
1 جم فلفل أسود
50 جم ثوم مفروم
10 جم KNORR LIME POWDER
2 جم توابل
5 جم فلفل أحمر شرائح
50 جم بصل أحمر مفروم
5 جم بصل أخضر مفروم

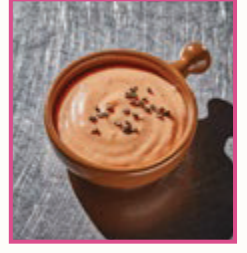
الطريقة

1. اخلط جميع المكونات في وعاء.
2. اضبط التتبيل حسب الرغبة.
3. يُقدّم مع اللحوم المشوية أو المقلية.



مايونيز سامجانج بالليمون

- HELLMANN'S 200 جم مايونيز
- SSAMJANG 100 جم صوص
- 30 مل عصير ليمون
- 5 جم ثوم مفروم
- 5 جم زيت سمسم
- 5 جم ثوم شرائح
- 3 جم سمسم محمص
- 3 جم بصل أخضر شرائح



الطريقة

1. اخلط جميع المكونات.
2. اضبط التتبيل حسب الرغبة.
3. زين بالثوم والسمسم والبصل الأخضر.

مايونيز تشيميتشوري بالليمون

- تشميتشوري
- 50 جم بقونس مفروم
- 10 جم ثوم مفروم
- 2 جم فلفل حار مجفف
- 5 جم KNORR AROMAT
- 2 جم فلفل أحمر مفروم
- 2 جم فلفل أسود
- 45 جم خل أبيض
- 150 جم زيت زيتون
- 5 جم KNORR LIME POWDER
- 1 جم أوريجانو مجفف
- مايونيز الليمون
- HELLMANN'S 200 جم مايونيز
- 10 جم عصير ليمون
- ملح حسب الرغبة



الطريقة

1. اخلط مكونات التشميتشوري معًا.
2. اخلط مكونات مايونيز الليمون.
3. قَدِّم مايونيز الليمون ثم أضف التشميتشوري فوقه.



Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.

خلق بيئة إيجابية في المطبخ

بقلم ANNA CAFOLLA

بيئة عمل صحية ومتناسقة هي
مفتاح النجاح. إليك كيفية تحقيق ذلك



2. القيادة بالاحترام

المطبخ الهادئ والمحترم هو بيئة عمل أكثر إنتاجية. "لفترة طويلة في هذه الصناعة، شعر الناس وكأنهم مجرد رقم، أو مجرد شخص آخر لتقشير البطاطس أو تحضير الصلصات." يقول الشيف JAMES BROWN: "عندما بدأت في هذه الصناعة، كان التركيز فقط على إخراج طبق جيد بسرعة، وكان الأمر صعبًا جدًا. إذا أخطأت، كان يتم توبيخك بطريقة عدوانية. أعتقد أن الأمور أصبحت أكثر نضجًا الآن." التواصل الواضح والثقة والاحترام يبنون الثقة. عندما يعرف الفريق أنه يمكن الاعتماد عليك، سيدعمون بعضهم البعض ويحافظون على التركيز تحت الضغط.

1. امنح فريقك صوتًا

يقول BRANDON COLLINS: "لا يجب أن يكون لكل شخص رأي." لا يجب أن يكون الأمر ديمقراطية بالكامل، لكن امنحهم الحرية ليكون لديهم إحساس بالملكية والمشاركة في الرؤية. "شجّع الأفكار الفردية — شجّع محطات العمل الخاصة بهم. شجّع الاجتماعات اليومية — شيء يمكن للجميع أن يفخر به. هذه المسؤولية المشتركة لا تحفز الفريق فقط، بل تخفف الضغط عن القيادة أيضًا."

على الرغم مما قد توحى به برامج مثل THE BEAR أو برامج الواقع الصاخبة، فإن المطبخ الحديث لم يعد مكانًا قائمًا على التخويف والترهيب. اليوم، يفخر الطهاة ببناء فرق ناجحة وتقديم أطباق استثنائية — أطباق تأتي من مطبخ يعتمد ببساطة على الاحترام والتعاون والتوازن بين العمل والحياة إن خلق بيئة إيجابية في المطبخ لا يجعل العمل أكثر سلاسة فحسب، بل يساعد أيضًا في الاحتفاظ بالفريق. تريد أن يشعر فريق المطبخ بالانتماء والوضوح والثقة. منح الموظفين صوتًا لتحديث المهارات التنظيمية، وتحديد النجاح والتوازن بين العمل والحياة — أربعة من كبار الطهاة يوضحون كيفية تعزيز الأجواء الإيجابية في المطبخ.

3. ضع أهدافًا واضحة

كن شفافًا بشأن شكل النجاح، سواء كان الاستمرارية أو النمو المهني لفريقك. "أحاول أن أكون واضحًا بشأن أهدافنا، وما نحاول تحقيقه وكيف نريد الوصول إلى هناك." حدد التوقعات والمعايير والفرص للفريق، مما يزيل الغموض ويعزز الاحترافية.

4. حافظ على سير العمل في المطبخ

فكر في المطبخ كأنه عرض منظم جيدًا، حيث لكل شخص دوره.

يقول الشيفر THAIS GIMENEZ:

"عندما يكون المطبخ منظمًا، يعرف الجميع مهامهم. تصبح الأجواء أكثر كفاءة وإيجابية."

استخدم قوائم التحضير

وزّع المسؤوليات بوضوح

تأكد من وجود تواصل مستمر

5. عزز التوازن بين العمل والحياة

عامل كل فرد من الفريق باحترام متساوٍ، بغض النظر عن المنصب.

يقول الشيفر NOEL SCHIERER:

"نحافظ على الوقت ولا نعمل 15 ساعة في المطبخ. نعمل معًا ثم نعود إلى منازلنا."

قلّل ساعات العمل الطويلة

بسّط العمليات

استخدم التحضيرات المسبقة

هذا النهج يساعد الطهاة على التركيز على

الأطباق عالية الجودة، ويحافظ على المطبخ منظمًا

وفعالًا وإيجابيًا.



سبع خطوات سريعة لتعزيز فريقك

بقلم DINO BONAČIĆ

كل فريق يكون بقوة أضعف لاعب فيه، لذلك جزء أساسي من بناء أي عمل هو تطوير كل فرد في الفريق اكتشاف قوة تعزيز فريقك وتطوير مهاراتهم بمساعدة الشيفر JOANNE LIMOANCO-GENDRANO.



3. نظام المرشدين والزلاء

قائمة طعام بسيطة ومركزة تساعد الفريق على النجاح. عدد أقل من الأطباق يعني تدريب أسرع، ثبات أعلى، وأخطاء أقل.

4. قوة تعدد المهارات

تشجيع الفريق على تعلم مهارات مختلفة وبعيدة عن مهامهم اليومية يبني اهتماماً طويل المدى ويعزز التطور المهني.

5. تحفيز الفريق من خلال التطوير

تشجيع الفريق على الإبداع بدلاً من تقليد الآخرين يمنحهم شعوراً بالفخر ويطور العمل وجود فريق كامل يقود التطوير يساعد في بناء مستقبل أقوى.

6. البساطة هي المفتاح

دمج المهام اليومية مع برامج تعليمية وشهادات يساعد الفريق على النمو وتولي مسؤوليات أكبر مستقبلاً.

7. ألهم ولا تقلد

حتى مع أفضل المكونات والإعداد القوي، النجاح لا يكون مضموناً بدون فريق يعرف بالضبط ماذا يفعل. أظهرت أبحاثنا أنه بحلول عام 2026 سيخون هناك تحول من التركيز على المكونات إلى تقدير مهارة الحرفية في إعداد الطعام.

مع أكثر من 20 عامًا من الخبرة، تعرف الشيفر JOANNE LIMOANCO-GENDRANO من UNILEVER أن بناء فريق قوي يصنع فريقاً مثاليًا. الإدارة الجيدة، والدعم، والتطوير — لأن نجاح الفريق يعني نجاحك. إليك سبع خطوات لتقوية فريقك.

1. استثمر في التدريب

الدخول مباشرة في العمل دون تدريب كافٍ خطأ كبير. من المهم استثمار الوقت والمال لا يقتصر الأمر على العرض فقط، بل مشاهدة الفريق أثناء العمل وإجراء محاكاة للخدمة قبل الافتتاح. التكرار يسمح بتصحيح الأخطاء قبل العمل الفعلي.

2. تجاوز أساسيات الطبخ

الأساسيات مثل النظافة والسلامة وآداب العمل لا تقل أهمية عن الوصفات. الفريق المتكامل الذي يفهم كل جزء من العملية يساعد المطبخ على العمل بسلاسة.

مطبخ



بلا حدود

يُعاد تقديم الوصفات التراثية بلمسة عصرية، مع مزج جريء بين مكونات مألوفة وأخرى أقل شهرة.

ولا تزال النكهات الآسيوية في الصدارة، لكن النطاق يتسع ليشمل مناطق متنوعة، من مطابخ الأنديز إلى المطبخ الجزائري.

يتجاوز المطبخ العابر للثقافات كونه مجرد موضة عابرة. فهذه الأطباق ليست خلطات عشوائية، بل تجارب أصيلة وممتعة تجمع بين تنوع النكهات، لتقدم ما يتوق إليه هذا الجيل أكثر من أي شيء: التواصل الثقافي.

يقدم التضامن والتقارب من خلال الطعام. وتتواصل مجتمعات الشتات فتح الباب للوصول إلى مكونات وتقنيات محلية للغاية — كما يظهر في تزايد الإقبال على الماتشا أو الهوجيتشا، والفضول المتنامي تجاه مطابخ مختلفة، من مطبخ أوكسكا في جنوب المكسيك إلى طبخ تشونغتشينغ، وهو فئة أكثر حدة من مطبخ سيتشوان.

وتتطلع الأجيال الأصغر إلى تجارب ذات معنى يجدونها في أطباق مبتكرة لكنها ما زالت متجذرة في أصولها.

يزدهر مطبخ بلا حدود في المطاعم كاملة الخدمة، حيث يمتلك الطهاة مساحة أكبر للاستكشاف والتجربة في قوائم الطعام.

في عام 2026، يتخذ مفهوم المطبخ بلا حدود (BORDERLESS CUISINE) خطوة واثقة جديدة، مع تركيز واضح على الأصالة، والحرفة، والاحترام.

يبنى العام القادم على الاهتمام المتزايد لدى رؤاد المطاعم بدمج النكهات العالمية بطريقة محترمة، راقية، ومبتكرة، لكنه يتعمق أكثر في رغبتهم برؤية مهارات الشيف وفهمه الثقافي تنعكس في الأطباق.

فالأمم لم يعد مجرد مزج أو 'فيوجن' لمجرد الاستعراض أو التسليق، بل أصبح يتعلق بتقديم تبادلات طهوية حقيقية ومثيرة تظهر بوضوح في الطبق.

تكمُن جاذبية هذا التوجه لدى الكثير من رؤاد المطاعم في إحساس الاكتشاف.

وفي عالم يشهد عدم يقين سياسي، وهجرة، وتحولات عالمية متسارعة، يبرز مفهوم مطبخ بلا حدود.

مطبخ بلا حدود

بلا حدود لكن ليس بلا هوية

ليس مجرد خلط عشوائي، بل مزيج متوازن يحتفظ فيه كل عنصر بكنهته ومعناه.

التقنية هي جواز السفر

تقنيات مثل الشوي على الفحم، النقع في المحلول الملحي (BRINING)، وتقنية الـ WOK HEI.

أطباق بجذور محلية ولمسات عالمية

أفكار إبداعية بنكهة محلية، من تخبيلات الزعتر إلى حلويات مضاف إليها الأوب (UBE).



