

بسم الله الرحمن الرحيم

ملف خاص بوجبات المطاعم السريعة ووصفاتها...

دجاج كنتاكي المقلي التقليدي...

المقادير:

دجاجة مقطعة قطع صغيرة

كوب و نصف دقيق

بهارات إيطالية مخلوطة ومجففة (هذا النوع لا يوجد عندنا) البديل له البهارات الايطالية المتوفرة عندنا

كيس شوربة طماطم مجففة السريعة (ماجى او أي نوع) تجديدها في السوبر ماركت

2 بيضة مخفوقة جيدا

ثلثين كوب حليب

زيت للقلي يغطي حوالي نصف انش من المقلاة

الطريقة:

نخلط الحليب و البيض ونضعه جانبا

نخلط الدقيق و البهارات الإيطالية و مغلف الشورية المجفف

نغمس الدجاج في الحليب ثم خليط الدقيق ونضعه في الثلاجة لمدة نصف ساعة او ساعة

ثم يقلى لمدة من 25 – 30 دقيقة مع التقليب عدة مرات ثم يجفف من الزيت و يقدم

كنتاكي كول سلو

المقادير:

4 اكواب كرنب مقطع صغير

ربع كوب جزر مبشور

ثلث كوب سكر

نصف ملعقة صغيرة ملح

ثمن ملعقة صغيرة فلفل

ربع كوب حليب

نصف كوب مايونيز

ربع كوب buttermilk تجديدها في السوبر ماركت عند الأجبان و الزبدة

ملعقة طعام و نصف خل ابيض

2ملعقة طعام و نصف عصير ليمون

الطريقة:

نقطع الكرنب والجزر صغير جدا ثم في وعاء كبير نخلط ببقية المقادير جيدا ونخفقها الى ان تصبح ناعمة ونخلطها مع الجزر والكرنب ثم نغطيها ونضعها في الثلاجة لمدة ساعتين على الاقل

طريقة الكول سلو هارد روك كافي

المقادير:

كوب مايونيز

3ملاعق طعام خل ابيض

2ملعقة طعام + 2 ملعقة صغيرة سكر ناعم

2ملعقة طعام حليب

رشة ملح

8اكواب كرنب مقطع

نصف كوب جزر مبشور

الطريقة:

نخلط جميع المقادير في الخلاط الى ان يصبح ناعما ماعدا الجزر و الكرنب نضيف الكرنب والجزر ونخلط جيدا ونغطيها ثم نضعها في الثلاجة لمدة يوم

الوجبة تكفي من 6-8 اشخاص

طريقة عمل صوص ماك دونالدز بج ماك Big Mac

نصف كوب مايونيز

2ملعقة طعام صلصة فرنسية

4ملاعق صغيرة خيار مخلل مقطع صغير وليس شديد الملوحة

ملعقة طعام بصل ابيض مهروس

ملعقة صغيرة خل ابيض

ملعقة صغيرة سكر

ثمن ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا في وعاء صغير

نغطي الوعاء ونضعه في الثلاجة عدة ساعات مع التقليب كل فترة حتى يمتزج الطعم جيدا

الصوص يملئ حوالي كوب

طريقة عمل الكوارتر باوندر

المقادير:

لحم مفروم متبل
خبز برجر بالسمسم
ملعقة طعام بصل مقطع صغير
مستردة - كاتشاب
قطع خيار مخلل
قطعتين جبنة شرائح

ناخذ مقدار من اللحم المفروم المتبل ونشعل الشواية الكهربائية ونضع عليها البرجر مع رش قليل من خلطة التتبيل اعلاه يقلب مرتين الى ان ينضج
ثم نحضر الخبز ونحمسه قليلا ونضع قطعة الجبنة بالاسفل ثم البرجر وعليه قطعة الجبنة الاخرى ونوزع البصل المفروم جيدا والخيار المخلل السر في وضع الكاتشاب والمستردة عندهم انهم يضعوه كنقاط يعني كخمس نقاط صغيرة موزعة في الساندويتش كله

طريقة عمل الماك تشيكن Mac Chicken

المقادير:

زيت للقلي
بيضة
كوب ماء
2/3 كوب دقيق
2ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة بودرة بصل
بهارات مخلوطة إيطالية
ربع ملعقة صغيرة فلفل
ثمن ملعقة صغيرة ثوم بودرة
4 صدور دجاج فيليه
خبز برجر بالسمسم
خس مدور

ماك تشيكن صوص

ربع كوب مايونيز
نصف ملعقة صغيرة بودرة بصل
تخلط جيدا وتوضع بالتلاجة لحين الاستخدام

الطريقة:

نخفق البيضة و نخلطها مع كوب الماء في وعاء عميق
نخلط الدقيق والملح و الفلفل والبهارات وبودرة البصل و الثوم في كيس بلاستيكي جيدا
نقطع الصدور ونضغط عليها حتى تصبح بسمك حوالي ربع أنش ودائرية الشكل
نضع الدجاج في الكيس البلاستيكي ونهز جيدا حتى يختلط بالمكونات ثم نغمسه في خليط البيض ثم مرة أخرى نضعها
داخل الكيس ونهز حتى تختلط بالدقيق المخلوط جيدا ونضع الكيس المغلق في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل ونحتفظ
بخليط البيض ونغطيه ونضعه في الثلاجة
ثم عند الطهي نغمسها في البيض مرة أخرى والدقيق نسخن الزيت الحار ونقلها الى ان تصبح ذهبية اللون و مقرمشة
ثم نضعها على ورق خاص لامتصاص الزيت
نحمص الخبز قليلا حتى لا يتفتت منا نضع ملعقة من خليط المايونيز على الخبز ثم الخس المقطع صغير ثم الدجاج
ويقدم

طريقة عمل الملك شيكس Milkshakes

هم طبعا يستخدمون ماكينات خاصة لخفق الحليب ولكن الموجودة بالبيت تؤدي الغرض

ملك شيك الفانيلا

2كوب فانيلا ايس كريم

كوب حليب

ربع كوب كريمة خفق

3ملاعق طعام سكر

ثمن ملعقة صغيرة فانيلا

تخفق المقادير جيدا في الخلاط ثم ننوقف ثانية ونكرر العملية ثم يصب في اكواب التقديم

بس من تجربتي لو عندك الايس كريم لا تضعيه متلج بل اتركه 5 دقائق عنده اخذه من الفريزر حتى يدوب الثلج قليلا

ونخفق جيدا حتى تصبح كالكريمة

بالنسبة لمقادير الملك شيك بالشوكولاتة

نفسها ماعدا الفانيلا ونضيف بدالها 2 ملعقة طعام شوكولاتة بودرة من نستلة بس نشوف البدائل الموجودة عندنا

ونستخدمها

وميلك شيك الفروالة نضيف 3 ملاعق طعام فراولة بودرة ونخفق ثم تقدم في الأكواب باردة

ساندويتش الدجاج المشوي من مكدونلدز

Chicken McGrill Sanwich

المقادير:

صدر دجاج فيلية

خبز برجر بالسهم

خس - طماطم شرائح - مايونيز

التتبيلة:

نصف كوب ماء
ربع كوب زيت نباتي
2ملعقة طعام جبنة بارميزان مبشورة جيدا
مكعب ماجي
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة عصير ليمون
ربع ملعقة صغيرة بصل بودرة
ثمن ملعقة صغيرة فلفل
ثمن ملعقة صغيرة بابريكا (بودرة فلفل احمر حلو) تلافيتها بالسوبرماركت في ركن البهارات

الطريقة:

نخلط جميع المقادير ونقع الدجاج مع عمل شقوق بالشوكة في صدور الدجاج حتى يتشرب الخليط جيدا ثم نضعه عدة ساعات بالتلاجة
نحضر الشواية او شواية المطبخ ونحمص الخبز قليلا ثم نضع الدجاج ونتركه لمدة من 5-8 دقائق مع التقليب مرة واحدة الى ان ينضج
ثم نحضر الخبز و عليه ملعقة طعام مايونيز ثم الخس المقطع صغير وشرائح الطماطم الرفيعة وعليها الدجاج ويقدم

ملحوظة : من أسرارهم انهم عند الانتهاء من تحضير الساندويتش يقوموا بلفه بورق خاص و يتركوه دقائق قليلة ثم يضعوه مرة أخرى في المايكرويف لمدة 20 ثانية بالورق الملفوف و يقدم..

ملحوظة : اذا لم توجد شواية ممكن تحمير الدجاج بالمقلاة مع قليل من الزيت..

طريقة عمل البطاطس في مكدوندلنز French Fries

أخواتي بعد معرفتي لطريقة عمل البطاطس عندهم أيقنت تمام عدم التعامل معهم او مع أي مطعم يقدم الوجبات السريعة فالبطاطس عندهم تنقع لا مشكلة في ذلك ولكن أن نقلي في سمن ويستخدم سمن كريسكو لهذا الغرض والمصيبة الأكبر انهم يخلطوا السمن مع دهن الناتج من عملية طبخ البرجر وهذا ما يعطيها الطعم المميز يعني سمنة و أمراض لا حد لها

ونسأل بعد ذلك لماذا أصبنا بالتخمة و أمراض العصر أصبحت قلوبنا ضعيفة لا يوجد قول غير الله المستعان

طريقة عمل البطاطس بعد تنقيحها
بطاطس
ربع كوب سكر

2ملعقة طعام corn syrup

نصف كوب ماء حار

طبعا المقادير تختلف حسب كمية البطاطس
نخلط جميع المقادير جيدا ونتأكد من ذوبان السكر جيدا ثم ننقع البطاطس المقطعة بالخليط لمدة نصف ساعة بالثلاجة ثم
تقلى بالزيت الحار وتقدم فورا

طريقة عمل الخبز بالثوم...

المقادير:

خبز فرنسي

نصف كوب زبدة

2كوب من نوعين جبنة مختلفين مفضلين عندك مبشورين لان الماركات المستخدمة غير موجودة عندنا

كوب مايونيز

رشة بصل اخضر مقطع رفيع

2فص ثوم مهروسين جيدا

الطريقة:

نقطع الخبز من النصف بالتساوي نخلط جميع المقادير جيدا بالخلاط ثم نضعها بالتساوي على الخبز ونضعه في فرن
حار لمدة 7 دقائق ونحمرها لمدة دقيقة من فوق تقطع شرائح وتقدم فورا ..

