

ארכיון המתכונים האישי

ייצוא טקסטואלי מהבלוג YK Cooking

נוצר ב-27.06.2026

מתכונים בסיס

187 מתכונים. התמונות אינן משולבות ב-PDF, כדי שהמסמך יישאר עצמאי ויציב.

Beef wellington / בוף ווליינגטון

כשרות: בשרימטבח: צרפתיסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: בשרשיטת בישול: סוידכמות: 6 מנות
בוף ווליינגטון: פילה בקר עטוף בצק עלים. הנתח מבושל מראש בסו ויד. לאחר הבישול הנתח מצופה במחית פטריות ובצק עלים ונאפה בתנור.

מרכיבים

מרכיבים עיקריים

- 1 ק"ג פילה בקר
- 12 פרוסות פרושומו / קרפים
- חרדל דיוון
- 500 גרם בצק עלים

לדוקסל פטריות

- 250 גרם פטריות.
- 4 בצלי שאלום
- 2 שיני שום

אופן ההכנה

הכנת הבשר בסו ויד

- לבשל פילה בקר בסו ויד במשך שעתיים ב 54.4 מעלות.
- לקרר באמבטיית קרח (אפשר להכין מראש ולקרר במקרר).

דוקסל פטריות

- לטחון מרכיבים בכלנדר.
- לטגן על יבש עד לייבוש נוזלים.

הרכבת המנה

- מריחת הבשר בחרדל דיוון.
- שמים שכבות של פרושומו (ham) או קרפים על נייר נצמד ועליו דוקסל פטריות.
- על זה שמים את הפילה שקורר ומגלגלים בעדינות.
- מנוחה במקרר לשעה ואז מרדדים בצק עלים, שמים את הרולדה שנחה במקרר ושוב מגלגלים.

5. קושרים חזק עם נייר נצמד ומנוחה במקרה.
6. מוציאים, מורחים חלמון, מקשקים צורות יפות על הבצק ומפורים מלח גם.
7. מכניסים לתנור ל-15 דקות על חום הכי גבוה.

הערות

1. אפשר להכין את כל השלבים לפני הצלייה בתנור מראש.
2. פעם אחת הכנתי והבשר היה קר, לבדוק חום פנימי עם מד חום.
3. ניסיתי להכין עם פסטרמה במקום פרושוטו – איכזב

מנות שהוכנו עם המתכון

ביף ווליונגטון עם רוטב יין ואספרגוס; ווליונגטון פרגיות; בצק עלים במילוי פילה סלמון ותרד; סלמון ווליונגטון עם קרם תרד

אבקת צ'ילי מקסיקנית

כשרות: פרווהמטבח: מקסיקני

למדו איך להכין אבקת צ'ילי מקסיקנית ביתית! תערובת תבלינים בעלת טעמים עזים, עשירים וצבעוניים, שתפתח לכם חלון למטבח המקסיקני המסורתי.

מרכיבים

- 2 כפיות פפריקה (אפשר להמיר $\frac{1}{2}$ כפית בפפריקה מעושנת)
- 1 כפית פלפל צ'ילי גרום (אפשר להוסיף או להפחית בהתאם לרמת החריפות המבוקשת)
- 1 כפית כמון
- 1 כפית אבקת שום
- $\frac{1}{2}$ כפית אורגנו יבש
- $\frac{1}{2}$ כפית אבקת בצל

אופן ההכנה

מערבבים את כל המרכיבים.

מנות שהוכנו עם המתכון

צ'ילי בשר פיקנטי בסגנון טקס-מקס עם שעועית אדומה; קציצות מטוגנות פיקנטיות עם תפוחי אדמה מוקפצים

אגוזים קלויים

סוג מנה: תוספת שיטת בישול: אפייה בתנור

קליית האגוזים מוסיפה להם פריכות ומחזקת את הטעם ה"אגוזי". ניתן להוסיף אגוזים קלויים לסלטים, מרקים ומגוון מנות.

מרכיבים

- אגוזים שלמים (אגוזי מלך, שקדים, פקאנים, צנוברים וכו').

אופן ההכנה

קליית אגוזים בתנור

1. לחמם תנור ל 180 מעלות.
2. לפזר את האגוזים על תבנית מכוסה בנייר אפייה.
3. לאפות את האגוזים במשך כ 10 דקות (תלוי בסוג ובגודל) עד שהם משחימים מעט, וריח הקלייה מורגש.
4. להוציא מהתנור, ולקרר בטמפרטורת חדר.
5. להעביר לכלי אטום, ולשמור בטמפרטורת חדר.

קליית אגוזים במחבת

1. להניח את האגוזים במחבת בשכבה אחת.
2. להניח את המחבת על הכיריים (חום בינוני).
3. לקלות, תוך ערבוב מידי פעם, את האגוזים במשך כ 10 דקות (תלוי בסוג ובגודל) עד שהם משחימים מעט, וריח הקלייה מורגש (להקפיד לערבב, בייחוד לאחר שמתחילים לראות צבע על האגוזים. הערבוב חשוב כדי למנוע מצב שחלק מהאגוזים נשרף בעוד שאחרים טרם הנהיבו).
4. להעביר את האגוזים לקערה, ולקרר בטמפרטורת חדר.
5. להעביר לכלי אטום, ולשמור בטמפרטורת חדר.

הערות

1. ניתן לתבל את האגוזים לפני הקלייה במעט מלח.
2. לאגוזים בטעמים ניתן להוסיף תבלינים כגון: פפריקה, קייג'ון, אבקת שום, אבקת בצל וכו'.

מנות שהוכנו עם המתכון

סלט סלק מיוחד; עוגה עם אגוזים; כרוב ניצנים צלוי עם מוצרלה וסירופ רימונים; סלט סלק וגבינות צאן; סלט גריסים וסלק; סלט חסה עם אגוזים חמוציות וויניגריט רימונים; עגבנייה במילוי לבנה; מרק מלון קר; פסטה בטטה; מנסף בקר - פרוסות אוסובוקו עם אורז ריחני

אגסים מבושלים בסירופ

כשרות: פרווהסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: אגסכמות: אגס אחד שווה ערך ל 1-2 מנות

אגסים מבושלים בסירופ סוכר – קינוח פרווה קל להכנה

מרכיבים

- אגסים מקולפים ומגולענים (לבחור אגסים בשלים לא רכים ולא קשים. ירוקים בהירים ומתחילים להצהיב).
- סירופ בכמות שיכסה את האגסים.
- יחס סוכר לנוזל
 - 2 נוזל
 - 1 סוכר

דוגמאות לסירופ

סירופ פשוט (לארבעה אגסים)

- 2 כוסות סוכר
- 4 כוסות מים

- מיץ מחצי לימון
- 1/4 כפית תמצית וניל

רוטב יסמין (ל 5 אגסים)

- תמצית יסמין מ 3 כפות פרחי יסמין מיובשים ו 2 1/2 כוסות מים (להרתיח, לצנן ולסנן).
- 3 כוסות יין מוסקט או רייזלינג
- מקל וניל
- כוכב אניס אחד
- 1/2 כוס אגבה
- קורט מלח ים

סירופ יין לבן (ל 6-8 אגסים)

- 1 ק"ג סוכר
- 5 פלפל שאטה שלמים
- 5 עלי דפנה
- 2 מקלות קינמון
- 3 כוכבי אניס
- 5 ציפורן שלם
- 10 פלפל אנגלי
- בקבוק 750 מ"ל יין לבן

אגסים ביין אדום (ל 8 אגסים)

- 1 בקבוק יין אדום יבש
- 2 כוסות מים
- 3/4 כוס סוכר
- 1 מקל וניל, חצוי (להשיג בחנויות טבע, תבלינים או בשרונה מרקט)
- 2 מקלות קינמון
- 3 עלי דפנה
- 6 תרמילי הל, מבוקעים
- 1 כף ג'ינג'ר טרי, קצוץ

אגסים במיץ פירות (ל 6 אגסים)

- 2 מקלות קינמון
- 50 גרם סוכר (1/4 כוס)
- 750 מ"ל מיץ תפוח סלק
- אגסים בסירופ דבש, ג'ינג'ר וקינמון (ל 6 אגסים)
- בקבוק יין מוסקטו או יין קינוח מתוק אחר
- כוס מים
- כוס סוכר
- מקל קינמון
- 2 כפות דבש
- חתיכת ג'ינג'ר טרי קלופה וקצוצה דק

אופן ההכנה

מניעת השחמה של האגסים

1. ממלאים קערה בינונית במים קרים וסוחטים פנימה את מיץ הלימון הטרי. מניחים את קליפת הלימון במים.

הכנת האגסים

1. מגלענים את האגסים (כדאי לשמור את הראש למראה מרשים של המנה).
2. קולפים את האגסים.
3. שומרים בקערת המים עם הלימון.

בישול האגסים

1. הסיר צריך גדול מספיק כדי להכיל את כל האגסים בשכבה אחת, תוך שהם מכוסים לחלוטין בסירופ.
2. להביא את נוזל לרתיחה להמסה מלאה של הסוכר.
3. להוריד את החום לנמוך ולהביא את הטמפרטורה של הסירופ בין 71 ל 82 מעלות.
4. להניח את האגסים בסירופ
5. לכסות בנייר אפיה (כדי שישקיע את האגסים).
6. לבשל כ 15 דקות עד שהאגסים רכים (עד שסכין חודרת לאגסים בקלות).

צינון

1. להוציא את האגסים מהנוזל או לצנן את הנוזל עם האגסים בקערת קרח (לעצור את הבישול).
2. מגישים חמים או בטמפרטורת חדר.

הערות

1. אפשר להכין מראש ולשמור בסירופ במקרר מספר ימים.

מנות שהוכנו עם המתכון

אגסים בסירופ; אגסים ביין לבן

אגרול

כשרות: בשרי|פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: מנה ראשונהשיטת בישול: אפייה בתנור|טיגון

אגרול סיני במילוי צמחוני או בשרי – צלחת אגרולים עם רוטב הינה מנה ראשונה קלאסית בארוחה אסיאתית. למעטפת האגרול ניתן להשתמש בדפי אגרול, דפי סיגר או דפי פילו.

מרכיבים

לאגרול צמחוני

- ירקות חתוכים לרצועות דקות
- ארומטיים (שום, ג'ינג'ר וכו') – אופציונאלי.
- רטבים (סויה, יין אורז, שמן סומסום וכו') – אופציונאלי.

לאגרול בשרי

- בשר טחון או עוף טחון.
- ירקות חתוכים לרצועות דקות – אופציונאלי.
- ארומטיים (שום, ג'ינג'ר וכו') – אופציונאלי.

לעיטוף

- דפי אגרול או דפי סיגר או דפי פילו

אופן ההכנה

אגרוול צמחוני

1. להקפיץ את הירקות לפי סדר קושי הירק.
2. אפשר להוסיף בסיום ההקפצה תבלינים ארומטיים (שום או ג'נג'יר) ו/או רטבים (סויה, יין אורז, שמן סומסום וכו').

אגרוול בשרי

1. להשחים מעט את הבשר או העוף ברוק.
2. אם משתמשים בירקות – להקפיץ את הירקות לפי סדר קושי הירק.
3. אפשר להוסיף בסיום ההקפצה תבלינים ארומטיים (שום או ג'נג'יר) ו/או רטבים (סויה, יין אורז, שמן סומסום וכו').

הרכבת האגרוול

1. לגלגל מהמלית בדרך לפי הבחירה.
2. להדביק את שולי העלה עם ביצה / מים וקמח.
3. לטגן בשמן בחום 170 מעלות עד שמשחים.
4. להילופין ניתן למרוח את האגרוול בשומן ולאפות ב180 מעלות עד שמזהיב – כ 20 דקות.

הערות

1. עשיתי עם דפי פילו והיה פחות מוצלח – לדעתי הכי טעים עם דפי אגרוול או דפי סיגר.
2. מומלץ להגיש עם רוטב או שמן צ'ילי.

מנות שהוכנו עם המתכון

אגרוול מדפי אורז; אגרוול במילוי ירקות עם רוטב חמוץ מתוק

אומלט

בשרות: פרווהמטבח: צרפתימרכיב עיקרי: ביציםשיטת בישול: טיגוןכמות: מנה אחת

אומלט צרפתי עם מרקם קרמי מפנק. המרקם הפנימי מזכיר חביתה מקושקשת. מתאים לארוחת בוקר או לארוחה קלה.

מרכיבים

- 2 ביצים – מומלץ להשתמש בביצים טריות (כאשר שמים ביצה בקערת מים היא שוקעת).
- שומן – חמאה או שמן.
- תוספות אופציונליות – עשבים, גבינה, נקניק, בצל ירוק, ירקות וכו'.

אופן ההכנה

1. לטרוף ביצים עם מזלג (לא עם מטרפה כדי לא להכניס הרבה אוויר) עד שהחלבון והחלמון מתמוזגים (אפשר להוסיף מעט נוזל: מים או חלב).
2. להבל במלח ופלפל.
3. לחמם מחבת בחום בינוני עד בינוני נמוך.
4. להוסיף שומן: שמן או חמאה.
5. להוסיף את הבלילה.
6. לערבב את הביצה עם מרית.

7. כאשר מתחילים להיות גושים בביצה, להמשיך לערבב תוך נענוע המחבת (כדי שהנוזל יחדור בין הגושים), הערבוב המתמיד מעניק לאומלט מרקם קרמי.
8. כאשר הנוזלים מפסיקים לחדור בין הגושים:
 1. לכבות את הלהבה.
 2. לשטח את הביצה במחבת.
9. להתין כחצי דקה עד שהנוזלים על הביצה מסמיכים.
10. להפוך שליש מצד שמאל ושליש מצד ימין ולהעביר לצלחת.
11. למרקם פחות נוזלי אפשר לבשל מעט יותר לפני כיבוי האש.

הוספת תוספות

1. עשבים ניתן להוסיף לבלילה לפני המיגון.
2. מרכיבים אחרים כמו גבינה, נקניק, בצל ירוק וכו':
 1. מומלץ להוסיף לאחר כיבוי הלהבה לפני גלגול הצדדים.
 2. מומלץ לשים מתחת לאזור גלגול הראשון (כדי שיתחמו בין שכבות האומלט).
 3. מומלץ לא להוסיף כמות גדולה.
3. מרכיבים עם נוזלים כמו פטריות, קישואים וכו' מומלץ לייבש מנוזלים בדרך של טיגון מראש.

הערות

1. מרקם האומלט:
 1. המרקם של האומלט נוזלי ויכול להרתיע בפעמים הראשונות.
 2. להפחתת המרקם הנוזלי אפשר להשאיר את האומלט במחבת מספר דקות לאחר ההיפוך או לבשל מעט יותר לפני כיבוי האש.
 3. מומלץ להתמודד עם הרתיעה הראשונית מהמרקם הנוזלי. המרקם הנוזלי הרבה יותר קטיפתי ומעים.

מנות שהוכנו עם המתכון

אומלט; אומלט עם סלט בתיבול רימונים

אורז בשיטת הרתחה - מתאים לאורז מלא

מרכיב עיקרי: אורזכמות: 2-4 מנות

שיטה לבישול אורז – מתאימה בעיקר לבישול כמויות אורז גדולות ולבישול אורז מלא.

מרכיבים

- 2 כוסות אורז.
- 1.5 – 2 מים.

אופן ההכנה

פעולות מקדימות (אופציונאלי)

1. שטיפת עמילן – מסייעת לאורז להיות אוורירי ולא דביק.
2. השרייה – האורז סופח נוזלים ותרבה, זמן הבישול מתקצר.

הוראת הכנה

1. מרתיחים את המים.

2. מוסיפים את האורז ומבשלים עד שהאורז רך.
1. יש לערבב כל כמה דקות כדי שהאורז בתחתית הסיר לא ישרף.
2. יש לוודא שהמים מבעבעים לאורך כל זמן הבישול.
3. זמן הבישול משתנה בתאם לסוג האורז. יש למעום את האורז מידי פעם ולסיים את הבישול כאשר האורז רך ולמעמנו.
3. מסננים את האורז היטב.
4. מעבירים לסיר.
5. מבשלים על אש נמוכה תוך ערבוב, על מנת לייבש את עודפי הנוזלים (אפשר להוסיף מעט שמן זית).

הערות

עקרונות השיטה

1. כמו בישול פסטה.
2. מתאים לאורז ארוך, מלא ולבישול כמויות גדולות של אורז.
3. לא מתאים לאורז דביק.
4. חיסרון – הערכים התזונתיים של האורז נשארים במי הבישול.

1.

מנות שהוכנו עם המתכון

בלוטין עוף בתיבול ים תיכוני; סלט גריסים וסלק

אורז בתנור - שיטת הכנה

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: אורזשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 2-4 מנות

שיטה לבישול אורז בתנור. השיטה מניבה אורז מבושל בצורה אחידה יותר ואין חלקים "שרופים". מתאימה לבישול אורז בסמטי או לבישול אורז מלא.

מרכיבים

- 1 כוס אורז.
- נוזל:
- יחס נוזל לאורז משתנה בהתאם לסוג האורז:
 - לאורז בסמטי מקובל – 1.5 כוסות נוזל מים ל 1 כוס אורז
 - לאורז מלא מקובל – 2 כוסות נוזל מים ל 1 כוס אורז
- סוגי נוזלי בישול:
 - מים ומלח (1-1/2 כפיות מלח לכל כוס אורז).
 - מים ותבלינים (לדוגמה: פפריקה לאורז אדום, כורכום לאורז צהוב)
 - צירים – ציר עוף, בקר, דגים או ירקות (אם הציר מתובל יש להתאים את כמות המלח).
 - חלב קוקוס (רצוי לדלל עם מים ביחס של 1 חלב קוקוס ל 2 מים)

אופן ההכנה

פעולות מקדימות (אופציונאלי)

1. שטיפת עמילן – מסייעת לאורז להיות אוורירי ולא דביק.
2. השרייה – האורז סופח נוזלים ותרךך, זמן הבישול מתקצר.

הוראות הכנה

1. מביאים את המים והאורז לרתיחה ומעבירים מכוסה לתנור בחום 175 מעלות למשך זמן דומה לבישול בסיר.
 1. אורז בסמטי מבשלים כ-20 דקות.
 2. אורז מלא מבשלים במשך כ-30 דקות.
2. מוציאים מהתנור, משאירים מכוסה ומחכים 10-30 דקות בלי לפתוח את המכסה.
3. לאחר פתיחת המכסה מערבבים קלות עם מזלג, על מנת לאוורר את האורז ומגישים.
4. אם אין סיר שמתאים לתנור ניתן לשים אורז בתבנית, להוסיף נוזל רותח, לכסות במכסה או בנייר אלומיניום (לודא איטום מלא) ולהכניס לתנור.

הערות

יתרונות השיטה

1. בתנור האורז מבושל בצורה אחידה יותר ואין חלקים "שרופים".
2. מתאים בייחוד לאורז מלא.

פתרון בעיות בעת בישול אורז

1. אורז קשה – אם האורז עדיין קשה, ניתן להוסיף מעט מים כדי ליצור עוד אדים (לכל כוס אורז לא מבושל בשימוש, הוסיפו כ-2 כפות מים). מכסים את הסיר היטב ומניחים על אש נמוכה מאוד למשך 5 עד 10 דקות. הניחו לנוח לפני ההגשה.
2. אורז רטוב – אם לאחר המנוחה האורז מבושל אך עדיין רטוב מדי, חשפו את הסיר ובשלו על אש נמוכה כדי לאדות את עודפי הלחות. לחלופין, ניתן לשטח את האורז בעדינות על גבי תבנית אפיה ולייבש אותו בתנור בחום נמוך (כ-150 מעלות צלזיוס). יש לפקוח עין שהאורז לא יתייבש יותר מדי.
3. אורז חרוך או שרוף – אם השכבה התחתונה של האורז נחרכה או נשרפה, טעמו את השכבה העליונה. אם אין לה טעמים מנוגדים, ניתן להציל חלק מהאורז על ידי גריפה בעדינות של כמה שיותר שכבות.

1.

אורז מאודה - שיטת הכנה

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: אורזכמות: 2-4 מנות

שיטה פשוטה לבישול אורז. מתאימה מאוד לבישול אורז בסמטי או לבישול אורז מלא. לאורז בטעמים ניתן להוסיף תבלינים שונים כגון: פפריקה לאורז אדום, כורכום לאורז צהוב.

מרכיבים

- 1 כוס אורז.
- נוזל:
- יחס נוזל לאורז משתנה בהתאם לסוג האורז:
 - לאורז בסמטי מקובל – 1.5 כוסות נוזל מים ל 1 כוס אורז
 - לאורז מלא מקובל – 2 כוסות נוזל מים ל 1 כוס אורז
- סוגי נוזלי בישול:
 - מים ומלח (1-1/2 כפיות מלח לכל כוס אורז).
 - מים ותבלינים (לדוגמה: פפריקה לאורז אדום, כורכום לאורז צהוב)
 - צירים – ציר עוף, בקר, דגים או ירקות (אם הציר מתובל יש להתאים את כמות המלח).
 - חלב קוקוס (רצוי לדלל עם מים ביחס של 1 חלב קוקוס ל 2 מים)

אופן ההכנה

פעולות מקדימות (אופציונאלי)

1. שטיפת עמילן – מסייעת לאורז להיות אוורירי ולא דביק.
2. השרייה – האורז סופח נוזלים ותרכך, זמן הבישול מתקצר.

הוראות הכנה

1. מניחים בסיר אורז ומים.
2. מביאים לרתיחה תוך ערבוב מידי פעם, כדי שהאורז לא ידבק לתחתית הסיר.
3. מכסים ומבשלים על חום נמוך במשך הזמן המתאים לסוג האורז עד שכל הנוזלים נספגו (לא מערבבים בזמן הבישול).
1. אורז בסמטי מבשלים כ- 20 דקות.
2. אורז מלא מבשלים במשך כ- 30 דקות.
4. בסיום הבישול משאירים מכוסה ומחכים 10-30 דקות בלי לפתוח את המכסה.
5. לאחר פתיחת המכסה מערבבים קלות עם מזלג, על מנת לאוורר את האורז ומגישים.

הערות

פתרון בעיות בעת בישול אורז

1. אורז קשה – אם האורז עדיין קשה, ניתן להוסיף מעט מים כדי ליצור עוד אדים (לכל כוס אורז לא מבושל בשימוש, הוסיפו כ- 2 כפות מים). מכסים את הסיר היטב ומניחים על אש נמוכה מאוד למשך 5 עד 10 דקות. הניחו לנוח לפני ההגשה.
2. אורז רטוב – אם לאחר המנוחה האורז מבושל אך עדיין רטוב מדי, חשפו את הסיר ובשלו על אש נמוכה כדי לאדות את עודפי הלחות. לחלופין, ניתן לשטח את האורז בעדינות על גבי תבנית אפיה ולייבש אותו בתנור בחום נמוך (כ- 150 מעלות צלזיוס). יש לפקוח עין שהאורז לא יתייבש יותר מדי.
3. אורז חרוך או שרוף – אם השכבה התחתונה של האורז נחרכה או נשרפה, טעמו את השכבה העליונה. אם אין לה טעמים מנוגדים, ניתן להציל חלק מהאורז על ידי גריפה בעדינות של כמה שיותר שכבות.
4. כמויות גדולות של אורז – בעת הכנת כמויות גדולות של אורז, מומלץ לבשל אותו בשתיים או שלוש מנות קטנות יותר. לחלופין ניתן להשתמש [בשיטת הרתחה](#).

מנות שהוכנו עם המתכון

אורז וקציצות בסגנון אסיאתי; צלי בשר עם אורז לבן; חזה עוף במרינדה אסיאתית עם אורז מלא וירקות צלויים; ביצה רכה עם אורז; עוף צלוי בסגנון פרוכנס עם רטטוי ואורז; פילה לברק עם אורז מבושל בציר דגים ורוטב עגבניות שרי; חזה עוף ברוטב עגבניות קטיפתי עם אורז מאודה בציר ירקות; עוף בפפריקה עם אורז מאודה בציר ירקות ובצל מקורמל; צלי בקר בקארי מסמאן; תבשיל ירקות ועוף ברוטב קארי צהוב; עוף בתנור קריספי; תבשיל פרגיות בחלב קוקוס וקארי צהוב; צ'ילי קון קורנה; דג סלמון אפוי ברוטב מתקתק עם אורז לימוני; פילה דג ברוטב קארי וקרם קוקוס; סלט קינואה ועדשים שחורות; פילה דג אמנון ברוטב קארי ירוק; סופריטו עם אורז צהוב; קדירת שוקי עוף ושומר ברוטב עשבי תיבול ולימון; עוף צלוי בתנור עם אורז ובטטה צלוייה; מנסף בקר - פרוסות אוסובוקו עם אורז ריחני; חצילים מקורמלים עם אורז מאודה; תבשיל קדירה עם עוף ותפוחי אדמה; אורז ג'ירה; אורז ריחני עם זרעי כמון קלויים מהמטבח ההודי; קציצות בשר אווריריות עם רוטב צ'ילי קון קרנה; שרימפס ברוטב דבש ושום עם אורז קוקוס קטיפתי

אורז מטוגן

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: אורזשיטת בישול: הקפצהכמות: 4 מנות

אורז מטוגן – שימוש אידיאלי לאורז שנשאר מארוחות קודמות. ניתן להוסיף לאורז רצועות בשר, עוף או ירקות ולקבל ארוחה שלמה בסיר אחד.

מרכיבים

- 2 כוסות אורז מבושל קר (מהמקרר). ניתן להשתמש בשאריות אורז מימים קודמים.
- 2 כפות רוטב (סויה, יין אורז, רוטב צדפות וכו').
- אופציונאלי
- תוספות (פרוטאין, ירקות וכו'). אם מוסיפים תוספות לאורז יש להגדיל את כמות הרוטב בהתאם לכמות התוספות.
- ביצה

אופן ההכנה

1. לטגן את האורז בווק חם במשך כ 3 דקות (לפורר את האורז תוך הקפצה).
2. אם מוסיפים ביצה
 1. להזיז את האורז לצידו הווק.
 2. להוסיף ביצים טרופות.
 3. לקשקש את הביצים ולאחר שחצי מוכן לערבב עם האורז.
3. אם מוסיפים תוספות
 1. להקפיץ את התוספות לפי העקרונות המפורטים במתכון הבסיס: "[הקפצה בווק Stir-Fry](#)".
 2. להעביר את התוספות לקערה.
 3. לטגן את האורז בווק בו הקפצנו את התוספות במשך כ 3 דקות (לפורר את האורז תוך הקפצה).
 4. להוסיף את התוספות לווק עם האורז.
 4. להוסיף את הרוטב ולערבב היטב.

מנות שהוכנו עם המתכון

אורז מטוגן; קוביות חזה עוף מוקפץ עם אורז מטוגן; אורז מטוגן עם בשר טחון; קציצות המבורגר עם באק צ'וי ואורז מטוגן

אמפנדה - בצק ממולא אפוי או מטוגן

כשרות: בשרי|פרווה|מטבח: ארגנטינאי|ספרדיסוג מנה: מנה ראשונה|תוספת מרכיב עיקרי: בצק שיטת בישול: אפייה בתנור|טיגון כמות: 15 יחידות

מאפה בצק בצורת סהר ממולא במגוון מליות. במתכון זה נלמד להכין את בצק האמפנדה, למלא את האמפנדה ולאפות את האמפנדה בתנור או לטגנה בשמן.

מרכיבים

לצק לאמפנדה

- 400 גרם קמח.
- 50 גרם שומן (שמן, חמאה רכה או מרגרינה רכה).
- 160 סמ"ק נוזל (מים או חלב).
- 7 גרם מלח.
- 15 גרם סוכר.
- 6 גרם אבקת אפייה (אופציונאלי, מומלץ לשימוש אם אופים את האמפנדה).

מלית לאמפנדה

- 1-1/2 ק"ג מלית (בשר, עוף, דגים, פירות ים, ירקות, גבינות, פירות וכו').

אופן ההכנה

הכנת בצק האמפנדה

1. שמים בקערת מיקסר את הקמח, מלח, סוכר, שומן ואבקת אפיה (אם משתמשים באבקת אפיה).
2. מערבבים עד שכל השומן נבלע בקמח.
3. מוסיפים את הנוזל בהדרגה, תוך ערבוב, עד שמקבלים בצק אחיד.
4. שמים את הבצק בקערה מכוסה, ומניחים מחוץ למקרר לפחות לחצי שעה או המקרר ללילה.

מילוי האמפנדה – המלית צריכה להיות קרה (לפחות בטמפרטורת חדר)

1. מחלקים את בצק האמפנדה לכדורים במשקל 40-50 גרם כל אחד.
2. מרדדים כל כדור לעיגול בקוטר 12 ס"מ.
3. שמים מהמלית במרכז כל עיגול.
4. מקפלים צד אחד של הבצק על המלית ועל הצד הנגדי, ויוצרים חצי עיגול.
5. סוגרים היטב וכווצים את שולי הבצק.

בישול האמפנדה

אפיית אמפנדה בתנור – אם מכינים מראש רצוי לאפות את האמפנדה ולא לטגן

1. מורחים ביצה טרופה על האמפנדה.
2. מחממים תנור ל 180 מעלות.
3. אופים את האמפנדה במשך כ-25 דקות, עד שהאמפנדה משחימה מעט.

טיגון אמפנדה במחבת

1. לפני הטיגון מקררים את האמפנדה במקרר לפחות 20 דקות.
2. מוזגים למחבת שמן בגובה 5 ס"מ.
3. מחממים את השמן ל 190 מעלות.
4. מטגנים את אמפנדה עד להזהבה משני הצדדים (הופכים פעם אחת בלבד) זמן הטיגון כ 1-2 דקות לכל צד.
5. מניחים על צלחת מרופדת בנייר מגבת.

הגשת האמפנדה

1. ניתן להגיש לצד האמפנדה [צ'ימיצ'ורי](#), [סלט ירוק](#), פירות, או [נזיר](#).

מנות שהוכנו עם המתכון

אמפנדס בשר; אמפנדס שווארמה עם מטבוחה; אמפנדה אפויה בתנור במילוי בשר טחון בתיבול אסיאתי; קינוח מקסיקני פרווה; אמפנדה במילוי קרמל מתוק

אנטיפסטי - ירקות צלויים בתנור

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתשיטת בישול: אפייה בתנור

פירוט זמני צליית ירקות שונים להכנת אנטיפסטי בתנור, והמלצות לתערובות תיבול לירקות השונים.

אופן ההכנה

אופן הצלייה

1. מחממים תנור ל 230 מעלות במצב טורבו.
2. שוטפים את הירקות וחותכים אותם לגודל הרצוי.
3. מנגבים את הירקות להסרת עודפי נוזלים.
4. מצפים את הירקות בשמן זית ומפזרים עליהם מלח גס ופלפל שחור גרוס. אפשר לתבל בתבלינים אחרים בהתאם להעדפתכם. בהמשך מפורטים חלופות תיבול אחרות לסוגי הירקות השונים.
5. מנחים את הירקות בתבנית מרופדת בנייר אפייה. מקפידים לא להעמיס את הירקות אחד על השני, אלא להניחם בשכבה אחת עם מעט רווח בין ירק אחד לשני.
6. צולים בתנור בהתאם לזמן הצלייה המפורט בהמשך עד שהירקות רכים ושחומים (הירקות מוכנים כאשר ניתן לנעוץ בהם מזלג בקלות).

זמן צלייה 10-15 דקות:

1. אספרגוס – אספרגוס שלם.
2. פלפלים – חתוכים לרצועות דקות.
3. ברוקולי – חתוכים לחתיכות של 2.5 עד 5 ס"מ
4. שום – קלוף וחתוך לפרוסות דקות מאוד
5. קלחי תירס – קלוף
6. כרישה – חתוך
7. במיה – במיה שלמה, קצוצה
8. צנוניות – צנוניות שלמות, קצוצות
9. קישוא בגודל 2.5 ס"מ. מומלץ לפזר על פרוסות הקישוא מלח לפני הצלייה כדי להגיר נוזלים.

זמן צלייה 15-20 דקות:

1. גזרים – קלופים או עם קליפה, חתוכים למקלות בגודל 1.5 ס"מ
2. עגבניות שרי – צולים שלמות
3. שום – קלוף וחתוך לפרוסות דקות
4. שעועית ירוקה – שלמה או קצוצה
5. פטריות – חצוי לאורך לפרוסות 1.5 ס"מ.
6. בצלצלי שאלוט – שלם או חצוי
7. קישוא חצוי לרוחב ואז חתוך לרבעים. מומלץ לפזר על פרוסות הקישוא מלח לפני הצלייה כדי להגיר נוזלים

זמן צלייה 20-30 דקות:

1. ארטישוק שלם או חצוי
2. גזר גמדי – שלם
3. אנדיב בלגי – פרוס לשניים
4. כרובית – פרחי כרובית בגודל 2.5 ס"מ.
5. קלחי תירס – שלם, בקליפות
6. חציל – חתוך לפרוסות בעובי 2.5 ס"מ; מומלץ לפזר על פרוסות הקישוא מלח לפני הצלייה כדי להגיר נוזלים.
7. שום – קלוף וכל שן חצויה או חתוכה
8. קולרבי קלוף וחתוך לפרוסות בעובי 1.5 ס"מ
9. בצל שאלוט – שלמים
10. עגבניות שרי או שרי תמר – עגבניות שלמות
11. בצלים אדומים – חצוי
12. פלפלים מתוקים חותכים לרצועות ברוחב 2.5 ס"מ
13. בטטות חצוי לרוחב ואז חתוך לקוביות בגודל 2.5 ס"מ

זמן צלייה 30-40 דקות:

1. דלורית – קלוף ללא זרעים לחתוך לרבעים ואז לחתוך לחתיכות בגודל 2.5 ס"מ.

2. גזרים – חותכים לפרוסות בעובי 2.5 ס"מ
3. שומר – התוך ל 10-12 חתוכות לאורך
4. תפוחי אדמה – התוך לפרוסות בעובי 2.5 סנטימטר
5. קולרבי – קלוף וחתוך לקוביות בגודל 2.5 סנטימטר
6. ארטישוק ירושלמי – חתוך לפרוסות בעובי של 2.5 סנטימטר
7. שורש סלרי חתוך לקוביות או גפרורים גדולים

זמן צלייה 50-60 דקות:

1. דלעת – חצוי עם הקליפה ללא זרעים מניחים את הצד החתוך כלפי מעלה על נייר האפייה
2. סלק, קטן – סלק שלם ולא מקולף; עטוף בנייר אלומיניום; לקלף את הקליפות לאחר הצלייה

הערות

חלופות תיבול לירקות

אנטיפסטי בטטה

- לתבל לפני הצלייה בשמן זית, שום, סילאן, רוזמרין, פלפל ומלח.
- צ'יפס בטטה – לצלות רצועות דקות בתנור.
- לתבל לפני הצלייה בתערובת סויה, דבש, ג'ינג'יר טרי, שום, פפריקה, מלח ופלפל.
- לבזוק לפני האפייה על הבטטה קינמון.
- לתבל בשמן זית, פרמזן, מלח ופלפל.
- לשפוך על הבטטות אחרי הצלייה טחינה גולמית עם סילאן.

אנטיפסטי בצל

- לתבל בשמן זית, סויה, מעט מלח ופלפל שחור.

אנטיפסטי דלעת/דלורית

- לתבל בשמן זית, מלח, פלפל, אפשר להוסיף רוזמרין, טימין אורגנו.
- לתבל בשמן זית סוכר חום, קינמון מלח ופלפל.
- לתבל בסילאן, מדולל במים ושמן זית עם מלח ופלפל. להריפות ניתן להוסיף צ'ילי.

ארטישוק ירושלמי

- לתבל בשמן זית עשבי תיבול מלח ופלפל.
- לתבל בשמן זית פפריקה מלח פלפל.
- אפשר לצפות בפירורי לחם.

חצילים

- חצילים ברוטב צ'ילי (לחציל אחד) - לאחר הצלייה לערבב עם רוטב הכולל: שן שום כתושה, רבע כוס פטרוזיליה קצוצה, 3 כפות רוטב צ'ילי מתוק, כפית רוטב סויה.
- חצילים בתחמיץ (לשני חצילים) – לאחר הצלייה להשרות מספר שעות בתחמיץ הכולל: 1/4 חבילת פטרוזיליה קצוצה דקדק, 5 כפות חומץ, 7 כפות מים, 2 כפיות סוכר, וחצי כפית מלח, כפית שום כתוש, פלפל שחור גרום.
- חצילים בטחינה – לאחר הצלייה למזוג על החצילים טחינה.
- חצילים ברוטב יוגורט (לשלושה חצילים) – לאחר הצלייה לערבב עם רוטב הכולל: מיץ מחצי לימון, 300 מ"ל יוגורט, 1 כף פטרוזיליה קצוצה, כף כוסברה קצוצה, 1/2 כף נענע קצוצה, 2 שיני שום קלופות וכתושות, מלח, פלפל וסומאק טחון
- חציל בפארמזן – לתלות את פרוסת החצילים ברוטב עגבניות, פרמזן ומוצרלה.

- סיני – לאחר הצלייה להשרות ברוטב המורכב מ 3 כפות רוטב סויה, 2 כפות חומץ אורז, כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ, 2 שיני שום קצוצות דק, כפית שמן שומשום, 1-2 כפיות סוכר, מעט שמן צ'ילי או טבסקו. לפני ההגשה אפשר לפזר 1 בצל ירוק קצוץ דק או עירית.

אנטיפסטי כרובית

- לתבל בסילאן שמן זית מלח ופלפל. ניתן להזליף על זה אחכ טחינה.
- לתבל בשמן זית כף פפריקה, חצי כפית כורכום, פלפל שחור גרוס, כפית מלח
- לערבב 2 כפות שמן זית, 2 כפות מיונז, חרדל, סוכר, להזליף שמן זית על הפרחי הכרובית ולטבול כל פרח ברוטב המיונז ולצלות.
- לערבב 5 כפות מיונז, 6 כפות צ'ילי מתוק 1/2 כפית כורכום, קורט מלח גרוס, 4 כפות סויה, כף שמן זית וחופן עלי כוסברה. למזוג את הרוטב על כרובית ולצלות.
- לצלות כרובית ברוטב שמנת עם גבינת פרמזן/מוצרלה או ברוטב פטריות.
- לערבב חצי כוס קמח, חצי כוס מים, 2 שיני שום מעוכות, חצי כפית פפריקה, חצי כפית פלפל שחור, חצי כפית מלח, כף שמן זית עד שמתקבל מרקם של טחינה. לעסות את פרחי הכרובית "בטחינה" הזאת ולאפות, ב10 דקות האחרונות להוסיף חצי כוס רוטב צ'ילי מתוק.

אנטיפסטי עגבנייה

- לתבל לפני הצלייה בשמן זית, פפריקה, מלח ופלפל.
- לשים עגבניות בקערית קטנה, להציף בשמן זית ולצלות.

אנטיפסטי פטריות

- לתבל ברבע כוס שמן זית עם שום הכתוש, מיץ לימון, אורגנו, בזיליקום, מלח ופלפל שחור.
- פטריות ממולאות גבינה צהובה, פטה/בולגרית, פרמזן, שום, מלח, פלפל ובזיליקום.

פלפלים מתוקים או חריפים

- לאחר הצלייה להשרות בתחמיץ הכולל: שום מיץ לימון או חומץ שמן זית מלח ופלפל.
- לאחר הצלייה להשרות בתחמיץ בלסמי – כף חומץ בלסמי, 2 כפות שמן זית, מעט מלח גם, מעט פלפל שחור, 1/4 כפית שום כתוש.

אנטיפסטי קישואים

- לתבל בשמן זית, אורגנו, טימין, מלח ופלפל.
- צ'יפס קישואים – לטבול רצועות קישואים בקמח, ביצה מטובלת, ופירורי לחם (כמו שניצל).
- לאחר הצלייה למזוג רוטב של יוגורט, שמן זית, שום, בצל ירוק, מלח וצ'ילי חריף.
- לאחר הצלייה להשרות בתחמיץ מחומץ בלסאמי, שתי שיני שום כתושות ורבע כפית סוכר לשבירת החמיצות.

מנות שהוכנו עם המתכון

מג'דרה ציזיקי ברוקולי וביצה עלומה; סלמון בתנור ואנטיפסטי; חזה עוף במרינדה אסיאתית עם אורז מלא וירקות צלויים; סטייק אנטריקוט עם תפוחי אדמה ואנטיפסטי; פיצה לבנה (ביאנקו) עם אנטיפסטי רוטב בשמל וגבינות

אננס צלוי

כשרות: פרווהסוג מנה: קינוח|תוספתמרכיב עיקרי: אננסישית בישול: מנגלכמות: 4 מנות

אננס צלוי בגריל – תוספת מפתיעה לבשרים או קינוח מיוחד.

מרכיבים

- 1 אונס טרי.
- 3/4 כוסות סוכר חום.
- 1 כף קינמון.

אופן ההכנה

1. לקלף את האננס ולחתוך לפרוסות.
2. לצפות את האננס בתערובת התבלינים.
3. לצלות את השיפודים והאננס על הגריל בחום 180 מעלות (5 דקות בכל צד).

מנות שהוכנו עם המתכון

שיפודי לבבות עם אננס צלוי

אסאדו שורט ריבס במעשנה

כשרות: בשריסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: בשרשימת בישול: מעשנה
מתכון להכנת אסאדו במעשנה.

מרכיבים

לראב מונטריאול

- 1 מלח
- 1 פלפל
- 1 בצל מיובש
- 1 שבבי שום
- 1 צ'ילי מתוק או פפריקה
- 1 כוסברה / שמיר
- 1/2 צ'ילי חריף (אפשר גם פחות).

בשר

- אסאדו מקוצב

אופן ההכנה

שלב ראשון

1. קיצוב והכנה – הורדת המכסה. לא מומלץ להוריד את הממברנה – הקרום שמחבר את הבשר לעצם. לאחר בישול מספק ובטמפרטורה יציבה הממברנה אכילה ומתנתקת מהעצם. היתרון העיקרי בשמירה על הממברנה הוא שהיא מגנה על הבשר מפני החום העולה מהרשת ושומרת על העסיסיות של הבשר בעישון הארוך.
2. מרססים על הנתח מי סילאן (4 כפות סילאן על 200 מ"ל מים מעורבבים היטב) ומצפים בראב מונטריאולוי (תערובת תבלינים) מכל הכיוונים (לא כולל הצד של העצם).
3. מעשנים את הנתח ב-120 מעלות צלזיוס למשך של כשעתיים לקילו לפי החישוב הבא
 1. עד 3 קילו: כ-6-8 שעות
 2. 3-5 קילו: כ-7-10 שעות
 3. 5+ קילו: כ-9-11 שעות
 4. ובכל מקרה עד95-98 מעלות צלזיוס פנימי ברובו של הנתח

4. את הנתח עוטפים במחצית הבישול, בזמן ה-stall וכאשר הנתח נמצא בין 70-80 מעלות צלזיוס בפנים הנתח והנתח קיבל בארק יפה (מעטפת קשה ושחורה של תבלינים).
5. בזמן העיטוף מעטפת התבלינים מתרככת מעט. ניתן להשאיר כך או להוריד את העטיפה ב-95 מעלות צלזיוס ולהמשיך את העישון עד 98 מעלות צלזיוס חשוף.
6. הוצאה אידיאלית של הנתח היא כאשר הוא בין 95-98 מעלות צלזיוס (ניתן החל מ-88 אבל הנתח יהיה הרבה יותר לעיס) כאשר הנתח גמיש למגע וכאשר תופסים אותו מ-2 הצדדים הוא "מתקפל" בהרמה
7. לא חובה, אך ניתן ורצוי לתת לנתח זמן איזון בצידנית/תרמובוקס למשך של כשעתיים ועד כ-4 שעות, עטוף ומכוסה (במקרה של פלטה שלמה, אפשר עד כ-6 שעות אבל אז הנתח עלול להתפרק לגמרי). בזמן הזה הנתח ממשיך להתרכך, הקולגן ממשיך להתפרק והטמפרטורה הפנימית יורדת לרמה יותר נעימה לאכילה. לכן, כדי לאפשר איזון וגם כדי לוודא שהנתח לא יפתיע אותנו בזמן בישול ארוך ממה שחשבנו ויעכב לנו את כל הארוחה, רצוי להוסיף שעתיים לחישוב הזמן הכללי מעבירים את הנתח לקרש חיתוך. שולפים את העצמות או חותכים בין העצמות ומגישים
- 8.

הערות

1. עשיתי לפי ההוראות ויצא קשה ולא מתפרק. לנסות להבין מה הייתה הבעיה.

ארנצ'יני - כדורי אורז מטוגנים

כשרות: חלב מטבח: איטלקיסוג מנה: מנה ראשונה מרכיב עיקרי: אורז שיטת בישול: טיגון

האיטלקים מכינים משארות ריזוטו כדורי אורז עם גבינות, עוטפים אותם בפירורי לחם ומטגנים אותם בשמן עמוק. כאשר אני מכין ארנצ'יני אני מכין אורז עגול מאודה, מוסיף לו גבינות ומטגן את הכדורים.

מרכיבים

- 1 כוס אורז עגול לסושי או לריזוטו.
- 2 כוסות מים.
- 1/2 כפית מלח.
- 100 גרם פרמזן מגורד.
- 3 ביצים טרופות.
- 2 כוסות פירורי לחם מטובלים.

אופן ההכנה

1. שמים בסיר את האורז, המים והמלח.
2. מחממים את הסיר על אש גבוהה, עד שהמים רותחים.
3. מגמיכים את עוצמת הכיריים לחום נמוך, מכסים את הסיר ומבשלים במשך 20 דקות.
4. מורידים את הסיר ממהכיריים, ומשאירים סגור במשך 10 דקות.
5. מאווררים את האורז בעזרת מזלג, ומשאירים בסיר עוד 10 דקות.
6. מעבירים את האורז לקערה ומקררים במקרר במשך 2 שעות לפחות (אפשר להכין יום מראש).
7. מוסיפים את הגבינה המגורדת לאורז ומערבבים.
8. יוצרים מהתערובת כדורים בגודל כדור פינג פונג.
9. טובלים את הכדורים בכלילת הביצים.
10. מצפים את הכדורים בפירורי לחם.
11. מטגנים את הכדורים בשמן, בחום 180 מעלות, עד שהצפוי שחום ופריך.
12. לחילופין במקום לטגן ניתן לאפות את הכדורים בתנור בחום 220 מעלות טורבו במשך 25 דקות.

הערות

1. מומלץ להגיש את הארנצ'יני עם רוטב עגבניות או רוטב יוגורט.
2. ניתן למלא את הארנצ'יני בכדור מוצרלה.

מנות שהוכנו עם המתכון

ארנצ'יני במילוי גבינת לבנה על מצע רוטב יוגורט; ארנצ'יני גזר עם רוטב יוגורט ושמנת

באבא גנוש

כשרות: פרווהסוג מנה: סלמרכיב עיקרי: חצילשיטת בישול: מנגל

סלט חצילים קלויים עם טחינה

מרכיבים

- 4 חצילים.
- לטחינה:
- 1 כוס טחינה גולמית
- 1 כוס מים
- 2 כפיות שום כתוש
- מיץ מלימון
- 1.5 כוס פטרוזיליה קצוצה
- 1 כפית מלח

אופן ההכנה

1. לקלות את החצילים בגריל או בתנור.
2. להעביר את החצילים לקערה ולתת להם להגיר נוזלים במשך רבע שעה.
3. להפריד את תוכן החצילים מהקליפה החרוכה (אפשר להוסיף קצת מהקליפה להגברת הטעם השרוף).
4. לערבב את מצרכי הטחינה.
5. לערבב החצילים והטחינה.

מנות שהוכנו עם המתכון

מוסט שווארמה עם באבא גנוש

בולונז - ראגו

כשרות: בשרימטבח: איטלקיסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: בשר

תבשיל של בשר טחון ורוטב עגבניות. רוטב בולונז מושלם על ספגטי. כמו כן הוא מתאים למגוון שימושים כמו: מילוי לבורקס, רוטב ללזניה, צ'ילי קון קרנה, מטבל ועוד.

מרכיבים

- 1 קילו בשר טחון מעט שמן (למשל צוואר).
- 1 כוס יין אדום או לבן
- 1 כף רסק עגבניות
- 1 כוס ציר בשר
- 600-800 גרם עגבניות מרוסקות.
- תערובת ירקות קצוצים דק (אפשר במעבד מזון):
 - 1 בצל גדול
 - 1 גזר גדול.
 - 3 גבעולי סלרי.