المطابخ الرائدة

مطبخ من جنوب المكسيك يشمل مطابخ من كولومبيا، الإكوادور، بيرو، بوليفيا، الأرجنتين وتشيلي

تنوع من المطبخ الإماراتي جنوب غرب أوروبا يشمل إسبانيا وفرنسا

مطبخ شمال أفريقيا

من جنوب غرب الصين

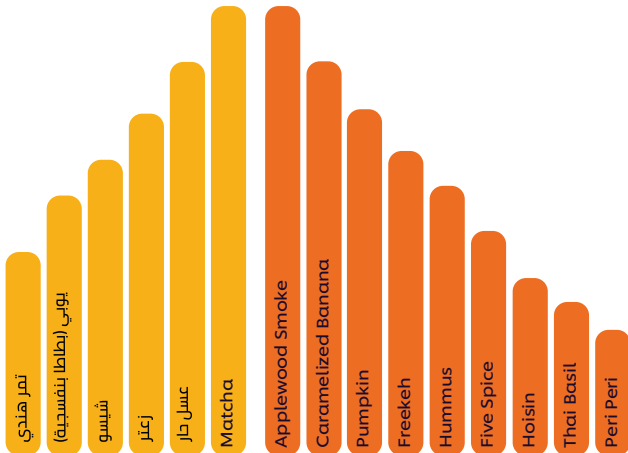
KEY

منتشر

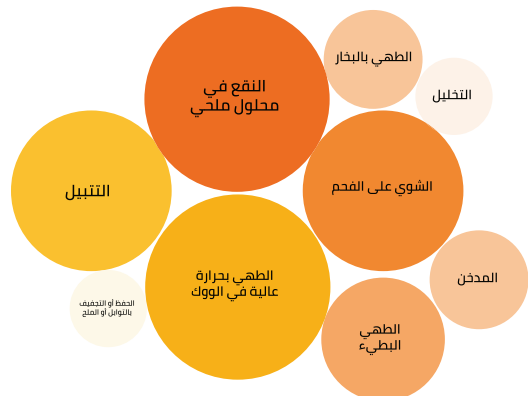
لسه بيبدأ
ومش منتشر

المكونات الرائدة والناشئة

المكونات التي تقود هذا الاتجاه تشمل:



التقنيات الرائدة والناشئة



مكونات تستحق المتابعة

مطبخ بلا حدود

بقلم RYAN CAHILL

هل تريد أن تجذب أطباقك الانتباه؟
فكر في استخدام هذه المكونات الرائجة ضمن وصفات المطبخ بلا حدود



MISO

معجون فول الصويا المخمر من اليابان، معروف بنكهة الأومامي. كان يُستخدم سابقًا كقاعدة للشوربات، لكنه أصبح الآن يدخل في الصلصات والتتبيلات وحتى الحلويات لإضافة نكهة مميزة.

MILLETT

معجون فلفل حار من شمال أفريقيا، مصنوع من الفلفل الأحمر والثوم والتوابل مثل الكمون والكزبرة. نكهته المدخنة والحارة أصبحت شائعة في العديد من الأطباق مثل الخضروات المشوية واللحوم والمعكرونة.

KIMCHI

الكيمتشي ما زال في مقدمة اتجاهات الطهي، وهو بلا شك عنصر أساسي في هذا المجال. يصنع عادةً من الملفوف أو الفجل، ويتميز بطعمه الحاد والحامضي والحار، وأصبح مكونًا شائعًا في العديد من الأطباق.

POMEGRANATE

الرمان قد يبدو مكونًا غير متوقع، لكنه يكتسب شعبية كبيرة. يضيف نضارة وحموضة للسلطات واليخانات والحلويات، كما يمنح الأطباق مظهرًا جذابًا.

TAHINI

معجون كريمي مصنوع من السمسم المطحون، محبوب في الشرق الأوسط. طعمه الغني يجعله مثاليًا للصلصات والسلطات والحلويات والمشروبات، ويتناسب مع الأطعمة الحارة والمالحة.

سيفيتشي إسكالوب مع كافيار



الفواكه وورق
شيزو مقرمش



سيفيتشي إسكالوب مع كافيار الفواكه وورق شيزو مقرمش

بقلم: شهاب مصطفى

الوصف

في هذا الطبق، يتم تقديم الإسكالوب بأسلوب خفيف ومنعش، حيث تعزز الحمضيات طعمه الطبيعي دون التأثير على قوامه الرقيق. يُتبل الإسكالوب بعصير الليمون والبرتقال، ليمنح توازنًا بين الحموضة والانتعاش مع إبراز حلاوته الطبيعية. يتم تعزيز الطبق بكافيار الفواكه المصنوع باستخدام النيتروجين السائل، مما يضيف انفجارات من النكهات مثل التوت وجوز الهند والباشن فروت، ويخلق تباينًا ممتعًا في القوام. تكتمل التجربة مع ورق الشيزو المقرمش المغطى بكريمة الريحان الناعمة، مع لمسات من الخيار المخلل والنعناع الطازج. لإضافة قرمشة وانتعاش وعمق عطري. النتيجة هي طبق متكامل متعدد الطبقات يجمع بين التقنيات الحديثة وتوازن النكهات بشكل دقيق.

المكونات

سيفيتشي الإسكالوب	6-8 حبات إسكالوب طازج (مناسب للسوشي، مقطع شرائح رقيقة)
2 ملعقة كبيرة عصير يوزو	1 ملعقة كبيرة عصير برتقال طازج
1 ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر	ملح مالحون حسب الرغبة
نصف قرن فلفل حار (مقطع رفيع)	كافيار الفواكه
2 ملعقة كبيرة بوريه توت مخمر	2 ملعقة كبيرة بوريه جوز هند
2 ملعقة كبيرة باشن فروت	1 ملعقة صغيرة خل FINGER LIME
نيتروجين سائل حسب الحاجة	
ورق الشيزو المقرمش	4-6 أوراق شيزو طازجة
زيت نباتي للقلي	
كريمة الريحان	
100 مل كريمة	
20 جم ريحان طازج (مسلوق خفيفًا)	
ملح حسب الرغبة	
فلفل أبيض حسب الرغبة	
التزيين	
شرائح خيار مخلل	
أوراق نعناع طازجة	

طريقة التحضير

سيفيتشي الإسكالوب

يتم تنظيف الإسكالوب وتجفيفه جيدًا، ثم تقطيعه إلى شرائح رقيقة. يوضع في وعاء بارد ويُضاف إليه عصير الليمون والبرتقال. يُتبل بالملح والفلفل الحار، ثم يُضاف زيت الزيتون ويُقلب برفق. يُترك لمدة 3-5 دقائق حتى تتشرب الطبقة الخارجية النكهة مع الحفاظ على قوام طازج من الداخل.

كافيار الفواكه

يُخلط كل نوع من البوريه حتى يصبح ناعمًا. باستخدام قطارة، يتم إسقاط قطرات صغيرة في النيتروجين السائل لتكوين كرات صغيرة مجمدة. تُكرر العملية لكل نوع للحصول على كافيار متنوع

كريمة الريحان

يُسلق الريحان سريعًا ثم يُنقل إلى ماء متلج للحفاظ على لونه. يُخلط مع الكريمة حتى يصبح ناعمًا. يُتبل ويُصفى للحصول على قوام ناعم، ثم يُحفظ في الثلاجة. ورق الشيزو المقرمش يُسخن الزيت إلى 170 درجة مئوية. تُقلى الأوراق بعد التأكد من جفافها لمدة 5-10 ثوانٍ حتى تصبح مقرمشة. تُرفع وتُصفى على ورق مطبخ وتُتبل بالملح. التقديم

ترتب سيفيتشي الإسكالوب في طبق بارد. يُوزع كافيار الفواكه فوقه لإضافة تباين في اللون والطعم. يُقدم بجانب أو فوق ورق الشيزو المقرمش المغطى بكريمة الريحان والخيار المخلل والنعناع. يُقدم فورًا للحفاظ على القوام والانتعاش.



SHEHAB MOSTAFA
Head Chef, Khufu's



Knorr Lime Seasoning Powder

كيف تجذب زبائن

الجيل Z

بقلم RHYS THOMAS

لماذا أصبح إحياء التقاليد وسرد القصص من خلال الطعام مهمًا جدًا لهذا الجيل؟



كما يتحدث هذا أيضًا عن الهدف والمعنى. فزبائن اليوم يريدون الشعور بأنك تمثل شيئًا مهمًا، سواء كنت علامة تجارية أو شيفًا، فإن هويتك مهمة. الجيل Z يتناول الطعام في أي مكان، لكنه يحتاج إلى سبب حقيقي ليختارك أنت تحديدًا.

ويشير KENNETH أيضًا إلى نقطة مهمة حول الأصالة، خاصة في عالم المطبخ بلا حدود. فالجيل Z نشأ على النكهات العالمية، لكن سرد القصص يتطلب مسؤولية واحترامًا.

ويعطي مثالًا: "طبق SINIGANG هو شوربة حامضة مثل التمر الهندي. إذا لم أستخدم التمر الهندي، فلن يكون الطبق أصيلًا. يمكنني استخدام فاكهة حامضة أخرى، لكن تغيير المكونات الأساسية قد يفقد الطبق ارتباطه بالتقاليد التي يبحث عنها الجيل Z."

ظروف نعيشها. ومع ظهور جيل جديد من المستهلكين، من المهم أن تفهم المطاعم ما الذي يهتمهم — ليس فقط من خلال الطعام، ولكن أيضًا من خلال أفكارهم ومشاعرهم "الطبق يمكن أن يكون له ألف قصة، لكنه يحتاج إلى معنى حقيقي." ويشرح أن التراث يلعب دورًا مهمًا، خصوصًا مع الجيل Z الذي يبحث عن الأصالة.

"بالنسبة للجيل Z، الذي يواجه الكثير من الخيارات، يصبح الارتباط الثقافي مهمًا. يجب أن نعرض تاريخ الأطباق، وما الذي يجب الحفاظ عليه، وكيف يستجيب الابتكار لهذا التاريخ. هنا يتكون الارتباط. "لذلك يجب أن تكون طريقة تقديم الطعام جذابة بصريًا أيضًا. إبراز مكونات جميلة ومميزة. الجيل Z يأكل بعينه أولاً. لكن هذا لا يعني أن جودة الطعم أقل أهمية." ويضيف الشيف التنفيذي من الفلبين KENNETH CACHO:

يُعد الجيل Z من أكثر الأجيال وعيًا عند تناول الطعام. فمع الحياة السريعة والأسواق المليئة بالخيارات، يبحث هذا الجيل عن تجربة مميزة مع كل وجبة، وغالبًا ما يشعرون بهذه التجربة من خلال الارتباط الإنساني والقصص التاريخية المرتبطة بالطعام الذي يتناولونه.

الخبر الجيد؟ الولاء أصبح مهمًا للغاية. فقد أظهرت الدراسة نفسها أن ثلثي الجيل Z يفضلون الذهاب لمسافة أبعد لتجربة مكان يحبونه بدلًا من اختيار خيار محلي فقط. إذًا السؤال هو: كيف تجذب هذا الجيل؟ يقول الشيف التنفيذي في تايلاند IRARON NAVANUKROH إن الإجابة تكمن في التجربة. "هم يلتقطون صوتًا لطعامهم"، كما يوضح في عالم المطاعم، يعتبر الزبائن من أكثر العوامل غير المتوقعة. أحيانًا يتشكل ذلك عبر الاتجاهات أو عوامل اقتصادية أو

پیریا تاکو میلٹ





بيريا تاكو ميلت

بقلم WESLEY BAY و PINAR BALPINAR

المكونات

20 جم فلفل شيبوتلي مجفف	لحم البيريا
60 جم معجون طماطم	2000 جم لحم تشاك أو بريسكيت
20 جم خل تفاح	60 جم KNORR DEMI GLACE
3 جم أوريجانو	1200 مل ماء
2 جم كمون مطحون	150 جم بصل أبيض
3 جم بابريكا مدخنة	20 جم ثوم مفروم
صوص التغميس للبيريا	3 ورق لورا
100 جم مايونيز HELLMANN'S	2 قرنفل
250 جم مرق البيريا المركز	معجون الفلفل BBQ
5 جم بابريكا مدخنة	
5 جم عصير ليمون	
30 جم صوص	

البيريا هي طريقة طهي تقليدية على طريقة الباربيكيو من غرب المكسيك، حيث يتم طهي اللحم ببطء في مرق متبل وحامضي حتى يصبح طرياً وقابلًا للتفتيت، ويُستخدم هذا المرق أيضًا كصلصة للتغميس.