طريقة نوع من أنواع البهارات المستخدمة في قلي الدجاج

المقادير:

2كوب دقيق

2ملعقة طعام فلفل احمر حار بودرة

كوب رقائق كورن فليكس مطحونة خشن

2ملعقة طعام بقدونس مجفف

2ملعقة طعام ثوم بودرة

2ملعقة طعام بصل بودرة

2ملعقة صغيرة بابريكا

2ملعقة طعام بهارات التاكو

ملعقة طعام فلفل

ملعقة صغيرة بودرة كاري

ملعقة صغيرة ريحان

ملعقة صغيرة اوريجانو

تخلط المقادير جيدا و توضع في علبة مغلقة وتحفظ في مكان جاف وتستخدم عند طهي الدجاج الفيلية او الطريقة
المفضلة لديك...

دجاج بوباي المقلي...

المقادير:

هذه المقادير لكمية كبيرة من الدجاج
2كوب دقيق ذاتي الاختمار
نصف كوب نشاء ذرة
2ملعقة طعام ملح مخلوط بالتوابل
2ملعقة طعام بابريكا (فلفل احمر حلو بودرة)
ملعقة صغيرة بيكربونات صودا
كيس شوربية بصل بودرة من ماجي أو أي نوع تلاقيها بالسوبرماركت
كيس اسباجاتي صوص بودرة أيضا تلاقيها بالسوبر ماركت
3ملاعق طعام سكر
2كوب كورن فليكس مكسر
2بيضة مخفوقة جيدا
ربع كوب ماء بارد
دجاجة مقطعة

الطريقة:

نخلط أول ثمان مقادير جيدا في وعاء واسع ثم نضع الماء والبيض في وعاء آخر الكورن فليكس في وعاء ثالث نسخن الزيت جيدا في مقلاة عميقة ثم نغمس قطع الدجاج قطعة قطعة في الوعاء الأول ثم البيض والماء ثم الكورن فليكس ونغمسه على خفيف مرة أخرى في الوعاء الأول ونضعها في المقلاة الى أن تتضج وتصبح ذهبية اللون وهناك طريقة أخرى بعد ان نضعها في الزيت الحار لمدة دقيقتين وتصبح ذهبية اللون نحضر صينية فرن و نمسحها بقليل من الزيت ونغلفها بالفويل أو القصدير من ثلاث جهات ونترك جهة ليخرج منها البخار ونضعها في الفرن لمدة من 35 – 40 دقيقة منها 5 دقائق بدون القصدير لتصبح مقرمشة وتقدم فوراً...

ملحوظة : لا تقلي اكثر من قطعة دجاج في نفس الوقت

طريقة المستردة بالعسل من فدركرز

Fuddruckers Honey Mustard

المقادير:

كوب و ثلث مايونيز
ثلاث ملاعق طعام بودرة مستردة إذا لم يوجد مستردة عادية
3ملاعق طعام عسل
3ملاعق طعام زيت نباتي
ملعقة طعام خل تفاح
رشة فلفل حار cayenne pepper
رشة بصل بودرة

الطريقة:
تخلط المقادير جيدا في وعاء وتحفظ في الثلاجة
المقادير تكفي 16 شخص

طريقة عمل حلقات البصل من احد المطاعم المشهورة

Onion Rings

المقادير:
من 4-6 حبات بصل
كوب دقيق
كوب حليب
2 و نصف ملعقة صغيرة بيكنج باوذر
ملعقة و نصف صغيرة سكر
2ملعقة طعام ملح مخلوط بالتوابل تجديده في أي سوپرماركت
ربع ملعقة صغيرة ثوم بودرة
المكون الأخير واللي راح تستغربه علبه بييرة بس طبعا بدون كحول ورأي بصراحة لم اجرب هذه الطريقة جربتها بالطرق العادية وكانت لذيذة فالأمر اختياري ممكن استبدالها بالحليب أو الماء

الطريقة:
نقطع البصل ونضعه في الثلاجة لمدة يوم حتى يصبح سهل فصل الحلقات عن بعض
نغسل حلقات البصل في الحليب ثم الدقيق حتى تتغطي جيدا
ثم بعد ذلك نخلط بقية المكونات جيدا من ضمنها حتى تصبح ثقيلة كالكريمة نسخن الزيت الحار ونغمس حلقات البصل
ثم نضعها في المقلاة الشبك إذا وجدت لمدة 10 ثواني ثم نرفعها ونفرك حلقات البصل عن بعضها لو التصقت ونضعها
مرة أخرى بالزيت لمدة 3 دقائق الى ان تصبح ذهبية اللون نضعها على ورق خاص لامتصاص الزيت و نرش عليها
قليل من الملح وتقدم فورا....

طريقة عمل كول سلو أحد المطاعم وتقول أنها ألد من سلطة كنتاكي

المقادير:

2-1 كرنب

1 فلفل اخضر حلو صغير
بصلة صغيرة
جزرة كبيرة او متوسطة
كوب Miracle Whip هذا نوع من الصوص يستخدم عندهم ولا اعرف إذا يوجد في البلاد العربية ويمكن
الاستعاضة عنه بمايونيز قليل السرعات الحرارية مخلوط بعصير ليمون ورشة سكر
ربع كوب سكر
ربع كوب خل
ربع كوب زيت نباتي

الطريقة:

نقطع الخضروات صغير في الطريقة موضحين أننا سنحتاج نصف البصلة والفلفل ولا نكثر حتى لا يغلب على الطعم
ثم نخلط مكونات الصوص جيدا حتى تصبح الكريمة مذكور أنك ستجدي الطعم حلو مسكر مع لسعة الخل
نخلط الجميع جيدا ثم نضعها في الثلاجة على الأقل لمدة ساعة و تقدم كما الصورة

طريقة عمل سلطة بطاطس كنتاكي. K F C Potato Salad

المقادير:

بطاطس
كوب مايونيز
4ملاعق صغيرة ما يسمى sweet pickle relish واعتقد انه خيار مخلل بس حلو الطعم مثل الذي يوجد بالطعم
الصيني
4ملاعق صغيرة سكر
2ملعقة صغيرة بصل ابيض مهروس
2ملعقة صغيرة مستردة
1ملعقة صغيرة خل
1ملعقة صغيرة كرفس مهروس
1ملعقة صغيرة جزر مبشور
نصف ملعقة صغيرة بقدونس مجفف
ربع ملعقة صغيرة فلفل
رشة ملح

الطريقة:

يمكن ان نسلق البطاطس بطريقتنا المعتادة ثم نقطعها مكعبات صغيرة سميكة نوعا ما
او بطريقتهم وهي عبارة عن نقطع البطاطس صغير وسميك ونترك قليلا من القشرة عليها ونضعهم في وعاء به ماء
مغلي وملح ونتركهم لمدة من 10 7 دقائق على النار ونرفعها ونجففها من الماء الحار ونرش عليها ماء بارد لم
تعجبنى هذه الطريقة لانه ممكن البطاطس تهرس فيها زياد عن اللزوم
في وعاء متوسط نخلط بقية المقادير جيدا حتى تصبح الكريمة وناعمة
نضع البطاطس في وعاء كبير ونخلطها بالصوص جيدا و نغطيها ونضعها في الثلاجة لمدة 4 ساعات واذا وضعناها
لمدة ليلة الطعم يكون ألذ
الكمية تكفي 8 أشخاص

بطاطس الودجز من كنتاكي

KFC Potato Wedges

المقادير:

- بطاطس من النوع الصغير
- نصف ملعقة طعام ملح صينيMsg
- نصف ملعقة طعام بصل بودرة
- كوب دقيق
- نصف ملعقة طعام ملح
- نصف ملعقة طعام فلفل حار بودرةCayenne pepper
- نصف ملعقة صغيرة فلفل
- نصف ملعقة طعام اوريجانو مجفف
- 2مكعب ماجي مفتت جيدا
- بيضة مخفوقة
- 2ملعقة طعام حليب

الطريقة:

نخلط جميع المقادير الجافة في وعاء ونخلط البيض والحليب في وعاء آخر نسخن الزيت نغمس البطاطس في البيض و الحليب ثم نغمسها في خليط الدقيق وتقلي في الزيت الحار الى أن تصبح ذهبية اللون وترفع على ورق خاص لامتصاص الزيت ونرش رشة ملح وتقدم فوراً...

فاهيتا الدجاج من مكدو نالدز

McDonald`s Chicken Fajitas

مقادير بهارات الفاهيتا:

- ملعقة طعام نشا ذرة
- 2ملعقة صغيرة فلفل تشيلي
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة بابريكا (فلفل احمر حلو بودرة)
- ملعقة صغيرة سكر
- ثلاث أرباع ملعقة صغيرة مكعب ماجي
- نصف ملعقة صغيرة بصل بودرة
- نصف ملعقة صغيرة ثوم بودرة
- نصف ملعقة طعام فلفل حار بودرةCayenne pepper
- نصف ملعقة صغيرة كمون

المقادير:

- صدر دجاج
- نصف كوب فلفل اخضر حلو مقطع
- نصف كوب بصل مقطع
- 2ملعقة طعام بهارات الفاهيتا المذكورة فوق
- 2ملعقة طعام ماء
- نصف ملعقة صغيرة خل ابيض

ملعقة صغيرة عصير ليمون
شرائح جبنة سلايس للساندويتشات
خبز تورتيلا

الطريقة:

نقطع صدور الدجاج شرائح بالطول
في وعاء نخلط بهارات الفاهيتا مع الماء و الخل و الليمون
ننقع شرائح الدجاج في الخليط ونغطي الوعاء و نضعه في الثلاجة عدة ساعات
على درجة حرارة متوسطة نحمر الدجاج في قليل من الزيت و أثناء التحمير نضع قليلا من خليط النقع ونقلب الى أن
يصبح لونها ذهبي فاتح ثم نضع الفلفل و البصل ونقلب لمدة دقيقة و نضع بقية خليط النقع ونطهو الى أن تتبخر
السوائل
نحضر خبز التورتيلا ونضع الدجاج في النصف وشريحة الجبن و نرش رشة من بهارات الفاهيتا ونلفه بالورق الخاص
ونتركه لمدة 5 دقائق ونضعه في المايكرويف 15 ثانية و يقدم فوراً...