- תבלינים
- מלח
- פלפל
- סוכר

אופן ההכנה

שלב ראשון – על אש גבוהה

1. לטגן את הבשר במחבת חמה מאוד עד שכל הנוזלים מתאדים והבשר משחים (לא מאפיר אלה משחים).
2. להוסיף את תערובת הירקות ולטגן עד שכל הנוזלים מתאדים. אפשר להזיז את הבשר בעת טיגון הירקות לצידו הסיר ולערבב רק לאחר שכל נוזלי הירקות מתאדים.
3. להוסיף יין ולבשל עד שכל הנוזלים מתאדים.
4. להוסיף רסק עגבניות ולטגן כדקה שתיים.
5. להוסיף ציר בשר ולצמצם מעט – כחצי.
6. להוסיף עגבניות
7. לתבל במלח פלפל

בישול ארוך

1. לבשל על אש נמוכה שתיים.
2. מידי פעם לערבב ולהוסיף נוזלים אם מתייבש.
3. למעום לקראת סיום אם חמוץ להוסיף מעט סוכר ותקן תיבול של מלח פלפל

הערות

מומלץ להגיש עם:

1. פסטה רחבה
2. לזניה
3. קנלוני

מנות שהוכנו עם המתכון

לזניה בשר; פילו ממולא בשר טחון עם רוטב פטריות; בולונז עם פלפלים אדומים; לזניה בשר עם בשמל פרווה; צ'ילי קון קורנה; לזניה בשר; בורקס בשר; אורז עם בשר טחון בסגנון ים תיכוני; מוסקה בשרית עם חצילים תפוחי אדמה ורוטב בשמל פרווה; אמפנדה אפויה בתנור במילוי בשר טחון בתיבול אסיאתי; ספגטי עם בשר טחון ועגבניות שרי בתיבול איטלקי; טוסטדה במילוי ראגו מקסיקאני, גוואקמולי, שעועית שחורה וירקות.

ביצה מבושלת

מרכיב עיקרי: ביצים

פירוט הדרך והזמנים המדויקים להכנת ביצה רכה או ביצה קשה.

מרכיבים

- ביצים (עדיף להשתמש בביצים פחות טריות מכיוון שיש להן כיס אוויר וקל לקלפן).

אופן ההכנה

1. להרתיח מים.
2. להוסיף 2 כפיות מלח לליטר מים.
3. להנמיך את הלהבה לרתיחה עדינה (simmer).
4. להכניס את הביצה בעזרת כף בזהירות.
5. זמן בישול:
 1. ביצה רכה – 8 דקות.
 2. ביצה מדיום – 10 דקות.
 3. ביצה קשה – 12 דקות.
6. להוציא את הביצה למי קרח לעצור את הבישול.
7. קילוף הביצה.
 1. לשבור קלות על משטח לגלגל לריסוק קל של הקליפה.
 2. להתחיל את הקילוף מאזור כיס האוויר.
 3. לנקות משאריות קליפה

הערות

1. ניתן לשמור ביצה מבושלת במקרר במשך כשבוע.
2. חימום ביצה מבושלת שנשמרה במקרר – שמים את הביצה בקערה עם מים רותחים למשך כ 10 דקות.

מנות שהוכנו עם המתכון

ארוחת בוקר ירוקה; סלט ירוק עם ביצה קשה אבוקדו וטונה; סלט ירוק עם אבוקדו, ביצה קשה וקרפסונים; ביצה רכה עם אורז; סלט ירקות עם טונה מתובלת וביצה קשה

ביצה מקושקשת

מרכיב עיקרי: ביצים

פירוט הדרך והזמנים המדויקים להכנת ביצה מקושקשת קרמית.

אופן ההכנה

1. לשים ביצים ושומן (חמאה או שמן) במחבת.
2. לכוון לחום בינוני נמוך ולערבב את הביצים תוך כדי חימום.
 1. למרקם קרמי לערבב באופן קבוע.
 2. למרקם גושי יותר לערבב באופן לא קבוע.
3. כאשר הבליה מתגבשת ועדיין אינה מבושלת להסיר מהאש (חום המחבת ישלים את הבישול).
4. לתבל את הביצים ולהוסיף תוספות כגון גבינה, עירית וכו'.
5. בעת ההגשה הביצה נראית נוזלית אך היא מוכנה.

ביצה עין

כשרות: פרווהמרכיב עיקרי: ביצים שיטת בישול: טיגון

הדרך הפשוטה להכין ביצת עין מושלמת עם חלמון נוזלי, שמסביבו חלבון רך ויציב. את הביצה עין אפשר להגיש עם סלט, טוסט, המבורגר ומגוון אפשרויות נוספות.

מרכיבים

- ביצים
- שומן: חמאה (אם משתמשים בחמאה עדיף חמאה מזוקקת, ללא מוצקי חלב שעלולים להישרף), מרגרינה או שמן.

אופן ההכנה

ביצת עין רגילה Sunny Side Up

1. לחמם מחבת על אש נמוכה ולהוסיף מעט שומן (חמאה או שמן).
2. לשים את הביצה במחבת, לתבל ולהמתין עד שכל החלבון מתקשה (החלבון מסביב לחלמון מתקשה אחרון).
3. לא להתפתות להגביה את חום הכיריים, אנחנו לא רוצים שהחלמון יתקשה ויקבל קרום שרוף.

עין הפוכה

1. לחמם מחבת על אש בינונית נמוכה ולהוסיף מעט שומן. (להקפיד לא להוסיף יותר מידי שומן שמא ישפריץ בעת ההיפוך).
 2. להקלה בהיפוך מומלץ לשים את הביצים באותו כיוון.
 3. לטגן עד שהחלבון 3/4 מבושל (מעט נוזלי מסביב לחלמון).
 4. להפוך (בהקפצה להניח את החלמונים מצדי ידית המחבת).
 5. לא להזיז אחרי הפיכת הביצים עד שהחלבון מתגבש.
 6. יש שלוש דרגות
1. Over easy – אחרי ההיפוך לטגן 30 שניות ולהגיש.
 2. Over medium – אחרי ההיפוך לטגן 1 דקה ולהגיש.
 3. Over hard – אחרי ההיפוך לטגן 1.5-2 דקות. להרגיש באצבע שהחלמון קשה. ולהגיש.

מנות שהוכנו עם המתכון

המבורגר עם ביצת עין

ביצה עלומה שלוקה

בשרות: פרווהמרכיב עיקרי: ביצים שיטת בישול: שליקה

דרך מדויקת להכנת ביצה עלומה מושלמת

מרכיבים

- להשתמש בביצים טריות וקרות מאוד. עוזר לחלבון לא להתפור.

אופן ההכנה

1. למלא סיר במים קרים.
 2. על כל ליטר מים להוסיף 2 כפיות חומץ (עדיף חומץ בן יין) ו 2 כפיות מלח.
 3. להנמיך את עוצמת החום לרתיחה עדינה ביותר (90 מעלות צלסיוס).
 4. לשבור את הביצה לקערה קטנה להעביר בעדינות למים.
 5. להמתין שהחלבון מעט מתקשה ולהזיז בעדינות את הביצה מתחתית הסיר כדי שלא תידבק.
 6. זמן בישול
1. לביצה עלומה לבשל 3-4 דקות עד שהחלבון מוצק.
 2. לביצה מדיום לבשל 5-6 דקות.
 3. לביצה קשה לבשל 7-8 דקות.

7. להוציא עם כף
8. לצורה יפה של הביצה אפשר להסיר עודפי חלבון בעזרת סכין.
9. להניח על נייר מגבת להתייבש.
10. אפשר להכין מראש ולשמור במי קרח.

מנות שהוכנו עם המתכון

פולנטה ביצה עלומה וקוביות זוקיני; מג'דרה ציזיקי ברוקולי וביצה עלומה; אגוז בנדיקט; פולנטה קרמית עם ראגו פטריות וביצה עלומה

בישול אספרגוס

כשרות: פרווהמוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: אספרגוסשיטת בישול: אידוי|אפייה בתנור|הקפצה|שליקה

פירוט דרכים לבישול אספרגוס ולטיפול באספרגוס. כמו כן ניתן למצוא הצעות הגשה לאספרגוס. אספרגוס הוא ירק מעודן בעל טעם מתקתק ויכול לשמש כתוספת משדרגת למגוון מנות.

הערות

אופן הטיפול:

1. בעת הקנייה רצוי לבחור גבעולי אספרגוס בעלי קצה סגור ולא רפוי.
2. מומלץ לקצוץ את החלק הלבן (הוא בעל מרקם נוקשה)
3. אפשר לקלף את האספרגוס (בייחוד אם הוא עבה) כדי לקבל מרקם עדין יותר.

שיטות בישול:

1. לחלוט במים עם מלח רותחים במשך 3-1 דקות ולהעביר לצינון במי קרח.
2. לאדות במשך 4-2 דקות ולהעביר למי קרח.
3. לצלות בתנור בחום 200 מעלות במשך 10 דקות.
4. להקפיץ במחבת או ברוק במשך 5-3 דקות.

הצעות הגשה:

1. להוסיף אספרגוס חתוך למבעות דקות לפרימטה או לקיש.
2. לשום רוטב הולנדייז על גבי אספרגוס מאודה.
3. לעטוף אספרגוס בנקניק או בבייקון ולצלות בתנור.
4. לחלוט אספרגוס, ולהעביר למי קרח. לבשל פסטה במי החליטה ולערבב עם האספרגוס.
5. להוסיף לווק בעת הקפצה.

מנות שהוכנו עם המתכון

ביף וולנינגטון עם רוטב יין ואספרגוס; ספגטי עם שמן זית שום ואספרגוס

בישול ירכי עוף בסו-ויד

כשרות: בשריסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונהמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: סויד

השפעת הממפרטורה והזמן על ירכי עוף בבישול סו-ויד

אופן ההכנה

• 150°F (66°C) – למשך 1 עד 4 שעות

- מתקבל עוף עסיסי מאוד ובעל מרקם מוצק וזשרני.
- רקמות חיבור עבות, כמו גידים, עדיין מעט לעיסות.
- מתאים למי שמעדיף טקסטורה לעיסה ולא רכה מדי.
- המרקם מזכיר סטייק במידת עשייה מדיום – ייחודי לעוף.

• 165°F (74°C) – למשך 1 עד 4 שעות

- העוף רך לחלוטין אך שומר על עסיסות מרשימה.
- זוהי התוצאה הכי קרובה לירך עוף שצרוכה וצלווייה במחבת – אבל יותר עסיסית מכל גרסה מסורתית אחרת.
- אידיאלי למי שאוהב עוף רך אבל לא מתפרק.

• 165°F (74°C) – למשך 4 עד 8 שעות

- העוף נעשה רך מאוד ומתפרק בקלות מהעצם, עם מרקם המזכיר עוף מבושל (ברייז).
- פחות עסיסי מהבישול הקצר, אך מעולה למנות כמו תבשילים, טאקו או כריכים מפורקים.
- מתאים למי שמעדיף עוף רך או לפירוק.

מעל 8 שעות ב- 165°F ומעלה

- מתקבל עוף רך מדי, עם מרקם דייסתי ואובדן של מיצים בעת הלעיסה.
- לא מומלץ – העוף מאבד את איזון המרקם והעסיסיות.

בישול צלי - עקרונות הכנה

מרכיב עיקרי: בשר/עוף

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת צלי בשר או עוף מעלף

מרכיבים

- מרכיב עיקרי – בשר עוף או ירקות.
- מירופאה
- רסק עגבניות (אופציונאלי).
- נוזל לדיגלוז (חומץ, יין או נוזל אחר).
- נוזל לבישול (ציר, מים וכו').

אופן ההכנה

1. הכנת הבשר

1. לייבש היטב את הבשר בעזרת מגבת נייר.

2. לתבל את הבשר או להשרות במרינדה.
 3. להשחים את הבשר.
 4. להקפיד לא לשרוף את משקעי הבשר.
 5. אם יש כמות בשר גדולה להשחים מעט כל פעם.
 6. להוציא את הבשר
2. טיגון מירופאה
 1. לוודא שמשקי הבשר לא שרופים, ולהיזהר לא לשרוף אותם בעת הכנת המירופאה.
 2. להשחים מירופאה (כדאי לפזר על המירופאה מעט מלח לזירוז ההזעה).
 3. להוסיף רסק עגבניות לדקה שתיים (אופציונאלי).
 3. לדגלג את תחתית הסיר עם נוזל (מתאים מאוד נוזל חומצתי כמו יין או חומץ).
 4. להחזיר את הבשר לסיר.
 5. להוסיף נוזל (ציר או מים וכו'). כמות הנוזל בהתאם לגודל הנתח.
 6. להוסיף בוקה גרני מתחת לבשר.
 7. בישול
 1. להביא לבעבוע ולבשל בבעבוע על הגז או בתנור בטמפרטורה 95 מעלות.
 2. להקפיד שלא יגיע לרתיחה (רתיחה תגרום לבשר להיות קשה).
 3. מדי פעם להפוך את הבשר שכל הצדדים החשופים יהיו ברוטב.
 8. התבשיל מוכן כאשר הבשר מתפרק עם מזלג.
 9. בשעת הבישול האחרונה אפשר להוסיף ירקות להגשה (תפו"א, גזר וכו').
 10. להסיר עודפי שומן
 1. להעביר למקרר ולהסיר את שכבת השומן. אם נשים את הסיר באלכסון השומן יצוף בצד אחד. אפשר להשתמש בשומן להכנת רביבה להסמכת הרוטב.
 2. לסנן לשים על הרוטב ניילון נצמד. השומן ידבק לניילון.
 11. הסמכת הרוטב
 1. לאחר החימום להוציא את נתחי הבשר ולשמור במקום חם.
 2. אפשר להסמיך על ידי טחינת ירקות המירופאה.
 3. אפשר לסנן את ירקות המירופאה ולהסמיך עם קונפלוור או רביבה.
 4. הרוטב צריך להיות סמיך ברמה שישאר מעט על כף.
 5. לבשל את הרוטב מספר דקות למזג טעמים עם חומר ההסמכה.
 6. אפשר להוסיף לרוטב חמאה או שמנת או חלב קוקוס.
 7. לתקן תיבול לפי הצורך.
 12. הגשת התבשיל.
 1. לתת לבשר לנוח חצי שעה כדי להתקרר מעט ולמזג טעמים.
 2. לא להגיש רותח אלה לאחר שמעט התקרר.

הערות

1. שיטת בישול לבשר, עוף וירקות.
 1. לבחור נתח שמתאים לבישול ארוך. בשר – צוואר, כתף, צלעות, חזה. עוף – כרעיים.
 2. רצוי נתח משובש הכולל שומן ורקמות חיבור.

טכניקות:

1. Stewing –
 1. מתאים להכנת בשר חתוך לחתיכות בגודל ביס.
 2. מוסיפים נוזלים לכסות את כל המצרכים.
 3. זמן הבישול 1-3 שעות.
2. Braising –
 1. מתאים להכנת בשר חתוך לחתיכות בגודל מנת הגשה.
 2. מוסיפים נוזלים לכסות את 2/3 מגובה המצרכים.
 3. זמן הבישול 1.5-4 שעות.
3. Pot Roasting –
 1. מתאים להכנת נתח בשר שלם.
 2. מוסיפים נוזלים לכסות את 1/2 מגובה המצרכים.
 3. זמן הבישול 2-8 שעות.
 4. כדאי לחתוך את הבשר לפרוסות הגשה לאחר קירור.

מנות שהוכנו עם המתכון

צלי בשר ושעועית אדומה; נזיד בשר בסגנון מרוקאי; פפריקש עוף כשר; צלי בשר עם חומוס; צלי בשר עם אורז לבן; צלי בקר עם פרוסות תפוחי אדמה ושעועית ירוקה; קדירת עוף עם תפוחי אדמה וגזר; צלי בשר מתקתק עם ירקות וחומוס על מצע קוסקוס; תבשיל גולש; צלי בשר עם פרוסות תפוחי אדמה (boulangère potatoes) ובצל מקורמל ברוטב בלסמי; צלי בשר; צלי בשר עם פרוסות תפוחי אדמה וברוקולי; עוף בפפריקה עם אורז מאודה בציר ירקות ובצל מקורמל; טנזיה בשר עם פירות יבשים על מצע קוסקוס; צלי בקר בקארי מסמאן; תבשיל ירקות ועוף ברוטב קארי צהוב; תבשיל טופו וירקות ברוטב קארי מסמאן; מרק גולש; תבשיל בשר רך; צלי בשר עם פירה ובצל מקורמל; תבשיל פרגיות בחלב קוקוס וקארי צהוב; כרעי עוף ברוטב חרדל וסילאן; בשר מפורק בסגנון צפון אפריקאי; בשר מרוקאי עם חומוס; פילה דג ברוטב קארי וקרם קוקוס; פילה דג אמנון ברוטב קארי ירוק; צלי בשר גולש הונגרי; סופריטו עם אורז צהוב; צלי כתף בתנור - מנה מושלמת לארוחת חג; קדירת שוקי עוף ושומר ברוטב עשבי תיבול ולימון; תבשיל עוף עם תפוחי אדמה וירקות ברוטב אדום; מרק גולש בשרי מחמם; מנסף בקר - פרוסות אוסובוקו עם אורז ריחני; תבשיל קדירה עם עוף ותפוחי אדמה; ירכי עוף בסגנון צרפתי עם שום, ברנדי ויין לבן; פרגיות ברוטב קארי קרם קוקוס וחמאת בוטנים בסגנון אסיאתי; חגיגה כפרית צרפתית: צלי כתף רך, בצל מקורמל ותפוחי אדמה עם עשבי תיבול ויין לבן; כרעי עוף צלויים בתנור במשרה בירה לבנה עם קוסקוס קישואים ובצל אדום; ירכי עוף צלויים בתנור ברוטב תפוזים ועשבי תיבול; צלי בקר עסיסי ברוטב יין פורט מתוק ועשיר; תבשיל בשר בתיבול מרוקאי מתובל עם גרגרי חומוס וירקות רכים; צלי עוף נימוח ברוטב קוקוס בתיבול הודי עשיר; רוג' ג'וש בסגנון קשמירי; נתחי בשר רכים ברוטב עגבניות מתובל עשיר; צלי בקר בסגנון קוריאני עם פירה ווסאבי וסלט תפוחים ירוקים; קוביות כתף בקר בתנור בסגנון הונגרי; גולש בקר טרופי ברוטב קוקוס וקארי; צלי בשר בסגנון טקסס - קוביות בשר ברוטב פיקנטי עשיר מעמים; כרעי עוף צרובות ברוטב תרד ורימונים; צלי כתף רך עם רוטב עשיר וירקות שורש צלויים; צלי בשר פיקנטי בסגנון טקסס-מקס עם שעועית אדומה; פרגיות ברוטב קארי ירוק, חמאת בוטנים וקרם קוקוס; מרק גולש הונגרי בקערות לחם קרנצ'יות; צלי בשר עם ארטישוק ירושלמי ובטטה; תבשיל בשר שריר ואורז בסמטי עשיר מעמים; צלי כתף נימוח עם רוטב פטרייה; צלעות בקר ומחית תפוחי אדמה ברוטב יין אדום עשיר; שוקי עוף בסגנון צרפתי כפרי עם יין לבן וירקות

בישול קטניות

כשרות: פרווהמרכיב עיקרי: קטניות

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת קטניות

אופן ההכנה

השריית הקטניות

מדוע חשוב להשרות את הקטניות?

1. השריית הקטניות מצמצמת את זמן הבישול, ומוציאה מהקטניות סוכרים שהגוף לא מעכל וגורמים לגזים.
2. במהלך ההשריה הקטניות סופחות מים, ומתנפחות.
3. לא צריך להשרות קטניות קטנות כמו עדשים ואפונה בשל גודלם הקטן.

אופן השריית הקטניות

1. לשים את הקטניות בקערה עם מים. כמות המים צריכה להיות לפחות פי ארבע מנפח הקטניות.
2. להשאיר את הקערה בטמפרטורת חדר כ 8 שעות או ללילה.
3. בסיום ההשריה: להוציא שיירי קליפות שצפות על פני המים, ולסנן את הקטניות ממי ההשריה.
4. את מי ההשריה שופכים! לא להשתמש בהם לבישול. מי ההשריה ספגו מהקטניות את הסוכרים שהגוף לא מעכל, ושימוש בהם יגרום לגזים.

הרתחת נוזלים לבישול הקטניות

1. לשטוף היטב את הקטניות, ולשים אותם בסיר.

2. לכסות את הקטניות בנוזל (מים או ציר). כמות הנוזל צריכה להיות פי שניים מנפח הקטניות (לאחר ההשרייה).
3. אפשר להוסיף לנוזל רכיבים ארומטיים כמו שום ג'ינג'ר ואף שמן זית.
4. מומלץ לא להוסיף לנוזל בשלב זה מלח או מרכיבים חמוצים כמו יין, חומץ או עגבניות. במלח או המרכיבים החמוצים עלולים לעכב את התרככות הקטניות.
5. להביא לרתיחה את הנוזלים.

בישול הקטניות עד להתרככותן

1. להוריד את עוצמת הכיריים, לכסות את הסיר חלקית, ולבשל את הקטניות ברתיחה עדינה (simmering). חשוב להקפיד, שבמהלך הבישול הנוזל ירתח רתיחה עדינה ולא יגיע לרתיחה גבוהה, כדי שהקטניות יתרככו באופן אחיד.
2. במהלך הבישול להסיר קצף שיצטבר בסיר, ומידי פעם לערבב את הקטניות כדי שלא ידבקו לתחתית הסיר.
3. לבשל את הקטניות עד שהן רכות ובמרקם המבוקש. הקטניות מוכנות כאשר הן רכות, וניתן למעוך אותן עם מזלג.
4. זמן הבישול משתנה בהתאם לסוג הקטנייה: קטניות קטנות כמו עדשים מוכנות בתוך 20-30 דקות. קטניות גדולות כמו חמוס ושעועית יש לבשל כשעתיים שלוש.

אופן השימוש בקטניות המבושלות

ניתן להשתמש בקטניות המבושלות במגוון דרכים:

1. ניתן להוסיף אותן לתבשיל כמו צלי בשר או למרק.
2. ניתן לערבב אותן עם ירקות ורוטב ולקבל סלט מדהים.
3. ניתן למעוך אותן לממרח.

תיבול

1. מומלץ לא להוסיף מלח בתחילת הבישול (המלח מאריך את זמן הבישול ומונע מהקטניות להתרכך).
2. אפשר להוסיף מלח בתחילת החצי השני של הבישול (כאשר הקטניות החלו להתרכך). היחס המקובל הוא: חצי כפית מלח לכוס קטניות.
3. דברים חומצתיים כמו יין, חומץ ועגבניות להוסיף רק בסיום בישול הקטניות.

מי בישול הקטניות

1. כאמור לעיל אין להשתמש במים בהם השרנו את הקטניות.
2. לעומת זאת מי בישול הקטניות עשירים בטעמים וניתן להשתמש בהם כמו בציר ירקות.

הקפאת קטניות

1. הקטניות נשמרות היטב בהקפאה.
2. ניתן להקפואן לאחר השרייה, או לאחר הבישול.
3. קטניות שהוקפאו לאחר השרייה ניתן לבשל מבלי צורך להשרות שנית.
4. קטניות שהוקפאו לאחר בישול ניתן להוסיף, ישר מהמקפוא, לתבשיל או למרק כ 10-15 דקות לפני סיום הבישול.

מנות שהוכנו עם המתכון

צלי בשר ושעועית אדומה; נזיד בשר בסגנון מרוקאי; צלי בשר מתקתק עם ירקות וחמוס על מצע קוסקוס; בשר מרוקאי עם חמוס; סלט קינואה ועדשים שחורות; טוסטדה במילוי ראגו מקסיקאני, גוואקמולי, שעועית שחורה וירקות; דאל הודי; נזיד עדשים מחמם, מבושל עם תערובת תבלינים מסורתיים; תבשיל עדשים וירקות עם עגבניות עשבי תיבול בסגנון ים תיכוני; קציצות בשר אווריריות עם רוטב צ'ילי קון קרנה; צלי בשר פיקנטי בסגנון טקס-מקס עם שעועית אדומה

בצל מקורמל

כשרות: פרווהמטבח: צרפתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: בצל

בצל מקורמל עם חמאה – תוספת מדהימה מהמטבח הצרפתי

מרכיבים

- 12 בצלי שאלוט.
- 20 גרם סוכר.
- מים לכיסוי השאלוט.
- 2 כפות חמאה/מחמאה.

אופן ההכנה

1. הכניסו את הבצלים לסיר קטן.
2. כסו במים ממש מעל הבצל
3. הוסיפו שני כפות של חמאה / מחמאה וכ-20 גרם סוכר.
4. מכסים בשכבת נייר אפייה
5. ובשלו על אש בינונית עד נמוכה עד שכל המים התאדו והסוכר מקורמל.

הערות

מומלץ להגיש עם

1. צלי בשר.
2. סטייק.

מנות שהוכנו עם המתכון

עוף בפפריקה עם אורז מאודה בציר ירקות ובצל מקורמל

בצל מקורמל ברוטב בלסמי

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: בצל

בצל אדום עם רוטב בלסמי אפוי בתנור. תוספת מושלמת לבשרים וקלה להכנה

מרכיבים

- 4 בצלים
- 1/4 כוס שמן זית
- 1/4 כוס רוטב בלסמי
- 1 כף סוכר
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור גרום

אופן ההכנה

1. מחממים את התנור ל-200 מעלות. מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.

2. מסירים מהבצלים את הקליפות היבשות שנפרדות מהם בקלות. לא מקלפים ולא חותכים את הקצוות. חוצים את הבצלים לאורכם.
3. מסדרים את הבצלים בתבנית כשצדם החתוך פונה כלפי מעלה.
4. מערבבים היטב את השמן, הרוטב הבלסמי, הסוכר והתבלינים עד שהסוכר כמעט נמס. בעזרת כפית או כף מזלפים את הרוטב על הבצלים.
5. מכסים בנייר אפייה ולאחר מכן בנייר אלומיניום (הכיסוי לא צריך להיות אטום) ואופים 30 דקות.
6. מוציאים מהתנור, מסירים את הכיסוי והופכים את הבצלים. אופים 20 דקות נוספות.
7. מגישים כשהצד החתוך פונה כלפי מעלה.

הערות

1. הכנה מראש – מכינים באופן מלא, שומרים במקרר, לפני הגשה מחממים מחדש בתנור, מכוסה, על 180 מעלות.

מנות שהוכנו עם המתכון

בצל מקורמל עם חומץ בלסמי; צלי בשר עם פרוסות תפוז"א אפויות (boulangère potatoes) ובצל מקורמל ברוטב בלסמי; קיש בצל

בצק פריך

סוג מנה: בצק

שיטות להכנת בצק פריך מתוק או מלוח.

מרכיבים

בצק פריך מלוח (לקיש או לבשר)

- 150 גרם קמח
- 100 גרם חמאה או תחליף חמאה)
- 5 גרם מלח (אם החמאה מלוחה לא להוסיף מלח מחמאה כבר מלוחה)
- 10 גרם מים קרים או ביצה

בצק פריך מתוק

- 150 גרם קמח
- 100 גרם חמאה ללא מלח
- 50 גרם אבקת סוכר
- 30 גרם ביצה

בצק פריך לעוגיות ללא נוזל (עם יחס גבוה של שומן לקמח)

- 170 גרם חמאה קרה
- 80 גרם אבקת סוכר
- 20 גרם שקדים טחונים
- 2 גרם מלח
- 180 גרם קמח עוגיות

נוזלים

- 10%-15% מהמסה.
- השפעת סוג הנוזל – עם חלבון, שהוא יותר שומני, נקבל בצק יותר פירורי ועדין. עם חלבון או מים נקבל בצק יותר יציב וקשה.

• ככל שיחס השומנים (חמאה) לקמח גבוה יותר כך ניתן להפחית בנוזל.

קקאו

• להחליף 10% מהקמח בקקאו.

אופן ההכנה

1. משתמשים במיקסר עם וו גיטרה או במעבד מזון עם להב מתכת

סבלאז'

1. מערבלים במהירות גבוה כל החומרים מלבד הנוזל (החמאה קרה וחתוכה לקוביות) עד שמקבלים פירורים דקים.
2. מוסיפים נוזל ומערבבים עד שנוצר בצק.

קראמז'

1. מערבלים חמאה רכה עם אבקת סוכר עד שמקבלים מרקם קרם.
2. מוסיפים ביצה ומערבבים עד שהביצה נבלעת בקרם.
3. מוסיפים את הקמח ומערבבים עד שנוצר בצק.

אפייה

1. בחום 170 מעלות.

הערות

קרמאז לעומת סבלאז

1. לסבלאז יש מרקם פריך יותר ופחות פירורי. סבלאז' מתאים יותר עבור טארטים.

אחסון

1. במקרר עד 5 ימים.
2. במקפיא חודשיים – שלושה (להפשיר למשך הלילה במקרר).

מנות שהוכנו עם המתכון

טארט אישי במילוי קרם פטיסייר וענבים; טארט אישי במילוי קרם פטיסייר ודובדבנים; קיש בצל ופלפל אדום; בצק פריך במילוי בשר טחון; קרמבו; טארטלט מממולא בקרם פטיסייר פרווה ותאנים; עוגת טורט במילוי קרם מנגו; קיש בצל; קיש בטטה פרווה; טארטלט מממולא בקרם פטיסייר פרווה תותים ובננה; טארטלט במילוי קרם פטיסייר עם שוקולד לבן ותותים; קינוח טארט שוקולדים פרווה; טארט פנקוטה פיסטוק. קינוח פרווה, קרמי ומרענן; טארט שקדים ואוכמניות פריך וטעים

ברייז יבש

כשרות: פרווהסוג מנה: משרה

שיטה להמלחת בשר והשבחת טעמיו

מרכיבים

- מלח גס
- לבשר מוכשר חצי כפית מלח לכל קילו.
- לבשר לא מוכשר כפית לכל קילו
- אפשר להוסיף פלפל שחר שום ותבלינים נוספים

אופן ההכנה

1. כמה זמן – תלוי בנתח. סטייקים כמו סינמה ואנטריקוט אני שם 24 שעות לעובי של 2-3 ס"מ, 36-48 שעות לנתחים עבים. פיקניה ושפיץ שייטל שם ל-48 שעות בד"כ, ובריסקט או אסאדו ל-72 שעות.
2. בנוסף, מוסיף עוד קצת מלח לפני הבישול כי בריין יבש חודר יותר טוב בחום, במיוחד אם הבישול הוא לא בסו ויד.
3. חשוב לשים את הנתח על רשת כלשהי, מעל צלחת או תבנית כדי שיהיה חשוף לאוויר מכל הכיוונים.

הערות

1. לעבור על ההסבר המפורט של **seriouseats** ולהשלים פרטים

מנות שהוכנו עם המתכון

אנטריקוט על האש

ברייז רטוב

סוג מנה: משרה

שיטה להמלחת בשר ועוף, ריכוך הבשר מסייע בשמירה על עסיסיותו.

אופן ההכנה

1. יחס מלח למים:
 1. בריין רגיל – 30 גרם מלח לכל ליטר מים.
 2. בריין בינוני – 45 גרם מלח לכל ליטר מים.
 3. בריין חזק – 60 גרם מלח לכל ליטר מים.
2. זמן השרייה
 1. בריין רגיל – שעה לכל חצי קילו.
 2. בריין בינוני – שעה לכל חצי קילו.
 3. בריין חזק – לא יותר מחצי לכל חצי קילו.

הערות

1. בקביעת זמן השרייה בוחנים מה משקל כל נתח בנפרד ולא את המשקל הכולל.
2. אפשר להוסיף למים טעמים ארומטיים כגון שום, עלי דפניה, ג'ינג'יר וכו'

בשר מפורק שיערות בסו ויד

כשרות: כשריסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: בשרשיטת בישול: סויד

שיטה קלה, שמצליחה תמיד, להכנת בשר מפורק בסו ויד.

מרכיבים

- 2 ק"ג בשר לצלי – אונטריב
- מייפל או דבש או סילאן
- כוס מירופאה קצוץ דק (לא טחון)
- כוס יין אדום.

אופן ההכנה

שלב ראשון

1. להבל בשר במלח ופלפל,
2. לווקם ולבשל בסו ויד 12 שעות על 82 מעלות.

שלב שני

1. לחכות שהבשר מתקרר.
2. להפריד את הבשר מהנוזלים.
3. לפרק את הבשר לשערות.
4. למגן את הבשרעד שנוצר צריבה על החתיכות .
5. להוציא ולמגן מירופאה במחבת.
6. לדגלז עם מעט יין אדום.
7. להוסיף את הנוזלים ורבע כוס מייפל/דבש/סילאן.
8. לסנן את הבשר משאריות שמן להוסיף לרוטב.
9. לערבב לצמצם ולהגיש.

הערות

מומלץ להגיש עם

1. לחמניית באן

מנות שהוכנו עם המתכון

לחמניות באן במילוי בשר מפורק עם סלט מלפפונים וגזר; בשר מפורק בסגנון צפון אפריקאי

ג'לטין

כשרות: פרווהסוג מנה: עקרונות

הסבר מלא לגבי אופן השימוש באבקת ג'לטין. איך להמיס את אבקת הג'לטין ובכמה אבקת ג'לטין להשתמש

מרכיבים

- 1 גרם ג'לטין
- 5 גרם מים קרים
- יחס קבוע בהתאם לכמות הג'לטין במתכון.

יחס ג'לטין לנוזל:

- להכנת ג'לי יציב – 6 גרם אבקת ג'לטין לכל 500 מ"ל נוזל.

- מוס שוקולד לבן – 4 גרם אבקת ג'לטין לכל 600 מ"ל נוזל (שמנת מתוקה+חלב) כולל השמנת להקצפה.
- מוס פרי – 6 גרם ג'לטין לכל 500 גרם נוזל (פרי, חלב, מים וכו'. לא כולל הביצים) במוס.
- לפנקוטה – 6 גרם אבקת ג'לטין לכל 500 מ"ל שמנת מתוקה ואו חלב.
- מוס שוקולד מריר – אם השוקולד עשיר במוצקי קקאו לא צריך ג'לטין.
- מוס שוקולד חלב – 4 גרם אבקת ג'לטין לכל 600 מ"ל נוזל (שמנת מתוקה+חלב) כולל השמנת להקצפה. עוד לא ניסיתי

אופן ההכנה

הכנת מסת ג'לטין

1. לערבב היטב את הג'לטין והמים.
2. להעביר את התערובת לקירור ל 15 דקות לפחות. עד ש הג'לטין הופך למסה במרקם ג'לי.
- 3.

שילוב ג'לטין בתערובת חמה

1. להוריד את התערובת החמה מהאש.
2. להוסיף את מסת הג'לטין לתערובת החמה ולערבב עד שהמסה נמסה ומתפזרת בצורה אחידה.

שילוב ג'לטין בתערובת קרה

1. להמיס את מסת הג'לטין במיקרוגל בפולסים של 10 שניות ועד שהמסה הופכת לנוזלית.
2. להוסיף 2-3 כפות מהתערובת הקרה לג'לטין המומס ולערבב מיד.
3. להעביר את תערובת הג'לטין לתוך התערובת הקרה ולערבב מיד ומהר.
4. להקפיד לבצע את כל השלבים באופן מהיר על מנת שהג'לטין יתאחד באופן האופטימלי.

הערות

1. ניתן לשמור את מסת הג'לטין למשך שבוע במקרר.
2. ניתן לשמור את מסת הג'לטין למשך חודש במקפוא. לפני השימוש יש להפשיר את המסה למשך הלילה במקרר או במשך שעה-שעתיים בטמפרטורת החדר.
3. מסת ג'לטין נמסה בטמפרטורה של כ-35 מעלות צלזיוס.
4. הג'לטין חוזר להתייזב בטמפרטורה של כ-26 מעלות צלזיוס.

מנות שהוכנו עם המתכון

מוס מנגו מושקע; פנקוטה קרמל; עוגת טורט במילוי קרם מנגו; מוס שוקולד לבן עם תות שדה; פנקוטה עם רוטב תות שדה; קרם בוואריה מושלם; מוס שוקולד קפוא; פודינג שקדים פרווה בניחוח מי וורדים; פנקוטה עם סירופ מייפל ותאנים טריות; טארט פנקוטה פיסטוק. קינוח פרווה, קרמי ומרענן.

גזר צלוי עם פירה סלק, גבינת עיזים ואגוזי לוז

כשרות: חלביסוג מנה: מנה ראשונה|סלטכמות: 6 מנות אישיות

מנה מאוד מרשימה מתאימה כפתיח בארוחה מושקעת

מרכיבים

לפירה סלק

- חצי קילו סלק אדום בגודל בינוני, גזוז

- 1 כף שמן זית כתית כתית
- 1/4 כפיות מלח גס,
- 1/2 כוס שמן ענבים
- 2 כפות שאלוט קצוץ דק
- 2 כפות מים
- 1.5 כפיות עלי כוסברה טריים
- 1.5 כפיות חומץ יין אדום
- קורט פלפל שחור

לגור

- 700 גרם גזר קמן צבעוני
- 2 כפות שמן זית כתית כתית
- 1/2 כפית מלח גס
- 1/4 כפית פלפל שחור,

אגוזים

- 100 גרם חמאה לא מלוחה קרה, חתוכה לקוביות
- 1/2 כוס אגוזי לוז, קלויים וכתושים
- 3 כפות חומץ שרי
- 1 כף מיץ לימון טרי

להגשה

- רוקט (ארוגולה)
- 150 גרם גבינת עיזים צעירה (קברה ביין או Monte Enebro)

אופן ההכנה

הכנת פירה סלק

1. מחממים תנור לחום גבוה מאוד של 230 מעלות, וצולים את הסלקים בקליפתם במשך כשעה עד שעה וחצי עד שהם רכים וסכין שתנעץ בהם תנעץ בקלות.
2. לערבב בכלנדר את כל המרכיבים למעט הסלק והפלפל השחור לתערובת חלקה.
3. מוסיפים את הסלק וטוחנים בכלנדר לקרם חלק.
4. מוסיפים פלפל שחור ותקן תיבול.

הכנת הגזרים

1. לחתוך גזרים לרבעים בגודל אחיד.
2. לערבב עם שמן זית, מלח ופלפל,
3. לצלות בתנור בחום 220 מעלות עד שמשחים (כ 20 דק').

הכנת רוטב

1. להמיס חמאה בסיר בינוני על חום בינוני.
2. מבשלים תוך כדי ערבוב לעיתים קרובות עד שהחמאה משחימה ומריחה אגוזים, בערך 5 דקות.
3. מסירים מהאש, ומניחים להתקרר דקה אחת.
4. מערבבים בזהירות אגוזי לוז, חומץ שרי, מיץ לימון ומלח ופלפל לפי הטעם.

הרכבת המנה

1. מורחים מחית סלק אדום במרכז צלחת
2. מסדרים גזר מעל מחית הסלק.
3. מפזרים כף רוטב אגוזי לוז על גזר.

- מפזרים רוקט סביב הגזר. ביחס של עלה לגזר.
- בעזרת קולפן ירקות מגלחים גבינה מעל גזר. ביחס של גבינה לגזר.

הערות

1. מנה מאוד מרשימה מתאימה כפתית בארוחה מושקעת

גלידה ביתית ללא מכונה

כשרות: חלביוסוג מנה: קינוח שיטת בישול: הקפאה

גלידה ביתית קלה להכנה ללא מכונת גלידה! רק עם שמנת מתוקה וחלב מרוכז, תוכלו להכין גלידה קרמית, עשירה ומפנקת בבית בקלות. מתכון פשוט עם אפשרויות שדרוג אינסופי.

מרכיבים

- 500 מ"ל שמנת מתוקה (38% שומן)
- 400 גרם חלב מרוכז ממותק (פחית אחת)
- 2 כפיות תמצית וניל (או כל תמצית טעם אחרת שאוהבים)

אופן ההכנה

- בקערה גדולה, מקציפים את השמנת המתוקה בעזרת מיקסר עד לקבלת קצפת יציבה ורכה.
- מוסיפים את החלב המרוכז הממותק לקצפת, וממשיכים להקציף במהירות נמוכה עד שהתערובת חלקה ואחידה.
- מוסיפים את תמצית הוויניל, ומקפלים בעדינות לתוך התערובת.
- מעבירים את התערובת לכלי המתאים להקפאה, וסוגרים אותו היטב.
- מכניסים למקפיא לפחות ל-6 שעות, עד שהגלידה מתייצבת לחלוטין.
- לפני ההגשה, אפשר להוציא את הגלידה מהמקפיא ולהשאיר אותה כמה דקות בטמפרטורת החדר כדי שתתרכך מעט.

הערות

שדרוגים אפשריים לגלידה:

שברי שוקולד:

• 100 גרם שוקולד מריר/חלב: קוצצים את השוקולד לחתיכות קטנות ומקפלים בעדינות לתוך התערובת אחרי שמוסיפים את החלב המרוכז ותמצית הוויניל.

אגוזים:

• 100 גרם אגוזי מלך/פקאן/שקדים קלויים: קוצצים את האגוזים לחתיכות קטנות ומקפלים לתוך התערובת אחרי שמוסיפים את החלב המרוכז ותמצית הוויניל.

פירות טריים:

• 150 גרם פירות טריים קצוצים: אפשר להשתמש בתותים, פטל, מנגו, או כל פרי אחר שאוהבים. מוסיפים את הפירות הקצוצים לתערובת אחרי שמוסיפים את החלב המרוכז ותמצית הוויניל.

רטבים (קרמל, שוקולד, פירות):

• 100 מ"ל רוטב קרמל/שוקולד/פירות: יוצקים את הרוטב לתוך התערובת אחרי שמוסיפים את החלב המרוכז ותמצית הוויניל. מערבבים בעדינות כדי ליצור אפקט של "שיש" (marbling).

תמציות טעם שונות:

• 2 כפיות תמצית שקדים/קפה/תות: מחליפים את תמצית הווניל בתמצית הטעם הרצויה לפי ההוראות במתכון.

עוגיות:

• 100 גרם עוגיות אוריאו/עוגיות חמאה קצוצות: מרסקים את העוגיות ומקפלים בעדינות לתוך התערובת אחרי שמוסיפים את החלב המרוכז ותמצית הווניל.

דוגמאות לשילובים:

1. גלידת שוקולד ואגוזים: מוסיפים 100 גרם שברי שוקולד ו-100 גרם אגוזי פקאן קצוצים.
2. גלידת תותים ושוקולד לבן: מוסיפים 150 גרם תותים קצוצים ו-100 גרם שוקולד לבן קצוץ.
3. גלידת קרמל ואגוזי מלך: מוסיפים 100 מ"ל רוטב קרמל ו-100 גרם אגוזי מלך קצוצים.

מנות שהוכנו עם המתכון

גלידת פיסטוק ביתית עם חמאת פיסטוק וחלב מרוכז; גלידת שמנת עם ממרח שוקולד השחר

גרטן כרובית

כשרות: חלב־מטבח: צרפתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: כרוביתשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 4 מנות

מרכיבים

- 500 גרם / 2 כוסות פרחי כרובית
- 1.5 כוסות גבינה קשה כגון צ'דר או גבינת קונטה
- לרוטב בשמל:
 - 500 מ"ל / 2.1 כוסות חלב
 - 40 גרם / 0.17 כוסות חמאה
 - 40 גרם / 0.40 כוסות קמח רגיל
 - מלח ופלפל לבן לתיבול
 - עלה דפנה אחד
 - חצי בצל שנדקור עם 4 ציפורן
 - 1 קורט פלפל קאיין

אופן ההכנה

הכנת המצרכים

1. לחתוך כרובית לפרחים בגודל בינוני.
2. להכין סיר עם מים ומלח (לכרובית).

הכנת רוטב בשמל (הערה לבשמל)

1. לשים את החלב בסיר עם מלח, פלפל, עלה דפנה וחצי ובצל עם הציפורן.
2. להביא את החלב לרתיחה על אש נמוכה.
3. במקביל לחימום החלב להכין רכיבה בסיר אחר (להמיס חמאה ולהוסיף קמח) לבשל את הרביכה 1-2 דקות על אש נמוכה.
4. לקרר את הרביכה.
5. לסנן את החלב ולמזוג לרביכה.
6. לערבב את הרביכה עם מטרפה על אש נמוכה עד שמסמך.

הכנת הכרובית

1. לבשל את הכרובית במי מלח שהורתחו מראש עד שמתרכך (ניתן להכניס סכין לשורש).

הרכבת המנה

1. למרוח שכבת בשמל.
2. לפזר את הכרובית.
3. לשפוך מעל בשמל
4. לפזר גבינה
5. לאפות בחום 180 מעלות 30-49 דקות עד שהגבינה מזהיבה.

הערות

1. הבשמל אינו קלאסי. מכינים אותו עם רביכה קרה וחלב חם כדי שהחלב יתפוס את טעמי התבלינים והבשמל יהיה בעל טעם חזק יותר.
2. היה מעט תפל. לנסות לפזר מלח על הכרובית בתבנית ולהוסיף אגוז מוסקט.

גרטן תפוח אדמה

כשרות: חלבימטבח: צרפתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוח אדמהשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 6 מנות

תפוחי אדמה מבושלים ואפויים בחלב ובשמנת. מתכון מושלם

מרכיבים

- 1.5 ק"ג תפוא
- 600 מ"ל (2.5 כוסות שמנת מתוקה)
- 200 ml (0.83 cups) קרם פרש (אם אין להחליף בשמנת מתוקה)
- 200 ml (0.83 cups) חלב
- 1 כפית חמאה (to coat the gratin dish)
- 2 שום כתוש
- 2 שום שלמים
- לחיבול
 - מלח
 - פלפל
 - אגוז מוסקט.

אופן ההכנה

הכנת תפוחי האדמה

1. לפרוס תפוא בעובי 4-5 מילימטר (חצי ס"מ).
2. להשרות כמה דקות במים קרים.
3. לשים את נוזלי החלב והשמנת והקרם בסיר
4. לתבל בכפית מלח, פלפל שחור 2 שום שלמים ואגוז מוסקט.
5. לסנן את תפוא לייבש עם מגבת ולהוסיף לסיר.
6. לוודא שכל תפוא מכוסה.
7. להביא לרתיחה קלה ולבשל 15-20 דקות עד שבלחיצת אצבע אפשר לשבור את פרוסת תפוא על כף.

הרכבת מנה

1. למרוח תבנית בחמאה ולפזר שני שום חתוך דק מלח פלפל ואגוז מוסקט.
2. לפזר שכבת תפוז"א ללא רווחים ולתבל במלח פלפל ואגוז מוסקט.
3. להוסיף עוד שכבה. עד שנגמר התפוא (2-3 שכבות).
4. לצמצם את הרוטב עד יהיה בדיוק כדי לכסות את תפוז"א.
5. לשים בתנור בחום 160 מעלות 45 דקות.

סיום

1. לבדוק שהתפוז"א רך.
2. להמתין שעה לפני ההגשה כדי שהשמנת תתייצב.

הערות

1. מתכון מושלם

מנות שהוכנו עם המתכון

גרטן תפוח אדמה; פילה לברק עם גרטן וגזר גמדי; פילה אמנון עם גרטן תפוחי אדמה; פילה דג אמנון עם גרטן תפוחי אדמה; פילה ברמונדי בתיבול טימין ולימון עם גראטן תפוחי אדמה

דג מבושל בציר ארומטי

כשרות: כשרמטבח; צרפתיסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונהמרכיב עיקרי: דגשיטת בישול: שליקה
שיטה צרפתית לבישול נתחי דגים בציר ארומטי (court- bouillon).

מרכיבים

לציר שלושה ליטר

- 400 גרם גזר (פרוס)
- 400 גרם בצל (פרוסים)
- 1 בוקה גרני (טימין, סלרי ועלה דפנה).
- 3 ליטר מים
- 300 מ"ל יין לבן (או 50 מ"ל חומץ לבן)
- 30 גרם מלח
- 3 כפיות פלפל

דג לבישול בציר

- דג שלם או מפולט

אופן ההכנה

הכנת ציר

1. לשים את כל המצרכים בסיר.
2. להביא לרתיחה קלה (לכפות אם צריך).
3. לבשל על אש נמוכה (בעבוע קל) 25 דקות.
4. להעביר לסיר אחר ולצנן לחלוטין.

הכנת דג

1. לשים את הדג בסיר מכוסה בציר
2. לבסות בנייר פרגמנט
3. להביא לרתיחה קלה.
4. לבשל 8-10 דקות (עד למפ פנימית של 69 מעלות).