في هذا الطبق، يتم تقديم هذه العناصر مع إضافة الجبن ومايونيز اللحم المدخن مع الليمون والملح، ويتم تعزيز النكهة بمكونات مكسيكية أساسية مثل عصير الليمون، والهلابينو المخلل، والبصل الأحمر. ثم يُشوى كل ذلك لإضافة لون ذهبي وجبن ذائب يمنح الطبق طابع الكيسادلا المكسيكية التقليدية.

للتاكو

120 جم لحم بيرا مطهو ومفتت
400 جم جبنة شيدر مبشورة
300 جم ذرة مشوية
250 جم معجون فاصوليا
150 جم هلابينو مخلل
150 جم بصل أحمر شرائح
10 تورتيلا دقيق



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



Knorr Demi Glace

طريقة التحضير

طريقة لحم البيربا

في قدر كبير، شوّح البصل والثوم حتى يكتسبا لونًا ذهبيًا.

أضف معجون الفلفل وقَلِّب قليلاً لإخراج النكهة.

أضف اللحم وورق اللورا والقرنفل.

أدب KNORR DEMI GLACE في الماء ثم أضفه فوق اللحم.

اتركه حتى الغليان ثم خفف النار.

غَطِّ القدر واتركه على نار هادئة لمدة 3-3.5

ساعات حتى يصبح اللحم طريًا.

أخرج اللحم وفتته بالشوكة واحتفظ بالمرق.

إذا لزم الأمر، قلل المرق قليلاً ليصبح قوامه مناسبًا

امزج ثلث الصوص مع اللحم واحتفظ بالباقي لصوص التغمي

طريقة صوص التغميس

اخلط المايونيز مع مرق البيربا والبابريكا والليمون

وصوص BBQ.

اخفق حتى يصبح القوام ناعمًا.

عدّل التتبيل واحفظ في الثلاجة.

طريقة التاكو

افرد طبقة من معجون الفاصوليا على التورتيللا.

أضف اللحم والجبنة والخدرة والهلابينو والبصل

الأحمر.

اطوِ التورتيللا واشوِّها من الجانبين حتى تحوِّب

الجبنة.

قدم ساخناً مع صوص التغميس وشرائح الليمو



بان مکی میلٹ





بان مي ميلت

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

المكونات

150 جم مايونيز HELLMANN'S للشوي	الدجاج
خضار مخلل	1.2 كجم فيليه دجاج مشوي أو أوراك دجاج مطهية
200 جم جزر شرائح رفيعة	400 مل مايونيز HELLMANN'S
200 جم دايكون شرائح	15 مل مرق دجاج مركز
120 مل خل أرز	بشر وعصير ليمونة واحدة
120 مل ماء	20 قطعة خبز (سمك 2 سم)
25 جم سكر	500 جم جبنة بروفولون مبشورة
5 جم ملح	زيت فلفل حار مقرمش
مايونيز الليمون الكفيري	500 جم خيار شرائح
5 أوراق ليمون كفيري	3 حبات هالبينو شرائح
3 فصوص ثوم	حزمة كزبرة
15 جم زنجبيل مبشور	
60 مل صويا صوص	
15 مل زيت سمسم	

البان مي هو طعام شوارع محبوب وله تاريخ غني. هذه النسخة تضيف عنصر الدجاج المشوي، مع لمسة من المايونيز للحصول على قشرة ذهبية ومقرمشة. أولي بنكهة أوراق الليمون الكفيري يضيف لمسة حمضية عطرية، بينما يمنح الجزر والدايكون المخلل نكهة منعشة وحمضية توازن طعم الدجاج المشوي. كما يتم تعزيز النكهة بنكهات الأومامي من صويا صوص ومرق الدجاج. وفي النهاية، يضيف زيت الفلفل الحار المقرمش لمسة دافئة وعميقة.

طريقة التحضير

اخلط مكونات مايونيز الليمون الكفيري في الخلاط حتى تمتزج جيداً

افرد مايونيز الليمون الكفيري على شرائح الخبز.
أضف جبنة بروفولون مبشورة.
أضف الدجاج المشوي.
رش زيت الفلفل الحار المقرمش.
أضف الخضار المخلل.
أضف شرائح الخيار.
أضف الهالبينو وأوراق الكزبرة.
أضف طبقة أخرى من جبنة بروفولون.
أغلق الساندويتش بشريحة خبز مدهونة بالمايونيز.
ادهن الساندويتش من الخارج بمايونيز HELLMANN'S واشوه على الجانبين حتى يصبح ذهبي ومقرمش.



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.

تراقل سكراميلد میلت





ترافل سكراميلد ميلت

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

المكونات

- (10 حصص)
- 20 بيضة
- 60 جم معجون ترافل
- 200 جم مايونيز HELLMANN'S
- 300 جم جبنة شيدر بيضاء مبشورة
- 100 جم جرجير
- 300 جم مشروم مشوح
- 20 شريحة خبز راي (RYE BREAD)
- أيولي متوسطي
- 250 جم مايونيز HELLMANN'S
- 20 جم بوتارجا (مسحوق)
- 5 جم ثوم مبشور
- 8 جم عصير وبرش ليمون

طريقة التحضير

اخفق البيض مع معجون الترافل واطفه بلطف حتى يصبح كريمياً. لتحضير الأيولي، اخلط جميع المكونات معاً. قص شرائح الخبز قليلاً. ادهن الخبز بالأيولي المتوسطي، ثم أضف البيض المخفوق والمشروم والشيدر الأبيض والجرجير. أغلق الساندويتش واشوه حتى تذوب الجبنة. قطّع وقدم دافئاً.

الشيقات
WESLEY BAY
ويزلي باي
HEAD CULINARY ADVISOR
UNILEVER FOOD SOLUTIONS, BELGIUM
المستشار التنفيذي للطهي — يونيليفر فود سوليوشنز، بلجيكا
PINAR BALPINAR
بينار بالينار
INNOVATION AND MARKETING CHEF
UNILEVER FOOD SOLUTIONS, TÜRKIYE

وصف الطبق

بيض مخفوق بقوام ناعم وفاخر، معزز بنكهة الترافل الترابية وجبنة الشيدر الحادة. يضيف المشروم المشوح قواماً غنياً يشبه اللحم، بينما تمنح الجرجير (الروكا) لمسة منعشة. صوص أيولي مستوحى من المطبخ المتوسطي، مصنوع من الثوم القوي والمايونيز الكريمي وعصير الليمون، بالإضافة إلى نكهة البوتارجا المالحة، يربط جميع المكونات معاً. يجمع هذا الطبق بين نكهات البحر والمشروم والبيض بطريقة مستوحاة من إفطار جنوب شرق آسيا، ويظهر كيف يمكن لمكونات من مطابخ مختلفة أن تكمل بعضها.



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.

كيسا ديلا على طريقة اللحم بعجين





كيسادبلا على طريقة اللحم بعجين

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

المكونات

الإضافات	حشوة اللحم
500 جم بصل أبيض شرائح رفيعة	750 جم لحم بقري مفروم
500 جم جبنة شيدر مبشورة	225 جم KNORR PRONTO NAPO-LETANA
صوص الهريسة	35 جم KNORR PUREED SPICES PAPRIKA
400 مل HELLMANN'S YOGURT DRESSING	30 جم KNORR BROWN FOND POWDER
50 جم معجون هريسة	5 جم زعتر
حفنة كزبرة مفرومة	10 تورتيلا دقيق (25-30 سم) د د
2 فص ثوم مفروم	ظظد

مستوحاة من اللحم بعجين، تتحول هذه النسخة من الخبز المسطح الشرق أوسطي إلى كيسادبلا مطوية ومشوية حتى تصبح ذهبية ومقرمشة. تظهر نكهات اللحم بعجين التقليدية من خلال اللحم المفروم المتبل والطماطم الغنية والبابريكا الدافئة، مع لمسة من الزبادي الكريمي ونكهة الهريسة والثوم. إضافة الجبنة تمنح الطبق طعماً غنياً ومكرماً أثناء الشوي، مما يخلق طبقاً دافئاً ومريحاً يجمع بين نكهات الشرق الأوسط وقوام الكيسادبلا المميز.

طريقة التحضير

اخلط اللحم المفروم مع صوص الطماطم والبابريكا و KNORR BROWN FOND والثوم والزعتر. افرد الخليط بالتساوي على التورتيللا. أضف شرائح البصل الأبيض فوق الخليط. أضف جبنة الشيدر المبشورة. اطو التورتيللا واشووها حتى تصبح ذهبية من الجانبين. اخلط مكونات صوص الهريسة وقدمه بجانب الكيسادبلا.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



**Knorr Pronto
Napoletana**

توماهوك في عجينة الملح

مع صوص ديمي جلاس فيردي





توماهوك في عجينة الملح مع صوص ديمي جلاس فيردي

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

المكونات

- 15 مل مركز لحم سائل
- 60 مل زيت زيتون
- 30 جم معجون هريسة
- 30 جم كمون مطحون
- 30 جم سماق
- 15 جم أوريجانو
- صوص SAUCE VIERGE
- 500 مل KNORR DEMI GLACE
- 100 مل زيت زيتون
- 2 طماطم مكعبات
- 30 جم بققدونس مفروم
- 30 جم كزبرة مفرومة
- 60 جم شالوت مفروم بالخل
- بشر ليمون

يُعد ستيك التوماهوك من القطع المفضلة لدى الطهاة، لما يتميز به من قوام غني ونكهة قوية. في هذه الوصفة، يُقدّم مع صوص "سوس فييرج" الكلاسيكي الذي يضيف نكهة حمضية منعشة، بالإضافة إلى عمق الأومامي من صوص الديمي جلاس.

كما تضيف الوصفة لمسة شرق أوسطية من خلال تتبيلة الهريسة والكمون، مع نكهات حمضية خفيفة من السماق والأوريجانو. ويتم خبز الستيك داخل عجينة ملح ببطء، للحصول على قوام طري ونكهة غنية ومتكاملة.



WESLEY BAY

Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR

Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



Knorr Demi Glace

طريقة التحضير

شوّح ستيك التوماهوك من الجانبين حتى يصبح ذهبي اللون ثم اتركه ليرتاح.
حضّر عجينة الملح.
في وعاء كبير، اخلط الملح والدقيق والفلفل الأسود الخشن.
أضف بياض البيض وامتزج جيدًا.
أضف الماء تدريجيًا حتى تتكون عجينة متماسكة وقابلة للفرد.
افرد العجينة بسمك حوالي 5 مم.
طريقة التتبيلة
اخلط جميع مكونات التتبيلة العطرية وافرك بها اللحم جيدًا.
ضع ستيك التوماهوك في منتصف عجينة الملح وأغلقها بإحكام.
اخبز في الفرن على حرارة 190 ° لمدة 45-60 دقيقة (حتى تصل حرارة اللحم إلى 56 °).
اترك اللحم يترتاح لمدة 10 دقائق، ثم اكسر طبقة الملح باستخدام سكين.
حضّر صوص KNORR DEMI GLACE باستخدام البودر.
اخلط باقي المكونات الصوص معًا.
أضف الخليط إلى الصوص الدافئ وقدم. يمكن إضافة خل بلسميك اختياريًا لمزيد من الحموضة.
قدم مع شرائح بارميزان رفيعة وجرجير.



دجاج أدويو مقلي





دجاج أدويو مقلي

بقلم **KENNETH CACHO**

المكونات

التتبيلة

- 100 مل خل أرز
- 25 مل صوص صويا
- 25 جم ثوم مفروم
- 1 ورق لورا
- 0.5 جم فلفل أسود مطحون
- 5 جم KNORR CHICKEN POWDER
- 400 جم دجاج كورنيش منزوع العظم
- خليط التغطية
- 5 جم KNORR CRISPY BREADING MIX
- الشمندر المخلل
- 100 مل خل
- 100 جم سكر أبيض
- 2 ورق لورا

هذه النسخة المبتكرة من طبق فلبيني كلاسيكي تعيد تقديم دجاج الأدويو الشهير بشكل عصري ومقرمش. يتم تبديل دجاج الكورنيش الخالي من العظم بخل الأرز وصلصة الصويا، مما يمنح كل لقمة نكهة حامضية وغنية، قبل تغطيته بطبقة مقرمشة وقلية حتى يصبح ذهبي اللون. يضيف مهروس الثوم المشوي نعومة غنية، بينما يمنح صوص الزبدة والصويا نكهة أوامبي فاخرة. كما يضيف الشمندر المشوي المخلل توازناً منعشاً، وتمنح فطائر البطاطس والبصل الأخضر قمرمشة مميزة تكمل الطبق.