بهارات كنتاكي السرية..

المقادير:

ملعقة طعام روز ماري
ملعقة طعام اوريجانو
ملعقة صغيرة زنجبيل بودرة
ملعقة صغيرة بردقوش majoram
ملعقة صغيرة ونصف زعتر
3ملاعق طعام سكر بني
3ملاعق طعام بقدونس جاف و مهروس
ملعقة صغيرة فلفل
ملعقة طعام بابريكا (فلفل احمر حلو بودرة)
2ملعقة طعام ثوم مخلوط بالملح garlic salt
2ملعقة طعام بصل مخلوط بالملح onion salt
2ملعقة طعام مكعب ماجي مفتت او 2 مكعب ماجي
كيس شوربة طماطم من ماجي

نخلط جميع المقادير جيدا في الخلاط مع فتح الكهرياء و غلقها عدة مرات لمدة من 3-4 دقائق يعني نخلط ونتوقف ثم
نخلط ونتوقف وهكذا
تحفظ البهارات في برطمان مفرغ من الهواء وإذا استخدمت مخلوطة بالدقيق يكون 2 ملعقة طعام كبيرة
على كوب دقيق...

طريقة عمل الاجنحة الحارة لاحد المطاعم المشهورة

المقادير:

اجنحة دجاج
2كوب دقيق ابيض
2كوب دقيق لكافة الاستخدامات
2ملعقة صغيرة و نصف ملح

ملعقة صغيرة بابريكا
نصف ملعقة صغيرة فلفل حار بودرة

الطريقة:

تغسل الاجنحة و تجفف جيدا
نخلط جميع المقادير الجافة ونغمس فيها الاجنحة ونضعها في الثلاجة لمدة 90 دقيقة
ثم نسخن الزيت الحار و نحمر فيها الاجنحة الى ان تصبح ذهبية اللون ونضعها على ورق خاص ليمتص الزيت
ونضعها بعد ذلك في وعاء واسع و نقلب معها الصوص الحار وطريقته

زجاجة شطة تباكو صغيرة
3ملاعق طعام سكر بني
2ملعقة طعام كاتشاب

نخلط جميع المقادير جيدا في مقلاة صغيرة ونتركها تغلي ببطء على نار هادئة لمدة 10 دقائق ثم نرفعها ونضعها في طبق صغير و نتركها تبرد قبل ان نضعها ونقلبها مع الاجنحة ثم نضعها في طبق التقديم

سلطة الدجاج من ابل بيز Applebee's Oriental Chicken Salad

مقادير الصوص:
3ملاعق طعام عسل
ملعقة طعام خل
ربع كوب مايونيز
ملعقة صغيرة مستردة
ثمن ملعقة صغيرة زيت سمسم

مقادير السلطة:
بيضة
نصف كوب حليب
نصف كوب دقيق
نصف كوب كورن فليكس مكسر
ملعقة صغيرة ملح
ربع ملعقة صغيرة فلفل
4صدور دجاج
3أكواب خس روماني المدور مقطع
كوب كرنب احمر مقطع
كوب كرنب ابيض مقطع
نصف جزرة مبشورة
بصلة خضراء مقطعة
ملعقة طعام لوز مكسر

الطريقة:

نخلط جميع مقادير الصوص جيدا ونغطيها ونضعها في الثلاجة

في وعاء نخفق البيضة و الحليب جيدا وفي وعاء آخر نخلط الدقيق والكورن فليكس والملح و الفلفل
نقطع الدجاج شرائح بالطول كالأصابع ونغمسها بالبيض ثم الدقيق والكورن فليكس جيدا ونحمر أصابع الدجاج بالزيت
الحار الى أن تصبح ذهبية اللون
نحضر السلطة نخلط الكرنب و الخس والجزر المقطع مع بعض ونرش البصل الأخضر على وجه السلطة ثم اللوز
نقطع الدجاج قطع صغيرة كالمكعبات ونعمل حفرة صغيرة في السلطة ونضعها فيها
يقدم معها الصوص في طبق صغير جانبي

باستا الدجاج الحار من فرايديز T.G.I. Friday's Spicy Cajun Chicken Pasta

المقادير:

4ملاعق طعام زبدة
1فلفل اخضر حلو مقطع
1فلفل احمر حلو مقطع
نصف بصله مقطعة
فص ثوم مهروس
نصف كوب مرق دجاج او مكعب ماجي محلول في كوب ماء
2صدور دجاج
2ملعقة صغيرة زيت زيتون
1طماطم متوسطة مقطعة
مشروم مقطع شرائح
ربع ملعقة صغيرة فلفل حار
ربع ملعقة صغيرة بابريكا
ربع ملعقة صغيرة فلفل ابيض
ربع ملعقة صغيرة زعتر مجفف
مكرونة فيتوتشيني
2ملعقة صغيرة بقدونس مقطع للتزيين

الطريقة:

في مقلاة واسعة و على درجة حرارة متوسطة نذوب ملعقتين زبدة
نحمر الفلفل والبصل و الثوم في الزبدة سوتية الى أن تصبح ناعمة ثم نقطع صدور الدجاج قطع صغيرة ونحمرها في
مقلاة صغيرة أخرى مع زيت الزيتون الى أن تنضج
ونضيف الدجاج الى المقلاة الواسعة مع الخضراوات ونضيف المشروم المقطع و الطماطم والبهارات والمرق ونتركه
يغلي ببطء على نار هادئة لمدة 10-12 دقيقة الى أن يسمك الخليط
نطهو المكرونة حسب التعليمات ونجففها جيدا من الماء
والمكرونة حارة نقلب معها 2 ملعقة الزبدة ثم نضعها في طبق التقديم وعليها خليط الدجاج ومزينة بالبقدونس

ملحوظة : من اجل أن تكون الصوص سميكة نضيف ربع ملعقة صغيرة نشا محلوولة في قليل من الماء...

من سلطات تشيليز... Chili's Southwestern Cobb Salad

المقادير:

صدر دجاج فيلية متبلة مغمسة بالبيض والبقسماط ومقلية
خس مدور مقطع
3 طماطم كتوسطة الحجم مقطعة مكعبات صغيرة
كوب فاصوليا
كوب ذرة
ثلاث ارباع كوب فلفل احمر حلو مقطع
نصف كوب بصل مقطع
ثلث كوب عصير ليمون طازج
فلفل اسود - ملح للطعم
شرايح تركي محمص
3 بيضات مسلوقة
جبنة شيدر مبشورة
بصلة خضراء مقطعة للتزيين

يقدم مع صوص الرانش Ranch Dressing تجديده بالسوبرماركت
و صوص بكو دي جلو Pico De Gallo وطريقة
بصلة متوسطة حلوة الطعم مقطعة
2 طماطم متوسطة مقطعة
من 2-4 فلفل اخضر حار منزوع البذر مقطع صغير
3 ملاعق طعام كزبرة طازجة مقطعة
3 ملاعق طعام عصير ليمون
ملح و فلفل للطعم
نخلط جميع المقادير ونضعها في الثلاجة و تستخدم في نفس اليوم

طريقة السلطة:

نخلط الفاصوليا والذرة و الفلفل و البصل والليمون والملح و الفلفل جيدا ونضعها في الثلاجة عدة ساعات
نحضر طبق تقديم كبير ونفرشه بالخس ونضع عليه المكونات بالترتيب
ويقدم مع صوص الرانش و صوص بكو دي جلو في طبقين منفصلين

طريقة عمل الملح المخلوط بالبهارات

المقادير:

2ملعقة طعام ملح
2ملعقة صغيرة سكر
نصف ملعقة صغيرة بابريكا
نصف ملعقة صغيرة كركم
ربع ملعقة صغيرة بصل بودرة
ربع ملعقة صغيرة ثوم بودرة
ربع ملعقة صغيرة نشا ذرة

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا ونضعها في علبة بهارات فارغة ونحتفظ بها للاستخدام عند اللزوم..
طريقة عمل الملح المخلوط بالبهارات

بهارات التاكو من تاكو بيل Taco Bell's

المقادير:

2ملعقة طعام دقيق
نصف ملعقة طعام بصل مجفف ومهروس
2ملعقة صغيرة فلفل تشيلي بودرة chili powder
ملعقة صغيرة مكعب ماجي مفتت
ملعقة صغيرة بابريكا
نصف ملعقة صغيرة ملح مخلوط بثوم بودرة
نصف ملعقة صغيرة ملح مخلوط ببصل بودرة
ربع ملعقة صغيرة سكر
ربع ملعقة صغيرة فلفل حار cayenne pepper
ربع ملعقة صغيرة ملح
نصف ملعقة صغيرة كمون

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا و نحتفظ بها في علبة بهارات فارغة
وسوف اضع ان شاء الله وصفات خاصة ببهارات التاكو من تاكو بيل

طريقة التشيلي تشيز صوص

المقادير:

كوب جبنة شيدر مبشورة
3فلفل اخضر حار اذا حبيتي الصوص حار
نصف كوب حليب او كريمة خفق
2ملعقة طعام بصل مهروس
2ملعقة صغيرة كمون
نصف ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

نخلط جميع المقادير في قدر صغير على نار هادئة مع التقليب باستمرار الى ان تذوب الجبنة وتمتزج جميع المقادير
جيدا وتقدم دافئة مع رقائق التاكو واللحم المفروم او مع البطاطس وعليها لحم مفروم متبل بخلطة التاكو مع صوص

وعليها صوص الجبنة ورشة بصل اخضر من فوق رووووووووة مثل المطعم بالزبط

طريقة التاوزند ايلاند..

المقادير:

نصف كوب مايونيز
2ملعقة طعام كاتشاب
ملعقة طعام خل
2ملعقة صغيرة سكر مطحون
2ملعقة صغيرة خيار مخلل مقطع صغير حلو الطعم
ملعقة صغيرة بصل مهروس
ثمن ملعقة صغيرة ملح
رشة فلفل

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا ونغلق الوعاء و نضعه في الثلاجة لمدة 4 ساعات مع التقليب حتى يمتزج الطعم جيدا..