הערות

להגיש עם רוטב מתאים כמו

1. רוטב חמאה לבנה
2. רוטב שום

הערות

1. שם הציר בצרפתית court-bouillon.
2. להכין כמות ציר בהתאם לגודל הדג לבישול.
3. הכנתי עם:
 1. פילה אמנון ללא עור
 2. פילה סלמון

מנות שהוכנו עם המתכון

פילה אמנון עם גרטן תפוחי אדמה; פורל בשמנת בחיבול ים תיכוני עם אורז צהוב; פסטה צדפים ממולאת בסלמון ורוטב בשמל עשיר

דים סאם

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: מנה ראשונה שיטת בישול: אידוי

כיסונים מאודים במילויים שונים

מרכיבים

- לבצק ל 50 יחידות
- 1/2 ק"ג קמח לבן בהיר
- 190 מ"ל עד 225 מ"ל (3/4 כוס ועוד כף עד 1 כוס פחות 1 כף) מים פושרים

אופן ההכנה

הכנת הכיסונים

1. מתקינים במיקסר את וו הלישה. שמים את הקמח בקערת המיקסר ומתחילים ללוש במהירות נמוכה. מוסיפים בהדרגה את המים, עד שמתקבל בצק אחיד וקשה יחסית (ייתכן שלא תצטרכו להשתמש בכל כמות המים). ממשיכים ללוש במהירות נמוכה עוד 5-7 דקות.
2. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומניחים בצד לכ-30 דקות.
3. מחלקים את הבצק ל-6 חלקים שווים.
4. מרדדים במכונת פסטה לבצק דק (עד דרגה 5).
5. קורצים מהבצק עיגולים בקוטר של 9-10 ס"מ באמצעות קורצן או כוס.

הרכבת הכיסונים

1. מניחים במרכז כל עיגול כפית מהמלית. מרטיבים את שולי הבצק במעט מים בעזרת האצבע, כדי שיהיה קל יותר להדביק אותה. אוספים את הבצק מהשוליים כלפי מעלה, כך שהוא יעטוף את המלית כמו צרור, ומהדקים את הקצוות היטב (אם רוצים להתאמץ פחות, אפשר פשוט לקפל את הבצק לשניים מעל המלית ולהדק את הקצוות).
2. חוזרים על הרידוד, הקריצה והמילוי עם יתרת חלקי הבצק. בינתיים שומרים את הדים סאם המוכנים מכוסים.

אידי

1. מרפדים כלי אידי בנייר אפייה מחורר מעט עם סכין. מניחים את הדים סאם בכלי.
2. מרתיחים מים בסיר ומניחים מעליו את כלי האידי. מכסים ומאדים במשך 9-12 דקות, עד שהבצק מוכן.

מיגון אידי

1. מחממים כף שמן במחבת.
2. צורבים את הכיסונים כדקה עד שהחלק התחתון שלהם מעט שחום.
3. מוסיפים מים למחבת, לגובה 1 סנטימטר בערך ומכסים במכסה.
4. ממשיכים לאדות את הכיסונים 5-8 דקות עד שהחלק העליון מוכן.

הערות

1. דים סאם מבצק סגול, מכינים את הבצק עם מים שבושל בהם סלק.
2. אפשר לשמור את הבצק מרודד בצד ולא למלא מיד, בתנאי שדואגים שיהיה מכוסה בניילון נצמד או מגבת לחה כדי שלא יתייבש.
3. ממלאים את הבצקים כמה שיותר סמוך לבישול שלהם לאידי, אחרת המילוי שבד"כ רטוב, מרטיב את הבצק. מרגע המילוי מכניסים כמה שיותר מהר לאידי.

מנות שהוכנו עם המתכון

דים סאם בסגנון מזרח תיכוני; גיווזה במילוי עוף ושרימפס

דלעת בתנור

סוג מנה: תוספת מרכיב עיקרי: דלעת שיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 6 מנות

דלעת צלוייה בתנור. מתכון קל לתוספת צמחונית נהדרת. לאחר אפיית הדלעת בתנור ניתן להגיש עם מטבל או כתוספת למנה עיקרית.

מרכיבים

- 1 ק"ג דלעת (אפשר להחליף בדלורית)
- שמן זית
- תבלינים לפי הטעם: מלח, פלפל שחור גרוס, ציפורן טחון, קינמון, אגוז מוסקט, סוכר חום, סילאן וכו'.

אופן ההכנה

1. לחתוך את הדלעת לקוביות, לרצועות או לפלחים.
2. לחמם תנור ל 190 מעלות.
3. לתבל את הדלעת בשמן זית, מלח והתבלינים שבחרנו.

4. להניח את קוביות הדלעת, בשכבה אחת, על תבנית מכוסה בנייר אפייה (לא להעמיס מספר שכבות, ולהשתדל שבין קוביות הדלעת יהיה מרווח קל).
5. לאפות בתנור במשך 30-40 דקות, עד שהדלעת מתרככת ומזהיבה.
6. לאחר אפיית הדלעת בתנור לתת לה להתקרר מעט לפני ההגשה.

הערות

לאחר אפיית הדלעת בתנור ניתן לקשט את קוביות הדלעת בפלפל צ'ילי אדום, עלי כוסברה.

מנות שהוכנו עם המתכון

תבשיל בשר רך

דפי אורז ממולאים בחזה עוף ירקות ואטריות אורז

כשרות: כשרין/חלופה לפרווה/מטבח: אסיאתי/סוג מנה: מנה ראשונה/מרכיב עיקרי: עוף
ספרינג רולז מדפי אורז ממולאים בכל טוב.

מרכיבים

- דפי אורז
- למילוי
 - גזר רצועות
 - מלפפון רצועות
 - פלפל אדום רצועות
 - אבוקדו
 - בצל ירוק
 - נענע
 - אטריות אורז (לאחר השרייה במים רותחים).
 - חזה עוף שלוק
- לשליקת חזה עוף
 - מים
 - ג'ינג'יר
 - סויה
 - בצל ירוק (החלק העבה)

אופן ההכנה

1. חזה עוף:
 1. להרתיח את מצרכי השליקה.
 2. לשלוק את חזה העוף 15 דקות על אש נמוכה simmer
 3. לצנן ולהפריד לשערות.
2. לטבול דף אורז במים ולהניח על מגבת נקייה. לסדר ירקות ורצועות העוף, לקפל ולגלגל.
3. להגיש עם רוטב מתאים

הערות

1. להתוך את הירקות דק מאוד.

מנות שהוכנו עם המתכון

אגרול מדפי אורז

המבורגר

סוג מנה: מנה עיקרית/מרכיב עיקרי: בשרשיטת בישול: מנגל

זמני צליית המבורגר

אופן ההכנה

זמני צלייה

1. וול דאן - כ 7 דקות ממפרטורה פנימית 72 מעלות.
2. מדיום וול - כ 6 דקות ממפרטורה פנימית 67 מעלות.
3. מדיום - כ 5 דקות ממפרטורה פנימית 62 מעלות.
4. מדיום ריר - כ 4 דקות ממפרטורה פנימית 56 מעלות.
5. ריר - כ 3 דקות ממפרטורה פנימית 51 מעלות.

מנות שהוכנו עם המתכון

המבורגר עם רוטב גבינה כחולה; המבורגר עם ביצת עין; המבורגר עם צ'יפס וסלט ירוק; קציצות המבורגר עם קישואים מוקפצים; קציצות המבורגר עם באק צ'וי ואורז מטוגן; קומבו מנצח: המבורגר וצ'יפס פריך במיוחד

המדריך השלם להכנת קינוחי מוס

סוג מנה: עקרונות/קינוח

המדריך השלם להכנת קינוחי מוס אוויריים וטעימים. פירוט השלבים להכין בהצלחה מוס שוקולד קרמי, מוס תות פשוט, קרם בוואריה עשיר, מוס פרווה ועוגת מוס.

מנות שהוכנו עם המתכון

מוס מנגו מושקע; מוס שוקולד לבן עם רוטב מנגו ושקדים מקורמלים; מוס שוקולד פרווה; מוס תות שדה; מוס שוקולד לבן עם תות שדה; מוס שוקולד לבן עם אנגסים מבושלים; מוס שוקולד עם תות שדה; קרם בוואריה מושלם; מוס שוקולד לבן בסיסי; מוס תות; מאפה בצק עלים עם מוס שוקולד וקרם פטיסייר; מוס שוקולד קפוא; מוס שוקולד לבן עם קוביות מנגו; מוס אוורירי עם שוקולד לבן ומשמשים צלויים; פינוק מתוק; מוס שוקולד לבן עם קוביות מנגו טרי; מוס שוקולד מריר בניחוח תפוזים. קינוח פרווה קל להכנה.

הפיצה המושלמת: עבה, קריספית ואזורירית

כשרות: חלבי/מטבח: איטלקי/סוג מנה: בצקמרכיב עיקרי: בצקשיטת בישול: אפייה בתנור/כמות: 1 פיצה בגודל תבנית תנור

מתכון לפיצה אידיאלית: עבה, קריספית ואזורירית. כל הסודות לבצק מושלם, תפיחה ארוכה וקרה, ואפייה נכונה שמונעת שריפת גבינה.

מרכיבים

להכנת בצק הפיצה

- 600 גרם קמח לחם
- 60 גרם שמן זית (10% ממשקל הקמח)

- 12 גרם מלח (2% ממשקל הקמח)
- 6 גרם שמרים יבשים (1% ממשקל הקמח)
- 480 גרם מים (80% ממשקל הקמח)

טופינג להנחה על בצק הפיצה

- 400 גרם רוטב עגבניות לפיצה
- ½ כוס שמן זית
- 300 גרם גבינת מוצרלה מגורדת

אופן ההכנה

מכינים את בצק הפיצה

1. שמים בקערה את המים, השמרים, השמן והמלח, ומערבבים עד המלח נמס. מניחים בצד לחמש דקות.
2. מוסיפים את הקמח, ולשים את הבצק במיקסר או ידנית במשך 5 דקות. (בשל תחולת המים הרבה, הבצק מאוד דביק וקשה מאוד ללוש אותו ידנית. מומלץ בחום לערבב במיקסר).
3. מעבירים את הבצק לקערה, מכסים את הבצק עם ניילון נצמד, ומניחים לו לתפוח במקרר במשך 12-48 שעות. ככל זמן התפיחה יהיה ארוך יותר כך, כך הטעם של הבצק יהפוך עמוק יותר. ניתן לקפל את הבצק קלות מידי 12 שעות.

מכינים את בסיס הפיצה לאפייה

1. מרפדים תבנית אפייה בנייר אפייה. מוזגים מעט שמן זית על נייר האפייה, ומברישים היטב את נייר האפייה.
2. מותחים את הבצק על התבנית, בעזרת האצבעות, מכסים עם ניילון נצמד, ומניחים מחוץ למקרר למשך כשעתיים.
3. לאחר שעתיים, מותחים שוב את הבצק על התבנית, מורחים ¼ כוס שמן זית נוספת על גבי הבצק, וממשיכים באחת מדרכי האפייה הבאות:

אפייה בשני שלבים:

1. מכניסים את התבנית לתנור שחומם מראש ל 250 מעלות מצב רגיל (לא טורבו). מניחים את התבנית בשליש התחתון של התנור.
2. מנמיכים את חום התנור ל 230 מעלות, ואופים במשך 15 דקות.
3. מוציאים את התבנית מהתנור. מורחים על הפיצה רוטב עגבניות, מפזרים גבינה מגוררת, ומוסיפים תוספות לפי הטעם.
4. מחזירים את התבנית לתנור, ואופים במשך 10-15 דקות נוספות.
5. מוציאים מהתנור, וממתינים 10 דקות לפני ההגשה.

אפייה עם רוטב העגבניות על הגבינה

1. מפזרים את הגבינות על הבצק, ומעל הגבינות מורחים את רוטב העגבניות. (תוספות אפשר לשים על הגבינות או על הרוטב לפי הטעם).
2. מכניסים את התבנית לתנור שחומם מראש ל 250 מעלות מצב רגיל (לא טורבו). מניחים את התבנית בשליש התחתון של התנור.
3. מנמיכים את חום התנור ל 230 מעלות, ואופים במשך 25-30 דקות.
4. מוציאים מהתנור, וממתינים 10 דקות לפני ההגשה.

מנות שהוכנו עם המתכון

פיצה עבה ואוורירית עם 48 שעות תפיחה

הקפצה בווק Stir-Frying עקרונות הכנה

כשרות: בשרי|פרווה|מטבח: אסיאתי|סוג מנה: מנה עיקרית|שיטת בישול: הקפצה

פירוט כל השלבים והדרכים להקפצה בווק Stir-Frying

מרכיבים

מנה כוללת:

- 120 גרם פרוטאין – בשר, עוף, דג, פירות ים או טופו.
- 2 כוסות ירקות – עדיף טריים
- 1-2 כפות ארומטי – שום, ג'ינג'ר, למון גראס, עשבים, פלפל צ'ילי חריף.
- 2-3 כפות רוטב – יין אורז שאושינג, רוטב סויה (בהיר וכהה), שמן בוטנים, רוטב צדפות, סמבל (רוטב אינדונזי חריף), שעועית שחורה מותססת.
- לבדוק איך להתייחס לפחמימה

אופן ההכנה

סדר ההקפצה

1. לחמם היטב את הווק (עד שטיפת מים מתאדה מידית).
2. לשים שמן (לפזר בתנועה סיבובית על דפנות הווק). 2-3 כפיות.
3. להוסיף את הפרוטאין לא בשכבה אחת אלא מפזר בכל שטח הווק כדי שהווק לא יתקרר.
4. לבשל את הפרוטאין 30-60 שניות עד שישחים. לאחר שהשחים להפוך את הפרוטאין. להוציא כאשר מוכן 2/3.
5. להוסיף ירקות לפי הסדר מהקשה לרך. לערבב כדי שיהיו אחידים
6. להוסיף שמן אם צריך
7. להוסיף ארומטי למספר שניות תוך ערבוב.
8. להחזיר את הפרוטאין עם הנוזלים לווק.
9. לפזר את הרוטב על צידי הווק ולערבב היטב. אם הרוטב סמיך מידי לדלל עם מעט מים.
10. אם צריך לכסות כדי להשלים בישול.
11. להגיש בהקדם.

סדר הקפצה של ירקות

1. ירקות קשים / ארוכים בבישול: ברוקולי, גבעולי ברוקולי, גזר, כרובית, בצל, תפוחי אדמה
2. ירקות בינוניים: אספרגוס, זרעי במבוק, פלפלים, בוק צ'וי, סלרי, תירס, חצילים, שעועית ארוכה, פטריות, אפונה, אפונת שלג, ערמונים מים, קישואים.
3. ירקות רכים או עלים: בוק צ'וי, נבטי שעועית, עלי ברוקולי, עירית סינית, כרוב ירוק, חסה, כרוב, זרעי אפונת שלג, תרד, נבטים, עגבניות, גרגיר נחלים.

הערות

עקרונות:

1. להשתמש בעוצמת חום מקסימלית.
2. הווק צריך להיות חם וכל הזמן לשמוע רעש צריכה של החומרים.
3. המוצרים בטמפרטורת חדר ויבשים.
4. המוצרים צריכים להיות בגודל אחיד ולא גדולים מידי.
5. חשוב להכין את המצרכים מראש.
6. אם לירק יש חלקים קשים יותר וקשים פחות (כמו ברוקולי) לחתוך ולהכניס כל חלק בנפרד.
7. ארומטי – להיזהר לא לשרוף.
8. רוטב – אפשר להכין מראש. לערבב היטב. לא להגזים בכמות.

9. נודלס – לסנן לאחר הבישול.
10. אורז – לבשל מראש ולקרר היטב.
11. אפשר להוסיף בסוף בוטנים שקדים או עשבים קצוצים.

פרוטאין

1. חשוב לייבש לפני ההקפצה.
2. לחתוך לחתיכות בעובי חצי ס"מ ובגודל 2.5 על 5 ס"מ. אפשר לחתוך לקוביות או מלבנים.
3. השרייה במשרה – 5 עד 30 דק' (בגלל שהחתיכות קטנות). לסנן היטב את הרוטב לפני ההכנסה לווק.
4. בשר – להוציא שומן. בחלקים קשים לחתוך נגד הסיבים.
5. עוף – להוציא שומן, סחוס, עור וכו'.
6. דגים – לחתוך לגודל ביס.
7. פירות ים אפשר עם או בלי השיריון.
8. לפזר בווק ולא להכניס לאמצע. למגן 2/3 לשים בצד ולהחזיר אחרי טיגון שאר החלקים. אפשר למגן בחלקים.

Velveting – קטיפה.

1. בישול מראש בשמן או מים של הפרוטאין.
2. מגן על הפרוטאין מהתייבשות ושומר אותו עסיסי.

לחצי קילו פרוטאין

1. לערבב כף יין אורז עם כף קונפלוור ולערבב עד שהקונפלוור נמס לחלוטין.
2. להוסיף 2 כפות של חלבון ביצה מעורבב ולערבב.
3. לוודא שהפרוטאין יבש.
4. לערבב את הפרוטאין עם התערובת לכסות ולשים במקרר כ 30 דקות.
5. בישול בשמן – לחמם שמן עמוק ל 140-135 מעלות. למגן את הפרוטאין תוך ערבוב קל להפרדת החלקים. למגן 10-40 שניות. להעביר למסננת.
6. שליקה במים – להרתיח מים בסיר ולהנמיך את החום לנמוך שהמים יבעבעו (סימר). להוסיף כף שמן. להכניס את הפרוטאין למים הרותחים. לערבב להפרדה. לשלוק (Poaching) 10-40 שניות עד שהחלק החיצוני הופך לבן. להעביר למסננת ולייבש.
7. ההקפצה אח"כ קצרה.
8. הפרוטאין יישאר בהיר אח"כ ולא יושחם.
9. שיטה נוספת – להשרות את הפרוטאין ב 1 כף עמילן תירס + 2 עד 3 כפיות יין אורז ו / או מים (ניתן להשתמש גם בסויה או בשרי). מערבבים להמסה מלאה של עמילן התירס. מוסיפים 1 כף שמן ומערבבים לציפוי אחיד. משרים את החלבון כרבע שעה לפני הטיגון. בשיטה זו, החלבון אין צורך בבישול מוקדם בשמן או במים. השיטה שונה – הפרוטאין עדיין עסיסי ויהיה יותר שחום.

מנות שהוכנו עם המתכון

חזה עוף מוקפץ עם ירקות; חזה עוף מוקפץ עם ירקות; רצועות בשר מוקפצות עם ירקות; חזה עוף מוקפץ עם נודלס וירקות; רצועות בשר מוקפצות עם נודלס וירקות; קוביות חזה עוף מוקפץ עם אורז מטוגן; פרגיות במחבת מוקפצות עם ירקות; מוקפץ אסיאתי; חזה עוף עם ירקות בתיבול אסיאתי; פרגיות מוקפצות עם ירקות; חזה עוף מוקפץ עם ירקות בסגנון אסיאתי; חזה עוף מוקפץ עם נודלס וירקות; רצועות בשר מוקפצות עם נודלס וירקות; רצועות בשר וירקות בסגנון אסיאתי; פרגיות עוף ברוטב דבש תמרים וקארי; רצועות בשר וירקות מוקפצים בסגנון מזרח תיכוני; פרגיות ברוטב קארי ירוק, חמאת בוטנים וקדם קוקוס; רצועות בשר וירקות ונודלס בווק; רצועות שייטל מוקפצות ברוטב סויה בסגנון אסיאתי

חלה מתוקה

כשרות: כשרסוג מנה: בצקמרכיב עיקרי: קמחשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 1 חלה מתכון קל ופשוט לחלה מתוקה: חלה רכה ונימוחה, שתשדרג את שולחן השבת.

מרכיבים

- 500 גרם קמח לחם לבן
- 40 גרם סוכר
- 1 חלמון ביצה ו-2 ביצים שלמות במשקל כולל של 125 גרם
- 140 גרם מים בסביבות 24 מעלות. הביצים והמים צריכים להיות במשקל כולל של 265 גרם
- 37 גרם שמן צמחי
- 10 גרם מלח
- 7 גרם שמרים יבשים
- חלמון ביצה נוסף להברשה
- 1 כפית שמשום (אופציונאלי)

אופן ההכנה

1. מערבבים את המים והשמרים יחד בקערה, ומניחים למשך 5 דקות.
2. מוסיפים את שאר המרכיבים מלבד הקמח, ומערבבים היטב. יש לוודא שהמלח והסוכר נמסו בנוזל.
3. מוסיפים קמח, ולשים (ידנית או במיקסר עם וו לישה) במשך כ-5 דקות. טמפרטורת הבצק הרצויה 25-26 מעלות.
4. מניחים את הבצק בקערה, מכסים ומתפחים במשך כשעה.
5. לאחר שעת התפחה לשים בעדינות את הבצק, במטרה להוציא את האויר בבצק. מכסים ומתפחים במשך שעה נוספת.
6. להכנת חלת צמה:
 1. מחלקים את הבצק ל-3 חלקים שווים.
 2. מעצבים בצורת שלושה גלילים גסים.
 3. מניחים לנוח ל-20 דקות.
 4. מגלגלים ל-3 צמות באורך שווה.
 5. קולעים את החלה.
 7. להכנת חלה עגולה:
 1. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים שווים.
 2. מעצבים בצורת ארבעה גלילים גסים.
 3. מניחים לנוח ל-20 דקות.
 4. מגלגלים ל-4 צמות באורך שווה.
 5. קולעים את החלה.
 8. מניחים את החלה הקלועה לתפיחה אחרונה במשך שעה אחת.
 9. לפני האפייה מברשים בחלמון (לצבע שחום עמוק אפשר להבריש, להמתין 5 דקות ולהבריש שוב), ומפזרים את הגרעינים.
 10. אופים כ-50-45 דקות. בתנור שחום מראש ל-180 מאוורר (טורבו) כבוי או 160 מאוורר (טורבו) מופעל. אם במהלך האפייה הלחם מתחיל להשחים יותר מדי, ניתן לכסות אותו בנייר כסף ולהמשיך לאפות.
 11. מוציאים את החלה מהתנור, מניחים להתקרר על רשת צינון.

חמאה מזוקקת

כשרות: חלב מרכיב עיקרי: חמאה כמות: 1.5 כוסות

מכניקה להפרדת שומן החמאה ממוצקי החלב

מרכיבים

- 1/2 קילו קוביות חמאה לא מלוחה

אופן ההכנה

1. בסיר קטן ממיסים חמאה על אש בינונית-גבוהה.
2. להמשיך לבשל על אש בינונית-גבוהה. שכבה אחידה של חלבוני חלב לבן תצוף אל פני השטח.

3. להביא לרתיחה; חלבוני החלב יהפכו לקצף.
4. להסיר את הקצף.
5. מנמיכים את האש לבינונית וממשיכים להרתיח בעדינות; חלבוני החלב יתפרקו.
6. כאשר החמאה רותחת בעדינות, חלבוני החלב ישקעו בסופו של דבר לתחתית הסיר, והרתיחה תתחיל להירגע ואז תיפסק.
7. להתאים את החום לפי הצורך להמשך רתיחת המים מבלי לשרוף את מוצקי החלב.
8. לאחר שהרתיחה נפסקה, למזוג את החמאה דרך מסננת מרופדת בחיתול.

הערות

1. חמאה מזוקקת מתאימה למתכונים שבהם חמאה רגילה עלולה להישרף

מנות שהוכנו עם המתכון

ירכי עוף צלויים עם קונפי זוקיני ועגבניות ואורז מבושל; סלמון בתנור עם תפוחי אדמה ורוטב חמאה

חצ'פורי גיאורגי

כשרות: חלביוסוג מנה; בצקמרכיב עיקרי: גבינהקמחשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 2 חצפורי חצ'פורי גאורגי אמיתי: מאפה לחם וגבינה בצורת סירה. עשיר, מעים ומושלם לארוחות מיוחדות.

מרכיבים

להכנת הבצק

- 250 גרם קמח לחם לבן
- 160 גרם מים (ניתן להשתמש בחלב)
- 5 גרם מלח
- 5 גרם סוכר
- 3 גרם שמרים יבשים או פי שלושה מהכמות של שמרים טריים
- 10 גרם שמן (ניתן להשתמש בחמאה רכה)

להכנת המילוי

- 300 גרם תערובת גבינות (גבינת פטה מפוררת, מוצרלה מגוררת, צ'דר או כל גבינה אחרת)
- 1 ביצה
- 1 כף קמח
- 2 חלמונים (אפשר להשתמש בביצה שלמה)

להגשה

- חמאה מומסת להברשה
- 2 קוביות חמאה קרות

אופן ההכנה

הכנת הבצק

1. שמים בקערה את המים, השמרים, השמן והסוכר, ומערבבים עד הסוכר נמס. מניחים בצד לחמש דקות.
2. מוסיפים את הקמח והמלח, ולשים במיקסר או ידנית במשך 5-10 דקות.
3. מכסים את הבצק, ומניחים לו לתפוח במשך 45 דקות.

4. לשים שוב את הבצק, ומניחים לבצק לתפוח במשך 45 דקות נוספות.
5. מחלקים את הבצק לשני חלקים, מגלגלים לשני כדורים, ומניחים אותם מכוסים במשך 30 דקות.

עיצוב ואפיית החצ'פורי

1. מערבבים את הגבינות, הביצה והקמח (את החלמונים שומרים בצד, נוסיף אותם לקראת סיום האפייה).
2. מותחים את הבצק בעזרת הידיים ומערוך לצורת אליפסה.
3. מגלגלים את החלקים הארוכים של האליפסה, ומעצבים לצורת סירה.
4. ממלאים במלית הגבינות.
5. אופים במשך 13 דקות בתנור שחומם מראש ל 230 מעלות מצב טורבו.
6. מוציאים מהתנור, יוצרים במלית הגבינה גומה, ומוסיפים את החלמון.
7. אופים עוד 2 דקות.

הגשה

1. מוציאים את החצ'פורי מהתנור.
2. מברשים את קצה הבצק בחמאה מומסת.
3. מניחים קוביית חמאה קרה על המלית, ומגישים.

הערות

1. מומלץ להגיש חם וטרי.

מנות שהוכנו עם המתכון

חצ'פורי פיצה: מפגש מפתיע בין גאורגיה ואיטליה

חצילים בתנור

מרכיב עיקרי: חצילשיטת כישול: אפייה בתנור

חצילים אפויים בתנור. חלופה נוחה לטיגון חצילים לסביח ולכריכים טעימים.

מרכיבים

- חציל.
- שמן זית.
- מלח
- תבלינים אופציונאליים (אבקת שום, תבלין שווארמה וכו').

אופן ההכנה

1. לחמם תנור ל 185 מעלות מצב טורבו.
2. לקלף את החצילים (אופציונאלי).
3. לחתוך את החצילים לפרוסות שעובי 1 ס"מ.
4. להניח את החצילים על תבנית מכוסה בנייר אפייה.
5. למרוח את החצילים בשמן משני הצדדים.
6. לתבל את החצילים במלח ותבלינים אופציונאליים נוספים.
7. לאפות במשך 20 דקות.
8. להפוך את החצילים.
9. לאפות במשך כ 20 דקות נוספות עד שהחצילים רכים ושחומים.

מנות שהוכנו עם המתכון

פלאפל וחצילים בפיתה ללא גלוטן; מוסקה אישית; מוסקה בשרית עם חצילים תפוחי אדמה ורוטב בשמל פרווה; גלילות טורטיה עראיס על מצע חצילים קלויים ובצל מוחמץ

טמפרטורות לבישול

שיטת בישול: שליקה

הסבר לגבי טמפרטורות שונות של נוזלים בעת הבישול

אופן ההכנה

1. poaching שליקה: 70 עד 80 מעלות.
2. Simmering בעבוע: 90-95 מעלות.
3. Boiling הרתחה: 100 מעלות.

הערות

1. בשליקה המזון סופג את טעמי הנוזלים. סגנון הבישול לא מתאים למרבית הירקות.
2. בעבוע מתאים לבישול ארוך ומעביר טעמים בין המצרכים לנוזלים.
3. רתיחה - פוגע בצורת המזון מתאים בעיקר לבישול פסטה יבשה (כאשר רוצים שהפסטה תזוז ולא תידבק) או לבישול לבן (חליטה קצרה במים רותחים).

טרמיסו איטלקי

כשרות: חלבימטבח: איטלקיסוג מנה: קינוחכמות: 6-8 מנות

מתכון פשוט המסביר כיצד להכין טרמיסו איטלקי קלאסי בשלוש דרכים: עם ביצים חיות, עם זביונה או ללא ביצים.

מרכיבים

להכנת זביונה

- 4 חלמונים.
- 100 גרם סוכר לבן.
- 2 כפות ליקר / יין מרסלה / ברנדי (אופציונאלי).

להכנת קרם מסקרפונה

- 250 מ"ל שמנת מתוקה 32% שומן.
- 500 גרם גבינת מסקרפונה.

לשכבת בסיס הטרמיסו

- 2 חבילות בישקוטים.
- 150 סמ"ק אספרסו.
- 3 כפות סוכר.
- ליקר קפה או ברנדי (אופציונאלי).

לעיטור הטרימיסו (אופציונאלי)

• אבקת קקאו, שבבי שוקולד מגורר, פירות טריים או אגוזים.

אופן ההכנה

הכנת זביזנה

1. לטרוף את החלמונים עם הסוכר עד לקבלת קצף בהיר.
2. להוסיף את הליקר / יין מרסלה / ברנדי, ולטרוף מספר שניות נוספות.
3. לשים את הקערה מעל סיר עם מים רותחים בביעבוע עדין (בן מארי).
4. להמשיך לטרוף, רצוי בעזרת מקצף חשמלי, את התערובת במשך 5-6 דקות עד לקבלת קצף סמיך ובהיר (עד שפס שנוצר בתערובת נסגר בחזרה כעבור לא פחות מ-4 שניות).
5. לצנן את הזביזנה לטמפרטורת חדר (אפשר לזרז את הקירור ע"י שימוש בקערת מי קרח).

הכנת קרם מסקרפונה

1. להקציף את השמנת מתוקה בקערת מיקסר עד לקבלת קצפת יציבה (פסגות רכות).
2. להקציף את גבינת המסקרפונה בקערה אחרת ולקפל בעדינות לקערת הקצפת.
3. להוסיף בתנועות קיפול את הזביזנה לקרם המסקרפונה.

הרכבת הטרימיסו

1. לערבב את הקפה עם הסוכר והליקר.
2. למבול את הבישקוטים בתערובת הקפה (טבילה קצרה במשך 1-2 שניות).
3. להניח שכבה של בישקוטים על גבי תבנית בשכבה אחת, או בכוסות אישיות.
4. למרוח מחצית מקרם המסקרפונה על הבישקוטים.
5. להוסיף שכבה נוספת של בישקוטים ואת יתרת קרם המסקרפונה.
6. לכסות בניילון נצמד, ולהעביר למקרר (כוסות אישיות לפחות ל 4 שעות, תבנית לפחות 12 שעות).

עיטור הטרימיסו לפני ההגשה

1. לפזר על הטרימיסו אבקת קקאו, שוקולד מגורר, פירות טריים או אגוזים.

הערות

1. אפשר לדלג על שלב הכנת הזביזנה, ולשלב את הסוכר והחלמונים המוקצפים ישירות בקרם המסקרפונה. אולם יש לקחת בחשבון שהביצים לא יפוסטרו. אם לא מפסטרים את הביצים רצוי להשתמש בביצים טריות.
2. אפשר להכין את קרם המסקרפונה ללא השמנת המתוקה. הטרימיסו יהיה פחות אוורירי.
3. אפשר להחליף את הקצפת (שמכנינים מהשמנת המתוקה) בקצף חלבונים. הטרימיסו יהיה פחות קרמי.
4. אפשר לוותר לחלוטין על הביצים. הטרימיסו יהיה פחות יציב. בעת הכנת טרימיסו ללא ביצים נוסף אבקת סוכר לקרם המסקרפונה.

מנות שהוכנו עם המתכון

טרימיסו תות-לימון בהשראת טרייפל אנגלי; טרימיסו פרווה מושלם - חווייה קלאסית בגרסה טבעונית

כנפי עוף קריספיות ברוזטב חריף

בשרות: בשרימטבח: אסיאתיסוג מנה: מנה עיקריתמנה ראשונהמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: אפייה בתנור

מתכון מושלם להכנת כנפיים קריספיות בתנור. את הכנפיים נצפה בתערובת תבלינים המכילה אבקת אפיה, שעוזרת לקבלת עור קריספי. המתכון מתאים גם לשוקיים קטנות. אפשר לגוון ולשתמש ברוטב אחר.

מרכיבים

לתיבול הכנפיים

- 1 קילו כנפי עוף
- 1 כפית מלח גס
- 1/2 כפית פלפל שחור גרוס טרי
- 1 כפית פפריקה מעושנת
- 1 כף אבקת אפיה

לרוטב דבש וסרירצ'ה

- 1/3 כוס דבש
- 1/3 כוס סריראצ'ה
- 1 כף חומץ אורז מתובל
- 1/4 כפית שמן שומשום

אופן ההכנה

צליית הכנפיים

1. ליבש היטב את הכנפיים עם נייר מגבת.
2. לצפות את הכנפיים בתערובת התבלינים.
3. להניח את הכנפיים על רשת.
4. לצלות בטמפרטורה של 220 מעלות צלזיוס במשך כ 50 דקות, להפוך כל 15-20 דקות, עד שהכנפיים שחומים ופריכים.

ציפוי הכנפיים ברוטב

1. לערבב מצרכי הרוטב.
2. לערבב את כנפיים בעודם חמים עם הרוטב בקערה.
3. אפשר לעטר בבצל ירוק או בשומשום

מנות שהוכנו עם המתכון

שוקי עוף קריספיות מצופות רוטב ברביקיו; כנפיים בתנור ברוטב צ'ילי מתוק

כנפיים קריספיות על האש

בשרות: בשריסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: מנגל

מתכון מושלם להכנת כנפיים קריספיות בגריל.

מרכיבים

- 1 ק"ג כנפיים חצויות.
- 1 כף תערובת תבלינים.
- 1 כף קונפלור.
- 5כפות רוטב כגון ברביקיו / סרירצ'ה וכו'.

תערובת תבלינים לכנפיים

- 1/2 כוס מלח גס
- 1/2 כוס פלפל גרוס גס
- 1/4 כוס פפריקה מעושנת
- 1/4 כוס שום גבישי (לא אבקת שום)
- 2 כפות מרווה יבשה או פטרוזיליה יבשה
- 1 כף טימין יבש

אופן ההכנה

תיבול הכנפיים

1. לייבש את הכנפיים.
2. לערבב עם קונפלוור ותבלינים בשקית.

צליית הכנפיים

1. לחמם את הגריל ל 200 מעלות.
2. לצלות את הכנפיים כ- 30 דקות כאשר הגריל מכוסה.
3. להפוך את הכנפיים כל 10 דקות.
4. הכנפיים מוכנות באזור 76 מעלות פנימי.

ערבוב עם רוטב

1. לערבב בקערה עם רוטב.

מנות שהוכנו עם המתכון

כנפיים קריספיות ברוטב ברביקיו

כרוב ניצנים בתנור

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: כרוב ניצניםשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 4 מנות

חצאי כרוב ניצנים צלויים בתנור, פריכים מבחוץ, ונימוחים מבפנים. צליית כרוב הניצנים בתנור מעניקה לו טעם מתוק ואגוזי, שאי אפשר לעמוד בפניו.

מרכיבים

- 400 גרם כרוב ניצנים טרי.
- 1/4 כוס שמן זית.
- מלח ופלפל שחור גרוס.
- אופציונאלי: מיץ לימון, רוטב רימונים או חומץ בלסמי.

אופן ההכנה

1. מחממים תנור לחום 190 מעלות טורבו.
2. שוטפים את כרוב הניצנים, ומייבשים היטב בעזרת מגבת או נייר מגבת.
3. חותכים את הבסיס בחלקו התחתון של כרוב הניצנים, וחוצים את כרוב הניצנים לשניים.
4. מערבבים בקערה את כרוב הניצנים עם השמן והתבלינים.
5. מניחים על תבנית את חצאי כרוב הניצנים, כאשר הצד החצוי כלפי מטה.
6. מניחים בנפרד בתבנית את העלים, שנפרדו מפרוסות הכרוב.

7. מכניסים לתנור, ואופים במשך 12 דקות.
8. בודקים אם העלים המופרדים השחיומו, וכאשר הם מוכנים מוציאים לקערה.
9. ממשיכים לאפות עוד כ-5 דקות, עד שהחלק התחתון של חצאי כרוב הניצנים מזהיב.
10. הופכים את חצאי כרוב הניצנים וממשיכים לאפות מספר דקות עד שהם מוכנים.

מנות שהוכנו עם המתכון

כרוב ניצנים צלוי עם מוצרלה וסירופ רימונים

לחם ללא גלוטן וללא ביצים

סוג מנה: מאפה ללא גלוטן שיטת בישול: אפייה בתנור

מתכון פשוט לאפיית לחם ללא גלוטן. במקום קמח חיטה נכין את הלחם ללא גלוטן מתערובת קמח שקדים, קוקוס ופשתן ואבקת פסיליום. המתכון ללא ביצים.

מרכיבים

יבשים

- 390 גרם קמח שקדים
- 80 גרם קמח קוקוס
- 55 גרם פשתן טחון
- 55 גרם פסיליום טחון
- 15 גרם אבקת אפייה
- 10 גרם מלח
- ½ כוס אגוזים קצוצים

רטובים

- 40 מל שמן זית
- 15 מל חומץ תפוחים
- 624 מל מים חמימים

אופן ההכנה

1. לחם תנור ל-200 מעלות במצב טורבו.
2. לערבב בקערה את כל החומרים היבשים.
3. להוסיף את כל החומרים הרטובים, ולערבב היטב עד שיווצר בצק.
4. ללוש ידנית במשך 2-3 דקות.
5. לכסות את הבצק במגבת, ולהניח 15 דקות באמפרטורת חדר.
6. לשמן תבנית לחם באורך 25 ס"מ, ולכסות בנייר אפייה.
7. להעביר את הבצק לתבנית, בלי למעוך כדי שהלחם לא יהיה דחוס.
8. להחליק את הבצק עם יד רטובה כדי לסגור חורים.
9. לאפות 55-60 דקות על טורבו במדף האמצעי, עד שסכין שנכנסת לאמצע הלחם יוצאת יבשה.
10. להוציא את הלחם מהתנור, ולצנן היטב (כשעתיים).
11. לפרוס לפרוסות דקות ולשמור במקרר עד 5 ימים או 3 חודשים במקפוא.

לחמניות באן מאודות

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתי סוג מנה: תוספת מרכיב עיקרי: בצק שיטת בישול: אידיויכמות: 18 לחמניות

מתכון שמצליח תמיד להכנת לחמניות באן מאודות

מרכיבים

- 560 גרם קמח
- 11 גרם שמרים יבשים
- חצי כפית מלח
- כפית אבקת אפייה
- 30 גרם סוכר
- 30 גרם שמן קנולה
- 320 גרם חלב 3% או לחלופין מים

אופן ההכנה

הכנת הבצק

1. מערבבים בתוך קערת המיקסר, את כל המרכיבים שהוזכרו למעלה, במהירות נמוכה, במשך מספר דקות עד לקבלת בצק אחיד.
2. מגבירים את המהירות גבוהה ומערבבים במשך כ-5 דקות נוספות עד לקבלת מרקם יציב, רך ושאינו נדבק.
3. להתפיח עד להכפל נפח (כשעה וחצי).
4. חותכים את הבצק לחתיכות בגודל של כדור פינג פונג במשקל של 50 גרם.
5. לשים את הבצק במטרה להוציא את כל האויר ולאחר מכן מגלגלים לכדורים.
6. חותכים נייר אפייה לריבועים, שעליהם יהיה ניתן להניח את כדורי הבצק להתפחה, במשך חצי שעה או עד שיכפילו את נפחם.

אידיוי

1. מחממים סיר עם מים בחום בינוני עד להרתחה.
2. ממלאים את סיר האידיוי בכדורי בצק יחד עם נייר האפייה שנחתך לריבועים.
3. מניחים את סיר האידיוי על סיר המים הרותחים 13 דקות.
4. לאחר 13 דקות, מורידים את סיר האידיוי מסיר המים ומשאירים במצב זה למשך מספר דקות.
5. חשוב מאוד – אין לפתוח את מכסה הסיר במהלך ההמתנה, על מנת למנוע עיוות של הלחמניות, עקב שינוי טמפרטורה פתאומי.

הערות

1. אין לפתוח את מכסה הסיר במהלך ההמתנה, על מנת למנוע מצב של נפילת הלחמניות, עקב שינוי טמפרטורה פתאומי.
2. במתכון המקורי לא היה צריך את ההתפחה הראשונה. לבדוק איך זה עם התפחה פעם אחת של הכדורים בלבד.

מנות שהוכנו עם המתכון

לחמניות באן במילוי בשר מפורק עם סלט מלפפונים וגזר

לחמניות המבורגר

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: קמחשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 8 לחמניות

מתכון קל שמצליח תמיד להכנת לחמניות להמבורגר

מרכיבים

לבצק

- 450 גרם קמח
- 250 גרם מים
- 50 גרם סוכר
- 1 כף שמרים יבשים
- 1 ביצה
- 1 כפית מלח
- 30 גרם חמאה או שמן

לציפוי

- 2 כפות סומסום
- 1 ביצה

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר ולשים כעשר דקות עד לקבלת בצק חלק וגמיש. הבצק צריך להיות מעט דביק אבל נוח לעבודה. אם הבצק מאוד דביק להוסיף עוד מעט קמח.
2. מכסים ומתפחים עד הכפלת הנפח.
3. מחלקים את הבצק לשמונה חלקים שווים בגודלם ומגלגלים כל חלק לכדור.
4. מתפחים עד גדילה של 80% בנפח ומחממים תנור ל-190 מעלות.
5. מורחים בביצה טרופה ובוזקים סומסום
6. אופים 14-15 דקות ומעבירים לצינון על רשת.

מנות שהוכנו עם המתכון

המבורגר עם צ'יפס וסלט ירוק

מאפה ירקות אזורירי

כשרות: חלבין/חלופה לכשרסוג מנה: תוספתכמות: 6 מנות

למדו איך להכין מאפה ירקות מרשים מבלילת ירקות, ביצים ושמן. מאפה הירקות המתאים להגשה בתוספת למנת בשר או דג.

מרכיבים

- 1/2 ק"ג ירק חתוך לקוביות קטנות.
- 2 ביצים לארג'
- 1 חלמון ביצה לארג'
- 50 גרם שמנת מתוקה
- 1 כפית שמוחה מלח.
- 1/2 כפית פלפל שחור גרוס.
- תבלינים נוספים אופציונאליים:
 - קורט אגוז מוסקט.
 - קורט צ'ילי גרוס.

אופן ההכנה

1. לחמם תנור ל 170 מעלות (לא טורבו).

2. לשים את קוביות הירק בקערה עם כף מים.
3. להכניס את הקערה למיקרוגל, ולבשל בעוצמה גבוהה במשך כ- 5 דקות, עד לריכוך הירק (זמן הבישול משתנה בהתאם לסוג הירק ועוצמת המיקרוגל).
4. לסנן את הירק המרוכך, ולטחון אותו במעבד מזון.
5. להוסיף את שאר הצרכים ולערבל במהירות גבוהה, במשך כ- 3 דקות (ערבול ארוך מוסיף אווריריות לבלילה).
6. לשמן קעריות סופלה אישיות במעט שמן.
7. אופציונאלי - לרפד את קעריות הסופלה בנייר אפייה לשליפה נוחה של מאפה הירקות לאחר האפייה.
8. למזוג את הבלילה לקעריות המשומנות.
9. להניח את קעריות הסופלה בתבנית אפייה.
10. למזוג לתבנית האפייה מים, עד לחצי גובה קעריות הסופלה.
11. להכניס את התבנית לתנור החם, ולאפות במשך 30-40 דקות, עד שהמאפה מתייבב.
12. להוציא את התבנית מהתנור, ולהניח למאפה הירקות להצטנן בתבנית עם המים.
13. לחלץ את מאפה הירקות מקעריות הסופלה.

הערות

1. ריכוך - במקום ריכוך במיקרוגל, ניתן לרכך את הירקות בבישול במים רותחים המשך כ- 10 דקות.
2. הכנה מראש - אפשר להכין את מאפה הירקות מראש. לאחר האפייה יש לחלץ את המאפה מקעריות הסופלה, ולשמור במקרר. לפני ההגשה לחמם בתנור בחום 150 מעלות כ- 10 דקות.
3. למאפה פרווה ניתן להחליף את השמנת המתוקה בשמנת סויה לבישול אלפרו.

מנות שהוכנו עם המתכון

סלמון בתנור עם קרם תרד ומאפה גזר; פילה דג לברק במחבת עם מאפה בטטה וברוקולי

מג'דרה אורז מלא

כשרות: פרווה/מטבח: מזרחיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: אורז

מג'דרה מעימה עם עדשים שחורות ואורז מלא

מרכיבים

- כוס אורז מלא
- 1-1.5 כוסות עדשים שחורות.
- 1 בצל קצוץ גם
- חצי ענף סלרי קצוץ דק.
- 2 כוסות מים רותחים.
- 1 כפית כמון.
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית פלפל שחור
- 1 כפית תבלינים נוספים: ציפורן, גרעני כוסברה טחונים, הל טחון, קינמון טחון או פפריקה.

אופן ההכנה

1. להשרות את האורז והעדשים חצי שעה ולסנן.
2. להשחים את הבצל ב- 2 כפות שמן זית.
3. לפני שהבצל משחים להוסיף סלרי להזעה (לא השחמה).
4. למנון את האורז המסונן תוך ערבוב לכיסוי כל הגרגרים בשומן.
5. להוסיף עדשים, תבלינים ומים.
6. להביא לרתיחה.
7. לבשל על אש קטנה כ- 45 דקות עד שכל המים נספגים.
8. משאירים סגור 10 דקות.

מנות שהוכנו עם המתכון

מג'דרה ציזיקי ברוקולי וביצה עלומה

מזל מרינייר

כשרות: לא כשרמטבח: צרפתיסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונהמרכיב עיקרי: פירות יםכמות: 4 מנות
מתכון קלאסי וקל לבישול מולים בחמאה, שום, יין לבן ובצל.

מרכיבים

- 1 ק"ג מולים
- 1 שן שום
- שאלוט אחד
- ענף קטן של סלרי
- 1 עלה דפנה
- טימין
- צרור עלי פטרוזיליה (שווה ערך לכף אחת כאשר של פטרוזיליה קצוצה)
- 10 גרם חמאה
- 200 מ"ל יין לבן יבש
- מלח ופלפל
- 1 כף שמנת מתוקה או קרם פרש (אופציונאלי)

אופן ההכנה

הכנת המולים

1. לקצוץ במעבד מזון את השום, בצלי השאלוט, הפטרוזיליה והסלרי (לא מחית אלה קיצוץ גס).
2. להמיס החמאה על אש נמוכה ולהוסיף את תערובת עשבי התיבול.
3. לתת לתערובת "להזיע" למשך דקה או שתיים.
4. להוסיף את המולים ולערבב היטב עם תערובת עשבי התיבול.
5. להוסיף את היין הלבן להעלות את האש לחום גבוה רב להמתין לרתיחה.
6. כשרותח לערבב, לכסות את הסיר, ולבשל במשך 5 עד 6 דקות על אש גבוהה (לטלטל את הסיר מדי פעם בעדינות)

הכנת רוטב

1. להוציא את המולים לקערה.
2. לצמצם מעט את הרוטב.
3. להוסיף לרוטב שמנת מתוקה ובשל עוד דקה שתיים (אופציונאלי).
4. לסנן את הרוטב.

הגשה

1. להניח מולים בקערה.
2. למזוג מהרוטב.
3. להגיש

הערות

1. מומלץ להגיש עם:
2. באגט קלוי.
3. מיונו.
4. צ'יפס.