- 75 جم KNORR POTATO FLAKES
- 200 مل ماء
- جوزة الطيب
- فلفل أبيض
- 12 جم بيكنج بودر
- 50 جم دقيق
- زيت للقلي
- صوص الزبدة والصويا
- 100 جم مرق دجاج
- 10 جم صوص صويا
- 5 مل WORCESTERSHIRE
- 75 جم زبدة مصفاة
- للتقديم
- جرجير
- شرائح كراث رفيعة

- 2 جم بذور كزبرة
- 12 حبة فلفل أسود
- 2 نجمة ينسون
- 10 جم KNORR AROMAT
- شمندر مشوي مقطع
- مهروس الثوم المشوي
- 300 جم ثوم مسلووق 10 دقائق
- 50 جم زيت زيتون
- زعتر
- 25 جم KNORR AROMAT
- 150 مل كريمة طبخ
- فطائر البطاطس بالبصل الأخضر
- 10 جم بصل أخضر مفروم
- 10 جم بقودونس
- 1 بيضة



KENNETH CACHO
Country Executive Chef
Unilever Food Solutions, Philippines



Knorr Crispy Breading Mix

Knorr Professional Crispy Breading Mix is an all-in-one, ready-to-use breading and batter solution that delivers long-lasting crispiness and meaty flavor for fried chicken and other dishes.

طريقة التحضير

لتحضير التتبيلة، اخلط جميع المكونات ثم أضف الدجاج واتركه في الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل.

أخرج الدجاج وجففه، ثم غلّفه بخليط القلي واقله حتى يصبح ذهبي اللون.

لتحضير الشمندر المخلل، اغلي مكونات التخليل ثم اسكبها فوق الشمندر واتركه يتشرب.

لتحضير مهروس الثوم، اقلي الثوم مع الزعتر حتى يصبح ذهبيًا، ثم اخلطه مع الكريمة حتى يصبح ناعمًا.

لتحضير فطائر البطاطس، اخلط المكونات واقلها حتى تصبح ذهبية.

لتحضير صوص الزبدة والصويا، اخلط المكونات وسخنها حتى يصبح القوام غنيًا.

قدّم الطبق مع الجرجير وشرائح الكراث.



دجاج مقلي باللبن الرائب





دجاج مقلي باللين الرائب

المكونات

- تتبيلة اللين الرائب
- 1 كجم أفخاذ دجاج بعظم
- 250 مل لبن رائب
- 10 جم زعتر
- 2 جم فلفل
- 20 جم KNORR CHICKEN POWDER (اختياري)
- خليط القلي
- KNORR CRISPY BREADING MIX
- زيت نباتي
- زبدة غير مملحة
- بقدونس مفروم
- البطاطس المهروسة بالجبنة
- 75 جم KNORR POTATO FLAKES
- 300 مل ماء مغلي

- 100 جم كريمة طبخ
- 50 جم زبدة
- جوزة الطيب
- 100 جم جبنة شيدر
- 5 جم KNORR AROMAT
- فلفل أبيض
- الذرة والخضروات بالزبدة
- 50 جم ذرة
- 50 جم جزر مكعبات
- 50 جم بروكلي
- 50 جم كرفس
- 50 جم قرنبيط
- 50 جم زبدة
- 5 جم KNORR AROMAT
- صوص المشروم الكريمي
- 50 جم زبدة
- 150 جم مشروم
- 25 جم دقيق
- 0.25 جم فلفل أسود
- 20 جم KNORR CHICKEN BROTH
- 500 مل مرق دجاج
- 10 جم WORCESTERSHIRE SAUCE
- 100 مل كريمة طبخ
- للتقديم
- ثوم معمر مفروم
- شريحة ليمون

بقلم KENNETH CACHO

يستحضر هذا الطبق الكلاسيكي من مطاعم أمريكا القديمة نكهة دجاج مقلي باللين الرائب على الطريقة الجنوبية. يتم تتبيل أفخاذ الدجاج في اللبن الرائب المنعش ثم قليها حتى تصبح ذهبية ومقرمشة. يُقدّم الطبق مع بطاطس مهروسة غنية بالكريمة والجبن، وخضروات جذرية بالزبدة مع الذرة، ثم يُغمر بصوص المشروم الكريمي الدافئ، ليمنح توازناً مثاليًا بين القرمشة والراحة.



KENNETH CACHO

Country Executive Chef
Unilever Food Solutions, Philippines



Knorr Crispy Breeding Mix

Knorr Professional Crispy Breeding Mix is an all-in-one, ready-to-use breading and batter solution that delivers long-lasting crispiness and meaty flavor for fried chicken and other dishes.

طريقة التحضير

التتبيلة

تتبّل أفخاذ الدجاج في اللبن الرائب لمدة 4 ساعات على الأقل (يفضل ليلة كاملة)

القلي

أخرج الدجاج من التتبيلة

غلفه بخليط القلي

أقله على 170°C حتى يصبح ذهبيًا

في مقلاة أخرى، أضف الزبدة والبقدونس ثم اسكب فوق الدجاج

البطاطس المهروسة

اخلط رقائق البطاطس مع الماء الساخن

أضف الكريمة والزبدة والتوابل

أضف جبنة الشيدر حتى تذوب

الذرة والخضروات

اسلق الخضروات حتى تصبح طرية

شوّحها في الزبدة مع الذرة

تبّل بـ KNORR AROMAT

صوص المشروم

شوّح المشروم في الزبدة

أضف الدقيق

أضف المرق والكريمة

اتركه حتى يصبح كثيفًا

التقديم

قدّم مع الثوم المعمر وشريحة ليمون



ساندويچيتش الدجاج الكوري المقرمش





دجاج مقلي باللين الرائب

المكونات

الدجاج المقلي
1 كجم أجنحة دجاج بدون عظم
KNORR CRISPY BREADING MIX
زيت للقلي
صوص الجوتشوجانغ
50 جم GOCHUJANG (معجون فلفل كوري)
25 جم كاتشب
50 مل صوص صويا
75 جم سكر بني
25 جم عسل
25 جم صوص ترياكي (اختياري)
25 مل خل أرز
25 جم ثوم مفروم
25 جم زنجبيل مفروم
10 مل زيت سمسم

25 مل ماء
25 مل زيت
5 جم فلفل كوري مجروش
مايونيز السمسم الأسود
100 جم HELLMANN'S مايونيز
100 جم سمسم أسود
5 جم زيت سمسم
5 مل عصير ليمون
5 مل عسل
سلطة الخضار
120 جم كرنب أخضر
60 جم كرنب أحمر
60 جم جزر
120 جم فجل دايفون
بصل أخضر
كزبرة
صوص الكيمتشي
100 جم كيمتشي
50 جم زيت زيتون
10 جم عسل
فلفل أسود
100 جم مايونيز
10 جم KNORR AROMAT
للتقديم
خس بتر
رقائق بصل مقرمشة
خبز بريوش
زبدة
بيض مقلي (اختياري)

بقلم KENNETH CACHO

نسخة جريئة من أطعمة الشارع الكورية، تجمع بين النكهات الحلوة والحارة. يتم قلي أجنحة الدجاج بدون عظم مرتين للحصول على قمرمشة قوية، ثم تُغلف بصوص الجوتشوجانغ الحار اللزج. يضيف مايونيز السمسم الأسود نكهة غنية، بينما يمنح سلطة الخضار مع صوص الكيمتشي توازناً منعشاً.



KENNETH CACHO

Country Executive Chef
Unilever Food Solutions, Philippines



Knorr Crispy Breading Mix

Knorr Professional Crispy Breading Mix is an all-in-one, ready-to-use breading and batter solution that delivers long-lasting crispiness and meaty flavor for fried chicken and other dishes.

طريقة التحضير

حَقِّص السمسم الأسود
اطحنه
اخلطه مع المايونيز وباقي المكونات
4. سلطة الخضار
قطّع الخضار شرائح رقيقة
اخلطها مع صوص الكيمتشي
5. التجميع
ادهن خبز البريوش بالمايونيز
أضف الخس
أضف الدجاج
أضف سلطة الخضار
أضف رقائق البصل
أضف بيضة مقالية (اختياري)
أغلق الساندويتش وقدم فوراً

1. الدجاج المقلي
انزع العظم من أجنحة الدجاج
غلفها بخليط القلي
اقلي على 160 °C
ارفع الحرارة إلى 190 °C واقلي مرة ثانية حتى تصبح مقرمشة
2. صوص الجوتشوجانغ
شوّح الثوم والزنجبيل في الزيت
أضف باقي المكونات
اترك الصوص حتى يصبح كثيفاً
أضف الدجاج وقلبه في الصوص
3. مايونيز السمسم الأسود



ريب آي بالثوم والغفل



مع بطاطس بلجيكية



ريب آي بالثوم والفلفل مع بطاطس بلجيكية

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

تأخذ هذه الوصفة نكهة الستيك إلى مستوى جديد مع صوص بلاك جليك الغني المصنوع من KNORR DEMI GLACE، مع مهروس الثوم وصوص الصويا الغني بالأومامي. طبقة من الكاجو والفلفل الوردي تضيف قوامًا مميزًا ونكهة غنية ومعقدة، مما يجعل الطبق فخمًا ومميزًا.

المكونات

50 جم ثوم مقطع	الستيك
60 مل صوص محار	2.5 كجم ريب آي
20 مل صوص صويا خفيف	طبقة القشرة
20 مل صوص سمك	250 جم كاجو
10 جم سكر نخيل	80 جم ثوم مقلي مقرمش
20 مل عصير ليمون	30 جم فلفل أسود خشن
سيقان كزبرة مفرومة	3 جم أوراق كافير لاييم
للتزيين	الصوص
بطاطس مقطعة جوليان ومقلية	500 مل KNORR DEMI GLACE

طريقة التحضير

شوّح الستيك من الجانبين حتى يصبح ذهبي اللون. حَقص الكاجو وقطعه بشكل خشن. اخلطه مع باقي مكونات القشرة. ضع الخليط فوق الستيك. طريقة تحضير الصوص اقلي الثوم في مقلاة. أضف الفلفل الأسود الخشن. أضف صوص المحار، صوص الصويا، صوص السمك وسكر النخيل. أضف KNORR DEMI GLACE واتركه يغلي لمدة 5 دقائق. أضف عصير الليمون وسيقان الكزبرة. أضف زيت الفلفل الحار قبل التقديم. أضف مكثف للصوص إذا لزم الأمر. قدّم شرائح الستيك فوق البطاطس. أضف القليل من المايونيز. زين بالبصل المقلي والكزبرة.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



Knorr Demi Glace

ستيك بقشرة الفستق والتشيمي تشوري مع صوص ديمي جلاس





ستيك بقشرة الفستق والتشيمي تشوري مع صوص ديمي جلاس

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

المكونات

3 جم بشر ليمون	(10 حصص)
5 جم ملح	الستيك
2 جم فلفل أسود	2 كجم فيليه لحم بقري كامل
صوص الكرز DEMI GLACE	20 جم ملح
75 جم KNORR DEMI GLACE	فلفل أسود مطحون
1 لتر ماء	20 جم زيت زيتون
50 جم بوريه كرز	100 جم مستردة HELLMANN'S
40 جم كرز مجفف	قشرة الزبدة والمايونيز
عصير كركديه غير محلى	بالفستق
15 جم صوص صوبا خفيف	150 جم زبدة غير مملحة
3 حبات ينسون نجمي	60 جم مايونيز HELLMANN'S
زعترا طازج	100 جم فستق محمص
مكعبات زبدة باردة	مطحون
	40 جم بارميزان مبشور
	6 جم ثوم مبشور

يقدم هذا الطبق توازنًا رائعًا بين النكهات الغنية والحلاوة الخفيفة. صوص الكرز يضيف عمقًا مميزًا، بينما تمنح قشرة الفستق وقشر الليمون قوامًا متباينًا ولمسة منعشة، ليصبح الطبق غنيًا ومتوازنًا.