فاهيتا الدجاج من تشيليز

Chili's Fajitas For Two

مقادير التتبيلة:

ربع كوب عصير ليمون طازج
ثلث كوب ماء
2ملعقة طعام زيت نباتي
فص ثوم مهروس
3ملاعق صغيرة خل
2ملعقة صغيرة صويا صوص
ملعقة صغيرة ملح
نصف ملعقة صغيرة تشيلي بودرة
نصف ملعقة صغيرة فلفل حار
ربع ملعقة صغيرة فلفل
رشة بصل بودرة

المقادير:

صدر دجاج او لحم ستيك
بصلة مقطعة شرائح
ملعقة طعام زيت نباتي
ملعقة صغيرة صويا صوص
2ملعقة طعام ماء
نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون

رشة ملح و فلفل

يقدم معه في اطباق صغيرة
نصف كوب صوص بيكو دي جلو pico de gallo
نصف كوب جبنة شيدر مبشورة
نصف كوب ساور كريم أو زبادي
كوب خس مقطع

رقائق التورتيللا

الطريقة:

نخلط جميع مقادير التتبيلة في وعاء ونقع فيه الدجاج أو اللحم على الأقل لمدة ساعتين ومن اجل طعم أذ يفضل نقعها طوال اليوم
نضع المقلاة على النار على درجة حرارة متوسطة نحمر البصل سوتية الى ان ينعم قليلا نخلط الماء و الصويا و عصير الليمون في وعاء صغير و نصبه على البصل ونضيف الفلفل ونقلب الى أن يصبح البصل غامق اللون من الأطراف ثم نضع الدجاج ورشة ملح و نقلب على نار هادئة الى أن ينضج ثم نرفعه ويقطع شرائح ونضعه مرة أخرى في المقلاة ونضع معه 2 ملعقة طعام من التتبيلة
نضع مقلاة أخرى على النار الى ان تصبح حارة جدا ونرفعها من على النار وبحرص نضع فيها جميع المكونات سوف نسمع صوت الأزيز وهو مثل صوت الطبق الذي يقدم في المطعم
ثم يقدم فوراً في طبق التقديم المفروش بالخس المقطع و المحضر مع الأطباق الصغيرة السابق ذكرها وخبز التورتيللا

ملحوظة : ممكن إضافة الفلفل الأخضر أو الأحمر مع البصل....

الجمبري المقلي على طريقة مطعم سيزلر Fried Shrimp like Sizzler's®

المقادير:

كوب دقيق منخول
بيضة مخفوقة
نصف كوب حليب
كوب بقسماط
ملعقة ونصف صغيرة ملح
نصف ملعقة صغيرة ريحان مجفف
نصف ملعقة صغيرة بقدونس مجفف
ثمن ملعقة صغيرة ثوم بودرة
ثمن ملعقة صغيرة بصل بودرة
جمبري مقشر ومنظف

نضع الدقيق في وعاء
والحليب و البيض في وعاء اخر
ونخلط باقي المقادير الجافة في وعاء اخر

نغمس الجمبري في الدقيق ثم الحليب و البيض ثم خليط البقسماط و البهارات و يقلى في الزيت الحار الى ان ينضج و يكون ذهبي اللون و يوضع على ورق نشاف ليمتص الزيت يقدم مع كوكتيل الجمبري او الزبدة الذائبة مع الليمون....

صوص الترياي

المقادير:

ملعقة طعام بصل مقطع رفيع

فص ثوم مهروس

ملعقة صغيرة ورسشتر صوص Worcestershire sauce

ربع كوب صويا صوص

ربع ملعقة صغيرة زنجبيل مطحون

ملعقة طعام سكر مطحون

ربع ملعقة صغيرة ملح

طريقة الصوص نخلط جميع المكونات و نتبل بها الدجاج او اللحم لمدة نصف ساعة...

طريقة صوص الجوكوملي Guacamole

المقادير:

2 ثمرة افوكادو مقطعة منزوعة البذور

1 طماطم متوسطة مقطعة رفيع

ربع كوب بصل مهروس

فص ثوم مهروس

2ملعقة طعام عصير ليمون

ربع ملعقة صغيرة ملح

ربع ملعقة صغيرة كمون

4قطرات من صوص شطة حار

الطريقة:

نهرس الافوكادو بالشوكة جيدا و نقلب معها بقية المقادير جيدا و نوضع في الثلاجة لمدة ساعة قبل التقديم يقدم الصوص مع الاطباق المكسيكية

طريقة عجينه بيتزا هت..

المقادير:

3اكواب دقيق
كوب و ثلث ماء
2ملعقة صغيرة سكر
ملعقة ورّبع صغيرة ملح
2ملعقة طعام زيت زيتون
2ملعقة طعام دقيق ذرة
ملعقة صغيرة بيكنج باوذر
رّبع ملعقة صغيرة ثوم بودرة
رّبع ملعقة صغيرة بصل بودرة
2ملعقة صغيرة خميرة

الطريقة:

نخلط الماء و السكر و الملح و زيت الزيتون و السكر و الخميرة في وعاء متوسط الى ان تتفاعل الخميرة و جميع المكونات الجافة مع بعض و نخلط الجميع و نعجن جيدا لمدة من 8- 10 دقائق الى ان تتكون لدينا عجينة طرية و لكن لا تلصق باليد نغطيها بقطعة قماش مبلولة قليلا و نضعها في مكان دافئ لمدة 45 دقيقة
ثم تستخدم بالمكونات المفضلة لديك
ملحوظة : من الممكن حفظ العجينة في كيس بلاستيكي و وضعها في التلاجة لمدة يومين

بيتزا هت كرسث Pizza Huts' Crust

المقادير:

كوب و ثلث ماء دافئ
رّبع ملعقة صغيرة ملح
4كوب دقيق
ثلث ملعقة صغيرة اوريجانو
ملعقة طعام سكر
مغلف خميرة صغير او ملعقة و صغيرة خميرة
ثلث ملعقة صغيرة ملح مخلوط بالثوم Garlic salt
2ملعقة طعام زيت زيتون

الطريقة:

نخلط كوب من الدقيق مع بقية المكونات في العجانة الكهربائية لمدة دقيقة واحدة ثم نضيف بقية الدقيق بالتدريج و نستمر بالعجن الى أن لا تلتصق العجينة بوعاء العجن و نضعها في وعاء زجاجي مدهون و ندهن بالزيت أعلى العجينة و نغطيها بكيس بلاستيكي و نضعها في التلاجة لمدة مثلا من الليل الى الصباح ثم نضعها في الصينية و عليها المكونات المفضلة لديك و ندخلها الفرن الى أن تنضج
هناك طريقة أخرى وهي بعد فرد العجينة و وضعها في الصينية بدون مكونات عليها بعد التخمير ندخلها الفرن لمدة 5 دقائق على درجة حرارة 350 و وضعها في الفريزر و عند الاستخدام نخرجها و نضع عليها المكونات بسرعة و ندخلها الفرن الى أن تنضج و اعتقد هذه هي الطريقة التي تجعلها مقرمشة....

طريقة بهارات الكاجن...

المقادير:

5ملاعق صغيرة بابريكا (فلفل احمر حلو بودرة)
ملعقة صغيرة اوريجانو مجفف
ملعقة صغيرة زعتر مجفف
ملعقة صغيرة فلفل حار بودرة
نصف ملعقة صغيرة فلفل

نصف ملعقة صغيرة فلفل ابيض

بيتزا الدجاج بالباربيكو صوص...

المقادير:

صدور دجاج مقطعة شرائح
قليل من الدقيق
ملح وفلفل وقليل من البهارات للطعم
2ملعقة طعام زيت زيتون
ملعقة طعام باربيكو صوص
ربع كوب صوص باربيكو
كوب جبنة موزاريلا
بصلة صغيرة حمراء مقطعة صغير
1فلفل اخضر حلو مقطع
ملعقة طعام كزبرة خضراء مقطعة

الطريقة:-

نحضر عجينة البيتزا حسب الطريقة المفضلة لديك يفضل استخدام نوع عجينة مقرمشة
نغمس الدجاج في الدقيق ونحمره في الزيت على نار متوسطة لمدة 6 دقائق ولا نتركي الدجاج ينضج اكثر من اللازم
نترك قطع الدجاج تبرد ثم نقلب معها ملعقة الباربيكو صوص
نحضر العجينة ونفرد عليها الصوص بتساوي ثم نرش ثلاث ارباع كوب الجبنة ونوزع قطع الدجاج وعليها الفلفل
والبصل وبقية الجبنة ندخلها الفرن الى ان تنضج ونرش الكزبرة على الوجه ونقطع ونقدم
طريقة روووعة مجربتها والطعم لذيذ جدا!!!...

توابل السلطة الايطالية..

المقادير:

ملعقة طعام جزر مهروس
ملعقة طعام فلفل احمر مهروس
ثمن ملعقة صغيرة بقادونس مجفف
ربع ملعقة صغيرة ثوم بودرة
ثمن ملعقة صغيرة بصل بودرة
2ملعقة صغيرة سكر مطحون
ملعقة صغيرة ملح
ثمن ملعقة صغيرة فلفل
ملعقة صغيرة اوريغانو مجفف

الطريقة:

نأخذ قطعة صغيرة من القصدير ونضع عليها الجزر والفلفل وندخلها الفرن الى أن تجف وتتحمص ولا نتركها الى أن

ملعقة طعام ثوم مهروس
ربع ملعقة صغيرة ملح
رشة فلفل
خبز لبناني

الطريقة:

نخفق الزبادي والثوم و الملح و الفلفل ونضعه في الثلاجة
نضع الدجاج والبصل والفلفل بالترتيب في الأسياخ وننقعها في خليط الثوم والكزبرة و الزنجبيل والفلفل التشيلي
وعصير الليمون والفلفل والملح و الزيت على الأقل لمدة 6 ساعات والأفضل طوال اليوم
نأخذ الأسياخ مع هزها من زوائد النقع وتشوي مع دهنها بالتتبيلة عند التقليب الى أن تنضج وتقدم مع الخبز وسلطة
الزبادي....

أنواع الصلصات التي تقدم في مطاعم البيتزا...

صلصة الزبدة و الثوم

المقادير:

نصف كوب زبدة او مارجرين

نصف ملعقة صغيرة ملح مخلوط بالثوم Garlic salt

الطريقة:

نضعها في المايكرويف لمدة 30 ثانية ونقلب جيدا و نقلب او ضعها في الى ان تذوب في درجة حرارة الغرفة و نقلب
مع الملح جيدا...