מנות שהוכנו עם המתכון

מול מרינייר

מוסקה

כשרות: בשרין|חלופה לכשר|לא כשרמטבח: יוניסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונה|מרכיב עיקרי: בשר|
חציל|תפוח אדמה|שיטת בישול: אפייה בתנור

מנה יוונית עשירה בטעמים של בשר, חצילים ותפוחי אדמה

מרכיבים

- 1/2 ק"ג בשר טחון.
- פרוסות חציל מטוגנות או אפויים.
- תפוח"א – אופציונאלי.
- 1 בצל.
- 2 שיני שום.
- כפית רסק עגבניות.
- כפית קינמון.
- 1/4 כפית אגוז מוסקט.
- 400 גרם עגבניות מרוסקות.
- כפית סוכר.
- מלח ופלפל.
- רוטב בשמל (מ 0.75 ליטר חלב) – אופציונאלי.

אופן ההכנה

הכנת הבשר

1. להזהיב בצל במחבת על חום בינוני.
2. להוסיף את השום לטיגון קל.
3. להזיז את הבצל והשום הצידה.
4. להגביה את החום ולהוסיף את הבשר.
5. למגן את הבשר עד שמשחים היטב ומפורר.
6. לערבב עם תערובת הבצל.
7. להוסיף רסק עגבניות לטיגון קצר.
8. להוסיף קינמון ואגוז מוסקט ולערבב היטב.
9. להוסיף עגבניות מרוסקות, סוכר, מלח ופלפל, לערבב ולבשל על אש נמוכה כ 15 דקות.
10. לתקן תיבול ולהוריד מהאש.

הרכבת המנה

1. לסדר בתבנית שכבות של בשר, חצילים ותפוחי אדמה (אם משתמשים).
2. לכסות עם בשמל (אם משתמשים).

אפייה

1. לאפות ב 180 מעלות 40 דקות.

מנות שהוכנו עם המתכון

מוסקה אישית; מוסקה בשרית עם חצילים תפוחי אדמה ורוטב בשמל פרווה

מחית שום

מטבח: צרפתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: שוםכמות: 4 מנות

תוספת מיוחדת של מחית שום בטעם עדין. מבשלים את שיני השום במים 5 פעמים להסרת המרירות וקבלת טעם עדין. מחית השום מתאימה להגשה לצד בשר.

מרכיבים

- 5 שיני שום קלופות.
- מלח ופלפל.
- אופציונאלי: שמנת מתוקה, חלב או תחליף צמחי.

אופן ההכנה

- שמים את שיני השום בסיר מלא במים קרים.
- מביאים לרתיחה ומבשלים במים רותחים במשך 2 דקות.
- מוציאים את שיני השום ושוטפים תחת מים קרים.
- חוזרים על הפעולה 4 פעמים (5 אם שיני השום גדולות) בכל פעם מתחילים את הרתיחה במים קרים. (ככל שנרתח יותר פעמים נקבל טעם עדין יותר).
- שמים את שיני השום המבושלות בבלנדר עם מעט מלח ופלפל וטוחנים.
- למרקם רך ניתן להוסיף חלב, שמנת מתוקה או תחליף צמחי).

מנות שהוכנו עם המתכון

תבשיל בשר רך

מינוט סטייק

כשרות: כשריסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: בשרשיטת בישול: הקפצה

מנה מהירה של פרוסות בשר דקות צרובות

מרכיבים

- פרוסות בשר משוייש חתוכות דק (לא יותר מחצי ס"מ).
- שמן זית.
- מלח.
- פלפל.

אופן ההכנה

- להביל את פרוסות הבשר בשמן, מלח ופלפל.

2. לצלות בחום גבוה כדקה מכל צד עד שמשחים.

הערות

1. רצוי לצלות במחבת רגילה (לא פסים).
2. אין צורך לשמן את המחבת.
3. נתחים מתאימים:
 1. שפונדרה.
 2. סינטה.
 3. שייטל.
 4. צלעות.

מנות שהוכנו עם המתכון

מינט סטייק עם צ'ימיצ'ורי

מלבי קוקוס

כשרות: פרווהמטבח: מזרחיסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: חלב קוקוסכמות: 8-10 מנות

קינוח פודינג על בסיס חלב קוקוס מהמטבח הערבי

מרכיבים

למלבי:

- 1 כוס (240 מ"ל) מים
- 80 גרם (8 כפות) קורנפלור
- 1 ליטר (קרמון גדול / 2.5 קופסאות שימורים) קרם קוקוס chaokoh
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר
- 1/2 כפית מי ורדים (רשות, 4-5 טיפות תמצית ורדים)

להגשה:

- כמה כפות סירופ פטל/רכז רימונים (אפשר לערבב איתם טיפונת מי ורדים אם אוהבים)
- קוקוס טחון
- פיסטוקים/בוטנים קצוצים או קלופים

אופן ההכנה

למלבי:

1. שמים את המים והקורנפלור בקערה קטנה. מערבבים היטב עם אצבעות הידיים עד שלא מרגישים יותר גושי קורנפלור (צריך להרגיש חלק לחלוטין!).
2. מנערים היטב את מיכל/מיכלי קרם הקוקוס.
3. שמים את תערובת המים והקורנפלור, קרם הקוקוס, מי הורדים והסוכר בסיר קטן.
4. מביאים לרתיחה מעל להבה בינונית תוך כדי בחישה.
5. תוך כדי הבישול הנוזל יסמיך, ולכן חשוב לערבב בכל הצדדים של הסיר וגם להקפיד ששום דבר לא נדבק לתחתית.
6. לאחר הרתיחה נותנים לתערובת להתבשל 2 דקות נוספות מעל להבה בינונית חלשה, מערבבים היטב תוך כדי.
7. יוצקים את תערובת המלבי לצנצנות או כלי הגשה קטנים.

8. מכסים בניילון נצמד או מכסים את כלי ההגשה ומעבירים למקרר ל-3 שעות לפחות או עד התיווצבות (עדיף למשך הלילה).
9. ניתן לשמור בקירור 4-5 ימים. המלבי לא מתאים להקפאה.

להגשה:

1. כשמוכנים להגיש, מפזרים מעל כל מלבי סירופ/רכז רימונים, פיסטוקים ו/או קוקוס אם אוהבים.

הערות

1. החלפתי את מי הורדים בוניל. יצא כמו פנקוטה.

מלית עוף לדים סאם

כשרות: כשרימטבח: אסיאתיסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: אידויכמות: ל 50 דים סאם מ חצי קילו בצק

מתכון למלית עוף לדים סאם

מרכיבים

- 1/2 ק"ג חזה עוף טחון
- 1-2 כוסות ירקות קצוצים (גזר, בצל, בצל ירוק, באק צוי וכו')
- 1/2 כפית מלח
- 1/4 כפית פלפל לבן
- 1-4 כף סויה, שמן שומשום, יין אורז וכו'.
- שום וג'ינג'ר קצוצים.

אופן ההכנה

1. לערבב את המצרכים.
2. למלא את הכיסונים ולבשל

הערות

1. אפשר לגוון עם הירקות והתבלינים.

מנות שהוכנו עם המתכון

גיוזה במילוי עוף ושרימפס

מלית שריפס לדים סאם

כשרות: לא כשרמטבח: אסיאתיסוג מנה: מנה ראשונהשיטת בישול: אידוי

מתכון למלית שריפס לדים סאם

מרכיבים

- 200 גרם שרימפס טרי או קפוא, מנוקים

- 1/2 כוס אמריות שעועית מבושלות
- 1/4 כוס בצל ירוק קצוץ
- 1 כף ג'ינג'ר חתוך לרצועות דקות
- 1 כף שמן
- 1 כף מירין

אופן ההכנה

1. במעבד מזון, טוחנים את בשר השרימפס עד שמתקבלת מחית דביקה (לא חייבים לעבד עד מחית אחידה, רצוי שישארו חתיכות של שרימפס), ומעבירים לקערה.
2. באותו מעבד מזון (אין צורך לנקות את הכלי) טוחנים את אמריות השעועית המבושלות, ומעבירים לקערה יחד עם השרימפס.
3. מוסיפים את הג'ינג'ר, הבצל הירוק, המירין והשמן, ומערבבים היטב.

מנות שהוכנו עם המתכון

גיוזה במילוי עוף ושרימפס

מפרום

כשרות: בשרימפס: טריפוליטאיסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: חציל|כרובית|תפוח אדמהשיטת בישול: טיגון|כמות: 4-6 מנות

מפרום: מנה מהמטבח הטריפוליטאי של פרוסות תפוחי אדמה במילוי בשר טחון. המפרום מבושל ברוטב עגבניות פיקנטי. הכנת המפרום דורשת מעט השקעה אך התוצאה שווה את המאמץ.

מרכיבים

בסיס המפרום

- 5 תפוחי אדמה בגודל בינוני, או כמות דומה של כרובית או חציל.

מלית למפרום

- 500 גרם בשר טחון.
- 1 בצל מגורד סחוט היטב.
- 1 תפוח אדמה מגורד סחוט היטב או 3 כפות פירורי לחם.
- 1 שן שום קצוצה.
- 1 ביצה.
- 1-2 כפות תבלינים ריחניים כגון: ראס אל חנות, כמון, פפריקה, כורכום.
- 1 כפית מלח.
- 1/2 כפית פלפל שחור גרוס.

בלילה לטיגון המפרום

- 1 כוס קמח.
- 2 ביצים.
- 1 כף רסק עגבניות.

רוטב לבישול המפרום

- 1 בצל קצוץ דק.
- 1 גזר קצוץ דק.
- 1 גבעול סלרי קצוץ דק.

- 2 שיני שום קצוצות דק.
- 2 כפות תבלינים מהמגוון של המלית.
- 1 כף רסק עגבניות.
- 1 כוס עגבניות מרוסקות ללא הקליפה והגרעינים (אפשר להשתמש במיץ עגבניות של מוטי).
- 1 כוס נוזל (ציר או מים).
- 1/2 כפית סוכר.
- אופציונאלי – 1 כף פלפל צ'ומה.
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם.

אופן ההכנה

מכינים את בסיס המפרום.

1. פורסים את תפוחי האדמה/חצילים/כרובית לפרוסות בעובי 2-3 ס"מ.
2. אם משתמשים בחצילים: ממליחים את פרוסות החציל, ושוטפים לאחר 15-20 דקות.
3. פורסים כל פרוסה במרכזו עד 3/4 מאורכה, כך שנוצרות שתי פרוסות דקות שמחוברות בקצה אחד.

מכינים את מלית המפרום.

1. מערבבים את כל חומרי המלית.
2. מניחים בצד לחצי שעה למיזוג טעמים.

מכינים את הרוטב למפרום

1. מחממים מעט שמן בסוואג' על אש בינונית.
2. מוסיפים את הבצל, הסלרי, הגזר ומעט מלח.
3. מטגנים תוך ערבוב עד שהבצל הוך שקוף (כ-5 דקות).
4. מוסיפים את השום הקצוץ, ומטגנים תוך ערבוב עד שריח השום עולה מהסיר (כ-2 דקות).
5. מוסיפים את התבלינים, ומטגנים תוך ערבוב עד שריח התבלינים עולה מהסיר (כ-3 דקות).
6. מוסיפים את רסק העגבניות, ומטגנים תוך ערבוב עד שרסק העגבניות משנה את צבעו (כ-2 דקות).
7. מוסיפים את מיץ העגבניות, הנוזל, הסוכר, הפלפל צ'ומה והמלח והפלפל (להיזהר לא להוסיף יותר מידי מלח ופלפל. לקראת סיום הבישול נתקן תיבול).
8. מביאים לרתיחה, מתקנים תיבול ומסירים מהאש.

ממלאים את פרוסות המפרום במלית, ומטגנים אותן.

1. טורפים בקערה את הביצים ורסק העגבניות.
2. ממלאים כל פרוסת מפרום במלית (יוצרים מעין סנדוויץ').
3. טובלים כל פרוסת מפרום בקמח, ומנערים מעודפים.
4. טובלים כל פרוסת מפרום בבליילת הביצים ומנערים מעודפים.
5. מחממים במחבת שמן לטיגון חצי עמוק לטמפרטורה של 180 מעלות.
6. מטגנים את פרוסות המפרום משני הצדדים עד שהן מזהיבות.
7. מוציאים לקערה עם מסננת או נייר סופג.

מבשלים את פרוסות המפרום ברוטב.

1. שמים את פרוסות המפרום המטוגנות ברוטב (אם הרוטב סמיך מידי מוסיפים לו מעט מים).
2. מביאים את הרוטב לרתיחה.
3. מנמיכים את חום הכיריים, ומבשלים במשך 40 דקות בביעבוע עדין.
4. במהלך הבישול מנערים את הסיר מידי פעם, ומוזגים מהרוטב על פרוסות המפרום (לא לערבב שמא הן תתפרקנה).

הערות

בקישור המצורף עז תלם מסביר איך במקום לטגן את פרוסות המפרום הוא אופה אותן במשך 20 דקות בתנור בחום 200 מעלות. לפני האפייה עז מזליף על פרוסות המפרום מעט שמן.

מנות שהוכנו עם המתכון

מפרום תפוחי אדמה

מרנג

כשרות: פרווהסוג מנה: עקרונות|קינח|מרכיב עיקרי: ביצים

שיטת להכנת מרנג.

מרכיבים

מרנג צרפתי

- 100 גרם חלבון
- 100 גרם סוכר לבן
- 80 גרם אבקת סוכר

מרנג שוויצרי

- 100 גרם חלבון
- 180 גרם סוכר

מרנג איטלקי

- 100 גרם חלבון
- 180 גרם סוכר
- 50 גרם מים

אופן ההכנה

מרנג צרפתי (מתאים בעיקר להכנת נשיקות ופבלובות)

1. מקציפים את החלבון על מהירות בינונית.
2. לאחר שנוצר מעט קצף מוסיפים בהדרגה את הסוכר הלבן.
3. ממשיכים להקציף עד שמקבלים לקצף יציב במרקם של יוגורט. (כאשר הופכים את קערת המיקסר הקצף לא נוזל ולא נשפך).
4. מנפים את אבקת הסוכר לתוך קציפת החלבון
5. מקפלים את אבקת הסוכר בעדינות בלי לשבור את הקצף.

מרנג שוויצרי (מתאים להכנת מקרונים, זילוף, Buttercream)

1. להניח את החלבון והסוכר ביחד בתוך קערת מיקסר.
2. לבשל בבן מארי תוך ערבוב עד לחום 50 - 60 מעלות.
3. להקציף על מהירות בינונית-בינונית גבוהה 5-10 דקות עד ליצירת קצף יציב מאוד.

מרנג איטלקי (מתאים להכנת מרנג לזילוף ולקרמבו)

1. לבשל מים וסוכר ל-113 מעלות. לא לערבב את הסירופ אחרת הסוכר עלול להתגבש.
2. בעת ההגעה לטמפרטורה הייעודה לקציף את החלבון על מהירות בינונית-גבוהה ועד להיווצרות קצף ראשוני בלבד. במקביל לחמם את סירופ הסוכר עד ל-118 מעלות. (המטרה ששני הדברים יקרו באותו הזמן).
3. להוסיף את סירופ הסוכר לתוך המיקסר, כאשר המיקסר פועל על מהירות בינונית. למזוג את הסירופ על דופן הקערה ולא על הקצף.
4. להמשיך בהקצפה על מהירות גבוהה ועד למצב בו הקערה אינה חמה למגע והמרנג מתייצב (המרנג צריך להתקרר לטמפרטורת גוף).

הערות

1. מרנג איטלקי אפשר לשמור במקרר עד שלושה ימים או במקפוא כשבועיים המרנג לא הופך למוצק במקפוא, אלא רק מסמך.

מנות שהוכנו עם המתכון

מוס מנגו מושקע; קרמבו; מוס שוקולד פרווה; מילפיי פרווה; קרמשניט קפה ושוקולד פרווה; קרם לימון ומרנג על תחתית עוגיות חמאה

מרק אפונה

כשרות: כשרסוג מנה: מרקמרכיב עיקרי: אפונהכמות: 6-8 מנות

מרק אפונה חורפי המבוסס על אפונה יבשה. האפונה היבשה מתרככת בבישול ארוך, ומסמיכה את המרק. למרק אפונה במרקם קטיפתי ניתן לשחון את האפונה לאחר הבישול.

מרכיבים

מרכיבים עיקריים למרק אפונה

- 500 גרם אפונה יבשה שטופה.
- 1.5 ליטר (6 כוסות) נוזל (מים או ציר).

בסיס למרק אפונה

- 2 כוסות ירקות (בצל, גזר, סלרי וכו') קצוצים.
- 2 שיני שום קצוצים.
- 1-1/2 כף תבלינים חמים כגון כמון, קארי, קינמון, ציפורן טחון וכו'.
- מלח ופלפל שחור לפי הטעם.

תוספות אופציונליות למרק אפונה

- נקניקיות.
- נקניק מטוגן.
- נתחי עוף או בשר מבושלים.

אופן ההכנה

מכינים את הבסיס למרק האפונה

1. מחממים מעט שמן בסיר גדול על אש בינונית נמוכה.

2. מוסיפים את הירקות עם מעט מלח, ומטגנים תוך ערבוב עד שהבצל הופך שקוף (כ-5 דקות).
3. מוסיפים את השום הקצוץ, ומטגנים תוך ערבוב עד שריח השום עולה מהסיר (כ-2 דקות).
4. מוסיפים את התבלינים, ומטגנים תוך ערבוב עד שריח התבלינים עולה מהסיר (כ-3 דקות).

מוסיפים את המרכיבים העיקריים של המרק אפונה.

1. מוסיפים את הנוזלים והאפונים, מגביהים את הלהבה ומביאים לרתיחה.
2. מידי פעם מסירים את הקצף שנוצר.
3. לאחר שהנוזל רותח מנמיכים את חום הכיריים, ומוסיפים מלח ופלפל (להיזהר לא להוסיף יותר מידי מלח ופלפל. לקראת סיום הבישול נתקן תיבול).
4. מבשלים במשך כשעה וחצי על חום נמוך בביעבוע קל.
5. מידי פעם מערבבים, כדי שהאפונים לא ידבקו לתחתית הסיר.
6. בסיום הבישול האפונים יהיו רכים.
7. אם רוצים מרק קטיפתי, טוחנים את המרק עם בלנדר מוט, בסיום הבישול.
8. מתקנים תיבול.

מוסיפים את התוספות האופציונאליות

1. תוספות שמצריכות בישול, כגון נקניקיות, ניתן לבשל בנפרד או להוסיף לסיר המרק לפי משך הזמן הדרוש להן לבישול.
2. תוספות שלא מצריכות בישול, כגון קבנוס, מוסיפים בעת ההגשה.

מנות שהוכנו עם המתכון

מרק אפונה עם קארי מסמאן וקבנוס

מרק בצל

כשרות: חלופה לכשרן/חלופה לפרוה/לא כשרמטבח: צרפתיסוג מנה: מרקמרכיב עיקרי: בצלכמות: 6 מנות מתכון מרק בצל צרפתי.

מרכיבים

למרק

- 6 בצל
- שמן
- חמאה
- 6 כוסות ציר בקר
- 1/4 כוס שרי יבש או יין לבן / אדום (אופציונאלי).
- בוקה גרני (טימין, עלה דפנה וכו').
- חומץ תפוחים (אופציונאלי)

לעיטור

- פרוסות באגט
- גבינת גרוויר מגורדת

אופן ההכנה

מרק

1. לפרוס את הבצל ולטגן בשמן / חמאה על אש בינונית כ 30-45 דקות תוך ערבוב מדי פעם עד שמוזהיב יפה (אם מתייבש להוסיף מעט מים).
2. להוסיף יין / שרי (אם משתמשים) להגביה לחום גבוה ולדגלז תוך קרצוף התחתית.
3. להוסיף ציר בקר, מלח, פלפל ובוקה גרני, להרתיח ולבשל ברתיחה עדינה 15-20 דקות.
4. לתקן תיבול (אפשר להוסיף חומץ אם מעוניינים).

הכנת פרוסות באגט

1. קולים את פרוסות הבאגט בגריל.

הגשה

1. בקערית מרק חסינת חום.
2. מניחים פרוסת באגט ועליה מעט גבינה בקערה אישית.
3. מוזגים מרק ושמים עליו פרוסה נוספת ומפזרים גבינה.
4. צולים בגריל עד שהגבינה נמסה ומגישים.

הערות

חלופות

1. למנה כשרה אפשר לוותר על הגבינה או להחליף את ציר הבשר בנוזל מתיבוליות ציר בשר של קנור (הוא פרווה).
2. או להחליף בנוזל מאבקת מרק בצל עוד לא ניסיתי

מנות שהוכנו עם המתכון

מרק בצל; מרק בצל צרפתי עם גבינה מומסת

מרק וישואז Vichyssoise

כשרות: חלבימטבח: צרפתיסוג מנה: מרקמרכיב עיקרי: תפוח אדמהכמות: 4-6 מנות

מרק צרפתי קרמי מוגש קר או חם

מרכיבים

- 750 גרם תפוחי אדמה (חתוכים גס)
- 750 גרם כרישה חתוכה דק (רק החלק הלבן עם מעט מהחלק הירוק)
- 1.5 בצל בגודל בינוני (פרוס)
- 100 גרם חמאה
- 1 כף מלח
- 1 בוקה גרני
- 1.5 ליטר מים
- 375 מל חלב
- 375 מל שמנת מתוקה
- להגשה
- 100 מ"ל קצפת
- 4 כפות עירית קצוצה דק

אופן ההכנה

1. להמיס חמאה בסיר על אש נמוכה ולאחר שהיא נמסה לגמרי לטגן בצל וכרישה במשך 4-5 דקות. להקפיד לא להביא להשחמה. אם יש שמץ של צבע, להנמיך את האש. מזיעים עוד 10 דקות. סה"כ 15 דקות.
2. מוסיפים תפוחי אדמה, מערבבים היטב ומוסיפים מים לכיסוי הירקות בכמה סנטימטרים. מביאים לרתיחה על אש גבוהה.
3. לאחר הרתיחה, מנמיכים את האש לבינונית ומוסיפים מלח, את הבוקה גרני ומבשלים ללא כיסוי במשך כחצי שעה – תפוחי האדמה חייבים להיות מבושלים לחלוטין.
4. כשתסיימו, כבו את האש.
5. מסירים את גרני הזר ומערבבים מרק עם בלנדר מקל עד לקבלת עקביות חלקה ועבה.
6. העבירו את המרק דרך מסננת לתבנית נקייה ולחצו למטה בעזרת כף עץ כך שכל גושים שנתרו יעברו דרך המסננת.
7. מוסיפים שמנת וחלב ומערבבים היטב.
8. בודקים תיבול.
9. מחזירים לרתיחה (לעיקור המרק), וברגע שמגיעים לנקודת הרתיחה מכבים את האש.
10. מעבירים לקערת זכוכית על ידי מעבר דרך מסננת בפעם השנייה ואז מניחים להתקרר. מכסים את הקערה ומכניסים למקרר עד שהיא צוננת לטמפרטורת המקרר.
11. העבירו לכלי להגשה ואם תרצו, להוסיף קצפת מעורבת עם עירית קצוצה ופזרו מעט עוד עירית. (אולי במקום הקצפת עם עירית לשים גבינת שמנת עם עירית).

הערות

חלופות

1. הילדים אהבו את המרק יותר כאשר היה חם.
2. לגרסה החמה קוראים potage parmentier.

מנות שהוכנו עם המתכון

מרק כרישה ותפוא קטיפתי; מרק תפוחי אדמה קרמי; מרק חורף קרמי; כרישה, תפוחי אדמה ושמנת

מרק מינסטרונה

כשרות: בשרין/חלופה לפרוודומטבח: איטלקיסוג מנה: מרק

מרק ירקות ועגבניות איטלקי

מרכיבים

- 1 כוס מירפואה (1 בצל חצי גזר חצי סלרי).
- 1 שן שום
- 1-1.5 כוסות ירקות (כרובית, חרד, תפוא, א, קייל וכו') ו/או שעועית מבושלות
- עשבי תיבול: עלה דפנה, בזיליקום, טימין וכו'.
- 2 כוסות ציר עוף או ירקות או מים.
- חצי כוס רוטב עגבניות.
- חצי כף רסק עגבניות (אם אין ברוטב עגבניות)
- 1/2 כוס פסטה קטנה (אופציונלי)
- מלח פלפל
- פטרוזיליה קצוצה להגשה (אופציונלי)
- פרמזן להגשה (אופציונלי).

אופן ההכנה

הכנת המרק

1. לטגן את המירפואה במעט שמן על אש בינונית (רק להזעה לא להשחים). (אם יש ירקות שמתאימים להזעה אפשר להוסיף גם אותם).
2. להוסיף את השום לדקה שתיים.
3. להוסיף את רסק העגבניות (אם משתמשים) לדקה שתיים.
4. להוסיף את הציר הירקות השעועית ורוטב העגבניות. להוסיף מעט מלח פלפל.
5. לבשל ברתיחה עדינה כ 40 דקות עד שהירקות נגיסים.
6. לתקן תיבול

הוספת הפסטה

1. שתי אפשרויות:
 1. לבשל בנפרד ולהוסיף למרק בעת ההגשה.
 2. לבשל במרק לקראת ההגשה. הפסטה מסמיכה את המרק אז לבדוק אם צריך להוסיף מעט נוזלים (לא לבשל מראש ולהשאייר במרק כי הפסטה תיהפך סמרטוטית).

הגשה

1. לשים מרק, פסטה, פטרוזיליה לעיטור ופרמזן.

מנות שהוכנו עם המתכון

מרק מינסטרונה קליל

משמשים צלויים בתנור

כשרות: כשרסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: משמשיטת בישול: אפייה בתנור

משמשים אפויים בתנור עם מעט סוכר ומגוון אופציות תיבול. האפייה בתנור מרככת את המשמשים ומחזקת את טעמם. מתכון מומלץ לעונת הקיץ בה המשמשים בשיאם.

מרכיבים

- משמשים טריים צלויים ללא הגלעין.
- סוכר חום.
- חמאה או שמן זית.
- תבלינים נוספים אופציונאליים:
 - רוזמרין.
 - מקל וניל.
 - עשבי תיבול.

אופן ההכנה

1. לחמם תנור ל 200-220 מעלות.
2. לשמן תבנית בחמאה או שמן זית.
3. להניח את הצאי המשמש בתבנית הפוכים.
4. לפזר סוכר ותבלינים.
5. לאפות 10-15 דקות עד שהמשמשים רכים, ומעט שחומים בצדדים.

מנות שהוכנו עם המתכון

קרם פטיסייר עם משמשים צלויים; גלידה קרם ברולה עם משמשים צלויים; מוס אוורירי עם שוקולד לבן ומשמשים צלויים

נאגטס

כשרות: בשריסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: טיגוןכמות: 12 נאגסט גדולים

מרכיבים

לטמפורה לנאגטס:

- 1 כוס קמח תופח
- 1 ביצה
- כ-1 כוס מי סודה
- 2 כפות תערובת תבלינים (מלח, פלפל שחור, פפריקה, אבקת שום וכו')

לתערובת הנאגטס:

- 1/2 קילו חזה עוף טחון
- כ-1 כף תערובת תבלינים (מלח, פלפל, פפריקה, אבקת שום וכו')

קמח מתובל לציפוי הנאגטס:

- 3-4 כפות קמח (רצוי קמח לחם)
- כ-1 כף תערובת תבלינים (מלח, פלפל, פפריקה, אבקת שום וכו')

אופן ההכנה

- הכנת הבליילה: לערבב את כל חומרי הטמפורה עד לקבלת בליילה חלקה במרקם של שמנת מתוקה. להתאים את כמות הסודה למרקם הרצוי.
- עיצוב הנאגטס: לערבב היטב את חזה העוף הטחון עם התבלינים עד שהתערובת אחידה. לעצב מהתערובת צורות של נאגטס. לעטוף כל נאגטס בקמח, ולטבול בבליילה.
- צינון: להניח את הנאגטס על נייר אפייה ולהכניס למקפיא/למקרר למשך כשעה להתייצבות.
- טיגון: לחמם שמן לטיגון עמוק לטמפרטורה של 180 מעלות. לטגן עד שהנאגטס שחומים ופריכים.

הערות

- ניתן להוסיף 1-2 כפות קורנפלור לתערובת העוף כדי להקל על עיצוב הנאגטס, אך יש להיוזהר לא להוסיף יותר מדי כדי לא להפוך את הנאגטס לדהוסיים.
- מומלץ להגיש לצד רוטב מתוק-חריף, קמחופ, או רוטב שום.
- ניתן לאפות בתנור בחום 220 מעלות למשך 20-25 דקות עם מעט שמן מעל לנאגטס.

נגיסי בטטה עם גבינת פילדלפיה

כשרות: חלביסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: בטטהשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 8 מנות

מנה ראשונה קלה ומרשימה

מרכיבים

- 2 בטטות גדולות קלופות (אפשר במספר צבעים)
- 225 גרם גבינת שמנת פילדלפיה
- 1/4 כוס פיסטוקים קלופים קצוץ גס
- 1/4 כוס אגוזי מלך קלופים קצוץ גס
- 1/4 כוס חמוציות מיובשות, קצוצות גס
- 4-6 האנים מיובשות, פרוסות
- עשב תבלין מיובש למעמכם, טרגון, בזיליקום, אורגנו הכל עובד טוב
- 1 כף דבש למפטרף, לא חובה
- שמן זית להברשה

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-175 מעלות
2. הוציאו את גבינת השמנת מהמקרר ואפשרו לה להתרכך בזמן שאתם עובדים עם הבטטות.
3. פורסים את קלופות לפרוסות בעובי חצי ס"מ. ניתן לחתוך אותן באלכסון כדי לקבל חתיכה אלכסונית ארוכה יותר או לחתוך אותן ישר על מנת לקבל נגיסה עגולה למראה.
4. מברשים בשמן זית את שני צידי הבטטה ומניחים על תבנית עם נייר אפיה.
5. מכניסים לתנור ל-20 דקות. הקצוות יהפכו לחום זהוב, תפוח האדמה יהיה יציב מבחוץ והפנים יהיה כמו תפוח אדמה אפוי.
6. מניחים להצטנן במשך 5 דקות.
7. בעזרת סכין שמים שכבה דקה של גבינת שמנת על כל הבטטות.
8. מפזרים על חצי משכבת גבינת השמנת כמות קטנה של פיסטוקים קצוצים וחתיכות חמוציות מיובשות. ואז מפזרים את העשב שבחרתם.
9. על החצי השני של גבינות השמנת מניחים 2 רסיסים של התאנים המיובשות מעל ואז מפזרים כמה חתיכות מהאגוזים הקצוצים.
10. הניחו את כל הנגיסים על מגש ההגשה.
11. מזלפים עליהם מעט דבש כדי לאפשר מעט מתוקות.
12. מגישים כשהם עדיין חמים.

הערות

1. עשיתי עם: בטטה, פילדלפיה, סילאן, אגוזי מלך ועלי מיקרו אמרנטוס. היה מושלם.

נגיסי ביצים עדינים בסגנון סטארבקס

כשרות: חלביוסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: ביציםשיטת בישול: אפיה בתנור|סווידכמות: 8 מנות

נגיסי ביצים קרמיים וקטיפתיים. ספוגים בטעמי גבינה, עשבי תיבול ומילויים שונים לבחירתכם. אפויים בתנור או מבושלים בסו-ויד. ארוחה קלה ומפנקת בהשראת סטארבקס.

מרכיבים

- 4 ביצים גדולות
- 1/2 כוס גבינה רכה (גבינה לבנה או קוטג')
- 1/2 כוס גבינה צהובה מגוררת (כגון עמק, גרוויר, צ'דר)
- 1/4 כוס חלב
- מלח ופלפל לפי הטעם
- מילויים אופציונליים נוספים (למשל, בייקון, ירקות מוקפצים, עשבי תיבול)

אופן ההכנה

הכנה בתנור

1. מחממים את התנור ל-150 מעלות צלזיוס. משמנים תבניות סליקון או תבנית מאפינס עם ספריי שמן או חמאה.
2. מערבבים בבלנדר או מעבד מזון את הביצים, הקוטג', הגבינה המגוררת, החלב, המלח והפלפל.
3. מערבבים עד לקבלת תערובת חלקה ואיחודה היטב. תערובת זו תהווה את הבסיס לנגיסי הביצים.
3. מפזרים את המילוי באופן שווה בין התבניות המשומנות או תאי תבנית המאפינס.
4. יוצקים את תערובת הביצים על הבייקון והירקות, ממלאים כל תבנית או תא תבנית מאפינס כ-3/4.
5. משאירים מעט מקום בחלק העליון, מכיוון שתערובת הביצים תתרחב מעט במהלך האפייה.
5. מניחים בזהירות את התבניות הממולאות או תבנית המאפינס בתוך תבנית אפייה גדולה יותר.
6. מוסיפים מים חמים לתבנית האפייה (יוצרים אמבט מים לבישול אחיד ועדין).
6. מכניסים את תבנית האפייה לתנור, שחומם מראש, ואופים כ-25-30 דקות, או עד שנגיסי הביצים מתאיצבים במרכז ומוזהבים קלות מעל.
7. לאחר הבישול, מוציאים את תבנית האפייה מהתנור ומניחים לנגיסי הביצים להתקרר כמה דקות. מוציאים אותם בעדינות מהתבניות או מתבנית המאפינס בעזרת סכין או כף.

הכנה בסו ויד

1. ממלאים סיר גדול או מיכל סו-ויד במים, ומחברים את סירקולטור הטבילה של הסו ויד.
2. מכוונים את הטמפרטורה ל-78°C.
3. מכינים את תערובת הביצים: בבלנדר או במעבד מזון מערבבים את הביצים, גבינת הקוטג', הגבינה המגוררת, החלב, המלח והפלפל. ערבבו עד לקבלת תערובת חלקה ואיחודה היטב.
4. מכינים את הצנצנות או השקיות: אם אתם משתמשים בצנצנות מייסון, משמנים קלות את החלק הפנימי בתרסיס בישול או בחמאה. אם אתם משתמשים בשקיות סו-ויד, הניחו אותן באמבט המים למשך מספר שניות כדי לחמם אותן. פתחו את השקיות או הצנצנות והניחו אותן בצד.
5. ממלאים את הצנצנות או השקיות: יוצקים את תערובת הביצים לצנצנות או לשקיות המוכנות, ומשאירים מעט מקום בחלק העליון לתערובת להתרחב בזמן הבישול.
6. מוסיפים את המילויים הנוספים, כגון בייקון מבושל או ירקות מוקפצים.
7. מסירים בועות אוויר: מקישים בעדינות על הצנצנות או השקיות, שעל השיש כדי לשחרר בועות אוויר לכודות. עבור שקיות, השתמשו בשיטת דחיסת המים: הורידו את השקית לאט לתוך אמבט המים, ואפשרו למים לדחוף את האוויר החוצה. איטמו את השקית.
8. בישול *Sous vide*: הכניסו את הצנצנות או השקיות המלאות לאמבט מים שחומם מראש. ודאו שהם שקועים במלואם, והצמידו אותם לצד המיכל כדי למנוע מהם לצוף. מבשלים את התערובת במשך 60 עד 90 דקות, בהתאם למרקם הרצוי. ככל שתבשלו זמן רב יותר, כך המרקם יהיה מוצק יותר.
9. ליטושים אחרונים: לאחר סיום זמן הבישול, הוציאו בזהירות את הצנצנות או השקיות מאמבט המים בעזרת מלקחיים או כף מחוררת. אם אתם משתמשים בצנצנות, תנו להן להתקרר במשך כמה דקות לפני שאתם מחליקים בעדינות סכין חמאה סביב הקצוות כדי לשחרר את נגיסי הביצים. עבור שקיות, פשוט לפתוח את השקיות ולהעביר את נגיסי הביצים לצלחת.

ניזקי

כשרות: פרווהמטבח: איטלקיסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: תפוח אדמה

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת ניזקי תפוחי אדמה

מרכיבים

- 0.5 קילו תפוחי אדמה
- 1 חלמון
- 100 גרם קמח
- מלח.

אופן ההכנה

1. לבשל תפוז"א עם הקליפה במים ממולחים.
2. לקלף את תפוז"א לרסק למחית (פירה) בעודו חם.
3. לערבב את כל החומרים ולקרר.
4. לפזר קמח על משטח וליצור גלילי מהבצק.
5. לחתוך לחתיכות
6. לבשל במים עם מלח שהורתחו מראש (אפשר במים של תפוז"א).
7. להוציא כשהניוקי צפים.

מנות שהוכנו עם המתכון

ניוקי ברוטב עגבניות; סטייק אנטריקוט עם ניוקי

ניוקי ריקוטה עם תרד על מצע של קרם פלפל אדום

כשרות: חלבומטבח: איטלקיסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: גבינה

ניוקי על בסיס גבינת ריקוטה

מרכיבים

ניוקי ריקוטה

- 360 גרם ריקוטה
- 60 גרם קמח
- 50 גרם פרמזן, מגורד דק
- ביצה 1
- מלח

רוטב פלפל אדום

- 5 פלפלים אדומים
- מלח

תרד

- 500 גרם תרד, שטוף
- שמן זית כתית
- מלח

אופן ההכנה

ניוקי ריקוטה

1. הניחו את הריקוטה בבד חיתול וסחטו את הנוזלים עד שהריקוטה תהיה מרקם יבש ומתפורר.
2. מערבבים בקערה את הריקוטה הקמח, הפרמזן, הביצה וקורט מלח.
3. ללוש עד לקבלת בצק חלק
4. מרדדים את הבצק לגלילים ארוכים וחותכים למנות ניוקי בעזרת סכין חדה.
5. מבשלים בסיר עם מים רותחים מומלחים – כשהם עולים למעלה הם מוכנים
6. מייבשים את הניוקי ומניחים בתבנית אפיה עם מעט שמן. מקררים עד השימוש

רוטב פלפלים

1. חממו את התנור ל-220 מעלות צלזיוס
2. צולים את הפלפלים בתנור עד שהקליפות מתחילות להשחיר – כ 40 דקות.
3. מוציאים מהתנור ומניחים בצד בשקית עד שמתקרר מספיק לטיפול (אך עדיין חם) – כ 20 דקות.
4. מקלפים את הפלפלים.
5. להקפיד לא להשאיר גרעיני פלפל – הם נותנים טעם מר.
6. טוחנים בכלנדר עד לקבלת תערובת חלקה.
7. מתבלים לפי הטעם במלח

חימום לפני הגשה

1. מחממים בעדינות את רוטב הפלפלים בסיר.
2. מקפצים את התרד במחבת עם מעט שמן ותבל והרבה מלח.
3. חממו את הניוקי מחדש בתבנית של מים רותחים מומלחים, ואז נקזו היטב

הגשה

1. להגשה מורחים כף רוטב פלפל על בסיס כל צלחת ומעליה 5 ניוקי. מוסיפים מעל כמה עלי תרד ומגישים.

הערות

1. באיטלקית קוראים למתכון ricotta gnudi.
2. מנה מרשימה

ניקוי אבנית מסו ויד

סוג מנה: תחזוקת כלים שיטת בישול: סוויד
הסבר קצר איך מנקים אבנית מסו ויד

אופן ההכנה

1. להפעיל 15 דקות מים וכף מלח לימון על 60 מעלות.

נקניקיות צ'ורי

כשרות: בשריסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונה|מרכיב עיקרי: בשר שיטת בישול: מנגל|מעשנה|סוויד
שיטות להכנת נקניקיות צ'ורי.

מרכיבים

• חבילת נקניקיות

אופן ההכנה

בתנור:

1. 110 מעלות, אפשר בתוכנית טורבו, להניח על הרשת ומתחת לשים תבנית לטפטוף. 8-10 דקות מכל צד.

מחבת:

1. פחות מומלץ מתנור
2. אש נמוכה ומכסה, 2-3 דקות מכל צד, בסיום ליבש את המחבת ולצרוב על אש גבוהה יותר.

שליקה מוקדמת במים:

1. מים בממפרטורה של 65-70 מעלות, שליקה של כ-5 דקות
2. העברה למי קרח, הפרדת הקשרים וצריבה במחבת חמה.

סוויד:

1. 60-62 מעלות למשך שעה ממצב מופשר, שעה וחצי מקפוא.
2. בסיום ייבוש, הפרדת הקשרים וצריבה קצרה במחבת.

גריל גז/פחם:

1. חום עקיף ולא ישיר, על מנת לא לפצוע את המעטפת.
2. 8 דקות בערך כל צד ובסיום הפרדת הקשרים וצריבה קצרה.

מעשנה:

1. 90-110 מעלות למשך 40-60 דקות, אפשר גם ממצב קפוא
2. בסיום הפרדת הקשרים ואפשרי צריבה קצרה.

הערות

1. אני אוהב את נאסרין (הבדואית).
2. מומלץ להגיש עם שוקרוט.

מביצ'ה

כשרות: פרווהסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: דג

פרוסות דג נא בתחמין

מרכיבים

- פילה דג טרי, נקי מעור ופרוס לקוביות (לא דג מים מתוקים).
- שמן זית.
- לימון.
- פרוסות בצל.
- מלח.
- אופציונאלי:
- פלפל חריף.

- עשבי תיבול (פטרוזיליה, כוסברה וכו').
- שום.
- עגבניות.
- מלפפונים.

אופן ההכנה

1. לערבב את נתחי הדג בשמן זית ואחרי דקה לערבב עם יתר המרכיבים.
2. להשרות במקרר כ 30 דקות לפחות לפני ההגשה. ככל שמשרים יותר זמן הדגים יהיו "מבושלים" יותר.

הערות

1. מתאים להגשה:
 1. על ברוסקטה.
 2. עם אבוקדו.
 3. עם רוקט.

מנות שהוכנו עם המתכון

סביצ'ה מוסר על פרוסות מנגו; ברוסקטה עם סביצ'ה

סופלה אוורירי מתוק או מלוח

סוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונה|קינוח שיטת בישול: אפייה בתנור

המדריך השלם להכנת מאפה סופלה, מתוק או מלוח, אוורירי וטעים. למד איך להכין בהצלחה סופלה שוקולד, סופלה וניל, סופלה גבינות ועוד.

מנות שהוכנו עם המתכון

סופלה וניל; סופלה שוקולד

סופלקי

כשרות: בשרי מטבח: יוניסוג מנה: מנה עיקרית|מרכיב עיקרי: בשר|עוף שיטת בישול: מנגל

שיפודי בשר או עוף מהמטבח היווני

מרכיבים

- חלבון (אחד מהבאים):
 - עוף: חזה או פרגיות.
 - בקר: שייטל, סינטה או כף.
 - טלה: שוק או כתף
- מרינדה:
 - שמן זית
 - אורגנו
 - שום
 - לימון
 - מלח
 - פלפל

- דבש
- אופציות נוספות למרינדה:
 - פפריקה מתוקה או חריפה.
 - צ'ילי.
 - טימין
 - פטרוזיליה יבשה

אופן ההכנה

1. לחתוך את הבשר לקוביות בגודל 3-4 ס"מ.
2. להשרות את החלבון במרינדה (לפחות שעה שעתים, עדיף ללילה).
3. לשפד את הבשר על שיפוד.
4. לצלות בגריל למידת עשייה הרצויה.

מנות שהוכנו עם המתכון

רצועות שייטל בסגנון יווני; רצועות שייטל מוקפצות עם מנגולד בסגנון יווני; חגיגה יוונית: חטיפי אסאדו במרינדה סופלקי, תפוחי אדמה עם עשבי תיבול וסלט עגבניות וצנוברים מרענן

סורבה - עקרונות הכנה

כשרות: פרווהסוג מנה: קינוח שיטת בישול: הקפאה

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת סורבה

מרכיבים

- פירות
- סירופ סוכר (סוכר ומים ביחס משקל דומה)
- חומרי טעם לימון, נענע, ליקר וכו' (אופציונאלי).
- יחס בסיסי למשקל פירות וסירופ סוכר (1 סירופ ל 2 פרי) היחס המדויק יקבע בעת בדיקת רמת הסוכר.

אופן ההכנה

1. מכינים סירופ סוכר – מחממים מים וסוכר לרתיחה עדינה. מבשלים עד שהסוכר נמס ומצננים.
2. טוחנים את הפירות בבלנדר למחית.
3. מערבבים את הסירופ והמחית.
4. למרקם חלק מסננים את הבלילה (אופציונאלי).
5. בודקים את רמת הסוכר (הסבר בהמשך).
6. מוסיפים חומרי טעם.
7. הקפאה:
8. ללא מכונת גלידה
 1. מעבירים לכלי מכסים ומעבירים למקפיא ל-15 דקות.
 2. מוציאים ומערבבים היטב. מכסים שוב ומחזירים להקפאה ל-30 דקות נוספות.
 3. חוזרים על הפעולה עוד פעמים-שלוש, במרווחים של חצי שעה, עד שהתערובת חלקה.
 4. מחזירים לשעה נוספת במקפיא.
 9. עם מכונת גלידה
 1. להשלים

הערות

1. qשיטות לבדיקת רמת הסוכר
2. עם רפלקטומר לשקול לקנות היחס צריך להיות: 17-18 ° באומה / 30-31 ° בריקס.

3. מבחן הביצה.
1. להניח בתערובת ביצה שטופה היטב.
2. המטרה שכ 2-2.5 ס"מ מהביצה יצופו.
3. אם פחות צף (או שהביצה שוקעת לחלומין) יש להוסיף סוכר.
4. אם יותר צף יש להוסיף מים.

מנות שהוכנו עם המתכון

סורבה מנגו

סורבה מנגו

כשרות: פרווהסוג מנה: ביניים|קינוח

סורבה מושלם ממנגו

מרכיבים

- 1/4 כוס סוכר
- 0.5 כוס מיץ תפוזים טרי
- 0.5 קילו מנגו, קלוף וחתוך לקוביות גסות
- 1 כפות מיץ לימון
- 0.5 כפית ג'ינג'ר טרי

אופן ההכנה

1. מקפאים את קוביות המנגו עד שהן חצי-קפואות (זה לוקח בין שעה לשלוש שעות. אם אתם רואים שהמנגו קפא לגמרי – הניחו לו לעמוד בחוץ 20 דקות).
2. שמים את הסוכר ומיץ התפוזים בסיר קמץ. מחממים מעט עד שהסוכר נמס לחלומין (לשים לב לא להגיע לרתיחה). מצננים במקרר.
3. שמים את כל החומרים ביחד במעבד מזון, וטוחנים לקבלת מרקם קטיפתי ועשיר.
4. טועמים ומתקנים תיבול לפי הטעם (מכיוון שמדובר בפירות טריים, הטעם והמתיקות יכולים להשתנות).
5. מעבירים לכלי הגשה ומכניסים למקפוא להמשך הצינון. חוששים שכעבור כמה שעות יחכה לכם במקפוא קרחון מנגו ענק? אל תחששו: הסוכר מגן על הסורבה מפני הקיפאון, והמנגו מבטיח מרקם עשיר וצמיגי גם אחרי הקפאה.
6. להגשה: מוציאים את הסורבה מהמקפוא ויוצרים כדורים בעזרת כף גלידה. אפשרות נוספת: להקפוא את הסורבה בכלים אישיים, ולהגיש אותם כמו שהם.
7. אם הסורבה בילה הרבה במקפוא, הניחו לו להפשיר טיפה. רבע שעה בחוץ והוא יחזור לעצמו.

מנות שהוכנו עם המתכון

סורבה מנגו

סטייק עם רוטב פלפל צרפתי

כשרות: לא כשרמטבח: צרפתיסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: בשר

מנת ביסטרו של סטייק במחבת עם רוטב פלפלת.

מרכיבים

- 2 סטייקים
- 1 בצל שאלוט
- 1 כף חמאה
- 100 מ"ל יין לבן
- 2 כפות קוניאק
- 2 כפות גרגירי פלפל שחור גרוס טרי
- 50 עד 100 מ"ל שמנת מתוקה.
- 50-100 מ"ל ציר בקר.

אופן ההכנה

1. לתבל סטייקים במלח ופלפל שחור (כמות הפלפל קובע את דרגת הטעם).
2. להשחים סטייקים על מחבת מאוד חמה.
3. פלמבה את הסטייקים עם קוניאק.
4. להעביר את הסטייקים לתנור על 80.
5. להוריד את החום של הכיריים לבינוני נמוך.
6. להמיס במחבת את החמאה.
7. להוסיף את השאלוט.
8. להוסיף יין, להגביה את החום, לקרצף (להגלוז) ולצמצם את היין.
9. להוסיף ציר ולצמצם 2-3 דקות.
10. להוסיף שמנת (ככל שנוסף יותר יהיה פחות בשרי ויותר קטיפתי).
11. לצמצם היטב.
12. לחמם את הסטייקים עם המיץ ברוטב במחבת לחצי דקה.