طريقة التحضير

اخلط اللحم المفروم مع صوص الطماطم والبابريكا و KNORR BROWN وFOND والثوم والزعترا. افرد الخليط بالتساوي على التورتيللا. أضف شرائح البصل الأبيض فوق الخليط. أضف جبنة الشيدر المبشورة. اطو التورتيللا واشووها حتى تصبح ذهبية من الجانبين. اخلط مكونات صوص الهريسة وقدمه بجانب الكيساديللا.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



Knorr Demi Glace

طريقة التحضير

الستيك
نظف الفيليه من الدهون الزائدة.
تبّل بالملح والفلفل.
سخّن مقلاة بزيت الزيتون وشوّح اللحم من جميع الجهات.
اتركه ليبرد قليلاً.
ادهن اللحم بالمستردة.
قشرة الفستق
اخلط الزبدة والمايونيز.
أضف الفستق والبارميزان والثوم وبشر الليمون.
افرد القشرة فوق اللحم.
اتركه في الثلاجة 15-20 دقيقة.
سخّن الفرن على 180 درجة.
اطبخ اللحم حتى يصل إلى درجة النضج المطلوبة
اتركه يرتاح 15 دقيقة قبل التقطيع

صوص الكرز

حُضّر KNORR DEMI GLACE
أضف بوريه الكرز والكرز المجفف
أضف عصير الكركديه غير المحلى
أضف صوص الصويا واليانسون والزعر
اتركه حتى يتكاثف
صفي الصوص وأضف الزبدة الباردة

التقديم

قطع اللحم إلى شرائح
ضع صوص الكرز في الطبق
أضف شرائح الستيك
زّين بالفستق والأعشاب الطازجة



ستيك فلانك بقشرة الكتافة والأوميوشي





ستيک فلانک بقشرة الكنافة والأوميبوشي

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

المكونات

20 جم عسل	الستيک
الصوص	2 كجم فلانک ستيک
500 مل KNORR DEMI GLACE	القشرة
250 جم شالوت مقطع	120 جم جوز بيكان
15 جم معجون أوميبوشي	500 جم كنافة
15 جم تمر هندي	20 جم سمسم
15 مل صوص صوبا	بشر كافيير لاييم أو أوراق كافيير
عصير وقشر بوزو	لايم
شيتشيمي توغاراشي	60 مل زيت
ريحان تايلاندي	6 فطر شيتاكي مجفف
	20 جم ميسو

يقدم هذا الطبق ستيك فلانك طري مغطى بقشرة مقرمشة من الكنافة والبقان، مع نكهات عطرية من الكافيير لاييم، والميسو، والعسل. تضيف القشرة توازنًا رائعًا بين القوام والنكهة، بينما يمنح صوص الشالوت المستوحى من المطبخ الآسيوي عمقًا غنيًا ولمسة حمضية مميزة.



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



Knorr Demi Glace

طريقة التحضير

الستيك
شوّح الستيك من الجانبين حتى يصبح ذهبي اللون.
حصّر القشرة.
حصص الكنافة بالزيت في الفرن 5 دقائق على 180 درجة.
اخلط جميع مكونات القشرة.
ضع القشرة فوق الستيك.
أدخل الفرن على 200 درجة لمدة 10-15 دقيقة.

الموص

شوّح الشالوت في الزيت دون تحمير.
أتركه حتى يتبخر.
أضف KNORR DEMI GLACE واتركه يغلي 10 دقائق.
أضف الأوميبوشي والتمر الهندي وصوص الصويا.
أضف عصير الليمون والتوابل.
أضف الريحان التايواني في النهاية.
قدّم مع الستيك.



ستيك بقشرة باتكو





ستيك بقشرة بانكو

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

يُقدم هذا الطبق ستيك سيرلوين طري مع قشرة بانكو تضيف قرمشة مميزة. مستوحى من نكهات جنوب شرق آسيا، حيث يضيف صوص ديمي جلاس الكلاسيكي مع الزنجبيل والفلفل الحار نكهة غنية وعميقة، بينما يمنح عصير الليمون لمسة حموضة منعشة. وتضيف النوري والسّمسم نكهة بحرية خفيفة ولمسة محمصة.

المكونات

25 جم سكر بني
40 جم صوص صويا مزدوج
الأومامي
10 جم عصير ليمون
قشرة بانكو نوري سّمسم
80 جم KNORR PANKO
5 جم نوري مقطع
20 جم سّمسم أبيض محمص
5 جم توغاراشي

الستيك
2 كجم ستيك سيرلوين (200 جم
لكل قطعة)
18 جم ملح
5 جم فلفل أسود
20 جم زيت زيتون
صوص تشيلي جينجر ديمي
جلاس
75 جم KNORR DEMI GLACE
(بودرة)
1 لتر ماء
100 جم كومبو
30 جم زنجبيل طازج مبشور
40 جم فلفل أحمر حار مقطع
60 جم بصل أخضر مفروم



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye

Knorr Demi Glace



طريقة التحضير

تحضير الستيك
تبل الستيك بالملح والفلفل
شوح في مقلاة ساخنة بزيت الزيتون
حتى درجة متوسطة (54-55°C)
اتركه ليرتاح

تحضير القشرة

كسر النودلز الجافة واقلها حتى تصبح
ذهبية
اخلط مع البانكو والنوري والسهم
والتوغاراشي
حمص الخليط قليلاً في مقلاة
ادهن الستيك بالصوص ثم أضف القشرة
قدم الصوص أسفل والستيك فوق

تحضير الصوص

اخلط KNORR DEMI GLACE مع الماء
واتركه يغلي
أضف الكومبو واتركه 15 دقيقة
صفّ الصوص
قطّع الكومبو جانباً
أعد الصوص للنار مع الزنجبيل والفلفل
والبصل الأخضر والسكر وصوص الصويا
وعصير الليمون
اتركه يغلي 5-7 دقائق
أضف الكومبو المفروم
اطهّ دقيقة إضافية



ستيك بطيقات البطاطس المقرمشة





ستيك بطيقات البطاطس المقرمشة

بقلم **WESLEY BAY**
و **PINAR BALPINAR**

مستوحى من الكباب التركي "تشوكرتما"، يعيد هذا الطبق تقديم مزيج الزبادي والطماطم واللحم بطريقة عصرية. يتم تقديم لحم بقر طري مطهو بطريقة السوس فيد، مع صوص بابرিকা مدخنة وطبقات بطاطس مقرمشة تضيف توازنًا رائعًا بين القوام والنكهات.

المكونات

(ديمي جلاس)	الستيك
KNORR DEMI GLACE جم 75	2000 جم ستيك ستريلوبون
1 لتر ماء	5 جم فلفل أسود
30 جم معجون طماطم	200 جم مياه مبصل
5 جم بابرিকা مدخنة	خليط التتبيل
10 جم ثوم مفروم	150 جم مايونيز HELLMANN'S
100 جم كاتشب HELLMANN'S	150 جم مستردة HELLMANN'S
20 مل خل تفاح	20 جم كمون
مايونيز الزبادي بالليمون	طبقة البطاطس المقرمشة
100 جم مايونيز HELLMANN'S	بطاطس ميشورة
50 جم زيادي	زيت للقلي
2 جم بشر ليمون	صوص الطماطم والبابريكا
10 جم عصير ليمون	



WESLEY BAY
Head Culinary Advisor
Unilever Food Solutions, Belgium



PINAR BALPINAR
Innovation and Marketing Chef
Unilever Food Solutions, Türkiye



Knorr Demi Glace

طريقة التحضير

الستيك
تبّل الستيك بـ KNORR AROMAT والفلفل الأسود
ضع الستيك في كيس سوس فيد مع عصير البصل
اطه على 54°C لمدة ساعة ونصف
أخرج اللحم وجفّفه
خليط التتبيل
اخلط جميع المكونات حتى يصبح ناعماً
ادهن الخليط على الستيك
تشويح الستيك
سحّن مقلاة جيداً
شوّح الستيك من جميع الجهات لمدة 1-2 دقيقة
اتركه يرتاح 5 دقائق ثم قطعه
البطاطس المقرمشة
اغسل البطاطس المبشورة وجفّفها
أقلي على 170°C حتى تصبح ذهبية
صفّها واتركها جانباً
صوص الطماطم والبابريكا
اخلط KNORR DEMI GLACE مع الماء
أضف معجون الطماطم والبابريكا والثوم والكاتشب والخل
اتركه يغلي 10-15 دقيقة
صف الصوص واحتفظ به دافئاً

التقديم

ضع الصوص في الطبق
ضع شرائح الستيك فوقه
أضف البطاطس المقرمشة
أضف مايونيز الزبادي بالليمون



متفصل



على ذوق زباينك

مع الحفاظ على السرعة في تقديم الخدمة. تحيل الاهتمام المتزايد بمطاعم الهوت بوت ومفاهيم سلطات البار المتطورة التي تتيح لكل شخص تكوين نسخته الخاصة من الوجبة المثالية.

يتجاوز مفهوم "متفصل على ذوق زباينك" حدود الطبق نفسه. ورغم أنك قد تلتقط صورة للطبق من أجل إنستجرام قبل أن تبدأ بالأكل، فإن التركيز يتغير ليصبح على امتلاك التجربة، وعلى الإحساس بالاختيار والتواصل الذي يجعل تناول الطعام خارج المنزل تجربة يومية لكنها في الوقت نفسه مميزة ولا تُنسى.

قد يعني ذلك تغيير إضافة معينة، أو تعديل صلصة، أو اختيار طبق يواكب الاهتمام المتزايد بالصحة والأنظمة الغذائية المختلفة دون التأثير على الطعم أو الجودة.

NADA HESHAM: تُعد مطاعم الخدمة السريعة مناسبة بشكل طبيعي لمفهوم "متفصل على ذوق زباينك" في تناول الطعام.

فبالنسبة لأصحاب المطاعم، فإن قدرًا بسيطًا من المرونة يخلق قيمة كبيرة؛ إذ يساعد على بناء ولاء الزبائن، وإثارة الاهتمام، وإضفاء شعور بالتميز دون تكلفة كبيرة.

أما بالنسبة للزبائن، فيحوّل ذلك تجربة الأكل اليومية إلى تجربة مختلفة، مثل الأطباق القابلة للتخصيص (BOWLS) أو المطابخ المفتوحة مع مقاعد عند الكاونتر التي تمنحهم لحظة ممتعة عن عملية

NADA HESHAM: يتقدم توجه "متفصل على ذوق زباينك" هذا العام برؤية أكثر وضوحًا في عام 2025، كان اتجاه الوجبات المخصصة يعتمد بشكل كبير على التكنولوجيا، وأنظمة "اصنع طبقك بنفسك"، وتجارب الطعام التفاعلية والاستعراضية أما في 2026، فيتجه نحو تحقيق توازن أكبر، حيث تميل الأذواق إلى وجبات أبسط لكنها ما زالت ممتعة ومدروسة وتشعر بالحيوية، مع تجربة طعام تمنح الزبائن إحساسًا بالتمكين والمتعة، بينما تظل خدمة المطاعم سلسلة وفعّالة.

يمنح هذا الأسلوب السهل والمرن رواد المطاعم ما يتوقعون إليه: إحساسًا بالاختيار في عالم مليء بالإرباك والخيارات اللانهائية، حيث يشعر الكثير منهم أن كل شيء مُعدّ مسبقًا لهم إنهم يريدون طعامًا يتكيف قليلًا مع احتياجاتهم.

متفصل على ذوق زباينك

إنهاء الأطباق أمام الزبون إضافة الصوص أو التزيين أمام الزبائن أصبحت وسيلة لعرض المهارة وإضافة تجربة تفاعلية. تحويل النكهات بناءً على البيانات استخدام بيانات المبيعات والتقديرات لتطوير القوائم بسرعة وبطريقة مدروس

تحضير الطعام أمام الزبائن أصبح جزء من التجربة مثل التقطيع المباشر والتحضير الفوري. قوائم هجينة دمج أطباق مفضلة للجميع مثل البرجر والباولز والخبز المسطح مع إضافات موسمية أو نكهات عالمية.