صلصة الجبنة...

المقادير:

2ملعقة صغيرة نشا ذرة مذوية في نصف كوب حليب بارد

ربع كوب جبنة شيدر مبشورة

الطريقة:

على نار هادئة نخلط المكونات و نقلب الى أن تذوب الجبنة و تقدم
من الممكن إضافة ملعقة صغيرة فلفل حار مهروس

صلصة البيتزا..

المقادير:

ربع علبة صلصة طماطم can tomato sauce

ثلاث أرباع كوب ماء

ملعقة طعام سكر مطحون

ملعقة طعام زيت زيتون

ملعقة صغيرة ملح

نصف ملعقة صغيرة ثوم بودرة

ملعقة صغيرة بهارات إيطالية

ربع ملعقة صغيرة عصير ليمون

الطريقة:

نخلط جميع المقادير ونتركها تغلي على النار ثم نخفف الحرارة ونتركها تغلي ببطء على نار هادئة لمدة 15 دقيقة

شوربة الدجاج و المشروم من تشيليز Chicken Mushroom Soup Chili's

المقادير:

ربع كوب زبدة
ربع كوب بصل مقطع بسماكة ربع انش
ربع كوب جزر مقطع بسماكة ربع انش
ربع كوب كرفس مقطع بسماكة ربع انش
كوب مشروم مقطع
ربع كوب دقيق
3 اكواب شوربة دجاج
ربع ملعقة صغيرة زعتر مجفف
نصف ملعقة صغيرة فلفل ابيض
ملعقة صغيرة فلفل
نصف ملعقة صغيرة صوص شطة
ملعقة طعام أوراق بقدونس مقطع
2 كوب كريمة خفق
ملعقة صغيرة ونصف عصير ليمون
صدور دجاج مطهوه مقطعة صغير

الطريقة:

على درجة حرارة متوسطة نذوب الزبدة في القدر ثم نضيف الخضراوات و نقلب الى أن تنعم ثم نضيف الدقيق ونقلب قليلا ولا نتركه الى ان يصبح بني اللون ونضيف مرق الدجاج ببطء مع التقليب باستمرار نضيف البهارات والشطة والبقدونس و نتركه يغلي على نار هادئة لمدة 10 دقائق ثم نضيف الكريمة و عصير الليمون وقطع الدجاج ونتركه على النار الهادئة لمدة 10 دقائق أخرى ثم يقدم فوراً في أطباق التقديم..

ساندويتش الدجاج المقرمش مع الجبن

المقادير:

مقادير صوص الرانش:
ثلث كوب مايونيز
2ملعقة طعام ساور كريم
ملعقة طعام زبدة
ملعقة و نصف صغيرة خل ابيض
ملعقة صغيرة سكر
ربع ملعقة صغيرة عصير ليمون
ثمن ملعقة صغيرة ملح
ثمن ملعقة صغيرة بقدونس مجفف
ثمن ملعقة صغيرة بصل بودرة
رشة ثوم بودرة
رشة فلفل
2ملعقة صغيرة ماء دافئ

مقادير الساندويتش:

4 صدور دجاج
بيضة
2ملعقة طعام ماء

نصف كوب دقيق
كوب بقسماط
2ملعقة صغيرة و نصف ملح
ملعقة صغيرة بابريكا
ملعقة صغيرة بصل بودرة
ثمن ملعقة صغيرة ثوم بودرة
خبز برجر بالسمس
4أوراق خس
4شرائح طماطم
4شرائح جبنة سلايس

الطريقة:

طريقة الصوص نخلط جميع المقادير جيدا و نضعها في الثلاجة
نخلط الدقيق في البهارات نخفق البيضة مع الماء وفي طبق آخر نضع البقسماط نغمس الدجاج في الدقيق ثم البيض و
البقسماط ونقل في الزيت الى أن تنضج وتصبح ذهبية اللون نحضر الخبز ونفرش طبقة من الصوص في الخبز وقطعة
الخبز الأخرى نضع الخس و عليها الطماطم ثم الدجاج وقطعة الجبن ويقدم فورا ...

طريقة عجينة البيتزا سهلة جدااا وسريعة لاحد المطاعم..

المقادير:

مغلف خميرة صغير
2كوب و ربع ماء دافئ
6ملاعق زيت زيتون
ملعقة صغيرة ملح
رشة فلفل
نصف ملعقة صغيرة اوريغانو مجفف
ربع ملعقة صغيرة زعتر مجفف
6أكواب دقيق

الطريقة:

نخلط ربع كوب ماء مع الخميرة و نتركها لمدة 2 دقيقة ونخلط جميع المقادير مع بعض مع الخميرة ونعجن جيدا لمدة
10 دقائق الى ان تتكون في أيدينا العجينة ثم نضعها في وعاء مغلي بقطعة قماش ونضعها في مكان دافئ لمدة من
30-40 دقيقة
تقسم الى ثلاث أقسام و تفرد و توضع في صينية مدهونة وتستخدم مع وضع المكونات المفضلة عليها...

بيتزا الدجاج بالسيزر سلا صوص..

المقادير:

2صدر دجاج
2فص ثوم مهروس

ربع كوب جبنة بارميزان مبشورة
بصلة صغيرة مقطعة
1 فلفل احمر حلو مقطع
كوب جبنة موزاريلا مبشورة
عجينة بيتزا
3 طماطم شيري مقطعة حلقات
نصف خس مدور مقطع
سيزر سلاد صوص
خبز محمص مكعبات
الطريقة:

نقطع الدجاج شرائح ونطهوه في مقلاة متوسطة مع الثوم والفلفل والبصل الى ان ينضج ونضعه جانبا ونقلب معه ملعقتين من السيزر سلاد صوص نحضر العجينة ونمسح بالفرشاة قليلا من الصوص عليها والدجاج والفلفل والبصل والثوم ونرش الجبنة على الوجه وندخلها الفرن الى أن تنضج و تذوب الجبنة في نفس الوقت نقطع الخس والطماطم ونضعها على البيتزا عند خروجها من الفرن وعليها قطع الخبز المحمص ورشة صوص وتقدم فورا هذه طريقة احد المطاعم في البيتزا.....

طريقة كادسادي الدجاج لاحد المطاعم..

المقادير:

صدر دجاج فيلية
فلفل حلو منوع احمر اصفر اخضر مقطع صغير
ملعقة طعام زيت زيتون
بصلة صغيرة مقطعة
فص ثوم مهروس
طماطم صغيرة مقطعة
2ملعقة طعام زيتون اسود بدون بذر
ملعقة طعام خل
نصف ملعقة صغيرة اوريغانو مجفف
ثمن ملعقة صغيرة فلفل
ربع ملعقة صغيرة تشيلي فلفل احمر حار بودرة
ملح للطعم
1 فلفل حار مقطع ومهروس
خبز التورتيللا
كوب جبن موزاريلا أو شيدر مبشورة
ساور كريم للتزيين

الطريقة:

نسخن الزيت في مقلاة واسع و نحمر شرائح الدجاج مع البصل و الثوم الى ان تقارب على النضج ثم نضيف الخضراوات والبهارات ونقلب الى أن تنضج نحضر خبز التورتيللا ونفرش قليل من الجبنة وعليها الخليط ثم نضع جبنة مرة أخرى فوق الخليط ونحمص الخبز قليلا في الفرن الى أن تذوب الجبنة ثم نخرج الخبز و نقطع شرائح مثل البيتزا و يقدم مع طبق صغير به ساور كريم ..

كاليزون الدجاج مع الباربيكو صوص و الجبنة...

المقادير:

عجينة بيتزا جاهزة الصنع (مصنوعة بالبيت)
صدر دجاج مقطعة
صوص باربيكيو
بصلة متوسطة مقطعة رفيع
كوب جبنة شيدر او موزاريلا
ملح و فلفل للطعم
بيضة مخفوقة قليلا مع ملعقة طعام دقيق ذرة

الطريقة:

نسخن ملعقة زيت في مقلاة متوسطة ونحمر فيها البصل الى ان تنعم قليلا ثم نقلب الدجاج الى ان ينضج ثم نضع الصوص و نقلبه جيدا مع الدجاج ونضعه جانبا الى ان يبرد قليلا
نحضر العجينة و نفردها على سطح مستو مرشوش بقليل من الدقيق ثم نحضر كاسة كبيرة ونقطع العجينة دوائر ثم نضع قليلا من الجبنة وخلطة الدجاج في نصف العجينة وندهن الاطراف بالبيض ونطوي العجينة عند فراغنا من تحضير الكاليزون ووضعه في صينية مدهونة نعمل ثلاث شقوق بالسكين في كل قطعة وندهنها بالبيض وندخلها فرن حار لمدة 20 دقيقة او الى ان يصبح لونها بني خفيف ومقرمش ثم تقدم..

صوص السلطة الإيطالي من بيتزاهايت.....

PIZZA HUT CREAMY ITALIAN DRESSING

المقادير:

2ملعقة صغيرة اوريغانو مجفف
2ملعقة صغيرة ريحان مجفف
نصف ملعقة صغيرة زعتر مجفف
نصف ملعقة صغيرة روز ماري مجفف
ملعقة صغيرة ملح
نصف ملعقة صغيرة فلفل
ربع كوب خل احمر
ملعقة طعام عصير ليمون
ربع كوب مايونيز
ثلاث ارباع كوب زيت زيتون
ثلث كوب جبنة بارميزان

الطريقة:

نخلط جميع المقادير في الخلاط جيدا ونضعها في زجاجة نظيفة في الثلاجة ونهزها عند الاستخدام...

حلقات البصل من هارد روك كافيه...

Hard Rock Cafe Handmade Onion Rings

المقادير:

بصل مقطع حلقات منقوع في ماء
دقيق للتغميس
2 بيضة مخفوقة مع نصف كوب حليب
بقسمات
ملعقة صغيرة بصل بودرة
ملعقة صغيرة ثوم بودرة
ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

نرفع البصل من الماء ونهزه جيدا نغمسه في الدقيق جيدا ثم البيض و الحليب ونغمسه في البقسماط ونهزه من الزوائد ويقلى في الزيت الحار الى أن تكون الحلقات ذهبية اللون ثم يرفع ويجفف من الزيت نضعه في طبق التقديم ونخلط البهارات وترش على وجه البصل ويقدم فورا..