הערות

1. לעשות כל פעם שני סטייקים במחבת. המחבת הגדולה לא מתאימה לארבעה סטייקים. הסוטאז מתאים לעד ארבעה סטייקים.
2. לא להחליף את היין בין אדום. הרוטב יוצא ורוד ופחות טעים.
3. מומלץ להגיש עם פירה 1.

מנות שהוכנו עם המתכון

סטייק אנטריקוט עם ניוקי; סטייק אנטריקוט ברוטב פלפלת עם פירה תפוחי אדמה; סטייק ברוטב פלפל ושמנת; סטייק אנטריקוט ברוטב פלפל ושמנת עם פירה קטיפתי

סלט משויה

כשרות: פרווהמטבח: מזרחיסוג מנה: סלטיטת בישול: אפייה בתנור|מנגל

סלט מזרחי המורכב מירקות קלויים

מרכיבים

לקלייה – פירוט הירקות אופציונאלי ולא מחייב

- 5-6 פלפלים רגילים, באיזה צבע שרוצים (אני שילבתי 2 אדום 2 צהוב 1 ירוק)
- 1-2 פלפלים חריפים, ירוקים או אדומים
- 6-7 שיני שום, בקליפתן עטופים בנייר אלומיניום.
- 1-2 בצל
- חופן (10-14 יחידות) עגבניות שרי

לתיבול

- 5-6 כפות שמן זית
- כפית חומץ תפוחים
- מיץ מרבע לימון
- מלח ופלפל שחור גרוס, לפי הטעם

אופן ההכנה

קלייה

1. קולים את המוצרים לקלייה.

הרכבת הסלט

1. מקלפים לאחר הקלייה.
2. קוצצים גס.
3. מערבבים עם חומרי התיבול ונוזלי הירקות.
4. לבדוק תיבול ולתקן.

הערות

1. מומלץ להגיש עם
1. פרגיות מעושנות.
2. בשר על האש.

סלמון בסו ויד

כשרות: פרווהסוג מנה: ביניים|מנה עיקרית|מנה ראשונהמרכיב עיקרי: דגשימת בישול: סויד שיטה קלה לבישול פרוסות סלמון עסיסיות בסו ויד

מרכיבים

- פרוסות סלמון
- לתיבול
- פרוסות לימון.
- שמן זית או שומשום.
- מלח גס
- פלפל גרוס
- עשבי תיבול: רוזמרין, טימין, מרווה וכו'.
- קוביית קור בויון קפואה

אופן ההכנה

1. 45 דקות ב 54 מעלות.

מנות שהוכנו עם המתכון

סלמון בסו ויד עם רוטב חמאה וכרישה ממולאת; פילה אמנון בסו ויד עם רוטב חריימה

סלק אפוי

מרכיב עיקרי: סלקשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 4 מנות

סלק אפוי בנייר כסף בתנור. אפיית הסלק עטוף בנייר כסף עוזרת לקרמל את הסלק ולשמור על טעמיו העזים. הסלק האפוי משמש כתוספות נהדרת לסלטים ולמנות אחרות.

מרכיבים

- 2 סלקים שלמים.
- מלח גס.
- שמן זית.

אופן ההכנה

1. לשטוף את הסלקים היטב.
2. לשים על נייר כסף סלק אחד עם מעט מלח גס וכפית שמן זית.
3. לחמם תנור ל 140 מעלות.
4. לאפות במשך כשעה עד שהסלקים רכים (כדי לבדוק שהסלקים רכים נועצים סכין לתוך אחד הסלקים, הסלקים מוכנים כאשר הסכין חודרת בקלות והסלק רך).
5. להוציא את הסלק האפוי מהתנור, ולהניח להתקרר בטמפרטורת חדר.
6. לאחר שהסלק האפוי התקרר, ניתן לקלף אותו בידיים.

מנות שהוכנו עם המתכון

סלט סלק מיוחד

ספינג'

כשרות: פרווהמטבח: מזרחיסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: קמחשיטת בישול: טיגוןכמות: 16 ספינג'

סופגניות מרוקאיות טעימות

מרכיבים

- 500 ג' קמח
- 25 ג' שמרים טריים או 11 ג' שמרים יבשים
- 30 ג' סוכר
- 6 ג' מלח
- 2 כפות ברנדי או ערק
- 360 מ"ל מי ברז חמימים

אופן ההכנה

הכנת הבצק

1. לשים במיקסר את הקמח, השמרים והסוכר לערבב קלות.
2. להוסיף את המלח ומחצית מהמים, לערבב כדקה.
3. להוסיף את הברנדי ושארית המים, לערבב עד שמתקבל לבצק אחיד, דביק ודי נוזלי.

התפחה

1. להעביר את הבצק לקערה משומנת.
2. לשמן קצת את החלק העליון לכסות ולהתפיח כשעה.
3. להוריד נפח ולהתפיח עוד 40 דקות.
4. שוב להוריד נפח ולהתפיח עוד 40 דקות.
5. סך הכל 3 התפחות.

מיגון

1. לחמם שמן לחום 180-190 מעלות.
2. לשלוף חתיכת בצק.
3. לעשות חור במרכז הבצק עם האצבעות (כמו דונאט) ולהכניס לשמן.
4. לקחת מקל עץ ולהרחיב את החור.
5. למגן עד שמזהיב להפוך לצד השני ולמגן עד שמזהיב.

ציפוי

1. להוציא לנייר סופג להמתין 20 – 30 שנית.
2. לצפות עם סוכר או אבקת סוכר.

מנות שהוכנו עם המתכון

ספינג'

עוגה בחושה

סוג מנה: קינוח שיטת בישול: אפייה בתנור

מרכיבים

להשלים

מנות שהוכנו עם המתכון

עוגת תפוזים בחושה עם קרם תפוזים; עוגה עם פודינג וניל; עוגה עם אגוזים

עוגת שוקולד מותך (עוגת לבה)

כשרות: חלב ומטבח: צרפתי סוג מנה: קינוח מרכיב עיקרי: שוקולד שיטת בישול: אפייה בתנור

עוגת שוקולד פריכה מבחון ונוזלית מבפנים. לעוגת השוקולד המותך שמות רבים (עוגת לבה, וולקנו, פונדנט) ולעיתים מכנים אותה בטעות סופלה (סופלה זה מאפה אחר).

מרכיבים

- 100 גרם שוקולד מריר.
- 100 גרם חמאה.
- 2 ביצים שלמות (חלבון וחלמון).
- 2 חלמונים.
- 120 גרם סוכר.
- 100 גרם קמח.

אופן ההכנה

1. להמיס את החמאה והשוקולד מעל בין מארי.
2. לערבב במטרפה את הביצים והסוכר.
3. למזוג את השוקולד המומס לתערובת הביצים, ולערבב.
4. להוסיף את הקמח, ולערבב.
5. להעביר לכלי אפייה אישיים (ראה הערה בהמשך).
6. לאפות בתנור, שחומם מראש ל 180 מעלות, במשך 10-15 דקות (תלוי בגודל כלי האפייה).

הערות

כלי אפייה

1. ניתן לאפות בקעריות סופלה, בתבנית מאפינס או ברינג עמוף בנייר אפייה.
2. אם אופים בקעריות סופלה או תבנית מאפינס מומלץ לשמנן עם חמאה, ולפזר סוכר או אבקת קקאו (במתכון לסופלה יש הסבר איך לצפות את הקעריות).

זוריאציות

1. בעת החלפת השוקולד בחמאת בוטנים יש להפחית 50% מהקמח ו 20% מהסוכר.

מנות שהוכנו עם המתכון

וולקנו שוקולד פרווה; עוגת שוקולד רכה; עוגת שוקולד נוזלית; עוגת חמאת בוטנים נוזלית עם קונפיטורת תפוזים; עוגת לבה פיסטוק מותכת; וולקנו: הר געש שוקולד נוזלי פרווה

עוזאמה

כשרות: פרווה מטבח: מזרחיסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: בצקשיטת בישול: טיגוןכמות: 40-50 כדורים
קינוח ערבי מסורתי המוגש במיוחד במהלך חודש הרמדאן, הכולל כדורי בצק מטוגנים, פריכים וזהובים, הטובלים בסירופ סוכר עשיר.

מרכיבים

לבצק:

- 500 גרם קמח רב תכליתי
- 50 גרם קמח אורז / קורנפלור / תפוח אדמה מבושל ומרוסק (מדולל במעט מים ומסונן למניעת גושים)
- 4 גרם שמרים יבשים
- 375 גרם מים
- 5 גרם מלח
- 8 גרם סוכר
- 1-2 כפות וודקה (אופציונאלי)

לסירופ:

- 250 גרם מים
- 500 גרם סוכר
- כמה טיפות מי זהר (אופציונאלי)

לתוספות:

- פיסטוקים טבעיים
- שבבי קוקוס
- סוכריות צבעוניות

אופן ההכנה

הכנת הבצק:

1. אם משתמשים בתפוח אדמה: מבשלים את תפוח האדמה, מועכים אותו היטב, מדללים במעט מים ומעבירים דרך מסננת כדי לוודא שאין גושים.
2. ממסים את השמרים במים, ולאחר מכן מוסיפים את המלח והסוכר וממסים.
3. מערבבים את כל המרכיבים בקערת מיקסר, ומשתמשים בוו גיטרה (לא וו לישה, כיוון שהבלילה נוזלית). מערבבים עד לקבלת בלילה אחידה ודביקה.
4. מעבירים את הבלילה לקערה גדולה, מכסים בניילון נצמד, ומתפיחים עד להכפלת הנפח (כשעה עד שעה וחצי).

הכנת הסירופ:

1. מבשלים בסיר על אש קטנה את המים והסוכר למשך 15-20 דקות, עד לקבלת סירופ אחיד וסמיך מעט.
2. מורידים מהאש, מקררים לטמפרטורת החדר, ומוסיפים מי זהר לתיבול (אופציונלי).

טיגון העוואמה:

1. מחממים שמן עמוק ל-170-180 מעלות.
2. מכינים קעריה עם שמן וטובלים בה כף למניעת הידבקות הבצק.
3. ממלאים את הכפית בבצק ומעבירים לשמן החם.
4. מטגנים עד להזהבה מכל הצדדים.
5. מוציאים את הכדורים מהשמן בכף מחוררת, וטובלים מיד בסירופ הקר למשך 10 שניות.
6. מעבירים לרשת לצינון.

הגשה:

1. מסדרים בערימה, מגישים עם קיסמים לצד קעריות התוספות לטבילה.

הערות

אלכוהול

- הוספת וודקה לבצק משפרת את הפריכות והאוויריות של התוצאה הסופית, כיוון שהאלכוהול מתאדה מהר יותר ממים במהלך הטיגון, מפחית את ספיגת השמן ומצמצם את יצירת הגלוטן בבצק. התוצאה היא עוואמה קלילה, פריכה ופחות שמנונית.
- אם אין וודקה, ניתן להחליף באלכוהול אחר ניטרלי (כגון ג'ין או רום לבן), אך וודקה היא הבחירה המועדפת בשל טעמה הנייטרלי.

סוג הקמח

- קמח רב-תכליתי מתאים לעוואמה בזכות איזון בין פריכות לאוויריות. קמח עוגות יוצר עוואמה עדינה ואווירית יותר אך פחות יציבה, בעוד קמח לחם עלול להוביל למרקם לעיס ופחות אוורירי בשל כמות הגלוטן הגבוהה.

עוף קונג פאו

כשרות: כשרמטבח: אסיאתיסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: הקפצהכמות: 4 מנות

מרכיבים

• 2 חזה עוף

מרינדה לעוף

- 2 כפות רוטב סויה
- 2 כפות יין אורז שאו הסינג (או שרי יבש)
- 1 כפית שמן שומשום
- 2 כפיות עמילן תירס

לרוטב

- 1 כף סוכר
- 1 כפית חומץ שחור (אפשר להחליף בחומץ בלסמי)
- 1/4 כוס ציר עוף
- 1 כף רוטב סויה
- 1 כפית יין אורז שאו הסינג (או שרי יבש)
- 1 כפית שמן שומשום
- 2 כפיות איילק סמבל
- 1 כפית עמילן תירס

להקפצה

- 3 עד 5 צ'ילי אדומים מיובשים
- 1 כף ג'ינג'ר (כ- 2.5 ס"מ)
- 1 כף שום (כ- 3 עד 5 שיניים)
- 2 בצלים ירוקים
- 3/4 כוס ערמוני מים
- 3/4 כוס בוטנים קלויים

אופן ההכנה

השריית העוף במרינדה

1. חותכים את חזה העוף לחתיכות בגודל ביס.
2. מכניסים לקערה ומוסיפים את רוטב הסויה, חומץ האורז ועמילן התירס. מערבבים לשילוב, וודא שעמילן התירס מתמוסס לחלוטין.
3. מוסיפים את השמן ומערבבים שוב לציפוי אחיד.
4. להשהות במרינדה למשך 20 דקות.

הכנת הרוטב

1. להכנת הרוטב, מערבבים את כל המרכיבים יחד, יש לוודא שהעמילן תירס מתמוסס לחלוטין. לשים בצד.

הכנת המצרכים להקפצה

1. חותכים את הצ'ילי המיובש לשניים.
2. לקצוץ את השום והג'ינג'ר.

3. פורסים דק את הבצל הירוק.
4. קוצצים גס את הבוטנים ומניחים בצד.

הקפצה

1. מסננים את עורף המרינדה מהעוף.
2. מחממים ווק על אש גבוהה. ברגע שחם, מקפיצים לפי השלבים הבאים:
3. ניתן להוסיף שמן בתהליך ההקפצה במידת הצורך.
4. מקפיצים את העוף – מעבירים לצלחת.
5. מוסיפים את הצ'ילי המיובש
6. מוסיפים את הערמונים ג'ינג'ר ושום.
7. מחזירים לווק את העוף והמיצים.
8. מוסיפים את הרוטב.
9. מקפיצים עד שהכל מבושל.
10. מוסיפים את הבצל הירוק והבוטנים.
11. להגיש מיד.

הערות

1. הערה: אם ניתן, השתמש בערמונים מים מתוקים. הם עדיפים בטעם ובמרקם. להכנת ערמוני המים פשוט חתכו את החלק העליון והתחתון וקילפו את החלק החיצוני בקולפן ירקות. מכניסים למים קרים כדי למנוע מהם להתחמצן. מסננים וחותכים לקוביות ממש לפני השימוש.

עוף שלם צלוי

כשרות: בשריסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: אפייה בתנור

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת עוף קריספי בתנור

מרכיבים

- עוף שלם
- באתרים בחול מומלץ להשתמש ברוסטרס (רוסטרס: תרנגולות מתחת לגיל 8 חודשים ומשקלן 3 עד 5 קילו)

אופן ההכנה

1. לייבש את העוף עם נייר מגבת.
2. לעוף שחום ניתן למרוח את העוף בשומן (שמן או חמאה).
3. לקיצור זמן הבישול ניתן להתוך את העוף לפרפר.
4. לתבל מבחוץ ומבפנים.
5. ניתן להוסיף רכיבים ארומטיים (לימון, שום) לתוך העוף.
6. להניח את העוף בתבנית צלייה עם החוזה כלפי מעלה.
7. לצלות בתנור 205 מעלות חצי שעה.
8. אם צד אחד מקבל צבע יותר להזיז את התבנית.
9. להוציא את התבנית למזוג על העוף מנוזלי הבישול.
10. להחזיר ל 15 דקות.
11. העוף מוכן כאשר הירך בטמפרטורה 74 מעלות.
12. להוציא מהתנור לכסות בנייר כסף ולתת לנוח 15 דקות על רשת.
13. ניתן להוציא את השומן מנוזלי העוף בתבנית ולהחזיר את העוף לאחר מנוחה, התוך, לתבנית עם נוזלי הצלייה ללא השומן.

הכנת רוטב

1. בזמן מנוחת העוף הצלוי לתת לנוזלי הצלייה לנוח מעט, השומן יצוף, להעביר את השומן לקערה.

- לקחת 2 כוסות מהנוזל ו 1/4 כוסות שומן ו 1/4 כוסות קמח.
- לחמם את השומן ולבשל את הקמח על אש בינונית לרביכה תוך ערבוב כ 10-15 דקות עד שמקבל צבע חום.
- להוסיף את הציר 1/3 כל פעם תוך ערבוב עד לקבלת תערובת אחידה.
- אחרי ההסרה מהחום הרוטב יסמיך אם סמיך מידי להוסיף עוד נוזל.

מנות שהוכנו עם המתכון

עוף צלוי בסגנון פרובנס עם רטמוי ואורז; ירכי עוף צלויים עם קונפי זוקיני ועגבניות ואורז מבושל; עוף ברוטב ברביקיו; כרעי עוף צלויים בסגנון פרובנס; בלוטין עוף בתיבול ים תיכוני; עוף ותפוחי אדמה בתנור; עוף בתנור קריספי; עוף בתנור עם תפוחי אדמה; עוף צלוי בתנור עם אורז ובטטה צלויה; כרעי עוף צלויים בתנור; ירכי עוף צלויים בתנור עם גזר תפוחי אדמה ורוטב מיפל חרדל; כרעי עוף צלויים עם קקאו ותבלינים מקסיקניים; ירכי עוף בזיוג דבש-חרדל עם מחית תפוחי אדמה שומית

עקרונות הקצפת חלבוני ביצה

סוג מנה: עקרונות

הקצפת חלבוני ביצה הינה שלב בסיסי בהכנת עוגות, מרנגים וסופלה אווריריים. במתכון זה אסביר על העקרונות להצפת חלבונים, מהם שלבי ההקצפה השונים, ומה לעשות אם החלבונים הוקצפו יותר מידי.

מנות שהוכנו עם המתכון

סופלה וניל; סופלה שוקולד

עשבי תיבול פריכים לקישוט

סוג מנה: סלמון תוספת

מכניקה לייבוש עשבי תיבול כגון נענע, בזיליקום או כוסברה לצורך קישוט סלמים, לפסטה ומנות שונות אחרות.

מרכיבים

- עשבי תיבול (נענע, פטרוזיליה, סוברה) גבעולים שלמים או עלים.
- שמן זית.

אופן ההכנה

- שוטפים את עשבי התיבול, ומייבשים היטב בעזרת מגבת נייר.
- מכסים צלחת שטוחה גדולה בניילון נצמד.
- משמנים את עשבי התיבול במעט שמן זית (בעזרת מברשת או ע"י טבילתם בשמן).
- מניחים את עשבי התיבול (גבעולים שלמים, או עלים בלבד) על גבי הניילון הנצמד.
- מכסים בשכבה נוספת של ניילון נצמד.
- מחממים במיקרוגל למשך 1 דקה.
- ממשיכים לחמם במיקרוגל במרווחים של 15 שניות עד שעשבי תיבול יבשים ופריכים, 1.5-3 דקות בסך הכל.

מנות שהוכנו עם המתכון

עגבנייה במילוי לבנה; מרק מלון קר

פאייה

כשרות: חלופה לכשרמטבח: ספרדיסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: אורזכמות: 4 מנות

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת פאייה ספרדית

מרכיבים

- 800 גרם חלבון – בשר, עוף, דג או פירות ים.
- 2 כוסות ירקות – בצל, פלפל, שום, גזר, עגבניות מגורדות או קצוצות, שעועית, אפונה וכו'.
- 1 כוס אורז – עגול לריזוטו.
- 1/2 כף תבלינים – זעפרן, פפריקה, כורכום, מלח ופלפל.
- 3 כוסות נוזל – ציר או מים.
- עשבי תיבול קצוצים – כוסברה, פטרוזיליה וכו'.
- מרכיבים אופציונאליים נוספים – צ'וריסו.
- להגשה – רבעי לימון.

אופן ההכנה

1. לצרוב את החלבון ולהעביר לקערה(פירות ים עדינים אין צורך לצרוב).
2. להזהיב את הירקות (לפי סדר בישול מקובל).
3. להוסיף את התבלינים.
4. להוסיף 2 כוסות נוזל ולהביא לרתיחה.
5. להוסיף אורז ולפזר אותו במחבת במינימום ערבוב.
6. להחזיר את החלבון
7. בישול ראשוני על אש גבוהה
1. להביא לרתיחה
2. לבשל ללא כיסוי על אש גבוהה במשך 10 דקות.
3. במהלך הבישול להוסיף פירות ים או ירקות עדינים בהתאם לזמן הבישול המתאים להם.
4. במהלך הבישול להוסיף נוזל חם לאזורים שנראים יבשים.
5. להשתדל לא לערבב במהלך הבישול (הערבוב מוציא עמילנים מהאורז ויגרום לו להיות דביק כמו ריזוטו).
8. המשך בישול על אש בינונית
1. להנמיך את חום הכיריים ולבשל עד שכל הנוזלים נספגים, האורז רך והחלבון עשוי.
2. במהלך הבישול להוסיף נוזל חם לאזורים שנראים יבשים.
3. להשתדל לא לערבב במהלך הבישול (הערבוב מוציא עמילנים מהאורז ויגרום לו להיות דביק כמו ריזוטו).
9. להעלות את חום הכיריים ולהשחים את תחתית האורז כ 30 שניות (להיזהר לא לשרוף את האורז).
10. להסיר מהאש, לכסות, ולחכות כ- 10 דקות.
11. להגיש עם לימון חתוך לרבעים.

הערות

1. לבשל במחבת.

מנות שהוכנו עם המתכון

פאייה שרימפס; פאייה פרגיות; פאייה צ'וריסוס; פאייה שוקי עוף

פבלובה נשיקות מרנג

מטבח: איטלקיסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: ביציםשיטת בישול: אפייה בתנור

מרכיבים

- מרנג צרפתי או שוויצרי לפי המתכון המצורף
- אם מכינים מרנג שוויצרי:
 - מחליפים 50 גרם מהסוכר באבקת סוכר
 - ממיסים את הסוכר בבן מארי ומקציפים.
 - לאחר ההקצפה מקפלים פנימה את אבקת הסוכר.
 - רצוי לנפות את אבקת הסוכר לפני ההוספה לקצף.

אופן ההכנה

1. לזלף את המרנג על תבנית אפייה מכוסה בנייר אפייה.
2. לאפות בחום 90 מעלות עד שהמרנג יבש לחלוטין (6-1 שעות תלוי בגודל ההזלפה).
3. בעת האפייה מומלץ להשאיר חריץ פתוח מגבת בדלת התנור כך שאדים יוכלו לצאת החוצה ולעזור בייבוש המרנג.

מנות שהוכנו עם המתכון

נשיקות מרנג בקרם אנגלז

פודינג טפיוקה בחלב קוקוס

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: קינוח

פודינג פרווה מהמטבח האסיאתי

מרכיבים

- 1/3 כוס (65 גרם) פניני טפיוקה
- (640 מ"ל חלב קוקוס (ניתן להמיר / לערבב בחלב רגיל או בחלב סויה)
- 1/3 כוס (65 גרם) סוכר
- 1 כפית תמצית וניל

אופן ההכנה

1. להשרות את גרגרי הטפיוקה בנוזלים 30 דקות, עד שהגרגרים תופחים מעט.
2. להוסיף את הסוכר ולהרתיח להבה נמוכה בינונית.
3. להנמיך את החום לעוצמה החלשה ביותר ולבשל, תוך ערבוב מדי פעם כ-15 דקות, עד שהתערובת מסמיכה מאוד ופניני הטפיוקה תפוחים ושקופים.
4. להוסיף פנימה את תמצית הווניל ולערבב.
5. לצנן למפרטורת החדר.
6. להעביר לכלי הגשה ולמקרר ל-4 שעות לפחות.

הערות

1. עשיתי עם קרם קוקוס – לנסות עם חלב קוקוס.
2. עשיתי את ההרתחה הראשונה על להבה גבוהה והטפיוקה נשרף מעט.
3. מומלץ להגיש עם
 1. להגיש עם פירות מרזים.
 2. אפשר לפזר מעל עוגיות מפוררות.

מנות שהוכנו עם המתכון

פודינג מפיוקה עם רוטב תות; פודינג מפיוקה פרווה עם ענבים ירוקים

פודינג מנגו

כשרות: חלבי|פרווהסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: מנגוכמות: 4 מנות

קינוח פודינג על בסיס מנגו

מרכיבים

- 1/2 כוס (125 מ"ל) מים חמים
- חבילה אחת (1 כף) ג'לטין
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר
- קורט מלח
- 1 כוס (250 מ"ל) חלב, שמנת מתוקה או חלב צמחי
- 1 כוס (250 מ"ל) מחית מנגו

אופן ההכנה

1. לערבב את הג'לטין והמים החמים עד שכל הג'לטין ימס.
2. להוסיף את הסוכר והמלח ולערבב עד שהסוכר ימס.
3. להוסיף את החלב ומחית המנגו ולערבב עד שהתערובת חלקה.
4. לצקת ל4 כוסות הגשה.
5. לכסות ולצנן במקרר לפחות שעתיים לפני ההגשה.

פודינג צ'יה - קינוח פשוט על בסיס זרעי צ'יה

כשרות: חלבי|כשר|פרווהסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: צ'יהכמות: 6 מנות

קינוח קל להכנה. פודינג צ'יה סמיך עם פצפוצי ג'לי נעימים לחיך. יכול לשמש לארוחת בוקר קלה או לקינוח מיוחד.

מרכיבים

- 2 כוסות נוזל (חלב, חלב שקדים או כל נוזל אחר).
- 1/2 כוס זרעי צ'יה שחורים או לבנים.
- 2-4 כפות סוכר או ממתיק אחר כגון דבש, סילאן וכו'.

אופן ההכנה

1. לערבב את כל המצרכים בקערה במשך מספר דקות עד שהממתיק נבלע או נמס בנוזל.
2. לאחר 5 דקות לערבב שוב היטב.
3. לשמור במקרר למשך לילה.
4. להגיש.

הערות

מומלץ להגיש את הפודינג צ'יה עם פירות טריים.

אפשר להוסיף גרנולה, אגוזים קלויים, מחית פירות וכו'.

מנות שהוכנו עם המתכון

פודינג צ'יה פרווה עם תאנים טריות

פולנטה - עקרונות הכנה

מטבח: איטלקיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: קמח תירס

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת פולנטה (קמח תירס מבושל)

מרכיבים

כללי

- קמח תירס cornmeal.
- מקובל להכין כוס קמח תירס לאדם.
- יש קמח צהוב או לבן – הצהוב הכי נפוץ לפולנטה
- קמח תירס מגיעה במספר עוביים. ככל שהוא יותר עדין הפולנטה יותר חלקה. מתאימים את גודל הקמח לתוצר הרצוי.

נוזל –

- לכל סוג קמח תירס מתאימה כמות נוזל שונה.
- אם לא יודעים מתחילים ביחס 1 קמח תירס ל 3 נוזל ומוסיפים נוזל עד שמגיעים לסמיכות הרצויה.
- הנוזל יכול להיות מים, ציר או חלב.
- מטרת הנוזל להדגיש את טעם התירס ולא להאפיל עליו.
- מתבלים את הנוזל בכפית מלח לכל כוס קמח תירס.
- אפשר להוסיף לנוזל טעם של עשבים או שום שיתבשלו בנוזל רותח ולהוציאם מהנוזל לפני השימוש.
- יחסים מקובלים –
- לפולנטה נוקשה (כמו פשטידה) 1 קמח תירס ל 3-4 נוזל.
- לפולנטה סמיכה (כמו דייסה) 1 קמח תירס ל 6-8 נוזל.

אופן ההכנה

1. יש שתי שיטות להתחלת הבישול
 1. קרה (שיטה קלה יותר) – לערבב נוזל קר עם הקמח תירס, לשים על גז בחום בינוני גבוה ולבשל תוך ערבוב
 2. חמה (מתאימה כאשר שמים במים הרותחים צמחי תבלין ולהעביר את טעמם) – להרתיח את הנוזל ולהוסיף את קמח בזרזיפים קלים תוך ערבוב (כדי שלא ייווצרו גושים). בשיטה החמה ככל שהקמח עדין יותר יש יותר סיכוי שיווצרו גושים.
2. בשתי השיטות ממשיכים לבשל עם חום בינוני גבוה כ 10 דקות. תוך ערבוב מידי פעם כדי למנוע היווצרות גושים או חלקים שרופים בתחתית הסיר.
3. כאשר התבשיל מסמיך להנמיך את הטמפרטורה לרתיחה עדינה (סימר).
4. מבשלים 15-30 דקות נוספות (תלוי בסמיכות המבוקשת וסוג הדגן) תוך ערבוב קל מידי פעם.
5. לתקן תיבול לאחר סיום הבישול.

הערות

1. כמויות גדולות יש לערבב באופן תכוף יותר.
2. למעון מידי פעם עד שמבושל היטב (התירס לא אמור להיות אל דנטה אלה מבושל היטב).
3. לא לחשוש מבישול יתר הפולנטה סלחנית.

4. תיקון טעויות
1. אם הפולנטה מסמיכה מידי ניתן להוסיף נוזל.
 2. אם הפולנטה נוזלית מידי להרתיח תוך ערבוב עד שעודפי הנוזלים מתאדים.
 5. בסיום הבישול אפשר להעשיר את טעמי הפולנטה על ידי הוספת חמאה, שמן זית וגבינה (להוסיף גבינה לאט לאט ולא במכה אחת).
 6. פולנטה בטעם ניטרלי נהוג להגיש עם ראגו או צלי בשר.
 7. לשים לב שהפולנטה ממשיכה להסמיך לאחר סיום הבישול. אם לא מגישים מייד ניתן לשמור את הפולנטה מעל בן מארי.

מנות שהוכנו עם המתכון

פולנטה ביצה עלומה וקוביות זוקיני; פולנטה קרמית עם ראגו פטריות וביצה עלומה; פולנטה צרובה עם קונפי עגבניות סלרי וגבינות

פונדנט תפוחי אדמה

כשרות: חלביוסוג מנה; תוספת מרכיב עיקרי: תפוח אדמה שיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 6 מנות

פרוסות בצורת גליל של תפוחי אדמה רכים עם שכבה שחומה ופריכה. את תפוחי האדמה משחימים במחבת, ומבשלים בחמאה וציר. תוספת מרשימה מושלמת לצד מנת בשר.

מרכיבים

- 6 תפוחי אדמה בינוניים.
- 1 כף שמן זית.
- 200 גרם חמאה ללא מלח, חתוכה לקוביות.
- 4 שיני שום קצוצות.
- 2 ענפי רוזמרין.
- 2 ענפי טימין.
- 00 מ"ל ציר עוף או ירקות.

אופן ההכנה

באופן דומה ניתן להכין ירקות אחרים כגון: בטטה, גזר, שורש פטרוזיליה וכו'.

הערות

1. לקלף את תפוחי האדמה ולחתוך לגלילים בגובה 3 ס"מ.
2. להשרות את תפוחי האדמה במים קרים, במשך 15 דקות, להסרת עודפי עמילן.
3. לסנן את תפוחי האדמה מהמים, ולייבש היטב עם מגבת נייר.
4. לחמם מעט שמן במחבת, ולטגן את גלילי תפוחי האדמה משני הצדדים, עד שמקבלים צבע זהוב (לחכות לצבע זהוב חזק ולא קל).
5. להסיר עודפי שומן, אם יש מהמחבת.
6. להוסיף למחבת את החמאה, ולהמיס אותה.
7. לפזר את השום, הרוזמרין והטימין מסביב לתפוחי האדמה.
8. למזוג את ציר העוף למחבת (הציר צריך לכסות שלושת-רבעי מתפוח האדמה).
9. לבשל את תפוחי האדמה באחת משתי האפשרויות הבאות:
 1. להעביר לתנור בחום של 80 מעלות למשך 45 דקות. מדי פעם לוודא שיש נוזל בסיר. אם אין, להוסיף.
 2. לכסות את הסיר, ולבשל בביעבוע במשך 30-25 דקות, עד שתפוחי האדמה רכים.

פטריית ממולאות

כשרות: כשרסוג מנה: מנה ראשונה מרכיב עיקרי: פטריית שיטת בישול: אפייה בתנור כמות: 4 מנות

פטריית ממולאות אפויות בתנור, ישנן מגוון אפשרויות מילוי: למשל פטריית ממולאות גבינה, או פטריית ממולאות בשר ועוד הרבה אפשרויות להכנת פטריית ממולאות. מתאים מאוד למנה ראשונה קלה להכנה ומיוחדת.

מרכיבים

- 8-12 פטריית (רצוי שהפטריית יהיו באותו גודל).
- מלית כגון:
 - גבינת שמנת, פירורי לחם, עשבי תיבול ושום.
 - ראגו בשר.
 - גבינה כחולה, תרד ובצל.
 - המגוון אינסופי.

אופן ההכנה

1. לשטוף את הפטריית היטב מחול.
2. להוריד את רגלי הפטריית.
3. אופציונאלי אם רוצים להשתמש ברגלי הפטריית.
 1. לקצוץ את רגלי הפטריית.
 2. לחמם במחבת שמן או חמאה.
 3. לטגן את רגלי הפטריית הקצוצות עם מעט מלח, תוך ערבוב, עד שכל נוזלי הפטריית מתאדים.
 4. אפשר להוסיף בצל קצוץ, שום וכו'.
4. לערבב את חומרי המלית (אם משתמשים ברגלי הפטריית להוסיף אותם לחומרי המלית).
5. למלא את הפטריית במלית, ולשים בתבנית עם נייר אפייה, כאשר המלית כלפי מעלה.
6. אפשר לזלף על הפטריית שמן זית, גבינה וכו'.
7. לאפות בתנור שחומם מראש ל 180-200 מעלות כ 20-10 דקות (תלוי בגודל הפטריית).
8. מומלץ לתת לפטריית להצטנן מעט בטמפרטורת חדר כ 5 דקות לפני ההגשה.

מנות שהוכנו עם המתכון

פטריית ממולאות עם סלט ירוקים ורוטב וינגרייט; פטריית ממולאות בגבינות ועשבי תיבול

פילאף - שיטה להכנת אורז

כשרות: כשרסוג מנה: תוספת מרכיב עיקרי: אורז

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת פילאף - תבשיל אורז עם חלבונים

אופן ההכנה

1. מטגנים מירופאה (בד"כ עם בצל, אפשר לא כל המרכיבים).
2. כאשר המירופאה מוכן מוסיפים את האורז (אם משרים את האורז יש לייבשו היטב).
3. מטגנים את האורז תוך ערבוב לכיסוי על הגרירים בשומן.
4. גרגירי האורז משנים צבע והופכים למעט שקופים, אפשר גם קצת להשחים.
5. מוסיפים נוזלים.
6. מתבלים ומערבבים מעט.
7. להביא לרתיחה לכסות ולבשל על אש נמוכה או בתנור.

8. לפעמים הבישול מעט ארוך מבישול אורז רגיל. ככל שהאורז טונן יותר הוא מצריך יותר זמן בישול.
9. בסיום הבישול מומלץ לבדוק אם האורז מוכן.
10. משהים 10-20 דקות מערבבים ומגישים.
11. תבלינים מוסיפים לאחר טיגון האורז.
12. מרכיבים פריכים כמו אגוזים, עלים, או בצל מטונן מוסיפים לאחר הערבוב לפני ההגשה.

חלבונים

1. צולים מראש בסיר, מוצאים כ-20 דקות לפני שמוכן. מוציאים את החלבון, מטגנים מירופאה מטגנים אורז, מוסיפים תבלינים, מוסיפים מים, מחזירים את החלבון ומשלימים בישול. המטרה שהחלבון והאורז יהיו מוכנים שאותו הזמן.
2. בשר טחון נהוג להשחים בשמן ואז להוסיף מירופאה (בלי להוציא את הבשר הטחון) ולהמשיך כמפורט לעיל.
3. דגים, פירות ים או חזה עוף מטגנים בנפרד ומוסיפים לאחר ערבוב הפילאף.

הערות

פתרון בעיות בעת בישול אורז

1. אורז קשה – אם האורז עדיין קשה, ניתן להוסיף מעט מים כדי ליצור עוד אדים (לכל כוס אורז לא מבושל בשימוש, הוסיפו כ-2 כפות מים). מכסים את הסיר היטב ומניחים על אש נמוכה מאוד למשך 5 עד 10 דקות. הניחו לנוח לפני ההגשה.
2. אורז רטוב – אם לאחר המנוחה האורז מבושל אך עדיין רטוב מדי, חשפו את הסיר ובשלו על אש נמוכה כדי לאדות את עודפי הלחות. לחלופין, ניתן לשטח את האורז בעדינות על גבי תבנית אפיה ולייבש אותו בתנור בחום נמוך (כ-150 מעלות צלזיוס). יש לפקוח עין שהאורז לא יתייבש יותר מדי.
3. אורז חרוך או שרוף – אם השכבה התחתונה של האורז נחרכה או נשרפה, טעמו את השכבה העליונה. אם אין לה טעמים מנוגדים, ניתן להציל חלק מהאורז על ידי גריפה בעדינות של כמה שיותר שכבות.

מנות שהוכנו עם המתכון

פילאף עוף בסגנון ים תיכוני; פרגיות ואורז בתיבול מזרח תיכוני; אורז עם בשר טחון בסגנון ים תיכוני

פילאף עוף מזרח תיכוני

כשרות: כשרימטבח: מזרחיסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: אורז/עוף

מתכון של אורז מבושל עם עוף בסגנון מזרח תיכוני

מרכיבים

- 6 שוקיים
- 1/2 כפית ראס אל חנות
- תערובת תבלינים הכוללת תבלינים
 - 1/2 כפית כורכום
 - 1/4 כפית זרעי כמון
 - 1/4 כפית זרעי כוסברה
 - 1/4 כפית פפריקה
 - קמצוץ פתיתי צ'ילי
 - מקל קינמון אחד
 - 2 כוכבי אניס שלמים
 - 2 חתיכות קליפת תפוז מיובשת
- בצל אחד.

- כוס וחצי אורז בסמטי.
- 1/3 כוס צימוקים
- עלה דפנה ומלח.
- 2.5 כוסות ציר עוף או ירקות.
- שבבי שקדים קלופים או צנוברים.

אופן ההכנה

1. לתבל שוקיים בראס אל חנות, מלח ופלפל. לתת לנוח במקרר למיזוג טעמים.
2. להחזיר לטמפרטורת חדר, להזהיב את השוקיים בסיר ולבשל על אש בינונית נמוכה 30 דקות.
3. להוציא את העוף ואת נוזלי העוף לקערה.
4. להזהיב במחבת בצל אחד.
5. להזהיב כוס וחצי אורז בסמטי.
6. להוסיף תערובת תבלינים לערבב היטב ולקלות מספר דקות.
7. להוסיף צימוקים, עלה דפנה, מלח ופלפל.
8. להוסיף את הציר ואת העוף עם נוזלי העוף. להביא לרתיחה.
9. לבסות את הסיר.
10. לבשל על אש קטנה 25 דקות או להעביר לתנור בחום 175 ל 25 דקות.
11. לבדוק שהאורז יבש ומבושל.
12. לתת לנוח 15 דקות.
13. לעטר בשקדים או צנוברים קלויים, אפשר גם בכוסברה טרייה.

מנות שהוכנו עם המתכון

פילאף עוף בסגנון ים תיכוני; כנפי עוף עם פילאף בסגנון מזרח תיכוני; אורז עם בשר טחון בסגנון ים תיכוני

פילה אמנון בתנור

כשרות: פרווהסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: דגשיטת בישול: אפייה בתנור

שיטה לצליית פילה אמנון בתנור

מרכיבים

- פילה אמנון
- להשרייה:
- מיץ לימון
- מלח
- לצלייה
- תבלינים שונים לפי הצורך.
- חמאה או שמן זית.
- בצל, שום ו/או ירקות נוספים.

אופן ההכנה

השרייה מקדימה (אופציונאלי)

1. להשרות את הדג חצי שעה במיץ לימון ומלח.
2. לשטוף היטב.
3. אם משתמשים בדג טרי אין צורך בהשרייה מקדימה.

צלייה רגילה

1. לתבל את פרוסת הדג בתבלינים וחמאה או שמן זית (אפשר להוסיף ירקות, בצל ושום).
2. להכניס לתנור שחומם מראש ל 180 מעלות.
3. לצלות במשך כ 15 דקות.

צלייה במעטפת

1. להניח פרוסת דג על גבי נייר אפייה.
2. לתבל את פרוסת הדג בתבלינים וחמאה או שמן זית (אפשר להוסיף ירקות, בצל ושום).
3. לקפל את הנייר ולסגור כמו מעטפה.
4. להכניס את הדג העטוף לתנור שחומם מראש ל 180 מעלות.
5. לצלות במשך כ 20 דקות.

מנות שהוכנו עם המתכון

פילה אמנון בתנור עם מחית בטטה ובשמל; דג אמנון עם ירקות צלויים; פילה אמנון בתנור עם לזניית תרד; פילה אמנון עם שעועית ירוקה; דג אמנון בתנור עם תפוח אדמה במחבת עם בצל; פילה אמנון עם פסטה ורוטב חמאה לבנה; פילה אמנון בסו ויד עם רוטב חריימה; פילה דג אמנון עם שומר; פילה אמנון וירקות אפויים במעטפה; פילה אמנון עם רוטב תפוחי אדמה קרמי; פילה דג במעטפה עם תפוח אדמה וירקות; פילה דג אמנון עם גרטן תפוחי אדמה; סלונה - דג בתנור בסגנון עירקי; פילה דג בסגנון מרוקאי צלוי בתנור עם תבלינים ארומטיים; פילה אמנון בתנור עם רוטב עגבניות ביתי וירקות; פילה דג אמנון חריף ברוטב ירקות פיקנטי; ברבוניה במעטפת ירקות ויין - מרקם רך וטעמים עדינים; סלונה עיראקית: פילה דג ברוטב חמוצמתוק מסורתית; פילה ברמונדי בתיבול טימין ולימון עם גראטן תפוחי אדמה; פילה ברמונדי בתנור עם פסטה ברוטב עגבניות קטיפתי

פילה דג במחבת

כשרות: פרווהסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונה|מרכיב עיקרי: דגשיטת בישול: טיגון|מנות: 4 מנות

שיטה פשוטה להכנת פילה דג צרוב במחבת, עם עור פריך ובשר דג עסיסי. מתכון הבסיס מתאים בייחוד לדגים טריים ולסלמון וטונה.

מרכיבים

- 4 פילטים של דג טרי.
- מלח ופלפל שחור גרוס.
- אופציונאלי:
 - קמח לקימוח פילה הדג.
 - תבלינים נוספים כגון צילי, קייגון וכו'.

אופן ההכנה

הכנת פילה הדג לטיגון

1. נייבש היטב את פרוסות פילה הדג בעזרת מגבת נייר.
2. נחרוץ את עור הדג עם סכין חדה לאורך ולרוחב.
3. נטבל את פילה הדג במלח ופלפל שחור גרוס, ניתן להוסיף תבלינים נוספים.
4. לקבלת דג פריך במיוחד ניתן לקמח את פילה הדג.

טיגון פילה הדג

1. נחמם מחבת על אש בינונית גבוהה. לאחר שהמחבת חמה נוסיף מעט שמן, ונמתין עד שאדים ראשונים יעלו מהשמן.

2. נכניס למחבת את פילה הדג, צד העור למטה, ונטגן מספר דקות (בלי להזיז).
3. כאשר שני שליש מבשר הדג מלבין, נהפוך את הדג. נטגן עוד 1-2 דקות ונגיש.

מנות שהוכנו עם המתכון

לברק צרוב עם עגבניות שרי ותפוח אדמה מעוך; פילה לברק עם גרמן וגזר גמדי; פילה לברק עם אורז מבושל בציר דגים ורוטב עגבניות שרי; פילה דג לברק במחבת עם מאפה בטטה וברוקולי; פילה ברבוניה צרוב עם סלסט אבטיח; פילה לברק מונייר עם רוטב צלפים לימוני

פילה סלמון בתנור

כשרות: פרווהסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונה|מרכיב עיקרי: דגשיטת בישול: אפייה בתנור

שיטה לאפיית פילה סלמון בתנור

מרכיבים

- פילה סלמון
- תבלינים שונים לפי הצורך

אופן ההכנה

1. לתבל
2. לאפות בתנור שחומם מראש ל 200 מעלות כ 18-20 דקות.

מנות שהוכנו עם המתכון

סלמון בתנור ואנטיפסטי; סלמון בתנור עם תפוחי אדמה ורוטב חמאה; סלמון בתנור עם קרם תרד ומאפה גזר; דג סלמון אפוי ברוטב מתקתק עם אורז לימוני; דג סלמון עם רוטב ירקות ויין לבן - מנה אביבית קלילה בסגנון איטלקי; סלמון בציפוי פרמזן ופסטו עם מחית תפוחי אדמה בניחוח שום; סלמון ברוטב דבש ושום עם אורז קוקוס קטיפתי

פיננסייר – עוגיות שקדים

כשרות: חלב|מטבח: צרפתי|סוג מנה: קינוח|מרכיב עיקרי: חמאה|קמחשיטת בישול: אפייה בתנור|כמות: 10 עוגיות

פיננסייר הינן עוגיות שקדים מהמטבח הצרפתי. לעוגיות הפיננסייר יש מעטה פריך ומרקם ספוגי. אפשר להוסיף לעוגיות הפיננסייר מגוון תוספות.

מרכיבים

לפיננסייר קלאסי

- 50 גרם קמח
- 60 גרם אבקת שקדים
- 150 גרם אבקת סוכר
- 110 גרם חלבון ביצה
- 150 גרם חמאה

לפיננסייר מודרני וקליל יותר

- 50 גרם קמח
- 50 גרם אבקת שקדים
- 135 גרם אבקת סוכר
- 115 גרם חלבון ביצה
- 77 גרם חמאה

תוספות אופציונאליות לפיננסייר

- לבלילה
- וניל
- חמאת פיסטוק או חמאת לוז (אם מוסיפים חמאת אגוזים ניתן להפחית את כמות החמאה ב 30%).
- לעיטור העוגיות
- שקדים מולבנים או אגוזים אחרים
- קוביות פרי

אופן ההכנה

מכינים חמאה חומה לפיננסייר

1. שמים את החמאה בסיר קטן, וממסים בחום נמוך-בינוני.
2. לאחר שכל החמאה נמסה מתחילים לערבב מידי פעם.
3. ממשיכים לבשל את החמאה עד שקולות ה"פיצוצים" מפסיקים והחמאה משחימה לצבע אגוזי.
4. מורידים את החמאה האגוזית מהכיריים, ומסננים לקערה.

מכינים את בלילת הפיננסייר

1. מנפים את כל החומרים היבשים לקערה.
2. מורפים את החלבונים קלות, אין צורך להקציף אלא רק להחדיר מעט אוויר.
3. מוסיפים שליש מכמות החלבונים לקערה עם החומרים היבשים, ומערבבים לתערובת אחידה.
4. ממשיכים באופן דומה עם שאר החלבונים.
5. מוסיפים שליש מכמות החמאה החומה לקערת הבלילה, ומערבבים לתערובת אחידה.
6. ממשיכים באופן דומה עם שאר החמאה.
7. אם משתמשים בתוספות לבלילה מוסיפים אותן ומערבבים היטב.
8. מכסים את הבלילה בניילון נצמד, ומעבירים למקרר לשעה (אפשר אף ליום).

אופים את עוגיות הפיננסייר

1. מחממים תנור לחום 180 מעלות בתבנית טורבו.
2. משמנים ומקמחים תבנית שקעים (אם משתמשים בתבנית שקעים מסיליקון אין צורך לשמן אותה).
3. עדיף להשתמש בתבנית מתכת. לעוגיות פיננסייר שנאפות בתבנית מתכת יש מעטה פריך יותר).
4. יוצקים מהבלילה לתבנית (עד גובה 70%-80%).
4. אם משתמשים בתוספות לעיטור, כגון שקדים או קוביות פירות, מניחים 2-3 עיטורים על הבלילה.
5. מכניסים את התבנית לתנור, ואופים במשך 9-12 דקות ועד שסכין שנכנסת לעוגיות יוצאת יבשה.
6. מוציאים את התבנית מהתנור, ומניחים כ 20 דקות להצטנן בטמפרטורת חדר.
7. מחלצים את העוגיות מתבנית השקעים, ומגישים.

הערות

1. מומלץ להגיש את העוגיות סמוך למועד ההכנה, ניתן לשמור אותן בקופסה אטומה מחוץ למקרר מספר ימים, אך בימים שלאחר ההכנה הן מאבדות פריכות.