متفصل على ذوق زباينك تحوّلت القوائم إلى أطباق مرنة يمكن للزبائن اختيار مكوناتها مثل البروتين والصوصات والإضافات. محطات المكونات كعرض حي



المكونات الرائجة حسب المنطقة

الشرق الأوسط

ليمونسيلو

فستق

بذور الشيا

كومبوتشا

ليتشي

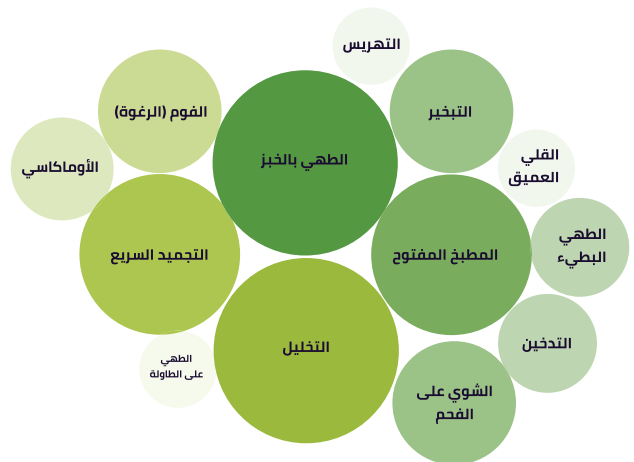
أوروبا

KEY ■ منتشر ■ لسه بيدأ ومش منتشر

المكونات الرائجة

الألوان الزاهية مثل الأوبي والشمندر، والنكهات القوية مثل مخلل الشبت والملح المدخن تحقق نموًا كبيرًا.

التقنيات الرائجة والناشئة



الموصات والإضافات دليل لتخصيص الأطباق

بقلم دينو بوناčić

في وقت أصبح فيه الاختيار عنصرًا أساسيًا في جذب زبائن جدد،
يشارك الشيف BRANDON COLLINS أسرار تخصيص القوائم



تقنيات الطهي

تقنيات الطهي هي طريقة أخرى للتخصيص. يمكن قلي أو شوي أو تحميص الدجاج بنفس المعدات. كما يمكن تقديم اللحم مطهو ببطء أو مشوي حسب التفضيل. تنوع تقنيات الطهي يعزز تجربة الطعام ويحافظ على كفاءة التشغيل داخل المطبخ.

في قطاع الضيافة

تشير أبحاثنا إلى أن تخصيص الأطباق أصبح عنصرًا أساسيًا في القوائم ضمن مفهوم Diner Designed. تدرك المطاعم أن القواعد الصارمة وتعليمات الطلب المعقدة قد تعيق تجربة مميزة. لذلك أصبح التركيز على بناء تجربة قابلة للتخصيص وسهلة التنفيذ.

الإضافات والمكونات الإضافية

تقديم إضافات ومكونات إضافية يمنح الزبائن تحكّمًا أكبر. فمثلًا، بعض الأشخاص يحبون الكزبرة وآخرون لا، لذا فإن السماح بالاختيار يرضي الجميع. يمكن للزبائن أيضًا تبديل المكونات أو دمج عناصر من أطباق مختلفة. المفتاح هو استخدام المكونات المتوفرة لتوفير خيارات جديدة بطريقة لا تعيق القصد بسهولة مع الحفاظ على بساطة التخصيص.

أقل مجهود، أكبر تأثير

كان هناك وقت كانت فيه تجربة المطعم المثالية تعتمد على الثبات. لكن اليوم، ومع التواصل الرقمي، أصبح الزبائن أكثر وعيًا وتعبيرًا عن تفضيلاتهم، مما جعل تخصيص الأطباق اتجاهًا متزايدًا

الموصات والتبيلات

واحدة من أسهل طرق تخصيص الأطباق هي تقديم مجموعة متنوعة من الموصات والتبيلات. يحب الناس الغمس وإضافة الموصات، ولا تحتاج إلى وصفات جديدة — فقط استخدم الموصات الموجودة لديك بالفعل. يمكن تقديم الموصات بكميات كبيرة، مما يسمح بتجربة شخصية دون تعقيد. كما أن الموصات مستقرة وسهلة التخزين مقارنة بالهدر، وتساعد في تسريع تدفق مع منح الزبائن حرية اختيار

متفصل على ذوق زباينك بميزانية محدودة

بقلم دينو بوناچي DINO BONAČIĆ

بعيدًا عن الحلول التكنولوجية المكلفة، يمكن لاتجاه تصميم الأطباق حسب الزبون أن يكون طريقة اقتصادية لتطوير عملك وفتح أبواب لجمهور جديد.



JOANNE LIMCAOCO-GENDRANO

— التفاعل المباشر —

إشراك فريق الخدمة في تحضير الطعام أمام الزبون يمكن أن يخلق تجربة مميزة.

حتى أبسط الأمور مثل إضافة الصوص أو إنهاء الطبق أمام الزبون تعطي تجربة تفاعلية.

في المطاعم الفاخرة، ظهر هذا الاتجاه في أطباق مثل STEAK TARTARE التي يتم تحضيرها أمام الزبون.

واليوم أصبح هذا الأسلوب متآًا في جميع مستويات المطاعم.

سواء عبر تقديم صوصات جاهزة للاختيار أو خدمة مشابهة لكـ DIM SUM، يمكن خلق تجربة تفاعلية مميزة.

البساطة أولاً — ERIC CHUA

من المهم عدم تعقيد الأمور. يمكن لأي قائمة أن تعتمد التخصيص سواء من خلال الصوصات أو الإضافات.

سواء كان ذلك بناءً على نوع الشخصية أو تفضيلات الزبائن، يمكنك خلق ارتباط أعمق مع ضيوفك.

حتى تسمية الأطباق بطريقة جذابة يمكن أن تعزز هذا الارتباط لا تحتاج إلى أبحاث كبيرة — فقط اعرف جمهورك المحلي.

اختر وخصص — RENÉ NOEL SCHIMDER

رغم أن هذا الاتجاه قد يبدو مكلفًا، إلا أن هناك طرقًا بسيطة لتنفيذه.

من أسهل الطرق تقديم طبق أساسي نباتي أو محايد، ثم تقديم إضافات متعددة مثل:

دجاج

لحم

سمك

بهذه الطريقة تقدم قاعدة بسيطة واقتصادية مع خيارات متعددة للزبائن.

كما أن هذا النهج يقلل الهدر ويوفر التكاليف مع الحفاظ على المرونة.

ولإلهام خطوتك القادمة، يشارك أربعة من شيفات UNILEVER FOOD SOLUTIONS تجاربهم مع هذا الاتجاه

الكبير لتقديم الفرصة للزبائن لتخصيص أطباقهم بعد استجابة مهمة للتحويل الثقافي نحو

الفردية وحرية الاختيار وتُظهر أبحاثنا أن الطلب عبر التطبيقات، ورموز QR، وأكشاك الخدمة الذاتية أصبحت ممارسات مقبولة وشائعة.

لكن رغم أن هذه الأساليب تعتمد على التكنولوجيا، فإن تجربة التخصيص لا يجب أن تكون مكلفة.

يمكنك تنفيذها بطرق بسيطة ومبتكرة وبتكلفة منخفضة.

THAIS GIMENEZ —
تعديلات بسيطة تحدث فرقًا

تجهيز كرسي الأطفال مسبقًا
اقتراح طريقة الطهي المفضلة
ملاحظة المناسبات الخاصة
حتى التعديلات البسيطة مثل تقديم
نفس المكون بطريقة مختلفة —
مثل الطماطم المطهية ببطء بدلًا من
المشوحة — تخلق تجربة جديدة دون أي
تكلفة إضافية.
الفكرة ببساطة:
استخدم ما لديك بالفعل،
اعرف زبائنك،
وغير طريقة التقديم أو التحضير قليلًا.
هذا هو DINER DESIGNED —
تخصيص حقيقي دون الحاجة لتكنولوجيا
مكلفة أو استثمارات كبيرة

أعتقد أن الأمر كله يتعلق بالتجربة
— ويمكن تنفيذ ذلك بميزانية
محدودة باستخدام البيانات بذكاء.
إذا كان أحد الزبائن يطلب دائمًا اللحم
"WELL-DONE" أو يحتفل بذكرى
سنوية في مطعمك كل عام، فأنت
بالفعل تمتلك معلومات تساعدك
على توقع احتياجاته.
يمكنك مثلًا:

يمكنك حتى خلط الصوص أمام الزبون —
حار أو غير حار — والناس تشاهد ذلك.

رأيت مؤخرًا مطعمًا شرق أوسطيًا
حديثًا يقدم ميني شاورما، تُقَطَّع
وتُلف على الطاولة ثم تُضغط فوق
الفحم ويمكنك أيضًا اختيار إضافة
بطاطس — مساحة صغيرة للاختيار
لكنها مؤثرة.



قواعد جديدة لتجربة الطعام وفقًا لجيل Z

بقلم دينو بوناčić

بعيدًا عن الحلول التكنولوجية المكلفة، يمكن لاتجاه تصميم الأطباق حسب الزبون أن يكون طريقة اقتصادية لتطوير عملك وفتح أبواب لجمهور جديد.



وتوضح جوان ليماكوكو-جنرانو، الشيف التنفيذية في الفلبين، أن جيل Z يحب أن يكون له دور في تجربة الطعام. سواء من خلال اختيار الصوص أو الجوانب أو نوع الكربوهيدرات، فإن التفاصيل الصغيرة مثل رش الإضافات أو سكب الصوص تخلق تجربة تفاعلية. كما أن اللحظات البصرية البسيطة، مثل فتح العبوة أو تقديم الطبق بطريقة جذابة، تضيف قيمة كبيرة، خاصة عندما تكون مناسبة للنشر على إنستجرام.

يشرح براندون كولنيز، الشيف التنفيذي للشركات في الولايات المتحدة، أن أحد أكبر التغيرات لدى جيل Z هو طريقة تناول الطعام. فهم لا يجلسون لفترات طويلة، بل يتناولون الطعام أثناء الحديث أو التنقل أو المشاركة. لذلك يفضلون الأطباق الصغيرة، والمقبلات، وأطباق المشاركة بدلاً من الأطباق الكبيرة. كما أن الكوكتيلات الصغيرة أصبحت أقل شعبية لأنهم عمومًا يشربون كحولاً أقل. ويميلون إلى النكهات العالمية المألوفة مثل الكيمتشي في الريزوتو أو صوص الزبدة بالفلفل الحار، وهي نكهات تجمع بين الكلاسيكي واللمسات العصرية.

ويضيف رينيه نويل شيمر، المستشار الطهوي في ألمانيا، أن الوصول إلى جيل Z ليس سهلاً لكنه ضروري. ففي أماكن العمل والمطاعم السريعة، ينجذب هذا الجيل إلى أطباق ستريت فود العصرية، والباولز الطازجة، والخيارات الصحية أو المخصصة. كما أن الموقع مهم، لكن الأهم هو فهم التفضيلات المحلية وتقديم خيارات مبتكرة وسهلة الوصول.

مثل أي قطاع إبداعي آخر، يمر عالم الطهي بحالة من التغير مع تحول تركيزه نحو الجيل القادم من أكبر المنفقين. وبفضل قواعدهم الخاصة وتفضيلاتهم الواضحة، يقدم جيل Z التحدي الكبير القادم. مع تنامي القوة الشرائية عالمياً، أصبح جيل Z هدفاً رئيسياً للعلامات التجارية. وتُظهر أبحاثنا أن 84% من جيل Z يتناولون الطعام أثناء التنقل، كما أصبحت التجمعات والوجبات الخفيفة جزءاً أساسياً من عاداتهم اليومية. ويُعد هذا الجيل الأكبر والأكثر ثراءً في التاريخ، وهم مستقبل القطاع حرفياً ومجازياً. ومن حيث قوتهم الشرائية، فإن النمو طويل المدى لأي نشاط تجاري يكاد يكون مستحيلًا دون تحديد اختياراتهم بوضوح. لكن ماذا يتوقعون عند تناول الطعام خارج المنزل؟

أما جيمس براون، الشيف التنفيذي في المملكة المتحدة، فيشير إلى أن جيل Z يقرر بسرعة كبيرة. فهم ينظرون إلى الطعام على إنستجرام، وإذا بدا جذابًا يذهبون فوراً لتجربته. لذلك يجب أن يكون المظهر أولاً ثم الطعم. وبالنسبة للوجبات الخفيفة، لا تحتاج المطاعم دائماً إلى تقديم أطباق جديدة، بل يمكن استخدام حصص صغيرة من أطباق موجودة أو إضافة صوصات أو مكونات خفيفة. الأهم أن تبدو التجربة طبيعية وعملية وغير متكلفة.