الجمبري المقلي بالثوم و الفلفل من ابل بيز Applebee's Garlic And Peppercorn Fried Shrimp

المقادير:

جمبري مقشر ومغسول ومجفف
نصف كوب دقيق
ربع ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة فلفل اسود مطحون طازج
ملعقة صغيرة ثوم بودرة
نصف ملعقة صغيرة بابريكا
ملعقة صغيرة سكر
2 بيضة مخفوقة
كوب بقسمات مخلوط بملعقة صغيرة فلفل اسود مطحون

الطريقة:

نخلط الدقيق والملح و الفلفل والثوم و البابريكا والسكر في وعاء متوسط نغمس الجمبري في الدقيق ثم البيض و البقسماط ويهز جيدا من الزوائد و يقلى الى إن يصبح لونه ذهبي ويجفف جيدا من الزيت ويقدم...

طريقة ساتي الجمبري من احد المطاعم...

المقادير:

ربع كوب فلفل اخضر حار مقطع منزوع البذر
ربع كوب ثوم مهروس
ربع كوب زنجبيل طازج
نصف كوب عصير ليمون طازج
نصف كوب صويا صوص
ربع كوب زيت سمسم
3 ملاعق طعام سكر اسمر

الطريقة:

نخلط المقادير في الخلاط جيدا ونضعها في علبه نظيفة بالتلاجة و تستخدم للتبيل...

الجمبري الحار

المقادير:

3ملاعق طعام صويا صوص
ملعقة طعام نشا
ملعقة طعام خل
ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مهروس
ربع ملعقة صغيرة فلفل احمر حار
ربع كوب بصل اخضر مقطع خشن
3فصوص ثوم مهروسة
1فلفل احمر و اصفر مقطع
2ملعقة طعام عصير ليمون
ملعقة صغيرة زنجبيل طازج مقطع
نصف ملعقة صغيرة فلفل ابيض
ربع ملعقة صغيرة ملح
جمبري مغسول ومقشر ومجفف

الطريقة:

نخلط اول خمس مقادير مع بعض في وعاء متوسط مع الجمبري ونغطي الطبق و نضعه في التلاجة لمدة نصف ساعة نسخن قليلا من الزيت في مقلاة واسعة على درجة حرارة متوسطة نضع البصل والثوم والزنجبيل و نقلب الى ان ينعم قليلا ثم نضيف الجمبري ونقلب لمدة 3 دقائق ثم نضيف الفلفل الاحمر و الاصفر و البهارات ونستمر في التقليب ونضيف قليلا من صوص التتبيل ونتركه على النار قليلا الى أن ينضج ثم يقدم مع الرز الأبيض ..

=====

كيفية عمل مكعبات الخبز بالثوم المحمص من بيتزاهت..

المقادير:

إصبع زبدة
ملعقة طعام ثوم مجفف مطحون
2ملعقة طعام ريحان مجفف
نصف ملعقة صغيرة ملح
نصف ملعقة صغيرة فلفل حار
خبز فرنسي أو أي نوع تفضليه مقطع مكعبات صغيرة

الطريقة:

في قدر متوسط على درجة حرارة متوسطة نذوب الزبدة ثم نرفعها من على النار ونقلب معها الثوم و الريحان و الفلفل و الملح ثم نقلب معها الخبز و نفرشه على صينية واسعة و ندخله الفرن الى أن يصبح ذهبي اللون ومقرمشا من الممكن حفظه لمدة 5 أيام في علبة بلاستيكية..

باستا الدجاج المشوي من تشيليز..

Chili's Grilled Chicken Pasta

المقادير:

3 صدور دجاج مقطعة شرائح
2ملعقة صغيرة بهارات الكاجن
2ملعقة طعام زبدة
كوب كريمة خفق
ربع ملعقة صغيرة ريحان مجفف
رشة اوريغانو
ربع ملعقة صغيرة ملح
ثمن ملعقة صغيرة فلفل
ثمن ملعقة صغيرة ثوم بودرة
مشروم طازج مقطع
ربع كوب جبنة بارميزان
رشة بقدونس مجفف للتزيين
مكروننة لنجويني او فتوتشيني مطهوه و مجففة

الطريقة:

نحضر كيس بلاستيكي ونضع به الدجاج و نهزها جيدا حتى يتبل الدجاج ببهارات الكاجن ثم نحضر المقلاة وعلى درجة حرارة متوسطة نذوب الزبدة ونحمر الدجاج و الى ينضج ثم نضع المشروم المقطع و نقلب قليلا ونضيف الكريمة و البهارات ونتركها تغلي الى ان تسمك قليلا ونضع المكروننة و نقلب ثم الجبنة وتقدم فورا مع رشة البقدونس على الوجه
طبق لذيد جدا!!!...

سيزر سلاد صوص

المقادير:

نصف كوب جبنة بارميزان مبشورة
ربع كوب زيت
ربع كوب عصير ليمون
2فص ثوم
ملح و فلفل للطعم
نصف ملعقة صغيرة بقدونس مجفف

الطريقة:

نخلط جميع المقادير في الخلاط جيدا ونضعها على السلطة..

صوص البارميزان للسلطة

المقادير:

كوب مايونيز
ملعقة طعام عصير ليمون
نصف ملعقة صغيرة ثوم بودرة
نص ملعقة صغيرة بصل بودرة
نصف ملعقة صغيرة فلفل
نصف كوب جبنة بارميزان مبشورة
ملح للطعم

الطريقة:

نخلط جميع المقادير في الخلاط جيدا ونغطيها ونضعها في الثلاجة قليلا قبل التقديم..

طريقة اخرى للسيزر سلاد صوص

المقادير:

كوب مايونيز
ربع كوب جبنة بارميزان مبشورة
2ملعقة طعام ماء
2ملعقة طعام زيت زيتون
2ملعقة طعام عصير ليمون
2فص ثوم مهروس
ملعقة صغيرة سكر
ملح و فلفل للطعم
ربع ملعقة صغيرة بقادونس مجفف

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا بالخلط ونضعها بالثلاجة عدة ساعات قبل التقديم..

تشيز صوص...

المقادير:

2ملعقة طعام زبدة
2ملعقة طعام دقيق
كوب حليب
كوب و نصف جبنة شيدر
ملح و فلفل للطعم

الطريقة:

نذوب الزبدة ونقلب معها الدقيق عدة دقائق ثم نضيف الحليب و نقلب الى ان يغلظ قليلا ونضيف الجبنة و نقلب الى أن تذوب ثم نضيف الملح و الفلفل...

ساندويتش فيلية الدجاج الحار من وينديز..الوميض الازرق Wendy's Spicy Chicken Fillet Sandwich

المقادير:

ثلث كوب شطة حارة سائلة

ثلثين كوب ماء
كوب دقيق
2 و نصف ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة فلفل حار بودرة
نصف ملعقة صغيرة فلفل
نصف ملعقة صغيرة بابريكا
ملعقة صغيرة بصل بودرة
ثمن ملعقة صغيرة ثوم بودرة
5 صدور دجاج
خبز برجر بالسهم
شرايح خس و طماطم
جبنة سلايس
مايونيز

الطريقة:

نخلط الماء و الشطة في وعاء صغير
نخلط الدقيق و البهارات في طبق عميق نحضر الدجاج ونغمس الصدور في الشطة ثم الدقيق ثم نكرر العملية مرة
أخرى إلى أن يتغمس الدجاج جيدا بالدقيق
نحمر الدجاج في الزيت الى ان ينضج و نضعه على ورق خاص ليمتص الزيت ثم نحضر الخبز ونحمسه قليلا وندهنه
بقيل من المايونيز ونضع الخس و الطماطم ثم الدجاج و عليه الجبنة و يقدم مع البطاطس المحمرة..

بيتزا بان من بيتزا هت Pizza Hut Original Pan Pizza

المقادير

كوب و ثلث ماء دافئ
ربع كوب حليب بودرة
نصف ملعقة صغيرة ملح
4 اكواب دقيق
ملعقة طعام سكر
مغلف خميرة جافة
2ملعقة طعام زيت

الطريقة

نخلط الحليب و الخميرة و الملح و السكر في وعاء عميق نضيف الماء و نقلب جيدا ثم نضيف الزيت و نقلب ونضيف
الدقيق ونستمر في التقليب لمدة 10 دقائق إلى أن تتكون العجينة و تتشكل في أيدينا ندهن وجه العجينة بالزيت و نغطي
الوعاء ونضعه في مكان دافئ لمدة من ساعة إلى ساعة و نصف ثم نستخدمها حسب الرغبة..

ساندويتش البرجر على الطريقة المكسيكية...
المقادير

كيلو لحم مفروم
بصلة صغيرة مفرومه ناعم جدا و يفضل عصير البصل
ملح وفلفل للطعم
ملعقة صغيرة مستردة
2ملعقة طعام كاتشاب أو صلصة طماطم
1فلفل اخضر مهروس جيدا
خس
جبنة سلايس (اختياري)
مايونيز
خبز برجر بالسهم

الطريقة:-

نخلط اللحم المفروم بالمقادير ونشكلها على شكل دوائر و نضعها في الثلاجة لمدة ساعتين ثم نحمر البرجر في قليل من الزيت أو نشويه حسب الرغبة ونحضر الخبز و نضع عليه الخس والمايونيز والبرجر وعليه الصلصة المفضلة لديك و يقدم فوراً..

من سلطات تشيليز...