מנות שהוכנו עם המתכון

עוגיות שקדים (פיננסייר) עם תות שדה

פירה תפוחי אדמה של רבושון

כשרות: חלבימטבח: צרפתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוח אדמהכמות: 6 מנות

פירה תפוחי אדמה וחמאה קטיפתי

מרכיבים

- 1 ק"ג תפוחי אדמה, עדיף מסוג ראט (Ratte)
- 250 גר' חמאה קרה חתוכה לקוביות קטנות.
- 250 מ"ל חלב
- מלח גס - לפי הטעם

אופן ההכנה

1. לבשל את תפוחי האדמה בקליפתם בסיר מלא בשני ליטר מים קרים וכף מלח.
2. כאשר תפוחי האדמה רכים (לוקח כ-25 דקות) להוציא אותם מהמים.
3. לקלף את תפוחי האדמה בעודם חמים ולרסק למחית.
4. להעביר את המחיר לסיר ולבשל על להבה נמוכה במשך כ-5 דקות, כדי לאדות את שארית הנוזלים. במקביל, להרתיח את החלב בסיר נפרד.
5. מעל להבה נמוכה להוסיף את קוביות החמאה לסיר עם המחית, ולערבב היטב עד לקבלת מרקם אחיד.
6. מעל להבה נמוכה להוסיף את החלב בכמויות קטנות, ולערבב עד לקבלת מחית אחידה ועדינה.
7. לקבלת מרקם קטיפתי, ניתן להעביר את הפירה דרך מסננת דקיקה או חיתול, ולהקציף בעדינות בעזרת מטרפה ידנית במשך כשלוש דקות.

מנות שהוכנו עם המתכון

ברבוניות מטוגנות ופירה; סטייק אנטרקוט ברוטב פלפל ושמנת עם פירה קטיפתי

פירוק עוף

כשרות: כשרימרכיב עיקרי: עוף

אופן ההכנה

1. עקרון בפירוק - להשתדל לחתוך במפרקים ולא בעצמות.
2. לייבש את העוף עם נייר מגבת כדי שלא יחליק.
3. להסיר את הצוואר.
4. חיתוך רגלי העוף
1. להניח את העוף עם החזה למעלה, למשוך את השוק הצידה ולחתוך את העור מסביב לשוק (להיזהר לא לחתוך את הבשר).
2. לחשוף את המפרק, להפוך את העוף, לחתוך מסביב לירך (לעבור דרך חתיכת השבר הכהה על גב העוף ליד הירך) ולהוציא את הרגל.
3. לחזור על הפעולה עם הרגל השנייה.
5. להפרדת השוק מהירך - לחתוך דרך המפרק שבין השוק והירך.
6. חיתוך הכנפיים
1. להפוך את העוף על הגב, למשוך את הכנף לחתוך את העור ולחשוף את המפרק.

2. למשוך את המפרק ולהתוך מתחתיו כדי להפריד את הכנפיים.
3. לחזור על הפעולה עם הכנף השנייה.
4. לחתוך את קצוות הכנף.
5. להפרדת הכנף לשניים – לחתוך דרך המפרק המחבר.
7. הפרדת החזה
 1. להוציא עודפי שומן מהחלק העליון של העוף.
 2. להניח את העוף על קרש החיתוך עם החלק העליון כלפי מעלה.
 3. לחתוך לאורך החיבור שבין הגב לחזה ולהפריד את הגב מהחזה (מומלץ להשתמש בסכין שף כי החיתוך עובר דרך עצמות קטנות).
 4. להניח את העוף עם החזה כלפי מעלה.
 5. לחתוך את העור והבשר בין חצאי החזה ולחשוף את העצמות והסחוס.
 6. לחתוך עם הסכין בחזקה את העצם ולהפריד את החזה לשניים.
 7. לחתוך כל חזה לשניים.

פירוק חזה לשניצל

1. בשלב חיתוך החזה במקום לחתוך את החזה לשניים להמשיך עם הסכין בצמוד לעצם ולהפריד את החזה מהעצם.
2. להוציא עם היד את העור.
3. לחתוך עודפי שומן.
4. להפריד את הפילה.
5. לחתוך לשניצלים באלכסון ולשטח או לקוביות להקפצה.
6. להשלים

חיתוך פרפר

1. מוציאים את גב העוף ומשטחים את העוף.
2. להניח את העוף עם הגב למעלה, להחזיק מהזנב ולחתוך עם מספריים חזקות לאורך הצלעות.
3. להסיר עודפי שומן.
4. להפוך את העוף ולשטח בעדינות.

פירוק ירכיים לפרגיות.

1. להניח עם העור כלפי מטה.
2. לחתוך מסביב לעצם.
3. למשוך את העצם וחתוך לאורכה.
4. להוציא את העצם.
5. להסיר את העור מהכרע.

פיתות ללא גלוטן

סוג מנה: מאפה ללא גלוטן שיטת בישול: אפייה בתנור
פיתות טעימות ללא גלוטן על בסיס קמח קוקוס.

מרכיבים

- 3 כוסות מים רותחים
- כוס וחצי קמח קוקוס
- 6 כפות גרושות אבקת קליפות זרעי פסיליום
- כפית מלח
- 3/4 כוס שמן זית

אופן ההכנה

1. לחמם תנור ל-180 מעלות מצב טורבו.
2. להניח במעבד מזון את קמח הקוקוס, המלח ואבקת זרעי הפסליום, ולעבד בכמה פולסים.
3. תוך כדי שמעבד המזון פועל להוסיף את שמן הזית, ואת המים הרוותחים.
4. להמשיך לעבד כדקה עד שנוצר כדור בצק אחיד.
5. לחלק את הבצק ל-12 חלקים,
6. לשטח כל חלק לצורת פיתה קטנה, ולהניח על תבנית התנור המכוסה בנייר אפייה.
7. לאפות במשך 40 דקות עד שהפיתות תפוחות ושחומות בגוון של פיתות מחיטה מלאה.

מנות שהוכנו עם המתכון

פלאפל וחצילים בפיתה ללא גלוטן

פלאן - קרם קרמל

כשרות: חלבין/חלופה לכשרמטבח: צרפתיסוג מנה: קינוח שיטת בישול: אפייה בתנור כמות: 6

קינוח מהמטבח הצרפתי הכולל פודינג ועליו קרמל

מרכיבים

לקרמל

• 200 גרם סוכר

לקרם

- 2 ביצים לארג'
- 2 חלמונים לארג'
- 1 כפית תמצית וניל
- קורט מלח
- 250 מל שמנת מתוקה
- 250 מל חלב
- 100 גרם סוכר

אופן ההכנה

1. להכין קרמל מהסוכר, לשים שיכבה דקה בגביעים חסיני חום ולהמתין עד שמתקרר והקרמל מתקשה.
2. להביא את השמנת, חלב, וניל ומלח לרתיחה.
3. לערבב בקערה את הביצים והסוכר.
4. למזוג בהדרגה את הנוזל החם לקערת הביצים תוך ערבוב מתמיד (השוואת טמפרטורות).
5. למזוג מתערובת הביצים והחלב לגביעים.
6. לשים בבין מארי ולאפות 40-50 דקות ב140 מעלות (לא טורבו).
7. לפני ההגשה להעביר סכין בשולי כל תבנית ולהפוך על גבי צלחת הגשה. אם חלק מהקרמל נשאר בכוס ניתן לחמם אותו מעט במיקרוגל ולצקת אותו על גבי הקינוח.

הערות

חלופות

1. אפשר להחליף את החלב והשמנת בחלב קוקוס – פרווה.

2. אפשר להמיר חלב בשמנת והפוך. ככל שיש יותר חלב המרקם יהיה פחות קרמי ולהיפך.
3. אפשר להחליף את הוניל בנס קפה, קינמון וכו'.

מנות שהוכנו עם המתכון

קרם קרמל

פלאפל

כשרות: פרווהמטבח: מזרחיסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: חומוסיטת בישול: טיגון מתכון לפלאפל ביתי

מרכיבים

- 500 גרם גרגרי חומס מושרים (משקל אחרי השרייה).
- 1 בצל.
- 2 שיני שום.
- 1 כף כמון.
- 1 כפית מלח.
- תוספות אופציונליות:
 - עלים ירוקים (פטרוזיליה, כוסברה וכו') טריים או יבשים.
 - תבלינים נוספים: פפריקה, צ'ילי, קינג'ון וכו'.

אופן ההכנה

1. לטחון את כל המרכיבים לבלילה אחידה
2. להניח במקרר חצי שעה למיזוג טעמים.
3. לטגן בשמן בחום 140 מעלות עד שמזהיב.

הערות

אפשר לטגן קציצות בשמן עמוק או לשטח כמו פנקייק על מחבת משומנת.

מנות שהוכנו עם המתכון

פנקייק פלאפל עם סלט עגבניות שרי וטחינה; פלאפל וחצילים בפיתה ללא גלוטן

פסטה - עקרונות הכנה

כשרות: פרווהמטבח: איטלקיסוג מנה: עקרונותמרכיב עיקרי: פסטה פירוט כל השלבים והדרכים לבישול פסטה

מרכיבים

יש שני סוגים של פסטה:

- פסטה מחוצה (יבשה)
 - הבצק נדחס דרך דיוזה.
 - בעלת טעם דומיננטי יותר של קמח ומתאימה כאשר רוצים שטעם הפסטה יהיה דומיננטי.

- לפסטה יבשה יש מרקם יותר לעיס מפסטה טרייה.
- רצוי לבחור פסטה לא חלקה בעלת מרקם מחוספס או כזו שכתוב שיוצרה בדיווזה ברונזה.
- בדר"כ יש לפסטה איכותית צבע לבן יותר.
- פסטה מרודדת (טרייה)
 - רודדה במכונת פסטה.
 - עדינה יותר בטעם.

יחסי כמויות

- 1/2 ק"ג פסטה.
- 5.5 ליטר מים.
- 2 כפות מלח.

אופן ההכנה

1. להרתיח את המים.
2. להוסיף מלח למעום את המים הם צריכים להיות מעט מלוחים.
3. לא להוסיף שמן למים.

הוספת הפסטה

1. פסטה יבשה
 1. לבשל במים רותחים עם בעבוע חזק כדי שהיא תזוז בבישול ולא תידבק.
 2. לבשל עד שהפסטה אל דנמה. הפסטה תמשיך להתבשל מהחום הפנימי.
2. פסטה טרייה
 1. לבשל במים מבעבעים קלות (סימר) כדי שלא תתפרק.
 2. לבשל עד שהפסטה רכה (לא אל דנמה).
 3. אם מבשלים פסטה ממולאת אפשר להוסיף פיסות לא ממולאות מהבצק (שתי פיסות דבוקות כדי שהעובי יהיה כפול). למעום את הפיסות במקום את הפסטה הממולאת ולבדוק שהן מוכנות.

בסיום הבישול

1. לסנן את הפסטה ולא לשטוף את הפסטה אחרי הבישול.
2. לשמור כוס או שתיים מנוזלי הבישול לחיזוק הרוטב.

הערות

מנת פסטה

1. 75 גרם פסטה מיובשת
2. 115 גרם - 150 גרם פסטה טרייה
3. 175 גרם - 200 גרם פסטה ממולאת

מנות שהוכנו עם המתכון

פסטה קרמית עם פירות ים; פרגיות בסגנון איטלקי עם ספגטי; פסטה עם פירות ים; ספגטי עם שמן זית שום ואספרגוס; רביולי גבינות ברוטב בטטה; בולונז עם פלפלים אדומים; מק אנד צ'יז; רביולי סלק במילוי ריקוטה ובציפוי אבן יוגורט מגורדת; פילה אמנון עם פסטה ורוטב חמאה לבנה; חזה עוף צרוב במחבת עם פנה ברוטב בזיליקום ושום; ספגטי ברוטב בטטה קרמי; ספגטי עם בשר טחון ועגבניות שרי בתיבול איטלקי; פסטה צדפים ממולאת בסלמון ורוטב בשמל עשיר; פסטה ריגטוני עם תרד, חזה עוף ורוטב קרמי; מאפה קנלוני במילוי תרד וגבינת פטה בסגנון יווני; פילה ברמונדי בתנור עם פסטה ברוטב עגבניות קטיפתי

פסטה טרייה

כשרות: פרווהמטבח: איטלקיסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונה|עקרונותמרכיב עיקרי: פסטה

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת פסטה טרייה

מרכיבים

- כוס קמח
- שתי ביצים
- 1/2 כפית מלח.

אופן ההכנה

1. לטרוף את הביצים.
2. לשים את הקמח והמלח בבלנדר עם להב חיתוך ולהפעיל את המכונה.
3. להוסיף חצי מבלילת הביצים.
4. להמשיך לערבב עד שנוצר מרקם פירורי כמו של פרמזן מגורדת.
5. להמשיך לערבב ולהוסיף בהדרגה מהבלילה, כפית כל פעם, עד שנוצרים פירורים בגודל של קוסקוס וכאשר מוחצים חלק מהבצק הוא מתגבש ליחידה מוצקה.
6. תוך כדי ערבוב לעצור מידי פעם ולגרד עם מרית חלקים שנדבקו לדפנות.
7. אם הבצק מתגבש במכונה לכדור זה סימן שהוספנו יותר מידי נוזל. להוסיף עוד קמח תוך ערבוב עד שחוזר למרקם קוסקוס.
8. לישא
1. לגבש את הבצק לכדור ללוש ידנית או במיקסר את הבצק.
2. ללוש במשך חמש דקות עד שהבצק אלסטי ובעת לחיצה עם שתי אצבעות הבצק לא נקרע.
3. לכסות את הבצק בניילון נצמד, ולהניח לנוח לפחות חצי שעה או לילה במקרר.
9. רידוד במכונת פסטה.
1. לפתוח לגודל הגדול ביותר.
2. לרדד את הבצק במכונה.
3. לקפל לשתי שכבות.
4. להעביר שוב במכונה כאשר הצד המקופל מאחור.
5. לרדד 10 פעמים עד ששומעים קול "פיצוץ חזק" בסוף הרידוד.
6. להעביר את מכונת הפסטה לגודל הבא ולהמשיך ברידוד. (לא לקפל את הבצק). לרדד פעם אחת בכל גודל.
7. להמשיך עד שהבצק מעט שקוף.
10. לכסות את הבצק שלא יתייבש.
11. לחתוך לסוג הבישול הרצוי.

מנות שהוכנו עם המתכון

רביולי גבינות ברוטב בטטה; רביולי סלק במילוי ריקוטה ובציפוי אבן יוגורט מגורדת; רביולי גבינות עם רוטב שום ופרמזן קרמי

פסטה עם רוטב קרם בטטה

כשרות: חלבמטבח: איטלקיסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונהמרכיב עיקרי: פסטהמנות: 5 מנות

מתכון קל ומושלם לפסטה ברוטב קרם בטטה

מרכיבים

- 2 בטטות גדולות.

- 1.5 כוסות חלב.
- 2 כפות חמאה.
- 2 שיני שום קצוץ.
- 2 כפיות מרווה טרייה או 1/2 כפית מרווה יבשה.
- 1.5 כפיות מלח.
- 0.5 כפית פלפל.
- כוס גבינת פרמזן מגורדת.
- חבילה (500 גרם) פסטה.
- 2 כפות צנוברים קלויים – אופציונאלי.
- גבינת פרמזן מגורדת לפיזור על הפסטה בעת ההגשה – אופציונאלי.

אופן ההכנה

נכין את רוטב קרם הבטטה

1. נחרוץ את הבטטות עם מזלג, ונשים אותן בקערה עם מעט מים.
2. נכסה את הקערה, ונבשל במיקרוגל במשך 6 דקות.
3. נוציא את הקערה מהמיקרוגל, ונהפוך את הבטטות.
4. נכסה את הקערה, ונבשל במיקרוגל במשך 6 דקות נוספות עד שהבטטות תתרככנה.
5. נקלף את הבטטות הרכות.
6. נמעך את תוכן הבטטות לפירה. לרוטב חלק נטחן את תוכן הבטטה עם בלנדר מוט.
7. נוסיף את החלב, נערבב היטב ונשמור בצד.
8. נמיס את החמאה במחבת גדולה על להבה בינונית.
9. נוסיף את השום והמרווה למחבת, ונטגן תוך ערבוב במשך כ-5 דקות, עד שריח השום יעלה מהמחבת.
10. נוסיף למחבת את תערובת הבטטה והחלב, המלח והפלפל, ונערבב היטב.
11. נוריד את המחבת מהכיריים ונשמור בצד.

נבשל את הפסטה

1. נרתיח בסיר גדול 5 ליטר מים.
2. לאחר שהמים יגיעו לרתיחה נוסיף להם 2 כפות מלח, ונערבב היטב. מי בישול פסטה צריכים להיות מעט מלוחים (כמו מי ים).
3. נוסיף את הפסטה, ונבשל במים רותחים עם בעבוע חזק עד שהפסטה תהיה במרקם אל דנטה. פסטה נהוג לבשל במים רותחים עם בעבוע חזק. וזאת כדי שהפסטה תזוז תוך כדי הבישול, ולא תידבק.
4. נסנן את הפסטה, ונשמור בצד 1.5 כוסות ממי הבישול של הפסטה.

נשלים את הכנת הפסטה עם רוטב קרם בטטה

1. נחמם את המחבת עם תערובת הבטטה, ונוסיף למחבת את הפסטה.
2. נערבב פנימה את מי הבישול השמורים, הפרמזן והצנוברים הקלויים.
3. בעת ההגשה אפשר לפזר מעל מעט פרמזן.

הערות

הכנה מראש

1. את הרוטב ניתן להכין מראש, ולחמם כאשר מבשלים את הפסטה.
2. מומלץ לבשל את הפסטה, ולהוסיפה לרוטב בסמוך להגשה.

מנות שהוכנו עם המתכון

רביולי גבינות ברוטב בטטה; פסטה בטטה; ספגטי ברוטב בטטה קרמי

פרגיות בחלב קוקוס וקארי

כשרות: בשרימטבח: אסיאתיסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: עוף

מרכיבים

סבב ראשון

- רצועות בצל
- פלפל אדום מתוק רצועות
- פלפל חריף קצוץ
- גזר

סבב שני

- שום
- ג'ינג'ר

להמשך

- פרגיות
- חלב קוקוס

תבלינים

- רוטב קארי
- סויה
- כורכום
- פפריקה
- סילאן

אופן ההכנה

1. למגן.
1. סבב ראשון
2. סבב שני
3. פרגיות
4. להוסיף חלב קוקוס ותבלינים
5. לבשל 15 דקות
6. להוסיף תרד ולבשל עוד 5-10 דקת.

הערות

1. מומלץ להגיש עם
1. אורז לבן

פרגיות בתנור

סוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 6 מנות

פרגיות, ירכי עוף ללא עצם, אפויות בתנור. פרגיות בתנור עיסיות ופריכות. הדרך הפשוטה ביותר להכנת פרגיות.

מרכיבים

- 8 יחידות פרגיות עוף (ירך עוף ללא עצם משומחת).
- מרינדה בהתאם לטעם (הכי פשוט – שמן, תבלין עוף ומלח).
- אופציונאלי – פלחי או רצועות ירקות כגון תפוח אדמה, כרוב, בצל, גזר וכו'.

אופן ההכנה

1. מערבבים את חומרי המרינדה עם פרגיות העוף ושמורים במקרר לפחות חצי שעה למיזוג טעמים (אפשר עד 12 שעות).
2. מחממים תנור ל 180 מעלות טורבו.
3. מסדרים את פרוסות הפרגית בתבנית אפייה, בשכבה אחת.
4. מכסים את התבנית בנייר אלומיניום.
5. אופים בתנור במשך 30 דקות.
6. מוציאים את התבנית מהתנור, ומגביהים את חום תנור ל 210 מעלות (עד שהתנור מתחמם שומרים את התנית מכוסה מחוץ לתנור).
7. לאחר שהתנור הגיעה ל 210 מעלות, מכניסים את התבנית, ללא הכיסוי, ואופים במשך 10-15 דקות, עד שהפרגיות משחימות מעט.
8. אם מוסיפים ירקות מניחים אותם על התבנית, ועליהם את הפרגיות. כדי שהפרגיות והירקות יהיו מוכנים באותו הזמן רצוי להשתמש בירקות קשים שלא יתרככו יותר מידי באפייה.

מנות שהוכנו עם המתכון

פרגיות ממולאות בבשר טחון עם תפוחי אדמה אפויים וסלט ירוק

פרגיות מעושנות

כשרות: כשריסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: מעשנה

פירוט כל השלבים והדרכים לעישון פרגיות במעשנה

מרכיבים

- 2 ק"ג סטייק פרגית קצר, עם עור, בלי כפתור

אופן ההכנה

1. להשרות את הפרגיות ברוטב למשך לילה לפחות, בכלי אטום, במקרר
2. לחמם את המעשנה ל-107 מעלות צלזיוס
3. להוציא את הפרגיות מהמקרר ולהעביר למעשנה (אין צורך להביא לטמפ' החדר)
4. להניח את הפרגיות על הרשת של המעשנה כאשר העור כלפי מטה(!)
5. לשמור את המרינדה בהישג יד
6. לעשן את הפרגיות במשך כשעתיים, כאשר כל כחצי שעה ליישם עוד שכבת מהמרינדה על הפרגיות ואז להפוך אותן
7. להוציא, לפרוס, להגיש

הערות

1. טמפרטורה פנימית לפרגיות 72 מעלות
2. רטבים מומלצים:
 1. רוטב ברביקיו אסייאתי (כל הכמות)

פרוסות תפוז"א אפויזת boulangère potatoes

כשרות: פרווהמטבח: צרפתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוח אדמה
מתכון צרפתי קל להכנת פרוסות תפוחי אדמה אפויזת בציר. תוספת מדהימה

מרכיבים

- 750 גרם תפוז"א קמחי לאפיה.
- 1 בצל.
- שן שום.
- 200 מ"ל ציר ירקות, עוף או בשר.
- מלח פלפל.
- טימין (אופציונאלי)

אופן ההכנה

1. לפרוס את תפוחי האדמה לפרוסות דקות בעובי אחיד.
2. להזהיב את הבצל במעט שמן על חום בינוני נמוך.
3. להוסיף את השום לבצל ולמגן לזמן קצר.
4. לפזר בתבנית שכבות של תפוז"א ועליהם תערובת בצל וכך הלאה.
5. לתבל במלח ופלפל בין השכבות.
6. למזוג את הציר לתבנית (1/2-2/3 מגובה שכבות תפוחי האדמה).
7. לאפות בחום 180 50-60 דקות, עד שתפוז"א רך והשכבה העליונה שחומה.

הערות

1. אפשר לפזר בין השכבות שבבי בייקון מטוגן.
2. אם מגישים עם תבשיל שבושל בציר רצוי להשתמש לתפוחי האדמה באותו הציר.

מנות שהוכנו עם המתכון

צלי בקר עם פרוסות תפוחי אדמה ושעועית ירוקה; צלי בשר עם פרוסות תפוז"א אפויזת (boulangère potatoes) ובצל מקורמל ברוטב בלסמי; צלי בשר עם פרוסות תפוחי אדמה וברוקולי

פריטטה

כשרות: כשרןפרוהמטבח: איטלקימרכיב עיקרי: ביציםשיטת בישול: אפייה בתנורןטיגון
פירוט כל השלבים והדרכים להכנת פריטטה (מאכל ביצים ותוספות שונות)

מרכיבים

- שתי ביצים לאדם.
- להוסיף 1-2 כפות שמנת מתוקה או חלב לכל ביצה (ניתן להשמיט במתכון ללא חלב).
- תוספות המכילות נוזלים כמו פטריות, זוקיני או פלפלים יש לבשל מראש להוצאת נוזלים.
- מומלץ להימנע ממרכיבים עם לחות רבה כמו עגבניות.
- תוספות אחרות כמו תפוז"א, בצל או בשר יש לבשל מראש לפני הוספת הביצים (זמן הבישול עם הביצים קצר מידי וללא בישול מוקדם הם יהיו קשים).
- תוספות אחרות כמו עשבים וגבינה מוסיפים ביחד עם הביצים.

- יחס תוספות לביצים:
- כוס תוספות לשש ביצים.
- אם מוסיפים גבינות להוסיף 100 סמ"ק לכל שש ביצים.

אופן ההכנה

1. לחמם תנור ל 175 מעלות. לשים את הרשת בשליש העליון.
2. הכנת הבלילה
 1. לטרוף את הביצים.
 2. לתבל עם מלח ופלפל. (שמינית כפיות מלח לכל שתי ביצים).
 3. להוסיף חלב או שמנת.
3. לחמם מחבת בחום בינוני נמוך.
4. להוסיף שומן.
5. לערבב את כל המרכיבים והביצים ולהעביר למחבת או להניח את המרכיבים במחבת ולהוסיף את הבלילה.
6. לערבב את הבלילה תוך כדי בישול תוך הזזה מהשוליים למרכז.
7. כאשר נוצרו גושים והבלילה אינה נוזלית אך עדיין רטובה להעביר לתנור במחבת.
8. לחלוףים אפשר להעביר לצלחת ולהחזיר הפוך למחבת.
9. הפריטמה מוכנה כאשר החלק העליון אינו נוזלי.
10. להוציא מהתנור ולהניח מספר דקות כדי שהאדים יתפזרו והפריטמה תתקשה.
11. להחליק את הפריטמה (לא להפוך) לקערה או קרש חיתוך.
12. לפרוס למנות ולהגיש.

הערות

פריטמה – אומלט ספרדי

1. ההבדלים:
1. פריטמה נאפית בתנור
2. אומלט ספרדי (טורטיה אספניולה) – לאחר טיגון צד אחד, מעבירים לקערה ומחזירים הפוך למחבת לטיגון הצד השני.

מנות שהוכנו עם המתכון

פריטמה כרישה; פריטמה פלפל אדום וגבינה בולגרית; פריטמה עם בצל ועגבניות צלויים; פריטמה צבעונית

פשטידת ירקות פשוטה

כשרות: חלביסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונה|מרכיב עיקרי: ביצים|גבינה|קמח|שיטת בישול: אפייה בתנור

מאפה בריא קל להכנה. פשטידה עם ירקות גבינות וביצים. ניתן להשתמש במגוון ירקות להכנת הפשטידה.

מרכיבים

לבנים לפשטידת ירקות

- 3 ביצים.
- 250 סמ"ק גבינת קוטג'.
- 3 כפות קמח תופח.
- מלח גס ופלפל שחור גרוס לפי הטעם.

ירקות לפשמידת הירקות

- 2 כוסות של ירקות קצוצים גס. ניתן להשתמש במגוון רב של ירקות כגון: בצל, גזר כרובית, קישואים, ברוקולי, בטטה, תפוח אדמה לאחר בישול חלקי, באק צ'וי וכו'.

תוספות אופציונאליות לפשמידת הירקות

- עשבי תיבול.
- גבינות קשות (צהובה או בולגרית).

עיטור אופציונאלי לפשמידת הירקות

- פירורי לחם.
- גבינות קשות (צהובה או בולגרית).

אופן ההכנה

1. לחמם תנור ל 180 מעלות טורבו.
2. לשמן היטב תבנית פיירקס.
3. לשים בקערה את מצרכי הבסיס, הירקות הקצוצים והתוספות (ללא מצרכי העיטור), ולערבב היטב.
4. להעביר את התערובת לתבנית.
5. לאפות בתנור במשך כ- 40 דקות עד שהפשמידה יציבה (דוקרים את הפשמידה עם סכין, ומוודאים שהסכין יוצאת יבשה).
6. אם משתמשים במצרכים לעיטור: מפזרים אותם על הפשמידה ב 15 הדקות האחרונות של האפייה.

מנות שהוכנו עם המתכון

פשמידת כרובית

צ'ימיצ'ורי

כשרות: פרווהמטבח: ארגנטינאיסוג מנה: רוטב

מתכון לרוטב ארגנטינאי לבשר

מרכיבים

- 1 צרור ירק (פטרוזיליה, כוסברה, נענע – אפשר לשלב), חתוך גס*
- כפית אורגנו מיובש או עלים מ-5-7 גבעולי אורגנו/זעתר טרי
- ½ פלפל אדום, חתוך גס
- ½ בצל קטן, סגול או רגיל, חתוך גס
- 2-3 שיני שום, קלופות וחתוכות גס
- 2-4 כפות חומץ (יין לבן, יין אדום או תפוחים)
- 1/2 כוס שמן זית
- מלח ופלפל שחור, לפי הטעם
- פפריקה- אופציונאלי

אופן ההכנה

במעבד מזון

1. שמים את עשבי התיבול בקערת מעבד המזון. מפעילים בפולסים עד שהעשבים קצוצים אבל לא מדי.
2. מוסיפים את השום, הפלפל, האורגנו, הבצל והחומץ.
3. מוחדלים היטב ובהדרגה מוסיפים את השמן, עד שמתקבל ממרח.
4. טועמים ומוסיפים מלח ועוד חומץ ו/או שמן זית לפי הטעם. אם חמצמין לכם מדי, אפשר גם להוסיף קורט סוכר

איחסון

1. מעבירים לקערה ומוסיפים עוד שמן זית לכיסוי אם צריך.
2. שומרים במקרר 24 שעות לפני השימוש (אפשר גם לאכול מיד, אבל ההשרייה עושה רק טוב למעם). הצ'ימיצ'ורי נשמר 5 ימים.

מנות שהוכנו עם המתכון

מינט סטייק עם צ'ימיצ'ורי; אמפנדס בשר

צ'יפס - תפוח אדמה מטוגן

כשרות: פרווהמוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוח אדמהשיטת כישול: טיגוןכמות: 4 מנות

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת צ'יפס קריספי מושלם

מרכיבים

- 4 תפוחי אדמה אדומים (מומלץ להשתמש בתפוחי אדמה עתירי עמילן).

אופן ההכנה

הכנת תפוחי האדמה

1. לחתוך את תפוחי האדמה לרצועות בעובי 1 ס"מ.
2. להשרות אותם במים קרים (אפשר עד יום במקרר).

טיגון ראשון

1. לחמם שמן ל 150-170 מעלות.
2. לנגב את תפוחי האדמה.
3. למגן אותם 1.5-2 דקות.
4. לפזר את תפוחי האדמה בתבנית ולקרר במקרר לפחות שעה (אפשר עד יום).

טיגון שני

1. לחמם שמן ל 200 מעלות.
2. למגן את תפוחי האדמה עד שהם זהובים ופריכים (1/2 - 5 דקות).
3. לתבל במלח בעודם חמים.

מנות שהוכנו עם המתכון

רצועות שייטל בסגנון יווני; המבורגר עם צ'יפס וסלט ירוק; קומבו מנצח: המבורגר וצ'יפס פריך במיוחד

צ'יפס מתנפח

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוח אדמהשיטת בישול: טיגוןכמות: 4 מנות

פרוסות תפוחי אדמה עטופות בבלילה ומטוגנות בשמן רותח. מקבלים פרוסות צ'יפס מתנפח פריכות ומעימות, בדיוק כמו בחנויות הפלאפל.

מרכיבים

• 4 תפו"א

בלילה לצ'יפס מתנפח

- כוס קמח לבן רגיל
- שקית אבקת אפייה (10 גרם)
- 1 ביצה
- חצי כוס נוזל (מים סודה או מים בטעם)
- מלח
- פלפל שחור
- תבלינים

אפשרויות תיבול לצ'יפס מתנפח

- תבלין שווארמה וכורכום
- שום גבישי ותבלין גריל עוף
- שום גבישי ושמיר יבש או טרי

אופן ההכנה

הכנת פרוסות תפוחי האדמה לצ'יפס מתנפח

1. לפרוס את תפוחי האדמה לפרוסות דקות במנדולינה.
2. להשרות את פרוסות תפוחי האדמה במים קרים 15 דקות (להסרת עמילן).
3. לסנן את פרוסות תפוחי האדמה, ולייבש היטב בעזרת מגבת.

הכנת הבלילה לצ'יפס מתנפח

1. לשים את כל חומרי הבלילה בקערה.
2. לערבב את חומרי הבלילה לרוטב חלק במרקם של טחינה סמיכה (להתאים את כמות הנוזל למרקם).

טיגון פרוסות צ'יפס מתנפח.

1. לחמם שמן לטיגון עמוק לטמפרטורה של 180 מעלות.
2. למבול פרוסת תפוח אדמה בבלילה.
3. לנער את פרוסת תפוח האדמה ולהסיר עודפי בלילה
4. להעביר לסיר עם השמן ולטגן עד שמזהיב.
5. להעביר למסננת.

הערות

מומלץ לגוון עם התיבול ולהתאים את הצ'יפס המתנפח למנה

- צ'יפס מתנפח בתיבול שום גבישי וגריל עוף מתאים מאוד לפרגיות על האש.
- צ'יפס מתנפח בתיבול שום גבישי ושמיר יבש מתאים מאוד לפלאפל.
- צ'יפס מתנפח בתיבול שווארמה וכורכום מתאים מאוד לשווארמה.

מנות שהוכנו עם המתכון

פרגיות עם צ'יפס מתנפח וסלט ירוק

ציר בשר כהה

כשרות: בשריסוג מנה: צירמרכיב עיקרי: בשרכמות: 9 ליטר ציר

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת ציר בקר עשיר בטעמים המשמש כבסיס להכנת מרקום, רטבים ותבשילים.

מרכיבים

- 1/2 כוס שמן
- 5.5 ק"ג עצמות עגל
- ירקות:
- 7 גזרים גדולים
- 5 בצלים גדולים
- 2 ראשי שום
- 7 גבעולי סלרי
- 6 כפות רסק עגבניות
- 1 כוס יין אדום (לא חובה אפשר להחליף במים)
- 8 עד 10 ליטר מים קרים
- 2 כפיות גרגרי פלפל שחורים שלמים
- בוקה גרני
- 1/2 צרור טימין טרי
- 4 עלי דפנה
- 1/2 צרור גבעולי פטרוזיליה

אופן ההכנה

השחמת עצמות.

1. לחמם תנור ל 220 מעלות.
2. לשמן תבנית ולפזר את העצמות בשכבה אחת.
3. לצלות את העצמות כ 45-60 דקות עד שמשחים.
4. להפוך את העצמות במהלך הצלייה.

השחמת ירקות

1. לחתוך את הירקות לחתיכות גדולות.
2. את ראשי השום לחתוך באמצע לשניים.
3. לשמן מעט ולצלות בתנור כ 30 דקות עד שמשחים.
4. להפוך את הירקות בזמן הצלייה.

בישול הציר

1. לחמם סיר על כיריים
2. להעביר את הירקות הצלויים ורסק העגבניות ולבשל מספר דקות עד שרסק העגבניות משחים מעט.
3. להסיר מהאש
4. להוסיף את העצמות.
5. לקרצף את תבנית צליית העצמות והירקות עם היין, ולבשל עד שהיין מצטמצם לסירופ.
6. להעביר לסיר.
7. להוסיף מים קרים.
8. להביא לרתיחה, לקפות ולבשל בביעבוע 8-10 שעות.
9. מידי פעם לקפות ולהוסיף מים קרים אם יש צורך.
10. להוסיף את הבוקה גרני בחצי שעה האחרונה.

הערות

1. ציר מעצמות עגל פחות אינטנסיבי בטעם ומתאים לתבשילים רבים.
2. עקרונות הבישול דומים לציר עוף למעט:
 1. זמן בישול ארוך יותר 8-24 שעות.
 2. המירופאה חתוך לחתיכות גדולות יותר מהרגיל.
 3. הכמות במתכון מאוד גדולה

ציר ירקות

כשרות: פרווהסוג מנה: צירכמות: 3 ליטר ציר

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת ציר ירקות עשיר בטעמים המשמש כבסיס להכנת מרקים, רטבים ותבשילים.

מרכיבים

• 3 ק"ג ירקות ארומטיים כגון:

- בצל
- סלרי
- גזר
- שומר
- שורש סלרי
- שורש פטרוזיליה
- כרישה
- עשבי תיבול
- עלי דפנה
- פטרוזיליה
- כוסברה
- טימין
- צמחים ארומטיים
- שום
- ג'נגיר
- למון גראס
- תבלינים
- פלפל שחור
- פלפל אנגלי
- זרעי כוסברה
- זרעי כמון
- ציפורן

אופן ההכנה

1. לציר כהה להשחים את הירקות:
 1. משוחים בשמן בתנור בחום 250 מעלות.
 2. במחבת עם שמן.
 3. להיזהר לא לשרוף לשים לב שחומרים כמו שום צריכים פחות זמן צליה מחומרים כמו בצל.
2. לשים את כל החומרים בסיר עם 3 ליטר מים.
3. להביא לרתיחה תוך קיפוי
4. לבשל בביעבוע כשעה – שעה וחצי.

הערות

1. המתכון ללא מלח – כדי שניתן יהיה בבישול הסופי להמליח לפי הצורך.
2. לציר כהה אפשר להוסיף עומק בעזרת רסק עגבניות.
3. ירקות בטעם חזק, כמו כרוב, חצילים, לפת או פלפלים משתלטים בטעמם, ולכן פחות ממתאימים.
4. תירס או קלחי תירס, מוסיפים מרקם חמאתי לציר.
5. שורש סלרי וגזר לבן מוסיפים טוויסט לטעם.
6. עגבניות ופטטריות מיובשות מוסיפים טעם עמוק.
7. עשבי תיבול עדינים כמו פטרוזיליה להוסיף בחצי שעת הבישול האחרונה.

מנות שהוכנו עם המתכון

חזה עוף עם רוטב פטריות וקרם קשיו; שניצל עוף עם תפוח אדמה מעוך ורוטב ולוטה משודרג; חזה עוף במרינדה אסיאתית עם אורז מלא וירקות צלויים; קדירת עוף עם תפוחי אדמה וגזר; קציצות בשר בסגנון אסיאתי; צלי בקר בקארי מסמאן; עוף בתנור קריספי; מרק אפונה עם קארי מסמאן וקבנוס; מרק כרישה ותפוחי אדמה; קדירת שוקי עוף ושומר ברוטב עשבי תיבול ולימון; מרק תרד ואטריות בסגנון תורכי

ציר עוף / בשר מהיר

כשרות: כשריסוג מנה: צירכמות: 2 ליטר ציר

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת ציר מהיר עשיר בטעמים המשמש כבסיס להכנת מרקים, רטבים ותבשילים.

מרכיבים

- 2 ק"ג עצמות (עוף או בשר).
- מירופאה (4 יחידות ירק).
- 2 ליטר מים.
- 1/3 כוס יין לבן.
- צרור בוקה גרני

אופן ההכנה

1. חותכים עצמות ומירופאה לחתיכות קטנות.
2. להשחים את העצמות בשמן מכל הצדדים.
3. להוציא את העצמות.
4. להוציא את מרבית השומן.
5. להשחים את המירופאה תוך ערבוב מידי פעם.
6. להגלו.
7. להעביר את המירופאה והעצמות לסיר.
8. להוסיף נוזל לכיסוי העצמות.
9. להוסיף בוקה גרני.
10. לבשל 1.5-2 שעות בביעבוע. מדי פעם לקפות ולהסיר עודפי שומן.

11. לסנן את הציר ולהסיר עודפי שומן.

מנות שהוכנו עם המתכון

פרגיות בסגנון איטלקי עם ספגטי; פרגיות ואורזו בתיבול מזרח תיכוני; קדירת קציצות עוף ותפוחי אדמה; וולנינגטון פרגיות

ציר עוף חום (כהה)

כשרות: בשריסוג מנה; צירמרכיב עיקרי: עוףכמות: 2 ליטר ציר

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת ציר עוף כהה עשיר במעמים המשמש כבסיס להכנת מרקים, רטבים ותבשילים.

מרכיבים

- 2 ק"ג עצמות עוף
- שמן צמחי,
- 1 בצל חתוך
- 1 גזר בינוני חתוך
- 1 גבעול סלרי פרוס
- מים רותחים, להתפחה
- 2 שיני שום בינוניות
- 2 ענפי טימין
- 1 ענף פטרוזיליה
- 2 כפות רסק עגבניות

אופן ההכנה

צליית חלקי העוף

1. מחממים תנור ל-200 מעלות צלזיוס.
2. מצפים קלות את כל חלקי העוף בשמן ומסדרים בשכבה אחידה על תבנית צלייה.
3. צולים, הופכים עצמות פעם או פעמיים, עד שמתחילים להזהיב, בערך 30 דקות.

צליית ירקות

1. מצפים קלות בשמן בצל, גזר וסלרי.
2. מוסיפים את הירקות לתבנית וממשיכים לצלות עד שהעצמות והירקות משחימים יפה, בערך 30 דקות. להיזהר לא לתת לשום דבר להישרף.

בישול הציר

1. העבירו את חלקי עוף וירקות קלויים לסיר.
2. לשפוך את השומן שהצטבר מתבנית הצלייה.
3. יוצקים לתבנית הצלייה שכבה דקה של מים רותחים ומגרדים את החלקים השחומים.
4. יוצקים מיצי התבנית לסיר.
5. מוסיפים לסיר שום, טימין, פטרוזיליה ורסק עגבניות.
6. מוסיפים מים קרים לכיסוי המרכיבים.
7. מביאים לרתיחה ומבשלים ברתחה עדינה 3-4 שעות.
8. לסנן

מנות שהוכנו עם המתכון

אורז וקציצות בסגנון אסיאתי; מרק ירקות קטיפתי; מרק ירקות; צלי בשר עם פרוסות תפוחי אדמה וברוקולי

ציר עוף צלול (בהיר)

כשרות: בשריסוג מנה: צירמרכיב עיקרי: עוף

פירוט כל השלבים וההדרכים להכנת ציר עוף צלול עשיר בטעמים המשמש כבסיס להכנת מרקים, רטבים ותבשילים.

מרכיבים

- 2 ק"ג עצמות עוף או כנפיים
- 6 ליטר מים
- 2 גזרים חתוכים
- 2 בצלים חצויים
- 2 מסמר ציפורן
- 2 גבעולי סלרי אמריקאי חתוכים
- 1 כרשה חתוכה למבעות עבות
- 16 שיני שום קלופות ומעוכות קלות
- 10 גרגרי פלפל לבן שלם
- לבוקה גרני (זר תבלינים עטוף בחוט):
- 6-5 גבעולי פטרוזיליה
- 5-4 גבעולי תימין
- 2 עלי דפנה
- 1 עלה כרשה

אופן ההכנה

Blanching

- להרתיח סיר עם 3 ליטר מים.
- לאחר שרתח להכניס את העוף.
- להביא לרתיחה שנייה.
- לסנן את חלקי העוף ולשטוף אותם היטב.
- מטרת שלב זה לנקות את העוף ניתן לדלג עליו ובסיום לסנן את הציר דרך חיתול.

הכנת הציר

- לשים בסיר את המים וחלקי העוף ולהביא לרתיחה.
- לכפות עד שרותח.
- להוסיף את שאר המצרכים.
- להביא לרתיחה.
- לבשל 2-4 שעות ברתחה עדינה.
- לסנן

מנות שהוכנו עם המתכון

חזה עוף מוקפץ עם ירקות; מרק צח עם קניידלך; מרק קארי צהוב; מרק טום יאם; מרק גולש; מרק עוף עם אורז וגזר; מרק אפונה עם קארי מסמאן וקבנוס; מרק עוף וירקות קטיפתי; מרק כתום עשיר טעמים; מרק עוף צח עם רצועות קישואים; עוף צלול בתנור עם אורז ובטטה צלוייה; קציצות נימוחות עם ירקות ורוטב עשיר טעמים; מרק עוף וירקות טעים ליום חורפי

צ'ורוס

כשרות: פרווהמטבח: ארנטינאיסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: קמחשיטת בישול: טיגוןכמות: 25 יחידות

קינוח ספרדי - בצק רבוך מטוגן

מרכיבים

- 240 מ"ל מים
- 100 גרם חמאה
- 3 כפות סוכר לבן
- 1/4 כפית מלח דק
- 150 גרם קמח לבן
- 4 ביצים L טרופות
- ציפוי
- סוכר
- קינמון (אופציונלי)

אופן ההכנה

בצק

1. מביאים לרתיחה מלאה מים, חמאה, סוכר ומלח.
2. מוסיפים את הקמח בבת אחת ומערבבים עד לבצק חלק ללא גושים.
3. ממשיכים לבשל תוך ערבוב במשך דקה, עד שהבצק מתגבש לכדור חלק ונפרד מדפנות הסיר.
4. מסירים מהאש ומעבירים את הבצק לקערת מיקסר עם וו גיטרה.
5. מפעילים את המיקסר במהירות בינונית במשך דקה, לצינון חלקי של הבצק.
6. מוסיפים את הביצים בהדרגה תוך כדי עיבוד, עד לקבלת בלילה סמיכה ואחידה.
7. מוסיפים מנת ביצים נוספת לאחר שהקודמת נטמעת בבצק.

טיגון

1. מחממים שמן ל 170 מעלות
2. בעת הכנת הבצק מראש
 1. מעבירים את התערובת לשקית זילוף ומזלפים רצועות על משטח סיליקון.
 2. מכניסים למקפיא ל 10-15 דקות.
 3. חותכים את רצועות הבצק לגודל המבוקש.
 4. מכניסים את רצועות הבצק לשמן הרוחה.
3. ללא הכנה מראש
 1. לזלף את הבצק לשמן ולחתוך עם מספריים.
 4. מטגנים מכל הכיוונים עד להזהבה.
 5. מוציאים מהשמן ומניחים על נייר סופג.
 6. מגלגלים את הצ'ורוס בסוכר ומגישים מיד.

הערות

1. ניתן למלא את הצ'ורוס בריבה / שוקולד

מנות שהוכנו עם המתכון

צ'ורוס

קונפי זוקיני ועגבניות

כשרות: פרווהמטבח: צרפתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: עגבניותקישואיםשיטת בישול: אפייה בתנור
מתכון מהמטבח הצרפתי של ירקות אפויים

מרכיבים

- 3 בצלים בגודל בינוני
- 700 גרם קישואים מוצקים (בקוטר דומה לזה של העגבניות)
- 6 עגבניות מוצקות בגודל בינוני (בערך 600 גרם)
- 2 שיני שום
- 150 מ"ל שמן זית זית (100 מ"ל לפני הבישול ו- 50 מ"ל לאחר)
- 2 עלה דפנה גדול קצוץ דק
- מלח ופלפל.
- עלי בזיליקום (אפציונאלי).

אופן ההכנה

1. לקלוף חלקית את הזוקיני (כמו זברה).
2. לחתוך את הבצל הזוקיני והעגבניות לפרוסות דקות מאוד.
3. למגן את הבצל עם שמן זית על אש נמוכה בינונית עד שמתרכך ומזהיב (לא להשחים).
4. לחתוך את השום ולהכריש את תחתית התבנית בשום.
5. לפזר את השום בתבנית ולפזר את הבצל בשכבה אחידה.
6. לסדר שכבות של עגבנייה וזוקיני בתבנית.
7. לתבל במלח ופלפל ולשפוך על העגבניות והזוקיני שמן זית.
8. לפזר את עלי הדפנה.
9. לאפות בחום של 200 מעלות כשעה עד שהירקות מתרככים והמרקם כשל ריבה.
10. להניח להתקרר מעט.
11. לפזר את עלי הבזיליקום מעל ולהגיש.

מנות שהוכנו עם המתכון

ירכי עוף צלויים עם קונפי זוקיני ועגבניות ואורז מבושל

קילוף עגבניות

כשרות: פרווהסוג מנה: עקרונותמרכיב עיקרי: עגבניות
טכניקה פשוטה לקלף עגבניות ע"י חליטתן במים רותחים.

מרכיבים

1. עגבניות טריות.

אופן ההכנה

1. ממלאים סיר גדול במים ומביאים לרתיחה.
2. חותכים איקס בתחתית כל עגבנייה. חיתוך דק רק בעובי קליפת העגבנייה.
3. מניחים קערה עם מי קרח.
4. מניחים את העגבנייה בזהירות במים הרותחים ומבשלים במשך 1-2 דקות.
5. מוציאים את העגבנייה ומעבירים לאמבט הקרח לעצירת הבישול.

6. מקלפים ידנית את העגבנייה (מהחריץ כלפי עוקץ העגבנייה)

מנות שהוכנו עם המתכון

עגבנייה במילוי לבנה

קיש

כשרות: חלב־מטבח; צרפתיסוג מנה: מנה ראשונהשיטת בישול: אפייה בתנור
פירוט כל השלבים והדרכים להכנת מאפה קיש ממולא

מרכיבים

- בצק פריך לפי המתכון המצורף.
- אפשר להוסיף לבצק תבלינים כגון: פרג, טימין, רוזמרין, צילי גרוס וכו'.
- קיש רוויאל:
- 250 מ"ל שמנת מתוקה או חמוצה.
- 1 ביצה L
- 2 כפות קמח לבן.
- באתרים אחרים המליצו על 2 ביצים לכוס שמנת או חלב בלי קמח .
- מילוי
- גבינות
- ירקות

אופן ההכנה

1. מניחים את הבצק ברינג / תבנית.
2. ממלאים את הבצק בירקות / גבינות.
3. מערבבים את חומרי הרוויאל ושופכים על הירקות.
4. אופים בתנור בחום 170 כ 40 דקות עד שהמילוי יציב.