ساندويچس سٽيڪ ڦلاناڪ



مع نخاع العظم وصوص
القراصيا وتشيميتشوري

ساندويتش ستيك فلانك مع نخاع العظم ومصوص القراصيا وتشيميتشوري

بقلم يمنى خضر

الوصفة

في هذا الطبق، يتم تقديم ساندويتش الستيك بأسلوب متطور يجمع بين النكهات القوية والقوامات المتنوعة.

يُطهى ستيك الفلانك بطريقة السوس فيد للحفاظ على طراوته وعصارتها، ثم يُحمر لإعطاء قشرة خارجية غنية بالنكهة.

تُضاف نكهة عميقة من نخاع العظم المشوي، الذي يمنح الطبق قوامًا زبدانيًا غنيًا، بينما يمتص الخبز البلدي هذه النكهات قبل تحميره ليصبح مقرمشًا.

يقدم صوص القراصيا قوامًا ناعمًا مع لمسة حلوة متوازنة، تتكامل مع انتعاش وحموضة صوص التشيميتشوري بالكزبرة.

تضيف البصل المقلي قرمشة نهائية، ليصبح الطبق تجربة متكاملة تجمع بين الراحة والتقنيات الحديثة.

المكونات

الستيك

1 قطعة فلانك ستيك

زيت زيتون

1 فص ثوم

ملح وفلفل

روزماري

نخاع العظم

1 قطعة نخاع عظم

ملح وفلفل

1 ملعقة صغيرة سكر بني

الخبز

2 رغيف خبز بلدي

دهن نخاع العظم

1 ملعقة صغيرة دقة

صوص القراصيا

1 ملعقة كبيرة زبدة

1 ملعقة صغيرة ثوم

150 جم قراصيا

3 أكواب ماء

2 ملعقة صغيرة ديمي جلاس

2 ملعقة صغيرة مرقة لحم

البصل المقلي

1 بصلة

1 ملعقة كبيرة نشا

ملح

التشيميتشوري بالكزبرة

1 كوب كزبرة خضراء

1 كوب بقدونس

3 فصوص ثوم

ربع بصلة حمراء

2 ملعقة صغيرة شطة مجروشة

2 ملعقة كبيرة خل عنب

1 كوب زيت زيتون

ملح وفلفل

التزيين

ثوم معمر (Chives)

جنزبيل صغير جرجير

طريقة التحضير

الستيك

يُتبّل الفلانك ستيك جيدًا بالملح والفلفل. يوضع في كيس تفرغ الهواء مع الثوم وزيت الزيتون والروزماري. يُطهى بطريقة السوس فيد على درجة 55 مئوية لمدة 3 ساعات. يُبرد في حمام ثلج ثم يُشوح في طاسة ساخنة من الجهتين حتى يتحمر. يُقطع شرائح قبل التقديم.

نخاع العظم

يُتبّل بالملح والفلفل. يُخبز في فرن مسخن مسبقًا على 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق. يُرش السكر البني على الوجه ويُكرمل باستخدام شعلة (TORCH).

الخبز

يُدهن الخبز البلدي بدهن نخاع العظم. يُرش بالدقة ويُشوى في طاسة حتى يصبح مقرمشًا من الجهتين.

صوص القراصيا

تُشوح القراصيا في الزبدة ثم يُضاف الثوم والماء. تُضاف مرقة اللحم والديمي جلاس ويُترك الخليط ليغلي. يُخلط حتى يصبح ناعمًا وكريمي القوام.

البصل المقلي

يُغطى شرائح البصل بالنشا مع رشّة ملح. تُقلّى في زيت غزير حتى تصبح ذهبية ومقرمشة. التشيميتشوري يُخلط جميع المكونات حتى تتجانس مع الحفاظ على قوام خشن قليلًا. يُضبط التتبيل حسب الرغبة.

التجميع

يُوضع الخبز المشوي كقاعدة. يُضاف فوقه شرائح الستيك. يُضاف صوص القراصيا والتشيميتشوري. يُغطى بالبصل المقلي المقرمش. يُقدم مع نخاع العظم المقرمل على الجانب. ويُزين بالثوم المعمر وميكروجرينز الجرجير.



Yomna Khedr
Owner & Executive Chef, Lokali



Knorr Demi Glace

شورية بطاطس فقيقة مع سمك مدخن



وواسايي



شورية بطاطس خفيفة مع سمك مدخن وواسابي

بقلم FRANK JACOBSON, ERIC CHUA & BENSON XIE

المكونات

1600 مل ماء	100 جم زيت زيتون
4 جم مرق خضار KNORR بودرة	50 جم زبدة مملحة
250 جم مسحوق بطاطس KNORR	10 جم THYME
6 جم مسحوق بصل	10 جم KNORR PRIMERBA THYME
3 جم مسحوق واسابي	20 جم دخان سائل KNORR
500 جم فيليه سمك أبيض	زعتر بالليمون الطازج
25 جم زيت سمسم	ملح
10 جم ثوم أسود	فلفل
120 مل كريمة (38% دهون)	
300 جم ذرة طوة	

مستوحاة من شوربة البطاطس الخاصة بجدة الشيف فرانك، تعيد هذه النسخة تقديم الطبق بطريقة عصوية عبر طبقات من بيوريه بطاطس ناعم مع رغوة خفيفة من البطاطس، ما يمنح قوامًا خفيفًا ومميزًا. في القاعدة، تُحفص حبات الذرة في الزبدة البنية وزيت الزيتون، ثم تُغطى بالدخان السائل لإضافة لمسة حلوة وعمق في النكهة. إلى جانب ذلك، تُتبّل أسياخ السمك الأبيض بزيت السمسم والثوم الأسود قبل شويها للحصول على نكهة مدخنة خفيفة. تضيف لمسة الوسابي حدة خفيفة، بينما يمنح الزعتر بالليمون الطازج لمسة عطرية نهائية، ليصبح الطبق تحية أيقنة لذكرى عائلية بلمسة عصوية.

طريقة التحضير

يُغلى الماء ثم يُضاف مرق الخضار ومسحوق البصل، وبعدها تُضاف رقائق البطاطس لتحضير قاعدة الشورية. يتم تعديل القوام بالماء إذا لزم الأمر، ثم يُتبّل بالملح والفلفل. يُؤخذ ثلث الشورية ويُضاف إليه الكريمة والواسابي وصمغ الزانثان، ثم يُخلط ويوضع في سيفون. يُضاف KNORR PRIMERBA THYME إلى باقي الشورية ويُتبّل بالملح والفلفل حسب الحاجة. تُحفص الذرة في خليط من الزبدة البنية وزيت الزيتون، ثم تُضاف لمسة من الدخان السائل، يُتبّل السمك الأبيض بزيت السمسم والثوم الأسود ويُوضع على أسياخ ثم يُشوى. يُوضع بيوريه الشورية في القاعدة، ثم تُضاف الذرة المدخنة، وتُغطى برغوة البطاطس من سيفون، ويُزين بالزعتر بالليمون الطازج. تُقدم أسياخ السمك إلى جانب الطبق.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China



**Knorr Granulated
Potato Powder**

شورية سوشي بالشاي





شورية سوشي بالشاي

بقلم FRANK JACOBSON, ERIC CHUA & BENSON XIE

المكونات

200 جم أعشاب بحرية واكامي	100 جم أرز سوشي
100 جم كالي صغير أخضر	30 مل صويا صوص
50 جم معجون مرق دجاج KNORR	30 مل خل أرز
30 جم مرق لحم عجل KNORR	30 مل عسل
15 جم PRIMERBA معجون ثوم	350 جم جزر
20 مل زيت سمسم	250 جم جذور بقدونس
20 جم سمسم	25 جم بقدونس طازج
2000 مل ماء	25 جم كزبرة طازجة
الأدوات	15 جم زعتر طازج
إبريق شاي بفلتر ضغط (2 قطعة)	150 جم جمبري تايجر (12 قطعة)

طريقة التحضير

يُبخر أرز السوشي ويُضاف إليه الأومامي والميرين، ثم يُترك ليبرد ويُضغط في قوالب صغيرة مستديرة، ثم يُحمص في المقلاة حتى يصبح ذهبيًا. يُقشر الجزر وجذور البقدونس ويُقطع إلى شرائح رفيعة ثم يُجفف. يُغلى لتران من الماء ويُضاف مرق الدجاج ومرق لحم العجل، ثم يُتبّل بصلصة الصويا حسب الرغبة. يُقلب الكالي الصغير مع معجون الثوم ويُمزج مع أعشاب الواكامي وزيت السمسم. يُقلّى الجمبري سريعًا. تُضاف جميع الخضروات المجففة إلى إبريق الشاي مع البقدونس والكزبرة والزعتر، ثم يُصب فوقها المرق الساخن ويُترك لينقع. يُقدم الطبق بوضع كعكة الأرز في الوعاء، ثم الجمبري وسلطة الأعشاب البحرية، ويُرش بالسمسم والكيمتشي، ثم تُسكب الشورية.

اسألهم هذا الطبق من ابنة الشيف فرانك وأصدقائها، الذين كانوا يرددون بحماس "سوشي! سوشي!" قبل العشاء. حينها تساءل: هل يمكن إعادة تقديم السوشي في شكل شوربة؟ تحولت الفكرة إلى طبق مبتكر ومغذٍ يعتمد على مرق غني بالكولاجين من لحم العجل والدجاج. يضيف الجمبري الحلو مع الكيمتشي الحامض نكهات جريئة وتباينًا في القوام، بينما يمنح أرز السوشي المقرمش لمسة مقرمشة مميزة. تضيف الأعشاب البحرية الداكنة عمقًا مائلًا غنيًا يتماشى مع نكهة الأومامي لصلصة الصويا. وفي لمسة مبتكرة، تُقدم الشورية في إبريق شاي، ما يسمح للمرق الساخن باستخلاص نكهات الأعشاب وتعزيز التجربة العطرية.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China



Knorr Chicken Bouillon Paste

تورتيليني بالمشروم والثوم الأسود في شوربة



جبنة مع سالسا التفاح



تورتيليني بالمشروم والثوم الأسود في شوربة جبنة مع سالسا التفاح

بقلم FRANK JACOBSON, ERIC CHUA & BENSON XIE

المكونات

50 جم بقسماط	(5 حصص)
شورية الجبنة	عجينة الباستا الطازجة
30 جم زيت زيتون	400 جم دقيق تيبو 00
25 جم KNORR مركز مشروم سائل	2 بيضة كاملة
1000 مل KNORR صوص جيترا	4 صفار بيض
ربط	6 جم ملح ناعم
75 جم جبنة بارميزان	حشوة التورتيليني
25 جم مرق دجاج KNORR	150 جم مشروم شيتاكي مجفف
80 جم تفاح طازج	(منقوع)
10 جم أعشاب خضراء طازجة	250 جم مشروم طازج مشكل
20 جم عصير ليمون	5 جم ثوم أسود
400 مل ماء	20 جم ثوم معمر مفروم

طريقة التحضير

تُخلط مكونات عجينة الباستا حتى تصبح ناعمة، ثم تُوضع في الثلاجة لتستريح لمدة ساعة.
يُفرم المشروم والثوم الأسود ويُشوح في زيت الزيتون حتى يصبح ذهبياً، ثم يُضاف المشروم المنقوع ويُترك ليبرد. يُضاف الثوم المعمر والبقسماط، ثم يُتبّل بالملح والفلفل حسب الرغبة.
تُفرد عجينة الباستا وتُشكل تورتيليني بالحشوة، ثم تُسلق في ماء مملح خفيف.
تُسخن شوربة الجبنة وتُعدّل القوام باستخدام الماء أو مرق الدجاج، ثم تُخلط مع الجبن المعتق وتُتبّل حسب الرغبة.
يُقطع التفاح إلى مكعبات صغيرة وتُتبّل بالأعشاب الطازجة وعصير الليمون وزيت الكمأة.
تُقدم التورتيليني داخل شوربة الجبنة وتُزين بسالسا التفاح الطازجة.