Chili's Southwestern Cobb Salad

المقادير :

صدر دجاج فيلية متبلة مغمسة بالبيض والبقسماط ومقلية
خس مدور مقطع
3طماطم كتوسطة الحجم مقطعة مكعبات صغيرة
كوب فاصوليا
كوب ذرة
ثلاث ارباع كوب فلفل احمر حلو مقطع
نصف كوب بصل مقطع
ثلث كوب عصير ليمون طازج
فلفل اسود - ملح للطعم
شرائح تركي محمص
3بيضات مسلوقة
جبنة شيدر مبشورة
بصلة خضراء مقطعة للتزيين

يقدم مع صوص الرانش Ranch Dressing تجديده بالسوبرماركت
و صوص بكو دي جلو Pico De Gallo وطريقة
بصلة متوسطة حلوة الطعم مقطعة
2طماطم متوسطة مقطعة
من 2-4 فلفل اخضر حار منزوع البذر مقطع صغير
3ملاعق طعام كزبرة طازجة مقطعة
3ملاعق طعام عصير ليمون
ملح و فلفل للطعم
نخلط جميع المقادير ونضعها في الثلاجة و تستخدم في نفس اليوم

طريقة السلطة

نخلط الفاصوليا والذرة و الفلفل و البصل والليمون والملح والفلفل جيدا ونضعها في الثلاجة عدة ساعات
نحضر طبق تقديم كبير ونفرشه بالخس ونضع عليه المكونات بالترتيب كما هو موضح بالصورة
ويقدم مع صوص الرانش و صوص بكو دي جلو في طبقين منفصلين
طبق رائع جدا

سلطة الدجاج من ابل بيز Applebee's Oriental Chicken Salad

مقادير الصوص:
3ملاعق طعام عسل
ملعقة طعام خل
ربع كوب مايونيز
ملعقة صغيرة مستردة
ثمن ملعقة صغيرة زيت سمسم

مقادير السلطة:
بيضة
نصف كوب حليب
نصف كوب دقيق
نصف كوب كورن فليكس مكسر
ملعقة صغيرة ملح
ربع ملعقة صغيرة فلفل
4 صدور دجاج
3أكواب خس روماني المدور مقطع
كوب كرنب احمر مقطع
كوب كرنب ابيض مقطع
نصف جزرة مبشورة
بصلة خضراء مقطعة
ملعقة طعام لوز مكسر

الطريقة:-

نخلط جميع مقادير الصوص جيدا ونغطيها ونضعها في الثلاجة
في وعاء نخفق البيضة و الحليب جيدا وفي وعاء آخر نخلط الدقيق والكورن فليكس والملح و الفلفل
نقطع الدجاج شرائح بالطول كالأصابع ونغمسها بالبيض ثم الدقيق والكورن فليكس جيدا ونحمر أصابع الدجاج بالزيت
الحار الى أن تصبح ذهبية اللون
نحضر السلطة نخلط الكرنب و الخس والجزر المقطع مع بعض ونرش البصل الأخضر على وجه السلطة ثم اللوز
نقطع الدجاج قطع صغيرة كالمكعبات ونعمل حفرة صغيرة في السلطة ونضعها فيها
يقدم معها الصوص في طبق صغير جانبي

شوربة الدجاج بالكريمة على الطريقة المكسيكية لاجد المطاعم...

المقادير:

8رقائق تورتيلا سميكة

5أكواب مرق دجاج

4صدر دجاج مقطعة صغير مسلوقة

3أكواب خضراوات مشكلة

ملعقة صغيرة بودرة كاري

نصف ملعقة صغيرة فلفل احمر حار

نصف ملعقة صغيرة زعتر مجفف

2كوب حليب بدون دسم

ثلث كوب دقيق

بصلة خضراء مقطعة

ملح و فلفل للطعم

الطريقة:

برفق نضع كل اثنين من رقائق التورتيلا في صينية مدهونة ونضعها في فرن حار لمدة 350 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح لون الرقائق ذهبي خفيف و مقرمش
في مقلاة واسعة نخلط المرق وقطع الدجاج والخضراوات والزعتر و الكاري والفلفل ونترك الخليط على النار إلى أن يغلي ثم نقلل من درجة الحرارة
نخلط الحليب و الدقيق جيدا ونضعه بالتدرج في القدر مع التقليب المستمر ونترك الخليط يغلي لمدة 2 دقيقة ثم نرش الملح و الفلفل للطعم

نضع رقائق التورتيلا في طبق الشوربة ونصب الشوربة بحدز ونرش البصل الأخضر للتزيين وتقدم فورا ..

طريقة اخري لتتبيلة الفاهيتا...

المقادير:

ربع كوب عصير ليمون

ثلث كوب ماء

2ملعقة طعام زيت زيتون

2ملعقة صغيرة صويا صوص

4فصوص ثوم مهروسة

ملعقة صغيرة ملح

نصف ملعقة صغيرة فلفل

نصف ملعقة صغيرة فلفل حار

الطريقة:

في كيس بلاستيكي محكم ننقع الدجاج أو اللحم لمدة ساعتين و يفضل طوال اليوم ويطهو حسب طريقة الفاهيتا..

بيتزا سوبريم برقائق التورتيا المكسية....

المقادير:

4رقائق التورتيا

فلفل اخضر حلو مقطع

بصلة صغيرة مقطعة حلقات ومفصولة عن بعضها

كوب مشروم مقطع شرائح

نصف ملعقة صغيرة بهارات ايطالية مجففة

ملعقة صغيرة و نصف زبدة

ثلاث ارباع كوب جبنة موزاريلا

12شريحة بيبروني

ربع كوب زيتون مقطع حلقات

نصف كوب بيتزا صوص

الطريقة:

في مقلاة واسعة نحمر الفلفل والبصل و المشروم و البهارات الإيطالية لمدة 3 دقائق إلى أن يذبل قليلا ثم نرفعه ونضعه جانبا

ندوب قليلا من الزبد في المقلاة ونضع الخبز وعليه الجبنة الموزاريلا ونصف خليط الخضراوات و 6 شرائح من البيبروني ثم نرفعه برفق ونضعها في الصحن ونضع القطعة الأخرى من الخبز ونحمصها ثم نضعها على القطعة الأخرى الموجودة بالصحن و تقطع شرائح ونكرر العملية في بقية التورتيا الموجودة لدينا وتقدم مع طبق البيتزا صوص

وصفات للبرجر اللذيذ...

برجر الدجاج الحاار المشوي...

المقادير:

500جرام لحم دجاج مفروم

بصلة صغيرة مفرومة ناعم جدا ويفضل ماء البصل

2فلفل اخضر حار مهروس

فص ثوم مهروس

بيضة مخفوقة قليلا

نصف كوب بقسماط

خبز برجر

اوراق خس

كاتشاب

خيار مخلل مقطع حلقات

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا ونقسمها إلى 6 دوائر ونتركها لمدة ساعة على الأقل في الثلاجة ونسخن الشواية وندهن السلك بقليل من الزيت حتى لا يلتصق اللحم بالشواية
نحضر الخبز و عليه الخس والبرجر والمخلل والكاتشاب و يقدم

سر أي طريقة عمل برجر هو وضعها في الثلاجة قليلا بالتتبيل وفرم البصل ناعم جدا حتى لا يتفتت اللحم و من الممكن عمل البرجر بكميات ووضعتها في الفريزر إلى وقت استخدامها

البرجر الكلاسيكي..

المقادير:

كيلو لحم مفروم
ربع ملعقة صغيرة ملح
ربع ملعقة صغيرة فلفل
نصف ملعقة صغيرة ورشستر صوص
بيضة مخفوقة قليلا
4 شرائح جبنة شيدر سلايس
بصلة متوسطة مقطعة حلقات
1 طماطم مقطعة حلقات
أوراق خس
خيار مخلل مقطع صغير
خبز برجر

الطريقة:

نخلط اللحم و البهارات و الصوص والبيض جيدا ونشكلها باليد قطع متساوية
نضع ملعقة طعام زيت ونطهو اللحم في مقلاة واسعة إلى أن ينضج ثم نحمّر البصل قليلا ونرفعه جانبا ونحمص الخبز
نحضر الخبز و عليه الخس ثم البرجر و عليه الجبنة و الطماطم و البصل والخيار و الكاتشاب و يقدم...

ساندويتش البرجر اللذيذ...

المقادير:

كيلو لحم مفروم
حلقات بصل احمر أو حلو
شرائح طماطم
ملعقة طعام و نصف عصير ليمون
4ملاعق طعام زيت زيتون
نصف ملعقة صغيرة ملح
ربع ملعقة صغيرة فلفل
3ملاعق طعام كاتشاب
4ملاعق طعام ماء مثلج
أوراق خس مقطعة
خبز برجر

الطريقة:

في وعاء صغير نخلط حلقات البصل والطماطم و ثلاث ملاعق عصير الليمون والزيت و نضعه جانبا
في وعاء كبير نخلط اللحم و الملح و الفلفل و الكاتشاب و الماء المثلج ونشكله قطع متساوية ونضعه
جانبا alwamed70@hotmail.com

نسخن الشواية ونضع عليها البرجر إلى أن ينضج ونقلبه مرة واحدة فقط ثم نحضر الخبز و ندهنه بالملعقة المتبقية من
الزيت ونحمصه على الشواية
نضع البرجر على الخبز و عليه البصل و الطماطم و الخس و يقدم فورا مع البطاطس المحمرة...

البرجر مع الجبنة السويسرية...

المقادير :

كيلو لحم مفروم
ملح و فلفل للطعم
بصلة صغيرة مهروسة
ثلاث ملاعق طعام صلصة
ملعقة طعام بقسماط
ملعقة صغيرة فلفل اخضر حار مهروس
شرائح جبنة سويسرية
طماطم حلقات
بصل حلقات
خس
خبز برجر محمص
شرائح تركي مدخن محمصة

يقدم مع صوص:

ثلث كوب مايونيز مخلوط مع ملعقة طعام مستردة

الطريقة:-

نخلط المقادير جيدا ونضعها في التلاجة عدة ساعات
نحضر الشواية ونشوي عليها قطع اللحم مع التقليل إلى أن ينضج ثم نحمص البصل على الشواية قليلا والخبز
نضع الخس ثم الطماطم والبرجر وعليه قطعتين من الجبنة وشرائح التركي والبصل والصوص ويقدم فورا..

ساندويتش البرجر مع البارميزان

المقادير:

كيلو لحم مفروم
ملح و فلفل للطعم
ملعقة طعام جبنة بارميزان مبشورة
ربع ملعقة صغيرة ثوم بودرة
ربع ملعقة صغيرة بصل بودرة
ملعقة صغيرة زيتون اسود مهروس
خس
جبنة سلايس
خبز برجر

الطريقة :

نخلط جميع المكونات جيدا ونضعها في التلاجة عدة ساعات ثم نطهو البرجر حسب الطريقة المفضلة لدينا و أفضلها المشوي
نحمص الخبز و نضع عليه الخس والبرجر و الجبنة وقليل من الكاتشاب ويقدم..

طبق الهامور المشوي مع الصوص من فرايديز..