הערות

1. ירקות קשים כמו תפן"א, בצל, בטטה וכו' יש לרכך לפני המילוי.
2. ניתן לרכך במיקרוגל, בתנאו או במחבת.

מנות שהוכנו עם המתכון

קיש בצל ופלפל אדום; קיש בצל; קיש בטטה פרווה; טארט תרד משגע במילוי גבינות

קליית פלפל בתנור

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: פלפל - ירקשיטת בישול: אפייה בתנור
שיטה לקליית פלפל אדום

מרכיבים

- פלפל אדום, צהוב או כתום

אופן ההכנה

1. לחתוך גבעול, לנקות מגרעינים ולחתוך לחצאים.
2. להניח בתבנית על נייר אפייה הקליפה כלפי מעלה.
3. לאפות בתנור 190 מעלות על שמשחים (כ 30-40 דקות).
4. להעביר לשקית ל 10 דקות.
5. לקלף קליפה

קלפוט

כשרות: חלב/מטבח: צרפתי/סוג מנה: קינוח/שיטת בישול: אפייה בתנור/כמות: 5 מנות

מאפה פודינג עם פירות או שוקולד

מרכיבים

- בלילה
 - 2 ביצים
 - 2 חלמונים
 - 1 כוס סוכר
 - 250 מ"ל שמנת מתוקה / חמוצה / חלב
 - 1 כף תמצית וניל
 - 1/2 כוס קמח רגיל או תופח או קורנפלור
- 200 גרם פירות חתוכים

אופן ההכנה

1. לערבב את חומרי הבלילה.
2. למזוג לכלי אפייה משומן.
3. להוסיף את הפירות.
4. לאפות בחום 180 עד שמזהיב.
5. לבזוק אבקת סוכר ולהגיש.

הערות

1. אפשר להוסיף קוביות שוקולד.

מנות שהוכנו עם המתכון

קלפוט דובדבנים; קלפוט ענבים ירוקים; קלפוט פטל - שילוב טעמים מדהים של פטל חמצמץ ופודינג אפוי מתוק; קלפוט תות שדה; קלפוט תות שדה פרווה: קינוח עדין ומתוק

קמח - סוגים ולישה

סוג מנה: עקרונות/מרכיב עיקרי: קמח

הסבר לגבי סוגי קמחים ויצירת גלומן

הערות

סוגי קמח

1. קמח לחם – בעל רמת גלוטן גבוהה. לאחר לישה מתקבל בצק בעל אלסטיות גבוהה. מיועד לבצקים בהם נדרש נפח מאפה גבוה כמו לחם, חלה, פוקצ'ה ופיצה.
2. קמח רב תכליתי – מתאים לאפיית עוגות שמרים, בצקי עלים, לחלות ועוגיות.
3. קמח עוגות – עם מעט גלוטן מתאים לאפיית עוגות. קמח עם רמת גלוטן נמוכה. הקמח מיועד לבצקים בחושים עם מרקם אוורירי כמו עוגה, ופלים, פנקייק וכו'.

לישה (גלוטן)

1. בלישת הבצק נוצר הגלוטן.
2. ככל שהלישה ארוכה נוצר יותר גלוטן והבצק יותר אלסטי.
3. המאפים בעלי נפח גבוה כמו לחם ופיצה חשוב ללוש היטב כדי שיווצר בצק גמיש.
4. לאחר הלישה מניחים לבצק לנוח כחצי שעה כדי שהגלוטן ישתחרר.
5. במאפים שלא אמורים לקבל נפח, כמו פאי, יש להקפיד על לישה קצרה כדי שלא יתפתח גלוטן.

קניידלך

כשרות: פרווהסוג מנה: מרקמות: 20 כדורים

מתכון לקציצות אווריריות מקמח וביצים

מרכיבים

- 2 ביצים גודל M
- 40 מ"ל (1/3 כוס) שמן
- 180 מ"ל מים
- 1/2 כפית מלח
- 1/2 כפית פלפל שחור גרום
- 140 גרם קמח מצה

אופן ההכנה

הכנת הבלילה

1. להקציף היטב את הביצים עם מטרפה.
2. להוסיף את השמן והתבלינים.
3. להוסיף את קמח המצה בהדרגה תוך ערבוב עם כף עד שאין גושים (להשתדל לערבב כמה שפחות כדי שהביצים יישארו אווריריים).
4. להניח לבלילה לנוח חצי שעה עד שעה.

בישול

1. להרתיח סיר עם 2 ליטר מים וכף מלח.
2. להכין כדורים בגודל פינגפונג.
3. לבשל את הכדורים במים מבעבעים 10 דקות.

הערות

1. אפשר להכין מראש.
2. הקניידלך מעבירים את מי הבישול. לכן מבשלים בישול ראשוני במי מלח ולא ישירות במרק.

3. לאחר הבישול הראשוני אפשר להמשיך ולבשל במרק (הכדורים יספגו את טעם המרק)

מנות שהוכנו עם המתכון

מרק צח עם קניידלך

קציצות ברוטב

כשרות: בשריסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: בשרכמות: 4 מנות

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת קציצות ובישולן ברוטב

מרכיבים

- 500 גרם חלבון טחון(בקר, דג, עוף או הודו טחון)
- 1 ביצה לארג'
- 3 כפות נוזל (מים, חומץ)
- 4 כפות גרושות עמילן (פירורי לחם, חלה מושרית, קמח מצות, קמח תפוז"א)
- כפית תבלינים
- מלח ופלפל
- אופציונאלי:
- חצי צרור עשבי תיבול קצוצים היטב (פטרוזיליה, כוסברה, שמיר וכו')
- ירקות קצוצים

אופן ההכנה

מכינים את הקציצות:

1. שמים את העמילן והנוזל בקערה ומערבבים.
2. מוסיפים את כל המצרכים, מערבבים ולשים חשוב ללוש היטב לפחות 3 דקות כדי שהחלבון יתפרק.
3. שומרים את תערובת הקציצות במקרר שעה למיזוג טעמים.
4. מכינים קציצות בגודל כדור פינג פונג.
5. מטגנים את הקציצות עד להזהבה 3-4 דקות(אופציונאלי).
6. מביאים את הרוטב לרתיחה.
7. מעבירים את הקציצות לרוטב.
8. מבשלים (בעבוע) 40-60 דקות, עד שהקציצות רכות ונימוחות.
9. מדי פעם מערבבים כדי שכל הקציצות תהיינה עטופות ברוטב.

הערות

1. ככל שמבשלים את קציצות יותר הן יותר נימוחות.
2. לפני הטיגון אפשר גם להוסיף עוד ציפוי.
3. הטיגון מוסיף טעמי השחמה.

מנות שהוכנו עם המתכון

קציצות ברוטב עגבניות בסגנון יוני Soutzoukaki; קציצות ברוטב אדום; קדירת קציצות עוף ותפוחי אדמה; קציצות בשר עם גזר ואפונה; גלילות בטטה ממולאות בשר ברוטב עגבניות; קציצות בשר עם רוטב לימוני ואפונה; קציצות נימוחות עם ירקות ורוטב עשיר טעמים; קציצות בקר רכות ברוטב עגבניות מזרחי; קציצות דגים ברוטב חריימה; קציצות דגים אפויות עם תפוחי אדמה וירקות ברוטב חריף; קציצות בקר ברוטב סטרוגנוף פרווה על מצע אטריות; קציצות בשר אווריריות עם רוטב צ'ילי קון קרנה; חצילונים וזוקיני ממולאים בבשר עם רוטב עגבניות; קציצות דגים ותפוחי אדמה ברוטב בשמל פרווה

קציצות בשר אסיאתיות חריפות

כשרות: בשרימטבח: אסיאתיסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: בשרכמות: 4 מנות

מתכון של קציצות בשר אסיאתיות חריפות

מרכיבים

- 1/2 קילו בשר טחון
- 2 כפות כוסברה (קצוצה)
- בצל ירוק אחד (קצוץ)
- 3 שיני שום (טחון)
- 1 כפית אבקת צ'ילי
- 1 כף עמילן תירס
- 2 כפות רוטב דגים (מחולק)
- 4 כפיות סוכר (מחולק)
- 1/2 כוס ציר עוף או בשר
- 3 כפות יין שאוקסינג (או כל יין אורז או שרי יבש)
- 2 כפיות רוטב סויה בהיר
- 1/2 כפית רוטב סויה כהה
- 1 כפית עמילן תירס (מומס בכף מים אחת)
- 1 מיץ לימון

אופן ההכנה

הכנת הקציצות

1. בקערה לערבב בשר טחון, כוסברה, בצל ירוק, שום, אבקת צ'ילי, עמילן תירס, כף אחת של רוטב דגים ו-2 כפיות סוכר.
2. ללוש היטב כדי לפרק את חלבוני הבשר.
3. ליצור קציצות (כדאי שתקבלו כ-20). הניחו את כדורי הבשר על תבנית מרופדת בנייר אפייה, והעבירו למקרר למשך 20 דקות.

בישול

1. לאחר שהקציצות הצטננו, חממו כף שמן במחבת על אש גבוהה בינונית.
2. מטגנים את כדורי הבשר עד שהם משחימים מכל הצדדים ומבושלים.
3. מוציאים מהמחבת ומניחים בצד.
4. שים את המחבת על אש בינונית, ומיד הוסף את הציר, גרד את החלקים בתחתית התבנית.
5. מוסיפים את יין שאוקסינג, רוטב סויה בהיר, רוטב סויה כהה, כף הנותרת של רוטב הדגים, ו-2 כפיות סוכר שנותרו.
6. מביאים לרתיחה, ומוסיפים את קונפלור.
7. מערבבים כמה דקות, עד שמסמך.
8. מוסיפים למחבת את מיץ הלימון ואת קציצות הבשר.
9. מבשלים את כדורי הבשר עד לחימום מלא.
10. מגישים

הערות

1. אפשר להגיש כמהאבן על שיפוד כמנה ראשונה.
2. אפשר להגיש עם אורז וירק כמו באק צ'ויי מוקפץ

מנות שהוכנו עם המתכון

אורז וקציצות בסגנון אסיאתי; קציצות בשר בסגנון אסיאתי

קצף חלמונים *pâte à bombe*

כשרות: פרווהמטבח: צרפתיסוג מנה: עקרונותמרכיב עיקרי: ביצים

קצף חלמונים הינו תערובת קרמית של סירופ סוכר מבושל וחלמונים. את התערובת מקציפים ומקבלים קציפה קרמית. קצף החלמונים משמש כבסיס להכנת מוס, קרם המאה, פרפה, גלידה וכו'.

מרכיבים

- 200 גר' חלמונים (בטמפרטורת חדר).
- 350 גר' סוכר.
- 100 גר' מים.

אופן ההכנה

1. לבשל מים וסוכר עד ל 118-121 מעלות. לא לערבב את הסירופ אחרת הסוכר עלול להתגבש.
2. במקביל לקציף את החלמונים על מהירות בינונית-גבוהה.
3. לאחר שהסירופ מגיע לטמפרטורת היעד: להוסיף את סירופ הסוכר לתוך המיקסר, כאשר המיקסר פועל על מהירות בינונית. למזוג את הסירופ על דופן הקערה ולא על הקצף.
4. להמשיך בהקצפה על מהירות גבוהה ועד למצב בו הקערה אינה חמה למגע וקצף החלמונים מכפיל את נפחו (הקצף צריך להתקרר לטמפרטורת גוף).

קרם אנגלז

כשרות: בשרימטבח: צרפתיסוג מנה: קינוח

פודינג במרקם נוזלי המורכב מסוכר, חלמוני ביצים וחלב. משמש למגוון קינוחים

מרכיבים

- 500 מ"ל חלב או שמנת מתוקה או תחליף חלב (אפשר גם לערבב)
- ½ כפית מחית וניל
- 100 גר' חלמון
- 100 גר' סוכר

אופן ההכנה

1. לחמם את החלב עד לסף רתיחה.
2. לטרוף את החלמונים עם הסוכר עד שהחומרים מתמזגים וצבע הבליילה הופך לבן.
3. להוסיף וניל ולטרוף עד שהחומרים מתמזגים.
4. להעביר את החלב הרותח לקערת הביצים, תוך השוואת טמפרטורה.
5. להחזיר לסיר (אם יש גושים אפשר לסנן).
6. לבשל על אש בינונית נמוכה, תוך כדי טריפה מתמדת, עד שהקרם מסמיך טמפרטורת יעד 82.
7. להסיר מהאש.
8. לצנן מידית כדי לעצור את הבישול (עדיף במי קרח).

הערות

1. אפשר לשמור בקירור, מכוסה היטב בנילון נצמד.
 2. אפשר להוסיף 5 גרם ג'לטין, לפני הקירור כדי לייצב את הקרם.
 3. את הקרם אפשר להעשיר בטעם ובצבע, לפי הצרכים.
1. שוקולד: חייב להיות מחומם מעט מעל לחום הגוף (40-42 מעלות), מערבבים עם 1-2 כפות קצפת, כדי לרכך ולמנוע גושים ומוסיפים לקרם.
 2. מיץ או ליקר: ממירים חלק מהנוזלים או מגדילים את כמות הג'לטין.
 3. רסק פרי: מנקזים את הנוזלים מהרסק לפני ההוספה או מורידים מכמות הנוזלים במתכון.
 4. נוגט: (מחית אגוזים קלויים טחונים עם אבקת סוכר): מוסיפים ללא כל שינוי בשאר החומרים.

מנות שהוכנו עם המתכון

נשיקות מרנג בקרם אנגלו; מוס מנגו מושקע; מוס שוקולד פרווה; עוגת קרמשניט עם בצק עלים מוכן

קרם ברולה בסו ויד

כשרות: חלבימטבח: צרפתיסוג מנה: קינוחשיטת בישול: סויד

מתכון להכנת קרם ברולה בסו ויד

מרכיבים

- 133 גרם חלמון (5-6 ביצים לארג')
- 500 גרם שמנת מתוקה
- 75 גרם סוכר (1/3 כוס)
- 3 גרם מלח
- סוכר לקרמול

אופן ההכנה

1. לערבב מצרכים
2. להניח בצד 20 דקות כדי שהקצף ישקע.
3. להוציא שאריות קצף.
4. לווקם (שקית או צנצנות).
5. לבשל בסו ויד 80 מעלות 1 שעה.
6. לצנן באמבט קרח.
7. לקרר במקרר לפחות 4 שעות.
8. לפזר סוכר ולקרמל עם ברנר

מנות שהוכנו עם המתכון

קרם ברולה; קרם ברולה קפוא; טייק חדש על קלאסיקה צרפתית

קרם ברולה בתנור

כשרות: חלבימטבח: צרפתיסוג מנה: קינוחשיטת בישול: אפייה בתנורכמות: 6 מנות

מתכון קלאסי להכנת קרם ברולה בתנור

מרכיבים

- 500 מ"ל שמנת מתוקה 38%
- כפית וניל
- 100 גרם סוכר לבן
- 6 חלמונים L

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל-120 מעלות.
2. מחממים שמנת מתוקה ווניל עד לסף רתיחה.
3. במקביל טורפים בקערה סוכר וחלמונים עד שהתערובת הופכת בהירה.
4. מוזגים את השמנת המתוקה לתערובת הביצים תוך השוואת טמפרטורות.
5. מוזגים את התערובת לכלים חסיני חום.
6. אופים בבן מארי עד שמתקשה (כ-35 דקות).
7. מצננים בבן מארי עד לטמפרטורת חדר.
8. מעבירים למקרר לפחות לשעתיים.
9. לפני ההגשה מפזרים סוכר ומקרמלים.

מנות שהוכנו עם המתכון

סוכריות קרם ברולה; קרם ברולה עם מנגו פרווה; קרם ברולה קלאסי; קרם ברולה פרווה עם פרוסות בננה; גלידה קרם ברולה עם סוכר מקורמל; גלידה קרם ברולה עם משמשים צלויים; קרם ברולה עם בננות מקורמלות; קרם ברולה מסורתי; קרם ברולה אוורירי פרווה - קינוח מושלם לארוחה בשרית; קרם ברולה עם אוכמניות; קרם ברולה עם שומשום שחור בסגנון אסיאתי; קרם ברולה קלאסי פרווה

קרם פטיסייר

כשרות: חלבין חלופה לפרוה מטבח: צרפתי סוג מנה: קינוח

קרם פטיסייר - קרם בסיסי המשמש להכנת מגוון קינוחים. הקרם מבוסס על בישול תערובת של חלב וחלמונים. במידת הצורך מצורף מתכון לקרם פטיסייר פרווה.

מרכיבים

- 500 גרם חלב
- ½ כפית מחית וניל
- 100 גר' חלמון
- 100 גר' סוכר
- 50 גר' קורנפלור
- אופציונאלי 50 גרם חמאה

אופן ההכנה

שיטת הכנה קלאסית

1. לחמם את החלב עד לסף רתיחה.
2. לטרוף את החלמונים עם הסוכר עד שהחומרים מתמזגים וצבע הבליילה הופך לבן.
3. להוסיף קורנפלור ווניל ולטרוף עד שהחומרים מתמזגים.
4. (לחילופין אפשר להוסיף את הסוכר ו/או הוניל לחלב לפני ההרתחה).
5. להעביר את החלב הרוטח לקערת הביצים, תוך השוואת טמפרטורה.
6. להחזיר לסיר (אם יש גושים אפשר לסנן).

7. לבשל על אש בינונית נמוכה, תוך כדי טריפה מתמדת, עד שהקרום מסמוך ומתחיל לבעבע (הקרום מוכן כאשר שובל ממנו נשאר על המטרפה) ולבשל ברתחה עדינה דקה אחת כדי להמיס את כל הקורנפלור. טמפרטורת יעד 85.
8. להסיר מהאש.
9. אופציונאלי - להוסיף חמאה ולטרופ היטב.
10. להעביר את הקרום לקערה ולהניח לו להצטנן מעט.
11. לכסות בניילון נצמד ולהעביר למקרר לשעתיים לפחות.

שיטה מהירה

1. לטרופ את החלמונים, סוכר, קורנפלור ווניל.
2. להוסיף את החלב קר ולערבב היטב.
3. להמשיך כמו בשיטה הקלאסית.

הערות

1. ניתן לשמור את הקרום המוכן במקרר עד ארבעה ימים.
2. לקרום קצפתי ניתן להוסיף קצפת לקרום הקר: במיקסר להקציף את קרום הפטיסייר הקר עד שהוא חלק ללא גושים. לערבב יחד את הקרום עם קצפת מ 1 מיכל שמנת מתוקה ו 1 כף סוכר.
3. הוספת חמאה מסייעת לקבל קרום יציב יותר לאחר הקירור.
4. אחרי שמוציאים את הפטיסייר מהסיר עדיף לערבב אותו כמה שפחות - כי הערבוב פוגע בהתייצבות העמילן ועלול לשבור את הקרום.
5. לקרום פרווה מחליפים את החלב בחלב שקדים או בחלב סויה, ואת החמאה במחמאה.

מנות שהוכנו עם המתכון

טארט אישי במילוי קרום פטיסייר וענבים; טארט אישי במילוי קרום פטיסייר ודובדבנים; קרום פטיסייר ופירורי לוטוס; טארטלט ממולא בקרום פטיסייר פרווה ותאנים; טארטלט ממולא בקרום פטיסייר פרווה ותותים ובננה; מילפיי פרווה; קרמשניט קפה ושוקולד פרווה; מאפה בצק עלים עם מוס שוקולד וקרום פטיסייר; טארטלט במילוי קרום פטיסייר עם שוקולד לבן ותותים; קרום פטיסייר עם משמשים צלויים; קרום פטיסייר פוגש פילו פריך; קינוח ים תיכוני עם השפעה צרפתית; מאפה בצק עלים פריך ממולא בקרום וניל ושוקולד מריר

קרום פרי

כשרות: חלבין/חלופה לפרוהסוג מנה: קינוח

קרום פרי כגון קרום לימון משמש להכנת קינוחים שונים ומגוונים. למשל טורט ממולא בקרום לימון, קרום מנגו בכוס עם מרנג ועוד. קרום הפרי בעל טעם קטיפתי עשיר. לקרום פרווה ניתן להחליף את החמאה במחמאה.

מרכיבים

לקרום פרי

- 2-4 גרם ג'לטין
- 10-20 גרם מים (פי 5 מהג'לטין).
- 150 גרם פרי סחוט או מרוסק.
- 160 גרם ביצים (3 ביצים לארג')
- 150-200 גרם סוכר (תלוי בחמיצות). לפרי חמוץ כגון לימון להשתמש ב 200 גרם לפי מתוק כגון מנגו בשל להפחית ל 150 גרם).
- 250 גרם חמאה או מחמאה.

אופן ההכנה

1. לערבב את הג'לטין והמים, ולהניח במקרר 10-15 דקות, עד שנוצרת מסת ג'לטין.
2. למחון את הביצים עם מיקסר מוט.
3. להניח בסיר את הפרי הסחוט, הסוכר והביצים, ולבשל על אש נמוכה תוך ערבוב עד שהבלילה מסמיכה ומגיעה לטמפרטורה של 82-84 מעלות.
4. להוריד את הסיר מהאש.
5. להוסיף לבלילה החמה את מסת הג'לטין, ולערבב עד שכל הג'לטין נמס.
6. להמתין עד שהבלילה מתקררת לטמפרטורה של כ-50 מעלות.
7. להוסיף את החמאה ולמחון עם מיקסר מוט.
8. לבסות בניילון נצמד, ולהעביר למקרר למספר שעות.
9. לפני השימוש בקרם לערבב היטב, כדי להחזיר את המרקם החלק.

מנות שהוכנו עם המתכון

עוגת טורט במילוי קרם מנגו; עוגת תפוזים בחושה עם קרם תפוזים; קרם לימון ומרנג על תחתית עוגיות חמאה

קרם קשיו

כשרות: פרווהסוג מנה: רוטבמרכיב עיקרי: קשיו

תחליף פרווה לשמנת במתכונים

מרכיבים

- 1 כוס קשיו לא קלוי
- 1/2-3/4 כוסות מים

אופן ההכנה

1. להשרות את הקשיו במים במים חמים לפחות שעה עד שהקשיו מתרכך.
2. לסנן מהמים ולשטוף היטב.
3. למחון בבלנדר את הקשיו הרכים עם המים.
4. להתחיל עם חצי כוס ולהוסיף מים אם המרקם סמיך מדי.

הערות

1. תחליף לשמנת במתכונים (לא להקצפה).
2. למרקם קטיפתי יותר ניתן להשרות את הקשיו במי ברז במשך 12 שעות..
3. לתחליף שמנת חמוצה להוסיף לימון או חומץ.
4. לתחליף גבינת שמנת – להוסיף:
 1. כף מיץ לימון (במקום הלימון אפשר להוסיף חמיצות על ידי התססת קרם הקשיו).
 2. כף שמרי בירה
 3. 1/2 כף אבקת בצל
 5. לקרם וניל פרווה להוסיף
 1. כפית תמצית וניל
 2. 25 גרם (2-3 כפות) סוכר (להמיס במים).
 6. התססת קרם קשיו (מוסיף חמיצות לשימוש להכנת גבינה או יוגורט).
 1. לאחר ריסוק הקשיו בבלנדר עם המים להוסיף אבקה פרוביוטית. להשאיר מכוסה במגבת לחה בטמפרטורת חדר 12-18 שעות.
 2. התססה טבעית של אגוזי הקשיו על ידי השרייתם למשך הלילה – ואז סינון שטיפה והשרייה נוספת למשך עוד 12 עד 24 שעות.

מנות שהוכנו עם המתכון

חזה עוף עם רוטב פטריות וקרם קשיו; פפריקש עוף כשר; חזה עוף ברוטב עגבניות קטיפתי עם אורז מאודה בציר ירקות; קציצות בקר ברוטב סטרוגנוף פרווה על מצע אטריות

קרמבו

כשרות: חלופה לפרוהסוג מנה: קינוחמרכיב עיקרי: ביציםכמות: 15-20 יחידות

קינוח המורכב מעוגיה, מרנג וציפוי

מרכיבים

בצק פריך

- 150 גרם קמח
- 50 גרם אבקת סוכר
- 100 גרם חמאה
- 1 חלמון מביצה L

מרנג

- 100 גרם חלבון
- 170 גרם סוכר לבן
- חומרי טעם (אופציונאלי): חצי כפית מחית וניל, חצי כפית קפה נמס, גרידת לימון

ציפוי שוקולד

- 200 גרם שוקולד מריר או לבן.
- 20 גרם שמן צמחי (קנולה)

אופן ההכנה

בצק פריך:

1. לערבב במיקסר במהירות גבוהה כל החומרים מלבד הביצה (החמאה קרה וחתוכה לקוביות) עד שמקבלים פירורים דקים.
2. להוסיף ביצה ולערבל עד שנוצר בצק.
3. לצנן ולרדד לעובי 2-3 מ"מ.
4. לקרוץ עיגולים בקוטר 5-6 ס"מ.
5. לצנן במקפוא 10 דקות או במקרר חצי שעה.
6. לאפות בתנור שחומם מראש 10-20 דקות עד שמזהיב מעט.

מרנג איטלקי

1. לבשל מים וסוכר ל-113 מעלות. לא לערבב את הסירופ אחרת הסוכר עלול להתגבש.
2. בעת ההגעה לטמפרטורה היעודה לקציף את החלבון על מהירות בינונית-גבוהה ועד להיווצרות קצף ראשוני בלבד. במקביל לחמם את סירופ הסוכר עד ל-118 מעלות. (המטרה ששני הדברים יקרו באותו הזמן).
3. להוסיף את סירופ הסוכר לתוך המיקסר, כאשר המיקסר פועל על מהירות בינונית. למזוג את הסירופ על דופן הקערה ולא על הקצף.
4. להמשיך בהקצפה על מהירות גבוהה ועד למצב בו הקערה אינה חמה למגע והמרנג מתייצב (ממרנג צריך להתקרר לטמפרטורת גוף).
5. להוסיף חומרי טעם ולערבב היטב.

6. להוסיף את המרנג על הבצק.

ציפוי שוקולד

1. להמיס את השוקולד והשמן בבין מארי או במיקרוגל.
2. להעביר את הקרמבו להקפאה 15 דקות ולטבול בציפוי / או להניח את הקרמבו על רשת ולמזוז את הציפוי.

מנות שהוכנו עם המתכון

קרמבו

קרמבל (פירורים אפויים): מדריך מקיף

סוג מנה: מנה ראשונה/קינוח מרכיב עיקרי: חמאה/קמח שיטת בישול: אפייה בתנור

המתכון המושלם לקרמבל! מדריך פשוט ומעמיק להכנת קרמבל מתוק או מלוח, עם טיפים וטוויסטים יצירתיים. קרמבל פירות או ירקות – מושלם לכל ארוחה!

מנות שהוכנו עם המתכון

קרמבל שקדים קסום עם תותים ואגסים; קרמבל פרווה: מתוק פירותי וקסום

קרמל

סוג מנה: עקרונות מרכיב עיקרי: סוכר

פירות אופן הכנת קרמל רטוב או קרמל יבש. איך לשמור קרמל נוזלי ואיך להכין רוטב טופי על בסיס קרמל.

מרכיבים

- סוכר לבן
- אופציונלי:
- מים – לקרמל רטוב
- לימון, דבש או סירופ – לקרמל נוזלי.
- חמאה, שמנת מתוקה או/ו קרם קוקוס - לקרמל טופי.

אופן ההכנה

קרמל רטוב

1. לשים בסיר מים וסוכר ביחס של 20-25% מים ממשקל הסוכר (על כל 100 גרם סוכר, 20-25 גרם מים).
2. לבשל את המים והסוכר עד שהמים מתאדים ומתקבל קרמל בצבע המבוקש. חשוב מאוד: מרגע שהתערובת רותחת לא לערבב אותה כדי שלא גושי סוכר (קריסטליזציה)

קרמל יבש

1. מבשלים את הסוכר בסיר או מחבת, תוך ערבוב עד שנוצר קרמל. אם ייווצרו גושים יש לפרק אותם עם הכף.

קרמל נוזלי

1. כאשר הקרמל מתקרר הוא מתקשה. כדי לשמור אותו נוזלי יש להוסיף סירופ תירס, דבש או מיץ לימון:
1. כף אחת (15 מ"ל) סירופ תירס או דבש על כל כוס (250 מ"ל) סוכר.
2. חצי כף (7.5 מ"ל) מיץ לימון לכל כוס (250 מ"ל) סוכר. להוסיף את מיץ הלימון לאחר המסת הסוכר. מיץ הלימון אמור מונע את התגבשות הקרמל, אך מוסיף לו מעט טעם לימוני.

רוטב מופי

1. לאחר שהקרמל מוכן מוסיפים לו שמנת מתוקה (עדיף מעל 40% שומן) או קרם קוקוס.
2. יחס: על כל כוס סוכר להוסיף 2/3 כוס שמנת מתוקה.
3. יש להרתיח את השמנת טרם הוספתה לקרמל.
4. מוסיפים את השמנת הרוחת בהדרגה תוך ערבוב עד להטמעתה בקרמל.

טיפול בקרמל שהתקשה

1. לחמם את הקרמל מעט במיקרוגל.
2. לחמם את הקרמל בסיר על אש נמוכה.

מנות שהוכנו עם המתכון

מוס שוקולד לבן עם רוטב מנגו ושקדים מקורמלים; קרם קרמל; מוס שוקולד לבן עם אגסים מבושלים; קינוח מקסיקני פרווה: אמפנדה במילוי קרמל מתוק

ראגו פטריות

כשרות: פרווהסוג מנה: מנה ראשונה|תוספתמרכיב עיקרי: פטריותשימת בישול: הקפצהכמות: 4-6 מנות

תבשיל פטריות

מרכיבים

- 1 בצל לבן גדול, קצוץ
- 400 גרם פטריות (מומלץ לערבב פטריות שמפיניון, פטריות פורטובלו ופטריות יער)
- שמן זית

אופן ההכנה

1. לחתוך את הבצל לפרוסות ואת הפטריות לגודל ביס.
2. לטגן בשמן זית על אש בינונית עד שכל הנוזלים שיוגרו מהפטריות מתאדים.
3. לגדלו עם חומץ בלסמי (אופציונאלי).
4. לתבל עם מלח פלפל.
5. אפשר לתבל גם עם צילי וסויה.

מנות שהוכנו עם המתכון

סטייק סינטה עם רוטב יין וראגו פטריות; ריזוטו פטריות; פילו ממולא בשר טחון עם רוטב פטריות; פולנטה קרמית עם ראגו פטריות וביצה עלומה

רביכה Roux

סוג מנה: עקרונות

תערובת של קמח ושומן המשמשת להסמכת רטבים ומרקים

מרכיבים

- שומן וקמח במשקל זהה
- סוגי שומן:
 - לרביכה לבנה בדר"כ חמאה.
 - לרביכה זהובה בדר"כ חמאה או שמן.
 - לרביכה חומה בדר"כ שמן או שומן מציר).

אופן ההכנה

1. תהליך הכנת רביכה:
 1. המסת השומן בחום בינוני נמוך.
 2. הוספת הקמח. לרביכה ללא גושים מומלץ לערבב את הרביכה עם מטרפה ולא עם כף.
 3. קליית הרביכה תוך ערבוב.
2. יחס שומן קמח:
 1. להתחיל ביחס של 1:1 בין שומן לקמח, לפי משקל ולא בנפח.
 2. להמיס / לחמם את השומן.
 3. להוסיף את הקמח.
 4. להוסיף שומן / קמח לפי הצורך עד שהרביכה מגיעה למרקם הרצוי.
 5. המרקם צריך להיות של נוזל סמיך מאוד אך לא סמיך ברמה של חול רטוב.
3. זמן הקלייה קובע את סוג הרביכה:
 1. רביכה לבנה (Roux blanc) – קלייה קצרה 1-2 דקות. משמש להסמכת רטבים לבנים.
 2. רביכה זהובה (Roux blond) – קלייה עד לקבלת גוון צהבהב 4-6 דקות. משמשת להסמכת רטבים זהובים.
 3. רביכה חומה (Roux brun) – קלייה עד לקבלת גוון חום 7-15 דקות. משמשת להסמכת רטבים חומים.

הערות

1. רביכה משמשת להסמכת נוזלים.
2. יחס רביכה לנוזל עוד לא השתמשי ביחסים האלו לבדוק אם הם נכונים:
 1. 85 גרם רביכה לליטר נוזל לקבלת רוטב דליל.
 2. 115 גרם רביכה לליטר נוזל לקבלת רוטב בסמיכות בינונית.
 3. 140 גרם רביכה לליטר נוזל לקבלת רוטב סמיך.
 4. 170 גרם רביכה לליטר נוזל לקבלת רוטב סמיך מאוד (heavy gravy).
3. הוספת הרביכה לנוזל:
 1. אחד המרכיבים צריך להיות חם והשני קר.
 2. אפשר להוסיף לנוזל מבעבע רביכה קרה.
 3. או להוסיף לרביכה חמה נוזל קר (מעל אש נמוכה).
4. הכנה מראש:
 1. אפשר להכין את הרביכה מראש ולשמור עד 6 חודשים במקרר או עד שנה במקפיא.
 2. הסמכה עם קורנפלור
 3. לחילופין ניתן להסמיך עם קורנפלור – לא מוסיף טעם אך מוסיף ברק לרוטב.
 4. הבדלים בין סוגי הרביכות:
 1. ככל שהרביכה כהה יותר היא פחות מסמיכה (אפשר להוסיף יותר קמח).
 2. ככל שהרביכה כהה יותר יש לה טעם אגוזי יותר.

מנות שהוכנו עם המתכון

לזניה בשר; שניצל עוף עם תפוח אדמה מעוך ורוטב ולוטה משודרג; צלי בשר עם חומוס; צלי בשר עם אורז לבן; קציצות בשר עם גזר ואפונה; המבורגר עם רוטב גבינה כחולה; לזניה בשר עם בשמל פרווה; תבשיל בשר רך; צלי בשר עם פירה ובצל מקורמל; מאפה ממולא בקרם חרד עם רוטב סלסה; מרק עוף וירקות קטיפתי; לזניה בשר; וולונגטון פרגיות; צלי כתף בתנור - מנה מושלמת לארוחת חג; קדירת שוקי עוף ושומר ברוטב עשבי תיבול ולימון; תבשיל עוף עם תפוחי אדמה וירקות ברוטב אדום; צלי כתף רך עם רוטב עשיר וירקות שורש צלויים

רוטב אסיאתי

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: רוטב

רוטב אסיאתי חריף מתאים לספרינג רול או לדג

מרכיבים

- 1/4 כוס מים
- 1 כף גדושה סוכר חום בהיר
- 1 בצל שאלוט, קצוץ דק
- 1 שן שום, קצוצה דק
- 1/2 פלפל צ'ילי, פרוס לעיגולים דקים
- 1 ס"מ ג'ינג'ר, קלוף וקצוץ דק
- 1/3 כוס מיץ ליים או לימון
- 1/4 כוס רוטב דגים
- 1/4 כוס רוטב סויה

אופן ההכנה

1. לערבב ולחכות רבע שעה למיזוג טעמים.

הערות

1. רוטב חריף.
2. מומלץ להגיש עם
1. ספרינג רול
3. [דג שלוק
1. דג מאודה

רוטב ברביקיו

כשרות: פרווהסוג מנה: רוטב

מתכון להכנת רוטב ברביקיו ביתי

מרכיבים

- 1.5 כוסות סוכר חום
- 1.5 כוסות קמח
- 1/2 כוס חומץ יין אדום
- 1/2 כוס מים
- 1 כף רוטב ווסטרשייר

- 2.5 כפות אבקת חרדל
- 2 כפיות פפריקה
- 2 כפיות מלח
- 1.5 כפיות פלפל שחור
- 1 כף רוטב צ'ילי מתוק

אופן ההכנה

1. לערבב את כל המצרכים ולבשל בביעבוע כ 15 דקות

מנות שהוכנו עם המתכון

כנפיים קריספיות ברוטב ברביקיו; שוקי עוף קריספיות מצופות רוטב ברביקיו

רוטב ברביקיו אסייאתי

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: משרה|רוטב

מתכון להכנת רוטב ברביקיו אסיאתי

מרכיבים

- 1/4 כוס רוטב טריאקי
- 1/4 כוס מיץ מלימון טרי
- 1/4 כוס דבש ברדייה קרה
- 1/4 כוס שמן זית + מעט שמן שומשום לא מזוכך
- "אגודל" ג'ינג'ר טרי כתוש
- 2-4 שיני שום כתושות
- 1 כפית צ'ילי
- מלח / רוטב דגים
- פלפל שחור גרוס טרי

אופן ההכנה

1. לערבב את כל המרכיבים בקערה לכדי לתערובת אחידה

הערות

1. מומלץ להגיש עם
1. משרה לפרגיות מעושנות
2. משרה לפרגיות על האש (צליות במנגל או בגריל.
3. קשתית, שפונדרה, אסאדו

רוטב בשמל

כשרות: חלבימטבח: צרפתיסוג מנה: רוטב

אחד מרטבי היסוד של המטבח הצרפתי. מורכב מחלב המוסמך ברביכה לבנה

מרכיבים

- חמאה
- קמח
- חלב שמן או שמנת מתוקה

אופן ההכנה

מכינים רביכה

1. לבשמל ניטרלי רביכה לבנה
2. לבשמל אגוזי רביכה זהובה

מוסיפים את החלב

1. חלב חם
 1. בסיר נפרד שמים חלב עם תבלינים כמו עלה דפנה, בצל, ציפורן, אגוז מוסקט וכו'.
 2. מביאים לרתיחה עדינה.
 3. מכבים את הגז.
 4. מכסים ומניחים להצטנן 15 דקות.
 5. מסננים את החלב
 6. מוסיפים את החלב החם לרביכה חמה מעט כל פעם תוך ערבוב.
 7. מניחים לרוטב להגיע לרתיחה עדינה בין כל שלב הוספה של החלב.
2. חלב קר
 1. מוסיפים את החלב קר לרביכה החמה (אפשר להוסיף את התבלינים לחמאה בעת הכנת הרביכה או אח"כ בעת בישול הרוטב).
 2. מאחר והחלב קר יש להוסיף מעט כל פעם ולחכות עד שיתחמם (יתחילו לצאת מהחלב אדים) לפני הערבוב.

בישול הרוטב

1. מבשלים לא מכוסה בביעבוע 10-15 דקות עד שטעם הקמח מתנדף.
2. מידי פעם לערבב כולל את התחתית.
3. בסיום הבישול מתבלים במלח (אפשר גם בפלפל לבן).
4. אפשר לסנן.

הערות

1. הכנה מראש
 1. לבסות בניילון נצמד כאשר הרוטב חם כדי שלא ייווצר קרום.
 2. בחימום חוזר לשים מעט מים בסיר להוסיף את הבשמל ולהביא לרתיחה עדינה תוך ערבוב.
2. סמיכות
 1. היחס בין הרביכה לחלב קובע את הסמיכות.
 2. סמיכות קלה (מכסה כף) – מתאים למקרני וגבינה או לירקות.
 3. סמיכות בינונית (כמו יוגורט) – מתאים ללזניה מוסקה או לציפוי קנלוני.
 4. סמיכות גבוהה (כמו גבינה) – משמש כבסיס לסופלה

מנות שהוכנו עם המתכון

פילה אמנון בתנור עם מחית בטטה ובשמל; המבורגר עם רוטב גבינה כחולה; פילה אמנון בתנור עם לזניית תרד; מק אנד צ'יז; לזניה בשר עם בשמל פרווה; מאפה ממולא בקרם תרד עם רוטב סלסה; לזניה בשר; מוסקה אישית; מוסקה בשרית עם חצילים תפוחי אדמה ורוטב בשמל פרווה; פסטה צדפים ממולאת בסלמון ורוטב בשמל עשיר; קציצות דגים ותפוחי אדמה ברוטב בשמל פרווה

רוטב בשמל פרוזה מקשיו

כשרות: פרוזהסוג מנה: רוטבמרכיב עיקרי: קשיוכמות: 4 כוסות

תחליף פרוזה לרוטב בשמל. עשוי מאגוזי קאשיו

מרכיבים

- 2 כוסות קשיו לא קלוי
- 1 כוס בצל קצוץ
- 1.5 כוסות ציר ירקות
- 1/2 כוס יין לבן יבש
- 2.5 כפות שמרי בירה
- 2 שיני שום
- 1 כף אבקת בצל
- קורט אגוז מוסקט טרי מגורד
- קורט פלפל לבן

אופן ההכנה

1. להשרות את הקשיו במים חמים 2-3 שעות, לסנן ולשטוף.
2. להזהיב את הבצל שמעט שמן זית.
3. להוסיף את השום להזהבה.
4. למחון את כל החומרים בבלנדר. להוסיף נוזל בהתאם לדרגת הסמיכות הרצויה.

הערות

1. הרוטב יסמיך בעת השימוש במתכונים אחרים.

רוטב הולנדייז

כשרות: חלבימטבח: צרפתיסוג מנה: רוטבכמות: 1.5 כוסות

מחפשים מתכון פשוט ובטוח לרוטב הולנדייז? קבלו דרך פשוטה, ומוצלחת תמיד, להכנת רוטב הולנדייז.

מרכיבים

לזביון

- 2 חלמונים מביצה L (ביצים טריות ככל הניתן)
- 2 כפות מים קרים

לרוטב הולנדייז

- 1 כוסות חמאה ללא מלח מומלץ מזוקקת (כדאי להמיס מעט יותר חמאה למקרה שיהיה צורך).
- 1 עד 2 כפות מיץ לימון / חומץ בן יין או גסטריד
- מלח
- פלפל קאיין אופציונאלי

אופן ההכנה

הכנת הזביון.

1. בקערה להקציף את החלמונים והמים הקרים יחד עד שהם משלשים את נפחם (ככל שנכניס יותר אוויר לזביון הרוטב יהיה יותר אוורירי).
2. להעביר את הקערה מעל ביין מארי (מים מבעבעים לא רותחים) לבשל תוך הקצפה בערך 1 עד 3 דקות, עד ש:
 1. הנפח מוכפל
 2. הזביון מסמיך (ברמה שהוא נשאר על המטרפה)
 3. הזביון קרמי
 4. בעת טיפטוף הקרם יהיו גבעות קטנות על הקרם.
3. להסיר את הקערה מהאש ולהמשיך להקציף כ-20 שניות בכדי למנוע בישול יתר של הביצים.

הכנת רוטב הולנדייז

1. להמיס את החמאה לשמור אותה בטמפרטורה 55-60 מעלות צלזיוס.
2. לשפוך את המים מהבן מארי ולהניח מגבת מעל הסיר (לשמירת חום הסיר).
3. תוך כדי טריפה מתמדת להוסיף את החמאה לזביון מעט כל פעם.
 1. להוסיף עוד חמאה לאחר שהחמאה נבלעה ברוטב.
 2. הליך ארוך מידי יוציא את האוויר מהרוטב, ומהיר מידי לא ייצר אמולסיה.
 4. להוסיף חמאה עד שמגיעים לסמיכות הרצויה.
 5. ייתכן ולא יהיה צורך בכל החמאה.

תיבול רוטב הולנדייז

1. להוסיף את מיץ הלימון בהתאם לטעם והתאם את סמיכות הרוטב, במידת הצורך (עוד חמאה להסמיך או מים לדלל).
2. לתבל במלח ופלפל קאיין

מנות שהוכנו עם המתכון

אגוז בנדיקט; בצק עלים במילוי פילה סלמון ותרד

רוטב ולוזה

בשרות: בשרי מטבח; צרפתיסוג מנה: רוטב

רוטב קלאסי מהמטבח הצרפתי. ציר בהיר המוסמך בעזרת רביכה בהירה.

מרכיבים

- 130 גרם רביכה זהובה.
- 1 כוס ציר בהיר (עוף, ירקות, דגים או בשר).
- בדר"כ מתאימים את סוג הציר לתבשיל
 - לתבשיל עוף משתמשים בציר עוף.
 - לפירות ים משתמשים בציר דגים.

אופן ההכנה

1. להכין רביכה זהובה.
2. להוסיף את הציר (חם או קר) תוך ערבוב.
 1. מוסיפים לאט את הציר, כל פעם קצת.
 2. לערבב עד שהרוטב חוזר לרתיחה עדינה בכל פעם לפני שמוסיפים עוד ציר.

3. לבשל בביעבוע 15-30 דקות להסיר את מעם הקמח.
4. סמיכות הציר תלויה בתבשיל.
1. סמיכות קלאסית – כאשר מוזגים כף מהרוטב חזרה, הרוטב נשאר לרגע על פני השטח לפני שהוא שוקע חזרה.
5. לתבל במלח ופלפל לבן.
6. אפשר לסגן.

הערות

1. העשרת מעמים:
 1. לגוף עשיר וברק ניתן להוסיף חמאה קרה.
 2. רוטב אלמנד – לטרופ פנימה תערובת של חלמוני ביצים ושמנת (שלוש כפות שמנת לכל חלמון).
 3. רוטב סופרם – להוסיף שמנת מתוקה, חמאה ואפשר נוזל השריית פטריות.
 4. רוטב ברסי – ציר דגים בתוספת שאלומס ויין לבן.
 5. העשרת המעמים מבצעת לפני ההגשה ולא מראש (הרוטב במועשר עלול להתפרק).
2. הכנה מראש
 1. לבסות בניילון נצמד כאשר הרוטב חם כדי שלא ייווצר קרום.
 2. בחימום חוזר לשים מעט מים בסיר להוסיף את הבשמל ולהביא לרתיחה עדינה תוך ערבוב.
 3. תיבול
 1. אפשר להוסיף בייקון לשומן.
 2. לסגנון אסיאתי אפשר להוסיף ג'ינג'ר, שאלוט, שום, ובצל ירוק לשומן.

מנות שהוכנו עם המתכון

לזניה בשר; פילו ממולא בשר טחון עם רוטב פטריות

רוטב חמאה לבנה

כשרות: חלב־מטבח: צרפתיסוג מנה: רוטב

רוטב חמאה מתאים להגשה עם דג

מרכיבים

- 250 גרם חמאה רגילה או מלוחה
- 50 גרם (3.3 כפות) קוביות שאלוט קצוצים דק
- 50 מ"ל (3.5 כפות) של יין לבן יבש
- 25 מ"ל (1.7 כף) חומץ יין לבן באיכות טובה
- מלח
- פלפל קאיין לפי הטעם (אם משתמשים בחמאה מומלחת לא צריך מלח)

אופן ההכנה

1. על אש נמוכה, להמיס חתיכת חמאה קטנה.
2. כאשר החמאה נמסה להוסיף את הבצל לתת "להזיע" למשך דקה עד שהם שקופים.
3. להוסיף יין הלבן וחומץ הלבן ולהשאיר לצמצם עד שתישאר כף נוזל.
4. לכבות את הגז ולהוסיף 2 או 3 חתיכות החמאה בכל פעם (תוך כדי ערבוב עדין עם הקצפה עד שפיסות החמאה יתחילו להימס).
5. כאשר חתיכות החמאה הראשונות נמסו, להקציף מעט יותר במרץ ולהתחיל להוסיף עוד חמאה במחבת.
6. אם מתקרר להדליק את הגז על חום לנמוך ולחזור על אותו התהליך על ידי הוספת חמאה נוספת והקצפה.
7. להיות זהירים מאוד שהטמפרטורה לא תעלה על 65 מעלות צלזיוס אחרת הרוטב ייכשל !!
8. לעבוד על בערך 50 מעלות.

9. כאשר הוסיפו את כל התיכות החמאה, התערובת צריכה להיות מסמיכה כמו רוטב סמיך צהבהב בהיר. כלומר הרוטב שלך כמעט מוכן.
10. בעת תוכלו לתבל את הרוטב במלח (אם לא השתמשתם בחמאה מומלחת) וקורט פלפל קאיין.
11. לבסוף, השלב האחרון מורכב מהעברת הרוטב דרך מסננת (chinese) וודא שאתה לוחץ כלפי מטה על השאלוט שבושל כדי להוסיף קצת מעם נוסף לרוטב.
12. כאשר הרוטב מסונן, השתמש בו מייד. הוא מוגש בצורה הטובה ביותר עם חתיכת דגים שלוקים.
13. אפשר לשמור את הרוטב בחום נמוך (שיהיה כ 40-50 מעלות).