الإلهام البسيط لهذا الطبق جاء من الماك أند تشيز الكلاسيكي المريح. تُعد شوربة الجبنة قلب الطبق، حيث يتم تحضير صوص جبنة ناعم وكريمي غني بالأومامي من مرق الدجاج والجبن المعتق، ليُحول إلى شوربة لامعة وكريمة. تحتوي هذه الشوربة على تورتيليني طازج محشو بالمشروم والثوم الأسود، ما يضيف نكهات ترابية عميقة مع لمسة من الدفء والحموضة التي توازن الجبن. كما تُضاف فتات الخبز إلى التورتيليني لإعطاء قوام مميز ولمسة مستوحاة من الماك أند تشيز التقليدي. يُزين هذا الطبق الدافئ بزيت الكمأة العطري وسالسا التفاح الطازجة الحامضة، مما يمنح الطبق لمسة منعشة ترفع التجربة الحسية.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China



Knorr Concentrated Liquid Mushroom Fond

**وعاء "تونة" البطيخ
بأسلوب Zen مع صوص
تشيلي بالعسل لحو والحامض**



وعاء "تونة" البطيخ بأسلوب Zen مع صوص تشيلي بالعسل والحامض

بقلم FRANK JACOBSON, ERIC CHUA & BENSON XIE

المكونات

صوص تشيلي بالعسل الحلو والحامض	800 جم بطيخ مقطع مكعبات
125 جم صوص تشيلي حلو	800 جم كوسة خضراء مشوية
150 جم مايونيز HELLMANN'S	150 جم مزيج خس صغير وكالي أخضر
10 جم زيت سمسم	30 مل صوص سمك
25 جم سمسم محمص	75 جم ميكرو كريس
25 جم صوص سمك	10 جم سمسم
	20 مل زيت سمسم
	20 مل زيت زيتون
	20 مل عسل

مستوحى من أطباق تاتاكي التونة الحمراء في اليابان، تقدم هذه السلطة تنبيلة قوية وغنية بالأومامي وعطرية تُنقع فيها البطيخ الطازج والكوسة الخضراء المشوية، لتتحول نكهتهما إلى مزيج يجمع بين الحلاوة والطابع المالح. بعد ذلك، يتم إعداد صوصين مختلفين لإضافة القوام وتعزيز النكهات؛ الأول يعتمد على العسل والزنجبيل وصوص التشيلي الحلو ليمنح حلاوة مع لمسة دافئة خفيفة، بينما الثاني أكثر حموضة وغني بالأومامي بقوام أكثر كثافة يضيف طبقة إضافية من القوام. كما تُضاف أوراق الأعشاب لإضفاء قرمشة منعشة.

طريقة التحضير

يُخلط صوص السمك والعسل وزيت الزيتون وزيت السمسم معًا لتحضير التتبيلة.
تُوضع مكعبات البطيخ مع الكوسة المشوية في التتبيلة.
يُقدّم البطيخ والكوسة في وعاء مع مزيج الخس والكالي والميكرو كريس.
يُرش السمسم فوق الطبق.
يُقدّم مع الصوصات على الجانب.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China

Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.



طبق كويتي أومامي



مع البطاطا الحلوة
والخضار



وعاء "توتة" البطبخ بأسلوب Zen مع صوص تشيلي بالعسل الحلو والحامض

بقلم FRANK JACOBSON, ERIC CHUA & BENSON XIE

المكونات

10 جم خمس بهارات	600 جم أرز أسود مطبوخ
25 جم زيت زيتون	300 جم شعير مطبوخ
الصوص	500 جم مكعبات بطاطا حلوة
250 جم مايونيز HELLMANN'S	300 جم مكعبات توفو طري
25 جم شيو كوجي	250 جم مكعبات دايفون
10 جم صوص صويا حلو	50 جم توت غوجي
20 جم عسل	10 جم خل أرز
جم خمس بهارات	

مستوحى من أطباق البوكي ومع استخدام طرق التحضير اليابانية، يجمع هذا الطبق بين قوامات مختلفة من الحبوب المطهية، والعسل الحلو، والتوفو الناعم، ومجموعة من الخضروات المخللة المقرمشة. تضيف المكونات المخللة حموضة منعشة متوازنة مع توت الغوجي الحلو، والبطاطا الحلوة، وصلصة غنية بالأومامي من شيو كوجي وخمس بهارات، تمنح الحبوب المطهية الطبق عمقًا غنيًا وإحساسًا مشبعًا ومغذيًا.

طريقة التحضير

يُخلط خل الأرز مع العسل، ثم تُنقع مكعبات الدايفون في التتبيلة طوال الليل.
تُحمص مكعبات البطاطا الحلوة بزيت الزيتون ويُضاف خليط الخمس بهارات في نهاية التحميص.
يُخلط الأرز الأسود والشعير والبطاطا الحلوة والكالي الصغير ومكعبات التوفو وتوت الغوجي ومكعبات الدايفون المخلل معًا.
يُزين بالسمسم المحمص والجرجير المائي، ويُقدم الصوص على الجانب.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China



Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.

طبق الشعير والخضار



مع صوص
ماتشا ويوزو



طبق الشعير والخضار مع صوص ماتشا ويوزو

بقلم FRANK JACOBSON, ERIC CHUA & BENSON XIE

المكونات

900 جم شعير مطبوخ	الصوص
250 جم سلطة خضراء مشكلتة	HELLMANN'S 400 جم مايونيز
500 جم مكعبات توفو طري	50 مل عصير يوزو
450 جم مشروم شيتاكي مشوي	25 مل خل أرز
100 جم توت غوجي	5 جم مسحوق ماتشا
250 جم شرائط خيار	20 جم عسل
30 جم بيريللا أو نعناع أخضر	
5 جم مسحوق ماتشا	

يستخدم الماتشا في هذه الوصفة لإضافة نكهة ترابية عشبية إلى سلطة مشبعة تعتمد على مجموعة من المكونات المستوحاة من المطبخ الياباني. قاعدة الطبق هي الشعير المطبوخ الذي يتميز بنكهته الجوزية وقوامه المشبع. تُستكمل السلطة بخضروات طازجة مقرمشة، مع إضافة مكعبات التوفو الناعمة لقوام حريري، إلى جانب مشروم الشيتاكي المشوي الذي يمنح الطبق عمقًا ونكهة غنية تشبه اللحوم. تضيف شرائط الخيار لمسحة منعشة توازن النكهات. يتم تقديم صوصين مختلفين؛ الأول مع اليوزو والعسل لإضافة نكهة حمضية حلوة، والثاني يعتمد على الثوم الأسود وصلصة الصويا لإضافة عمق غني بالأومامي، ليخرج الطبق متوازنًا ومتكامل النكهات.

طريقة التحضير

تُخلط جميع المكونات معًا لتحضير السلطة، ثم يُرش القليل من الماتشا على الوجه. يُقدم الطبق مع الصوص على الجان.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China



Hellmann's Mayonnaise

Hellmann's Mayonnaise delivers the rich, creamy taste that chefs and customers know and love.

طبق الدجاج والخضار الديتوكس



المستوحى
من مطبخ شونده



طبق الدجاج والخضار الديتوكس المستوحى من مطبخ شونده

بقلم FRANK JACOBSON, ERIC CHUA & BENSON XIE

المكونات

30 جم بصل أخضر
180 جم زيت فول سوداني
أساس الفينيجريت
15 جم صوص محار
5 جم KNORR بودرة دجاج
15 جم عسل
30 جم خل أرز
50 جم KNORR صوص صويا مزدوج
8 جم صوص صويا داكن
خليط البصل الأخضر والزنجبيل
الكانتوني
30 جم بصل أخضر
30 جم معجون زنجبيل
60 جم من الفينيجريت المحضر

150 جم دجاج مفتت
20 جم أوراق كافيير ليم
8 جم بطاطس مبشورة
7 جم براعم كزبرة
30 جم بصل مبشور
20 جم جزر مبشور
20 جم كراث مبشور
20 جم فلفل أحمر مبشور
معجون الزنجبيل والبصل الأخضر
12 جم زنجبيل مهروس

تعتمد هذه السلطة القائمة على الدجاج على نكهات ومكونات من منطقة شونده في الصين. يجتمع صوص المحار وصلصة الصويا ليمنحا الطبق نكهة عميقة مع لمسة طلوة خفيفة، تكملها ملوحة بودرة الدجاج وطلوة العسل. يُضاف خل الأرز لإضفاء حموضة متوازنة. تتكون قاعدة السلطة من أوراق الليمون والكزبرة والبصل والجزر والكراث والفلفل الأحمر، ما يمنح قوامًا متنوعًا ونكهات عطرية، بينما تُضاف البطاطس المقرمشة لإضفاء قوام أكثر تماسكًا. كما يُضاف الزنجبيل والبصل الأخضر وزيت الفول السوداني إلى الصوص لإضفاء الدفء والنكهة.

طريقة التحضير

يُشوح الزنجبيل المفروم والبصل الأخضر في زيت الفول السوداني حتى تظهر الرائحة.
تُحضّر أساس الفينيجريت ثم يُخلط معها معجون الزنجبيل والبصل الأخضر.
يُسلق الدجاج ثم يُفتت، وتُقلى البطاطس حتى تصبح ذهبية ومقرمشة.
ترتب المكونات وتُقدم مع صوص الفينيجريت.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China



Knorr Double Soy Sauce

طبق اللحم البارد



والخضار مع صوص
مالا فينيجريت



طبق اللحم البارد والخضار مع صوص مالا فينيجريت

بقلم FRANK JACOBSON, ERIC CHUA & BENSON XIE

المكونات

75 جم صوص تشيلي فينيجريت	150 جم لحم ساق بقري مطهو ومقطع
0.5 جم ورق غار	35 جم سلطة خضراء مشكلة
2.5 جم كمون	8 جم بصل شرائح
20 جم سكر صخري	8 جم كرنب بنفسجي
صوص الصويا المتبل	5 جم كزبرة
300 جم KNORR صوص صويا مزدوج	20 جم خيار شرائح
1.5 جم ينسون نجمي	15 جم أوراق كرفس
1.5 جم قرفة	4 جم فلفل أحمر حار
صوص مالا فينيجريت	3 جم ريحان
40 جم ثوم	10 جم فول سوداني مقلي
80 جم ثوم + 100 جم ماء (للخلط)	4 قطع جذور لوتس مقلية
100 جم صوص صويا متبل	
10 جم KNORR مالا سائل	
60 جم زيت فلفل	
80 جم ماء	
8 جم KNORR بودرة دجاج	
40 جم سكر	
10 جم KNORR بودرة ليمون + 20 جم ماء	

يُعد لحم الساق البقري البارد والمقطع شرائح رفيعة عنصرًا أساسيًا في العديد من المطابخ، وهنا يُستخدم كأساس لسلطة غنية بالنكهات والقوام المتنوع. تتكون قاعدة السلطة من أوراق خضراء مرّة وحارة قليلاً، مع أعشاب طازجة عطرية، وفول سوداني محمص، وفلفل حار، وخضروات مقطعة بطعم حلو منعش. يُرافق ذلك صوص صويا متبل بتوابل عطرية وترايبية تضيف عمقًا إلى نكهة الأومامي، بينما يمنح صوص المالا الذي يحتوي على فلفل سيتشوان والثوم وزيت الفلفل والليمون حرارة ونهاية حمضية منعشة للطبق.

طريقة التحضير

يُحضّر صوص الصويا المتبل حسب المقادير. تُخلط جميع مكونات صوص المالا فينيجريت جيدًا. يُوضع البصل الأخضر والزنجبيل على اللحم ويُبخّر لمدة ساعة ونصف، ثم يُترك ليبرد. تُرتب المكونات في طبق التقديم وتُضاف صلصة المالا فينيجريت.



FRANK JACOBSEN
Lead Chef and Culinary Advisor, Unilever Food Solutions, Denmark



ERIC CHUA
Executive Chef and Future Platform Chef Lead, Unilever Food Solutions, South East Asia



BENSON XIE
Chef Lead, E-Platform China



Knorr Double Soy Sauce



Find more useful
information on our website.
Scan the QR code here.



Unilever
Food
Solutions