المقادير:

5قطع هامور منقوعة في ملح و فلفل للطعم وعصير ليمون وزيت
ثلث كوب خيار مقطع رفيع
2ملعقة طعام مايونيز
ربع كوب زبادي
2ملعقة طعام بصل اخضر مقطع رفيع
ملح و فلفل للطعم
ملعقة طعام صوص horseradish او ملعقة صغيرة فجل مهروس
ملعقة طعام زبدة
ربع ملعقة صغيرة بقدونس مجفف

الطريقة:

نخلط مقادير الصوص جيدا ونضعها في الثلاجة إلى حين التقديم
نحضر الشواية ونشوي قطع الهامور مع دهنها بقليل من الزبد والبقدونس المجفف ونقلبها مرة واحدة إلى أن تنضج
ونضعها في طبق التقديم وتقدم مع الصوص

برجر اللحم مع البهارات...

المقادير:

كيلو لحم مفروم
نصف ملعقة صغيرة فلفل شيلي حار
نصف ملعقة صغيرة اوريغانو مجفف
نصف ملعقة صغيرة كمون بودرة
نصف ملعقة صغيرة ثوم بودرة
بياض بيضة
2ملعقة طعام صلصة
شرائح جبنة سلايس
طماطم حلقات
خيار مخلل
أوراق خس
بصل حلقات

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا ونشكل اللحم دوائر متساوية ونحضر الشواية ونشوي البرجر إلى أن ينضج
نجهز الخبز ونضع عليه الخس ثم اللحم والجبنة الطماطم و الخيار المخلل والبصل و يقدم..

=====

البرجر بتوابل الكيجن...

المقادير:

كيلو لحم مفروم
نصف كوب مايونيز
2ملعقة طعام مستردة
4ملاعق صغيرة بهارات الكيجن

أوراق خس
شرائح جبنة
طماطم حلقات
خبز برجر
بصل حلقات

الطريقة:

في وعاء صغير نخلط المايونيز والمستردة و نغطي الوعاء ونضعه في الثلاجة
نخلط جميع المقادير مع بعضها ونشكلها قطع متساوية ونضعها في الثلاجة لمدة ساعة أو اثنين ونشوي البرجر أو
يحمّر على النار حتى النضج
نحضر الخبز و نضع عليه ملعقة صغيرة من خليط المايونيز وعليه بقية المكونات و يقدم..

البرجر بصوص الرانش...

المقادير:

كيلو لحم مفروم
2ملعقة صغيرة بابريكا
ملح وفلفل للطعم
1ملعقة صغيرة زعتر مجفف
ملعقة صغيرة بصل بودرة
نصف ملعقة صغيرة فلفل احمر حار
خبز برجر
اوراق خس
طماطم حلقات
ربع كوب صوص الرانش
حلقات بصل محمرة (اختياري)

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا ونشكلها قطع متساوية ونضعها في الثلاجة لمدة ساعة
نشوي البرجر إلى أن ينضج ثم نحضر الخبز ونرتب عليه المكونات حسب الرغبة ونضع صوص الرانش على البرجر
ويقدم...

بق الفاهيتا ستيك...

المقادير:

كيلو لحم ستيك
شرائح خبز التورتिला
2بصل احمر او ابيض مقطع
2فلفل احمر او اخضر مقطع
ربع كوب عصير ليمون
2ملعقة طعام زيت
نصف ملعقة صغيرة خل
ملعقة طعام ماء

2فص ثوم مهروس
ملح وفلفل للطعم
2ملعقة صغيرة بهارات الفاهيتا

مقادير بهارات الفاهيتا:
ملعقة طعام نشا ذرة
2ملعقة صغيرة فلفل تشيلي
ملعقة صغيرة ملح
ملعقة صغيرة بابريكا (فلفل احمر حلو بودرة)
ملعقة صغيرة سكر
ثلاث أرباع ملعقة صغيرة مكعب ماجي
نصف ملعقة صغيرة بصل بودرة
نصف ملعقة صغيرة ثوم بودرة
نصف ملعقة طعام فلفل حار بودرةCayenne pepper
نصف ملعقة صغيرة كمون

الطريقة:

ننقع اللحم في البهارات والملح والفلفل والليمون و الثوم والخل والماء والزيت لمدة 3 ساعات على الأقل و يفضل طوال اليوم
نسخن الشواية ونرفع اللحم من التتبيل ونجفئه جيدا بين قطعة قماش نظيفة و يشوي مع دهن اللحم بالتتبيل عند التقليل
نقطع البصل والفلفل شرائح دائرية وندهنها بالزيت ونشويها مع الاستمرار في الدهن عند التقليل إلى أن يصبح لونها ذهبي فاتح
نقطع اللحم شرائح و يوضع في طبق التقديم مع البصل والفلفل يقدم مع صوص الساور كريم وصوص الجوكوملي و خبز التورتيللا الدافئ..

=====

ساندويتش البرجر الكبير....

المقادير:

500جرام لحم مفروم
بصلة مفرومة ناعم
2فص ثوم مهروس
ملعقة صغيرة نصف مستردة
2ملعقة طعام كاتشاب
ملعقة صغيرة و نصف ورشستر صوص
بيضة
كوب بقسماط
ملح و فلفل للطعم

للتزين:

4ملاعق طعام ساور كريم
خبز برجر
اوراق خس
طماطم حلقات
خيار مخلل

الطريقة:

نخلط جميع المقادير ونضعها في الثلاجة لمدة ساعة ثم نشوي أو نحمر البرجر حسب الرغبة و نضعه في الخبز مع بقية المكونات ويقدم...

طريقة عمل صوص ماكدونلذ بج ماك Big Mac

المقادير:

نصف كوب مايونيز
2ملعقة طعام صلصة فرنسية
4ملاعق صغيرة خيار مخلل مقطع صغير وليس شديد الملوحة
ملعقة طعام بصل ابيض مهروس
ملعقة صغيرة خل ابيض
ملعقة صغيرة سكر
ثمن ملعقة صغيرة ملح

الطريقة:

نخلط جميع المقادير جيدا في وعاء صغير
نغطي الوعاء ونضعه في الثلاجة عدة ساعات مع التقليب كل فترة حتى يمتزج الطعم جيدا
الصوص يملئ حوالي كوب

تتبيلة البرجر لماكدونلذ

المقادير:

4ملاعق طعام ملح
2ملعقة طعام Msg وهو الملح الصيني تجدوه بالسوبرماركت البعض يسميه
ملح صيني أو
ملح جي نو مو تو
أو مونو سوديوم غلوتاميت
ملعقة صغيرة فلفل
ربع ملعقة صغيرة بصل بودرة

تخلط المقادير جيدا ويتبل بها اللحم المفروم ويشكل دوائر و يوضع في الثلاجة على الأقل لمدة ساعة

طريقة عمل الكوارتر باوندر

المقادير:

لحم مفروم متبل
خبز برجر بالسمسم
ملعقة طعام بصل مقطع صغير
مستردة - كاتشاب
قطع خيار مخلل
قطعتين جبنة شرائح

الطريقة:

ناخذ مقدار من اللحم المفروم المتبل ونشعل الشواية الكهربائية ونضع عليها البرجر مع رش قليل من خلطة التتبيل

اعلاه يقلب مرتين الى ان ينضج

ثم نحضر الخبز ونحمسه قليلا ونضع قطعة الجبنة بالاسفل ثم البرجر و عليه قطعة الجبنة الاخرى ونوزع البصل المفروم جيدا والخيار المخلل السر في وضع الكاتشاب والمستردة عندهم انهم يضعوه كنقاط يعني خمس نقاط صغيرة موزعة في الساندويتش كله...

=====

مقادير عجينة السنابون و تكفي لعمل 16 كعكة:

1كوب من الماء الدافئ (غير مغلي)

3باكت خميرة جافة نشطة

1/2كوب سكر أبيض

1/3كوب زبدة طرية

1كوب حليب دافئ

3بيضات كبيرة الحجم

1 و 4/1 ملعقة شاي ملح طعام

3 و 2/1 كوب دقيق متعدد الاستعمالات

3 و 2/1 كوب دقيق بر (دقيق أسمر)

مقادير حشوة القرفة:

2كوب زبد سائح

3كوب سكر بني

6ملاعق طعام قرفة

الطريقة:

يخلط الماء مع الخميرة و السكر و يترك خمس دقائق.

تضاف الزبد للحليب الدافئ ثم يترك جانبا حتى يبرد يضاف خليط الحليب و الزبد مع خليط الخميرة. يضاف الدقيق الأبيض تدريجيا مع الخلط جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح الخليط كثيف مثل خليط الكيك. يضاف كوبين و نصف من دقيق البر و يعجن الخليط حتى يصبح لزج و يبدأ بترك جوانب الإناء نوعا أثناء الخلط أضفي 2/1 كوب من دقيق البر و ابدأي بإخراج العجينة و عجنها باليد مع إضافة المزيد من دقيق البر عند الحاجة (العجينة بتكون طرية و لزجة نوعا ما لكن ما تلتصق بالأصابع). كوري العجينة و ضعها في إناء مدهون مع تحريكها بالإناء حتى تغطي بالدهن من جميع الجوانب و تغطي بفوطة رطبة في مكان دافئ لمدة 45 دقيقة أو حتى تتضاعف العجينة

بعد ذلك تفرد على شكل مستطيل بأبعاد 20*24 بوصة (العجين بتكون رقيقة)

نحضر الحشو بخلط جميع المقادير و تفرد على العجينة كلها بالتساوي و نتأكد ان الحشوة لامعة عشان تعمل صوص عند الخبز، تلف العجينة لعمل رول متساوي

تقطع بواسطة سكين حاد إلى 16 قطعة متساوية و توضع في صاج معدني مدهون جيدا

تغطي بفوطة رطبة و تترك لتختمر مرة أخرى لمدة 40 دقيقة

تخبز درجة حرارة 350 فهرنهايت حتى تكون بنية اللون و تبدأ الحشوة بإحداث فقاعات (حوالي 35 دقيقة)

تقلب مباشرة على صحن التقديم أو ورق زبد و و يصب عليها الصوص المتخلف في الصاج

للصوص الأبيض:

كوب جبن كريم

نصف كوب زبد

ملعقة فانيليا

3أكواب سكر

حليب (للسيولة)

تخلط جميع المقادير و تغطي به الكعكات الدافئة