הערות

1. מומליץ להגיש עם דג

מנות שהוכנו עם המתכון

פילה אמנון עם פסטה ורוטב חמאה לבנה; סלמון בסו ויד עם רוטב חמאה וכרישה ממולאת; סלמון בתנור עם תפוחי אדמה ורוטב חמאה

רוטב חמאת בוטנים

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: סלט|רוטבמרכיב עיקרי: חמאת בוטניםכמות: 4 מנות
רוטב בסגנון אסיאתי על בסיס חמאת בוטנים, מתאים למזיגה על רצועות כרוב, אטריות וסלט

מרכיבים

- 2 כפות חמאת בוטנים.
- 1 כף שמן שומשום.
- 1 כף דבש, סילאן, סוכר חום או ממתיק אחר.
- 2 כפות מיץ לימון או חומץ.
- תוספות אופציונאליות:
 - 1 שן שום כתושה.
 - 2 כפות רוטב סויה.
 - 2 כפות מירין.
 - 1 כף ציילי מתוק.
- מלח ופלפל שחור גרוב לפי הטעם.

אופן ההכנה

1. שמים את כל החומרים בקערה, ומערבבים למשחה רכה.
2. סמיכות הרוטב צריכה להיות כמו של יוגורט שעבר ערבוב. אם הרוטב סמיך מדי, מדללים אותו עם מים, אם הרוטב דליל מדי מסמיכים אותו עם חמאת בוטנים.

מנות שהוכנו עם המתכון

סלט כרוב ברוטב חמאת בוטנים בסגנון אסיאתי

רוטב חמוץ מתוק לאגרול

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: רוטב

מתכון לרוטב חמוץ מתוק לאגרול

מרכיבים

- 1 כוס מים
- 3/4 כוס סוכר חום
- 1/3 כוס חומץ אורז או חומץ תפוחים
- 3 כפות קמח
- 2 כפות רוטב סויה
- 1.5 כפות עמילן תירס מומס ב-2 כפות מים
- אופציונלי: 2-3 טיפות צבע מאכל אדום

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל המרכיבים מלבד העמילן וצבע המאכל בסיר.
2. מביאים לרתיחה.
3. מוסיפים את עמילן התירס תוך ערבוב ומבשלים מספר דקות עד להסמכה.
4. אופציונלי – מוסיפים צבע מאכל.

מנות שהוכנו עם המתכון

אגרול במילוי ירקות עם רוטב חמוץ מתוק

רוטב חריימה לדג

כשרות: פרווהסוג מנה: מנה עיקרית|מנה ראשונה|רוטבמרכיב עיקרי: דגכמות: 4 מנות

פרוסות דג מבושלות ברוטב חריימה אדום עשיר בטעמים. מנה מהמטבח הטריפוליטאי. מומלץ להגיש עם פרוסות חלה לניגוב הרוטב החריף.

מרכיבים

- 1/4 כוס שמן קנולה.
- 6 שיני שום קלופות וקצוצות.
- 1 פלפל ירוק או אדום חריף פרוס דק.
- 2 כפות רסק עגבניות.
- 1 כף פפריקה מתוקה.
- 1 כפית סוכר.
- 50 מ"ל מיץ לימון טרי.
- מלח ופלפל שחור גרוס.
- 1.5 כוסות מים

תבלינים אופציונליים:

- 1 כף כמון
- 1/2 כפית קימל

אופן ההכנה

1. לחמם את השמן במחבת על אש בינונית נמוכה.
2. למגן את השום ופרוסות הפלפל כחצי דקה.
3. להוסיף את הפפריקה ורסק העגבניות, ולמגן תוך ערבוב עד שצבע הרסק משתנה (כדקה).
4. להוסיף את שאר המצרכים, להביא לרתיחה, ולבשל בביעבוע 30 דקות.
5. לתקן תיבול.

חלופות לבישול הדג להריימה

1. מוסיפים את פרוסות הדג לרוטב ומבשלים במשך כ 25-15 דקות (תלוי בגודל פרוסות הדג), עד שהדג מוכן.
2. אופים את פרוסות הדג בתנור, ומגישים עם הרוטב.
3. שמים את פרוסות הדג בתבנית, מוזגים את הרוטב לתבנית ואופים כ 20 דקות.
4. מבשלים את פרוסות הדג בסו ויד ומגישים עם הרוטב.

הערות

השריית פרוסות הדג

1. אם משתמשים בדג קפוא מומליץ להשרות את פרוסות הדג במלח ולימון למשך 15 דקות.
2. לאחר ההשריה יש לשטוף את פרוסות הדג מהמלח והלימון לפני הבישול.

תוספות אופציונאליות

1. ניתן לעטר את המנה עם כוסברה קצוצה.
2. ניתן להגיש עם פרוסות פלפל אדום קלוי או להוסיף לרוטב פרוסות פלפל אדום מתוק.
3. אפשר להוסיף לרוטב פילצ'ומה.

מנות שהוכנו עם המתכון

פילה אמנון בסו ויד עם רוטב חריימה; אמפנדס שווארמה עם מטבוחה; חריימה טריפוליטאית עם דג אמנון; קציצות דגים ברוטב חריימה; מרק דגים איטלקי מסורתי בגרסה כשרה; פילה לברק ברוטב עגבניות פיקנטי עם חצילים צלויים

רוטב לסלט עלים ירוקים

סוג מנה: סלמןרוטב

פירוט כל השלבים והדרכים רוטב לסלט עלים ירוקים (ויניגריט)

מרכיבים

עלים ירוקים:

- נחלקים לשלושה טעמים:
 - קל (חסה תרד)
 - עז
 - מר (אנדיב).
- חומרים לרוטב:
 - 1 נוזל חומצתי (לימון, חומץ, בלסמי, יין וכו).
 - 3 שמן (זית, קנולה, שומשום וכו).
 - אמולסיפייר (אופציונאלי) שימוש באמולסיפייר מניב רוטב יותר יציב: חרדל, דבש, חלמון, מיונו, סויה.
 - משפרי טעם (אופציונאלי): בצל, שום, עשבים, סוכר וכל אחד מהאמולסיפיירים וכו.
 - תבלינים: מלח פלפל.

אופן ההכנה

הכנת העלים:

1. לשטוף את העלים בקערה עם הרבה מים וליבש במייבש חסה.
2. לחתוך את העלים לגודל ביס.

הכנת הויניגרייט

1. לערבב את החומרים בצנצנת.

תיבול העלים:

1. התיבול מתבצע קרוב ככל הניתן להגשה.
2. לשים בקערה גדולה (לא לדחוס בקערה).
3. לשים רוטב.
4. לערבב היטב עד שהרוטב עוטף את העלים.

הערות

התאמת חומץ לשמן:

1. לחומץ עז (כמו בלסמי) מוסיפים שמן עז (כמו זית אקסטרה וירגין או שומשום)
2. לחומץ עדין כמו לימון או חומץ בן יין משתמשים בשמן ניטרלי.
3. ניתן לשלב בין שמנים בהתאם לצורך.

התאמת רוטב לעלים:

1. לעלים דומיננטיים מומלץ להכין רוטב עז
2. לעלים מתונים רוטב מומלץ להכין רוטב עדין.

מנות מקובלות:

1. חופן עלים – מנה מקובלת לאדם.
2. כמות רוטב – 2 כפיות לחופן עלים.

חומץ בן יין

1. חומץ בן יין אדום בדר"כ עדין יותר מחומץ בן יין לבן.
2. סלט עם חומץ אדום יתאים יותר לליווי מנה ואילו לבן יתאים יותר לסלט שהוא מרכז המנה.

מנות שהוכנו עם המתכון

רצועות שייטל בסגנון יווני; ארוחת בוקר ירוקה; שניצל תפו"א וסלט ירוק; סלט ירוק עם שניצל עוף מתובל; סלט ירוק עם ביצה קשה אבוקדו וטונה; סלט ירוק עם אבוקדו, ביצה קשה וקרטונים; חזה עוף עם תפו"א וסלט ירוק; סלט ירוק עם משמש טרי; סלט עלי רוקט בויניגרט בלסמי; סלט ירוק עם שרימפס; פרגיות עם צ'יפס מתנפח וסלט ירוק; שיפודי עוף עם סלט ירוק; המבורגר עם צ'יפס וסלט ירוק; פטריות ממולאות עם סלט ירוקים ורוטב ויניגרייט; חזה עוף סו-ויד עם אבוקדו וסלט ירוק; סלט ירקות עם טונה מתובלת וביצה קשה; אומלט עם סלט בתיבול רימונים; סלט אביבי של שומר ותפוזים; סלט חסה עם אגוזים חמוציות וויניגרייט רימונים; סלט עלים ירוקים עם גבינת צאן רימונים ופקאן מסוכר; פרגיות ממולאות בכשר טחון עם תפוחי אדמה אפויים וסלט ירוק; קורדון בלו מוזהב עם סלט ירוק בניחוח הדרים ותפוחי אדמה קטנים

רוטב מחבת

כשרות: בשריסוג מנה: רוטב

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת רוטב לאחר צליית בשר או עוף במחבת

מרכיבים

- חלבון לצריבה (בשר, עוף).
- מירופאה
 - מקובל שאלוט שמוסיף טעם מתוק נעים.
 - ארומטיים כמו שום הם חלק מהמירופאה. להוסיף אותם לאחר שהבצל החל להזהיב.
 - בדר"כ קוצצים דק.
- נוזל לדיגלוז
 - מקובל משהוא חומצתי כמו יין או חומץ.
- ציר (אופציונאלי)
 - מוסיף טעם וגוף לציר.
- להעשרת טעמים (אופציונאלי)
 - חמאה קרה
 - שמנת (לפחות 38% שומן)
 - קרם קשיו
- לתיבול סופי
 - לימון (אופציונאלי)
 - עשבי תיבול (אופציונאלי)
 - מלח
 - פלפל

אופן ההכנה

1. השחמת החלבון
 1. להשחים את החלבון במחבת תוך יצירת משקעי חלבון.
 2. להוציא את החלבון לקערה נפרדת.
 3. לכסות את החלבון בנייר אלומיניום מחורר.
2. טיגון המירופאה
 1. להתאים את כמות השומן במחבת.
 2. להנמיך את הכיריים לחום בינוני עד בינוני נמוך.
 3. להוסיף את המירופאה.
 4. לטגן עד להזהבה (לא להשחים).
3. דיגלוז
 1. להגביר לחום גבוה
 2. להוסיף את נוזל הדיגלוז ולקרצף את משקעי החלבון.
 3. להתאים את חום הכיריים כך שנוזל הדיגלוז יבעבע.
 4. לבשל עד שהנוזל מצטמצם לסירופ.
4. הוספת ציר (שלב אופציונאלי)
 1. להוסיף את הציר.
 2. להוסיף את הנוזלים בקערת החלבון.
 3. להתאים את חום הכיריים כך שהציר יבעבע.
 4. לצמצם עד לדרגת הסמיכות הרצויה.
 5. מקובל לצמצם לדרגת סמיכות בה נותר פס לזמן קצר כאשר מעבירים כף במחבת.
 6. אם הרוטב הסמיך מידי להוסיף נוזל לדילול.
5. העשרת טעמים (שלב אופציונאלי).
 1. חמאה – להסיר את הרוטב מהכיריים ולהוסיף קוביות חמאה קרה (קוביה אחת כל פעם).
 2. קרם ושמנת – להוסיף תוך חימום החום נמוך ולערבב עד שנטמע ברוטב.
6. תיבול
 1. לתבל
 2. עשבי תיבול להוסיף לקראת ההגשה

מנות שהוכנו עם המתכון

סטייק ברוטב חמאה ושום; סטייק סינטה עם רוטב יין וראגו פטריות; סטייק ברוטב פלפלת וכרובית צלויה; סטייק במחבת עם רוטב יין, קרם תרד ותפוחי אדמה בתנור; סטייק סינטה ברוטב שמנת; סטייק אנטריקוט עם ניוקי; חזה עוף צרוב במשרה מייפל, שום וחומץ תפוחים

רוטב עגבניות לפסטה

כשרות: פרווהמטבח: איטלקיסוג מנה: רוטבמרכיב עיקרי: עגבניות|פסטה

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת רוטב עגבניות לפסטה

מרכיבים

- 1/2 בצל קצוץ
- 4 שיני שום קצוץ.
- 100 גרם (2 כפות) רסק עגבניות.
- 800 גרם עגבניות מקולפות מקופסה (הכי טוב סאן מורזינו) ללא תוספות כמו מלח וכו' או מחית עגבניות (פאסאטה).
- 1/4 כוס שמן זית.

אופן ההכנה

1. למגן את הבצל באש נמוכה עם מלח בשמן זית עד שהבצל הופך שקוף (לא להשחים).
2. להוסיף שום ולמגן כדקה (לא להשחים).
3. להוסיף את רסק העגבניות ולמגן מספר דקות עד שהרסק הופך לכהה.
4. אם לא משתמשים בפאסאטה להוציא את הגרעינים מהעגבניות (מעל מסננת) ולרסק את העגבניות.
5. להוסיף את העגבניות לסיר עם מלח ולהביא לבעבוע.
6. לבשל 45 דקות לא מכוסה תוך בעבוע, ולערבב מידי פעם.
7. לתקן תיבול (לא לשים יותר מידי פלפל) אפשר להוסיף בזיליקום ומעט שמן זית.

הערות

אפשרויות גיוון

1. לערבב עם ציר עוף
2. לרסק למחית
3. רוטב אם - להוסיף בצל, גזר וציר עוף.

סוגי תיבול

1. איטלקי - אורגנו, טימין, רוזמרין, פטרוזיליה, צ'ילי, תבלין טוסקנה

מנות שהוכנו עם המתכון

קציצות ברוטב עגבניות בסגנון יווני Soutzoukalia; שקשוקה; פרגיות בסגנון איטלקי עם ספגטי; ניוקי ברוטב עגבניות; חזה עוף ברוטב עגבניות קטיפתי עם אורז מאודה בציר ירקות; דים סאם בסגנון מזרח תיכוני; גלילות בטטה ממולאות בשר ברוטב עגבניות; בולונז עם פלפלים אדומים; אמפנדס שווארמה עם מטבוחה; קישואים ממולאים בקוסקוס ברוטב עגבניות; קציצות בקר רכות ברוטב עגבניות מזרחי; חצילונים וזוקיני ממולאים בבשר עם רוטב עגבניות; פילה ברמונדי בתנור עם פסטה ברוטב עגבניות קטיפתי

רוטב צ'ילי סויה לדים סאם

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: רוטב

מתכון להכנת רוטב צ'ילי סויה לדים סאם

מרכיבים

- 1/4 כוס רוטב צ'ילי מתוק אסם
- 1 כף סויה
- 1 כף דבש/מייפל
- 1 כפית שמן שומשום
- 1 שן שום כתושה
- מעט שומשום

אופן ההכנה

1. לערבב את כל החומרים

רוטב שום

כשרות: חלביסוג מנה: רוטב

מתכון להכנת רוטב שום – מתאים להגשה עם דג

מרכיבים

- קופסת שמנת לבישול
- 2 כפיות גדושות שום כתוש
- 30 ג' חמאה
- פלפל לבן
- מלח

אופן ההכנה

1. להמיס את החמאה, להוסיף את השום ולבשל כדקה תוך כדי עירבוב.
2. למחבת חמה (לא מאוד) להוסיף את השמנת, לתבל ולבשל כ 3 דקות על אש נמוכה בביעבוע עדין תוך כדי עירבוב, הרוטב מסמיך.

הערות

1. מומלץ להגיש עם
1. דג

רוטב תפוחי אדמה

כשרות: חלביסוג מנה: רוטבמרכיב עיקרי: תפוח אדמהכמות: 6 מנות

רוטב קרמי, חלק לא שגרתני. את הרוטב מכינים ממיץ תפוחי אדמה עשיר בעמילן ושמנת מתוקה. רוטב מעולה להגים, בשר וירקות צלויים.

מרכיבים

- 3 תפוחי אדמה קלופים.
- 100 מ"ל שמנת מתוקה.
- 100 מ"ל חלב.
- מלח ופלפל שחור גרוס לפי הטעם

אופן ההכנה

1. סוחטים, באמצעות מסחטת מיצים, את תפוחי האדמה. מקבלים נוזל עשיר בעמילן.
2. מוזגים את מיץ תפוחי האדמה לסיר, שמים על אש בינונית ומביאים לרתיחה.
3. מוסיפים 2-4 כפות שמנת וחלב.
4. מבשלים תוך ערבוב מתמיד, במהלך הבישול מקפידים לקרצף את קרקעית הסיר כדי למנוע הידבקות העמילן לתחתית הסיר.
5. ממשיכים לבשל עד שהרוטב מסמיך מאוד (כמו רביכה).
6. מוסיפים בהדרגה תוך ערבוב מתמיד, את החלב והשמנת. כמות החלב והשמנת תלויה בסמיכות המבוקשת.
7. מתבלים במלח ופלפל ומגישים.

הערות

1. לקבלת רוטב אוורירי ניתן לערבב את הרוטב המוכן עם בלנדר.
2. ניתן להוסיף מגוון תבלינים כמו צ'ילי, אגוז מוסקט, אבקת פטריות וכו'.
3. לרוטב קרמי יותר ניתן להוסיף מעט חמאה (כ-50 גרם) לרוטב המוכן.
4. ניתן להוסיף לרוטב גבינה.
5. הרוטב מתאים להגשה עם דגים או ירקות צלויים.

מנות שהוכנו עם המתכון

פילה אמנון עם רוטב תפוחי אדמה קרמי

ריזוטו - שיטת הכנה

כשרות: פרווהמטבח: איטלקיסוג מנה: ביניים|מנה עיקרית|מנה ראשונהמרכיב עיקרי: אורז

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת ריזוטו קרמי

אופן ההכנה

מירופאה

1. מכינים מירופאה קצוץ דק (בגודל גרגרי האורז) ביחס של 1 אורז 1/2 מירופאה.
2. ממגנים את המירופאה (ב 2 כפיות שומן לבוס אורז) על חום בינוני נמוך כ 15 דקות ללא השחמה עד שהבצל שקוף, מפזרים מעט מלח כדי להגיר נוזלים.
3. מוסיפים רבע כוס נוזל ומערבבים. ממתינים שכל הנוזל יתאדה.
4. מגביהים לחום בינוני מוסיפים את כל האורז.
5. מערבבים לכיסוי האורז בשמן ולוודא שהאורז לא נשרף אלא הופך לשקוף מעט. ההליך לוקח מספר דקות.
6. בשלב זה מוסיפים תבלינים כמו שום לחצי דקה.
7. שלב אופציונאלי - מוסיפים יין או משהוא חומצתי לקירצוף (על כל כוס אורז רבע כוס יין). מבשלים תוך ערבוב עד שכל הנוזל נספג.

הוספת נוזלים.

1. על אש בינוני גבוה מוסיפים מצקת או כוס נוזל תוך ערבוב. כאשר הנוזל נספג (בעת העברה הכף נותר מסלול על המחבת) מוסיפים עוד נוזל.
2. הבישול לוקח 20-30 דקות. לבדוק את אחרי 15 דקות את מרקם האורז כדי לא לבשל יותר מידי.
3. לסיים את הבישול כאשר מרקם האורז למעמנו (בין אל דנטה למבושל).
4. בהוספת הנוזל האחרון קובעים את רמת הסמיכות.
5. כאשר הסמיכות למעמנו לבדוק תיבול.
6. אפשר להוסיף לפני הגשה זילוף שמן, חמאה או גבינה.
7. להגיש על צלחת חמה.

הערות

הוספת רוטב לריזוטו או פירה מירק.

1. מוסיפים את הרוטב לאחר שלב הוספת היין. ואם לא מוסיפים יין לאחר שנספגה כוס הנוזל בשלב המירופאה.
2. אפשר לדלל את הרוטב בנוזל לבישול הריזוטו.
3. להרתיח את הרוטב לפני ההוספה לריזוטו.
4. מוסיפים כעת ולא בסוף כדי שהאורז יספוג את מעמי הרוטב.
5. לאחר שהרוטב נספג ממשיכים להוסיף נוזל בישול כרגיל.
6. יחס מקובל לרוטב קל כמו עגבניות או פירה – 1 כוס רוטב ל 1 כוס אורז.
7. יחס מקובל לרוטב עשיר וסמיך כמו ראגו – 1/2 כוס רוטב ל 1 כוס אורז.
8. אם מוסיפים רוטב שמשנה את טבעו בבישול אפשר להוסיף חצי כוס רוטב בסוף הבישול.

הכנה מראש

1. כאשר האורז מבושל, לשטח אותו מיד על משטח רחב, וערבב קלות לעזור לו להתקרר (אפשר לנפנף עם מניפה לעזור לאדים לצאת).
2. לכסות בניילון ולשמור המקרר.
3. לחמם במחבת עם כף מים.
4. לבשל תוך הוספת נוזל או ציר לפי הצורך עד שהאורז חם מאוד, ונימוח, אך לא רטוב. (כ-5 דקות, תלוי באיזה שלב עשייה הוצאנו את האורז לפני הקירור).

הערות

1. להשתמש במחבת עבה לפיזור אחיד של החום.
2. מומלץ להשתמש באורז מותאם לריזוטו.
3. לא להשרות את האורז לפני הבישול.
4. אפשר גם להכין ריזוטו מבורגול, שעורה, שיבולת שועל וכוסמין.
5. אורז לסושי לא מתאים גם אורז בסמטי או אורז יסמין פחות מתאימים..
6. עדיף שהנוזל יהיה עם מעט תבלינים ופחות מלוח מהרגיל.
7. יחס מקובל 1 אורז 4-5 נוזל.
8. הנוזל צריך להיות חם לפני הוספתו לאורז (נהוג להרתיח ולשמור אותו בסיר על חום נמוך בעת ההוספה לאורז).
9. המירופאה כולל בדר"כ בצל ושום (אפשר גם גזר וסלרי).
10. יש שלוש רמות סמיכות: נוזלי, בינוני או סמיך מידי. מקובל בינוני אך יש להתאים לאופן ההגשה.
11. אם סמיך מידי מוסיפים נוזלים.

מנות שהוכנו עם המתכון

ריזוטו פטריות; ריזוטו בטטה

רצועות ירקות פריכות

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספת שיטת בישול: טיגון

שיטה להכנת רצועות פריכות של ירקות, המשמשות לקישוט והוספת קריספיות למנות שונות. מתאים כתוספת על מרק, דג רך, וכל מנה המצריכה תוספת קראנצ'יות.

מרכיבים

- ירקות החוכים לרצועות דקות.
- מלח.
- קמח או קורנפלור (ראו הסבר בהערות).
- שמן לטיגון.

אופן ההכנה

1. מפזרים את רצועות הירקות על מגש בשכבה אחת (לא לערום בערימה).
2. מפזרים על רצועות הירקות מעט מלח.
3. משאירים את המגש, בטמפרטורת חדר ל 15 דקות (בזמן זה המלח "יגרום" לרצועות הירקות "להזיע", ויוציא מהם את הנוזלים).
4. מייבשים היטב את רצועות הירקות עם מגבת נייר.
5. מפזרים על רצועות הירקות קמח או קורנפלור, ומסירים עודפי קמח / קורנפלור. (הקמח / קורנפלור מסייע ליבש את רצועות הירקות).
6. מחממים שמן בסיר או מחבת לחום 150 מעלות.
7. מטגנים את רצועות הירקות עד שהן מזהיבות ופריכות (אפשר להוציא רצועה אחת ולוודא שהיא פריכה מספיק).
8. במהלך הטיגון יש לשמור את חום השמן באזור 150-170 מעלות, ולערבב מידי פעם את רצועות הירקות בשמן (כדי להבטיח שכל הרצועות יטוגנו בצורה אחידה).
9. מסננים את רצועות הירקות המטוגנות מהשמן, ומניחים על מגש מכוסה במגבת נייר. כדי לאפשר לשמן להיספג במגבת הנייר, יש להניח את הרצועות המטוגנות בשכבה אחת, ולא לערום ערימות.
10. מניחים לרצועות המטוגנות להתקרר בטמפרטורת חדר.
11. שומרים את הרצועות הפריסות בקופסה סגורה, בטמפרטורת חדר.

הערות

שימוש בקמח או בקורנפלור

1. שני המוצרים מסייעים לייבש את הירקות ולקבל רצועות פריכות.
2. בשימוש בקורנפלור מקבלים רצועות פריכות יותר, אך לעיתים נוקשות מידי.
3. בשימוש בקמח מקבלים רצועות פחות פריכות ולעיסות יותר.
4. קמח סופג יותר שמן מקורנפלור.
5. בפעם הראשונה מומלץ להשתמש ב 50% קמח 50% קורנפלור.

מנות שהוכנו עם המתכון

פילה אמנון בסו ויד עם רוטב חריימה; מרק תפוחי אדמה קרמי; סלמון בתנור עם קרם תרד ומאפה גזר

רצועות כרישה פריכות

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספת מרכיב עיקרי: כרישה שיטת בישול: טיגון

רצועות כרישה דקות, לאחר טיגון קצר. מקבלים כרישה מוזהבת פריכה. ניתן להשתמש ברצועות הכרישה לקישוט מרק, סלטים, דגים וכו'. הכרישה המטוגנת מוסיפה למנה קראנצ'יות נעימה.

מרכיבים

- כרישה.
- שמן צמחי

אופן ההכנה

1. משתמשים בחלקים הלבנים של הכרישה.
2. לחתוך את הכרישה לרצועות או לטבעות דקות.
3. לחמם שמן ל 150 מעלות.
4. למגן את רצועות הכרישה בשמן, עד שהן מזהיבות מעט (כ 1-2 דקות).
5. להעביר את רצועות הכרישה לצלחת שעליה נייר סופג (להקפיד לפזר היטב את הכרישה המטוגנת על הנייר בשכבה אחת, ולא להעמיס).
6. להניח להתקרר בטמפרטורת חדר מספר דקות.
7. להעביר לכלי אטום, ולשמור בטמפרטורת חדר עד ההגשה.

הערות

1. רצועות הכרישה מאבדות את הפריכות באחסון. ניתן להשתמש בהן עד יומיים לאחר הטיגון אך רצוי בתוך 4-5 שעות.
2. ניתן לפזר על הרצועות מעט מלח לפני הטיגון (פיזור המלח גורם לכרישה להגיר את הנוזלים והתוצאה פריכה יותר).

מנות שהוכנו עם המתכון

מרק כתום חגיגי; סלמון בסו ויד עם רוטב חמאה וכרישה ממולאת

שווארמה

כשרות: כשריסוג מנה: מנה עיקרית מרכיב עיקרי: בשר|עוף|שיטת בישול: אפייה בתנור|מנגל|מעשנה כמות: 4-6 מנות

מתכון להכנת שווארמה במעשנה או בתנור

מרכיבים

- 600 גרם שווארמה הודו / פרגיות עוף / שייטל חתוכים לפרוסות דקות (כמו שניצל).
- 100 גרם שומן כבש חתוך לפרוסות דקות.
- 1-2 כפות תערובת תבלינים: תבלין שווארמה, כמון שום גבישי וכו'.
- 1 כפית מלח.
- 1/2 כפית פלפל שחור גרום.

אופן ההכנה

1. לתבל את נתחי השווארמה בתבלינים.
2. להניח כ 1/2 שעה במקרר למיזוג טעמים.
3. להרכיב מגדל מפרוסת שווארמה ועליה פרוסת שומן כבש וכך הלאה.
4. לשפד את מגדל השווארמה, או לקשור בחוט קשירה.
5. לעשן במעשנה או לצלות בתנור בטמפרטורה 110-130.
 1. פרגיות – עד חום 74 פנימי.
 2. שייטל – עד חום 66 פנימי.
 3. הודו – עד חום 70 פנימי.
6. להוציא מהתנור / מעשנה ולפרוס לפרוסות דקות.

מנות שהוכנו עם המתכון

שווארמה ביתית מושלמת; שווארמה פרגיות אפויה בתנור עם שומן טלה ותבלינים ריחניים; שווארמה פרגיות עם בצל מקורמל; שווארמה מקסיקנית

שוקרוט כתוספת ליד הנקניקות

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: כרוב

מתכון שוקרוט כתוספת ליד הנקניקות

מרכיבים

- כף וחצי שומן אווז או 50 מל' שמן אחר
- בצל אחד גדול קצוץ
- 5-6 שיני שום קצוצים
- כרוב לבן בינוני קצוץ
- פחית כרוב כבוש מסוננת מנוזלים
- 2 כפות חרדל דיז'ון חלק
- 3 כפות סילאן
- תיבול: מלח, פלפל, מעט קימל, מעט פלפל אנגלי ועלי דפנה
- 3 בקבוקי בירה בהירה, עד לכמעט כיסוי

אופן ההכנה

1. מטגנים בשומן אווז, בצל גדול קצוץ דק ואת שיני השום
2. אחרי הזהבה מוסיפים את הכרוב הלבן הקצוץ
3. בינתיים מסננים פחית של כרוב כבוש מכל הנוזלים
4. אחרי שהכרוב מצטמצם בנפח מוסיפים את הפחית המסוננת
5. מוסיפים את החרדל, הסילאן והתבלינים
6. מוסיפים את הבירה עד לכיסוי ומערכבים היטב.
7. ממשיכים לבשל על חום בינוני נמוך כשעה עד לאידוי נוזלים והשחמה של התבשיל
8. מגישים עם איזה נקניקות שאוהבים

שמן ירוק

סוג מנה: רוטב|תוספת

שמן מתובל בצמחי תבלין ירוקים. השמן הירוק סופג את ניחוחות ומעמי צמחי התבלין, ומשמש לקישוט מנות ולהעשרת טעמים. את השמן הירוק ניתן להכין משמן זית או שמן צמחי, ולהעשיר את טעמיו במגוון צמחי תבלין.

מרכיבים

- כוס שמן זית או צמחי.
- כוס צמחי תבלין כגון: כוסברה, נענע, פטרוזיליה, עירית וכו'.

אופן ההכנה

1. להרתיח מים עם מלח בסיר.
2. לאחר שהמים רתחו לשים את צמחי התבלין במים הרותחים למשך 30-50 שניות.
3. להעביר את צמחי התבלין לקערה עם מי קרח למספר דקות (לעצירת בישול).

4. לייבש מעט את צמחי התבלין עם מגבת, ולשים אותם עם השמן בבלנדר.
5. למחון היטב במשך 1-2 דקות.
6. לסנן את השמן הירוק דרך מסננת צפופה (לשמן ירוק זך יותר ניתן לסנן דרך נייר של קפה פילטר).
7. לתבל במעט מלח.

הערות

סוג השמן וצמחי התבליים משפיע טעמי השמן הירוק.

- לשמן ירוק בניחוח אסיאתי מומלץ להשתמש בכוסברה.
- לשמן ירוק בצלי מומלץ להשתמש בעירית.
- לשמן ירוק בניחוח רענן מומלץ להשתמש בנענע ושמן זית.
- לשמן ירוק ניטרלי מומלץ להשתמש בפטרוזיליה ושמן צמחי.

מנות שהוכנו עם המתכון

מרק בטטה עם ערמונים ושמן ירוק; סלט סלק מיוחד

שמן צ'ילי

כשרות: פרווהמטבח: אסיאתיסוג מנה: רוטב

מתכון לשמן צ'ילי חריף מהמטבח האסיאתי. לתיבול כיסונים, מרקים, נודלס, אורז וכו'.

מרכיבים

- 1.5 כוסות שמן ניטרלי
- 200 מ"ל פלפל צ'ילי גרום
- 2 כפיות מלח
- כף חומץ בן יין

חומרי טעם לשמן

- 5 כוכבי אניס
- 1 מקל קינמון
- 2 עלי דפנה
- 3 כפות פלפל סצ'ואן (חלופה: חצי כמות פלפל שחור חצי כמות גרגרי כוסברה)
- 2 תרמילי הל
- 2 כפיות ציפורן

אופן ההכנה

1. לשים בסיר את השמן וחומרי הטעם.
2. לחמם על אש בינונית ל 110-120 מעלות.
3. לבשל 30-60 דקות.
4. לשים את פתיתי הצ'ילי בקערה.
5. לסנן את השמן החם על פתיתי הצ'ילי.
6. להוסיף מלח ולערבב.
7. אפשר להעביר את מקל הקינמון וכוכבי האניס לשמן להעברת טעם.
8. מעבירים לצנצנת ושומרים במקרר.

מנות שהוכנו עם המתכון

חזה עוף מוקפץ עם ירקות; סלט ירוק עם ביצה קשה אבוקדו וטונה; פנקייק פלאפל עם סלט עגבניות שרי וטחינה; אגרוול מדפי אורז; גיוזה במילוי עוף ושרימפס

שניצל עוף

כשרות: בשריסוג מנה: מנה עיקריתמרכיב עיקרי: עוףשיטת בישול: טיגון

הדרך המושלמת להכנת שניצל עוף פריך ועסיסי. להכנת השניצלים נשתמש בשיטת בישול שנקראת **breeding**, הכוללת ציפוי חומר גלם בפירורי לחם וטיגון בשמן חם. ציפוי בפירורי לחם וטיגון אינו מוגבל רק לחזה עוף, אפשר למגן בדרך דומה גם פרוסות דג, ירקות ובשר.

מרכיבים

- 8 פרוסות חזה עוף.
- תערובת תבלינים: מלח, פלפל ותבלינים אופציונאליים נוספים כמו: שום גבישי, תבלין גריל עוף וכו'.
- 140 גרם (כוס) קמח + 30 גרם (כף) קורנפלור.
- 3 ביצים טרופות (אפשר להוסיף לבלילה מעט חרדל או סויה).
- 90 גרם פירורי לחם (אפשר להחליף שליש בעשבי תיבול או פרמזן מגורדת).

אופן ההכנה

הכנת חזה העוף

- נייבש היטב את פרוסות חזה העוף עם מגבת נייר.
- נתבל את פרוסות חזה העוף בתערובת התבלינים.
- נקמח את פרוסות חזה העוף.
- נטבול את פרוסות חזה העוף בבלילת הביצים.
- נצפה את פרוסות חזה העוף בתערובת פירורי הלחם.

טיגון

- נמלא במחבת שמן בגובה חצי סנטימטר.
- נחמם את השמן לחום 180 מעלות.
- נטגן את פרוסות חזה העוף כשלוש דקות מכל צד (עד שמשחים).

הערות

חום השמן

- חשוב מאוד למגן את פרוסות חזה העוף בטמפרטורת שמן נכונה.
- אם נטגן בטמפרטורה נמוכה פרוסות חזה העוף יספגו הרבה שמן.
- אם נטגן בטמפרטורה גבוהה פירורי הלחם ישרפו.
- מומלץ להשתמש במד חום לשמן.
- רצוי לא להכניס במקביל הרבה פרוסות למחבת כדי לא להוריד את טמפרטורת השמן.
- במהלך הטיגון נשתדל, שטמפרטורת השמן תנוע בין 165 מעלות ל 195 מעלות.
- אם במהלך הטיגון טמפרטורת השמן ירדה מידי נוציא את פרוסות חזה העוף, ונמתין שהשמן יתחמם שוב.
- באופן דומה אם במהלך הטיגון טמפרטורת השמן עלתה מידי ננמיך את חום הכיריים ונמתין שהשמן יתקרר שוב.

ייבוש פרוסות חזה העוף

1. ייבוש חזה העוף מסייע לשמור ללא שינוי את ממפרטורת השמן. אם נכניס נוזלים לשמן הממפרטורה תרד וחזה העוף יספוג הרבה שמן.
2. לייבוש פרוסות חזה העוף נעשה שתי פעולות: נייבש את פרוסות חזה העוף בעזרת מגבת נייר ונקמח את פרוסות חזה העוף, לפני טבילתן בבליילת הביצים.
3. הקמח סופג את הנוזלים בפרוסות חזה העוף. אני נוהג להשתמש בתערובת הכוללת 80% קמח ו 20% קורנפלור. הקורנפלור סופג נוזלים רבים יותר מהקמח. לא מומלץ להשתמש רק בקורנפלור (השניצל ייצא יבש מידי).

תחליפים לחזה העוף

1. אפשר למגן בדרך דומה גם פרוסות דג, ירקות ובשר.

מנות שהוכנו עם המתכון

שניצל תפוא"א וסלט ירוק; סלט ירוק עם שניצל עוף מתובל; שניצל עוף עם תפוח אדמה מעוך ורוטב ולוטה משודרג; ברבוניות מטוגנות ופירה; שניצל כשר לפסח; שניצל פריך מתובל; קורדון בלו מוזהב עם סלט ירוק בניחוח הדרים ותפוחי אדמה קטנים; פילה בקלה קריספי עם רוטב אבוקדו קרמי ובטטה צלוייה

שרימפס מוקפיץ

כשרות: לא כשרסוג מנה: מנה ראשונהמרכיב עיקרי: שרימפסשיטת בישול: הקפצה

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת שרימפס מוקפיץ

מרכיבים

- שרימפס קפוא מופשר לא מבושל
- שומן – חמאה / שמן זית / שמן קנולה
- תבלינים (לבחירה) – מלח / פלפל / פתיתי צ'ילי / עשבי תיבול
- רוטב לפי בחירה (אופציונאלי)

אופן ההכנה

1. לייבש היטב את השרימפס עם מגבת נייר.
2. לתבל את השרימפס עם התבלינים.
3. למגן על אש בינונית / גבוהה את השרימפס שיהפכו ורודים (כ 5-6 דקות).
4. להעביר את השרימפס לקערה.
5. להכין את הרוטב.
6. להחזיר את השרימפס לרוטב ולבשל יחד עוד דקה.

מנות שהוכנו עם המתכון

שרימפס ברוטב שום ולימון; פסטה עם פירות ים; סלט ירוק עם שרימפס; שרימפס ברוטב דבש ושום עם אורז קוקוס קטיפתי

תבשיל פרגיות

כשרות: כשריסוג מנה: עקרונותמרכיב עיקרי: עוף

פירוט כל השלבים והדרכים להכנת תבשיל מירכי עוף

מרכיבים

- ירכי עוף ללא עצם (פרגיות)
- מירופאה
- נוזל: רוטב / ציר
- תבלינים

אופן ההכנה

הכנה מקדימה של ירכי העוף:

1. לייבש את ירכי העוף עם נייר מגבת.
2. להתוך לגודל הגשה מבוקש.
3. לתבל.
4. לשמור במקרר לפחות חצי שעה למיוזג טעמים.

בישול

1. להחזיר את הפרגיות למפרטורת חדר.
2. אם מצופה נוזלים לנגב.
3. להשחים את הפרגיות במחבת.
4. להעביר את הפרגיות לקערה נפרדת.
5. לטגן את המירופאה.
6. להוסיף נוזל ולקרצף את תחתית המחבת.
7. להחזיר את הפרגיות, עם הנוזלים מהצלחת.
8. לבשל בביעבוע קל 20 דקות

מנות שהוכנו עם המתכון

פרגיות בסגנון איטלקי עם ספגטי; פרגיות ואורזו בתיבול מזרח תיכוני

תפוח אדמה מוקפיץ

כשרות: פרווהמטבח: צרפתיסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוח אדמהכמות: 2-4 מנות

מתכון להכנת תפוחי אדמה בסגנון ביסטרו צרפתי

מרכיבים

- חצי קילו תפוחי אדמה (מתאים לטיגון)
- 1 בצל בגודל בינוני (פרוס)
- 3 כפות פטרוזיליה טרייה (קצוצה)
- מלח ופלפל לתיבול
- 3 כפות שמן

אופן ההכנה

בישול תפוחי א

1. להתוך את תפוחי א לקוביות.
2. לשים בסיר עם מים קרים ומלח (10-15 גרם מלח לליטר מים).
3. להביא לרתיחה על אש גבוהה.
4. כאשר המים רותחים לסנן את תפוחי האדמה (הם מוכנים להקפצה).

הקפצה / טיגון

1. לחמם שמן במחבת על אש גבוהה.
2. להוסיף את תפוחי האדמה במלח ופלפל.
3. לערבב מידי פעם קלות עד שתפוחי האדמה מזהיבים.
4. להוסיף בצל ולהנמיך לאש בינונית ולערבב קלות מידי פעם.
5. תפוחי האדמה מוכנים כאשר הבצל הזהיב.
6. להוסיף פטרוזיליה ולהגיש.

הערות

1. הרתחתי קילו תפוחי האדמה על חום 13 בכיריים והשארתי להתבשל 4 דקות אחרי הרתיחה – יצא מושלם.

מנות שהוכנו עם המתכון

שניצל תפוחי האדמה וסלט ירוק; חזה עוף עם תפוחי האדמה וסלט ירוק; דג אמנון בתנור עם תפוחי האדמה במחבת עם בצל; סלמון בתנור עם תפוחי האדמה ורוטב חמאה; קבב במחבת עם תפוחי האדמה; נתחי פרגית צרובים במחבת עם תפוחי האדמה מוקפצים; קציצות מטוגנות פיקנטיות עם תפוחי האדמה מוקפצים

תפוחי אדמה קריספי בתנור

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוחי אדמהשיטת בישול: אפייה בתנור

מתכון להכנת תפוחי אדמה קריספי בתנור

מרכיבים

- תפוחי אדמה לאפייה.
- שמן.
- תבלינים.

אופן ההכנה

1. לקלף ולחתוך את תפוחי האדמה לגודל הרצוי.
2. לתבל את תפוחי האדמה בתערובת שמן ותבלינים.
3. לפזר את תפוחי האדמה על תבנית על נייר אפייה. להקפיד שהפיזור יהיה בשכבה אחת עם רווח בין הקוביות.
4. לאפות בתנור שחומם מראש ל 220 מעלות עד שתפוחי האדמה ישחימו מעט (כ-45 דקות).

מנות שהוכנו עם המתכון

תפוחי אדמה קריספי בתנור; סטייק אנטריקוט עם תפוחי אדמה ואנטיפסטי; סטייק במחבת עם רוטב יין, קרם תרד ותפוחי אדמה בתנור

תפוחי אדמה מעוכים

כשרות: פרווהסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוחי אדמהשיטת בישול: אפייה בתנור

מתכון להכנת תפוחי אדמה מעוכים, קריספיים ושחומים

מרכיבים

- תפוחי אדמה שטופים לא מקולפים
- מלח
- פלפל
- שמן זית / חמאה
- תיבול אופציונאלי:
 - אבקת שום
 - אבקת בצל
 - רוזמרין / אורגנו / פטרוזיליה יבשים.
 - קייג'ין
 - צילי

אופן ההכנה

בסיר

1. לבשל את תפוחי האדמה בסיר עם מים ומלח עד שרכים (להכניס למים קרים ולבשל בביעבוע).

בסו ויד

1. לבשל על 88 מעלות למשך 1.5-2 שעות. (תלוי בגודל תפוחי האדמה)

מעיקה

1. למערב את תפוחי האדמה עם מועך תפוחי אדמה (של פירה).

תיבול

1. לתבל בשומן, מלח, פלפל ותבלינים

אפייה

1. לאפות בתנור שחומם מראש ל 220 מעלות 15-30 דקות עד שתפוחי האדמה משחימים וקריספיים

מנות שהוכנו עם המתכון

לברק צרוב עם עגבניות שרי ותפוח אדמה מעוך; שניצל עוף עם תפוח אדמה מעוך ורוטב ולומה משודרג; פרגיות עוף צרובות עם תפוחי אדמה מעוכים

תפוחי אדמה קטנים בתנור

כשרות: פרווהמוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תפוח אדמהשיטת כישול: אפייה בתנור
תפוחי אדמה קטנים ופריכים צלויים בתנור! מתכון הפשוט לתוספת טעימה או מתאבן.

מרכיבים

1. תפוחי אדמה קטנים
2. שמן זית
3. תבלינים

אופן ההכנה

1. לחצות את תפוחי האדמה לאורך, ולערבב אותם עם שאר המצרכים.
2. להניח את תפוחי האדמה החצויים על גבי תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה עם הצד החתוך כלפי מטה.
3. לכסות את התבנית בנייר אלומיניום.
4. להכניס את התבנית לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות, ולאפות במשך 40 דקות עד שתפוחי האדמה יתרככו.
5. להסיר את נייר האלומיניום ולהמשיך לאפות במשך 15 דקות נוספות, עד שתפוחי האדמה יזהיבו.

מנות שהוכנו עם המתכון

הגיגה כפרית צרפתית: צלי כתף רך, בצל מקורמל ותפוחי אדמה עם עשבי תיבול ויין לבן; הגיגה יוונית: חטיף אסאדו במרינדת סופלקי, תפוחי אדמה עם עשבי תיבול וסלט עגבניות וצנוברים מרענן; קורדון בלו מוזהב עם סלט ירוק בניחוח הדורים ותפוחי אדמה קטנים

תפוחי אדמה שלמים למילוי - תפוח אדמה מדורה

כשרות: פרווהסוג מנה: מנה ראשונה|תוספתמרכיב עיקרי: תפוח אדמהשיטת בישול: אפייה בתנור מתכון לתפוחי אדמה שלמים למילוי

מרכיבים

- תפוחי אדמה שלמים שטופים לא קלופים
- מלח גס

אופן ההכנה

1. לפזר שכבת מלח גס בתבנית.
2. להניח על המלח את תפוחי האדמה.
3. לאפות בתנור שחומם מראש ל 200 מעלות עד שרך (כשעה וחצי).
4. להוציא מהתנור.
5. לחצות ולמלא במילוי.

הערות

1. באתרים מחול ראיתי שמשכו את תפוחי"א בשמן – לנסות.
2. באתר אחר ראיתי שהמליצו לאפות 40 דקות על 240 מעלות, עד שהקליפה משחימה מאוד, ולהמשיך על 200 מעלות חצי שעה נוספת.
3. מילויים:
 1. תירס, בצל מטוגן וגבינות.
 2. שעועית אפוייה.
 3. חמאה, שמנת חמוצה, שום ועירית קצוצה.
 4. תירס חמאה ושום
 5. שמנת, פטריות ובצל מקורמל

תרד מוקרם

כשרות: חלביסוג מנה: תוספתמרכיב עיקרי: תרדכמות: 6 מנות

תרד מוקרם בחלב ושמנת מתוקה. תוספת קלה להכנה. תרם מוקרם מתאים לצד סטייק או ביצה עלומה. בזכות הקרמת התרד המנה זוכה למחמאות גם מאורחים, שלא חובבים תרד.

מרכיבים

- 400 גרם תרד (רצוי תורכי).
- 1/2 בצל קצוץ דק.
- 2 שיני שום קצוץ דק.
- 1 כף חמאה.
- 1 כף קמח.
- 250 סמ"ק שמנת מתוקה 38% (אפשר להמיר חלק מהשמנת בחלב).
- פלפל לבן, אגוז מוסקט טחון ומלח.

אופן ההכנה

1. להרתיח מים עם מלח בסיר.
2. להוסיף את התרד ולבשל במשך 2 דקות, עד שהתרד התרכך ומשנה צבעו לירוק כהה.
3. להוציא את התרד לקערה עם מי קרח.
4. לסנן את התרד ולסחוט היטב מעודפי נוזלים (יש הרבה נוזלים בתרד יש לסחוט אותם טוב ובסיום להיעזר במגבת).
5. לקצוץ את התרד גם.
6. להמיס במחבת את החמאה.
7. לטגן את הבצל בחמאה עד שהבצל הפך לשקוף.
8. להוסיף את השום ולטגן במשך כדקה.
9. להוסיף את הקמח ולערבב היטב.
10. לבשל את הקמח במשך 2 דקות.
11. להוסיף את השמנת המתוקה והתבלינים, ולבשל כ 5 דקות עד שהרוטב הסמיך.
12. להסיר מהכיריים, ולהוסיף את התרד הקצוץ.

מנות שהוכנו עם המתכון

חזה עוף ממולא בתרד על מצע קרם פלפלים; סטייק במחבת עם רוטב יין, קרם תרד ותפוחי אדמה בתנור; סלמון בתנור עם קרם תרד ומאפה גזר; מאפה ממולא בקרם תרד עם רוטב סלסה; סלמון ווליינגטון עם קרם תרד; פסטה ריגטוני עם תרד, חזה עוף ורוטב קרמי

ארכיון אישי שנוצר מייצוא הבלוג • 27.06.2026