

İşletmenizi Güçlendirecek

Paket Servis

Püf Noktalarını Keşfedin!



UZMANLARDAN ÖNERİLER

Paket Servis Malzemeleri
Reçetelerin Besleyiciliği ve Sadeliği
Operasyon-Satış-Pazarlama Yöntemleri
Hijyen Standartları



PAKET SERVİSE ÖZEL REÇETE ÇÖZÜMLERİ

Unilever Food Solutions şeflerinden pratik ve
lezzetli reçete önerileri



HİJYEN STANDARTLARI KILAVUZU

Güvenilir Eller eğitimi kapsamında hazırlanan
hijyen ipuçları



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Uzmanlardan Öneriler



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Paket Serviste Bilmeniz Gereken 5 Gıda Güvenliği İpucu

1. Doğru teslimat işlemleri için ortaklarınızı seçin.
2. Gıda paketleme bütünlüğünüzü sağlama alın.
3. Uzun süre dayanıklı malzemeler tercih edin.
4. Sürekli ve maksimum Gıda Güvenliği için denetimler yapın.
5. Dezenfektan, eldiven ve saç bonesi kullanımını zorunlu hale getirin.



Paket Servis Menünüz ile Daha Fazla Müşterinin Dikkatini Çekin

Ev rahatlığında müşterilerin güvenle tüketebilecekleri ve gönderilmesi mümkün olan yemeklere odaklanarak paket servis menünüzü geliştirin. Yemeklerinizin bağışıklık güçlendirici yönlerine vurgu yapın.



Uzman Şeflerden Paket Serviste Farklılaşma Önerileri

1. Arama yapmaya ve mobil uygulamaya uygun iyi bir web sitesi oluşturun.
2. Sosyal medya gibi dijital pazarlama seçeneklerine önem verin.
3. Gıda hijyenini en yüksek standartlarda tutarak, yemek kalitenizden asla ödün vermeyin.



Paket Servise Dair Efsaneler ve Gerçekler

Efsane



Gıdalar bozulabilir, dolayısıyla paket serviste menü seçenekleri sınırlıdır.

Gerçek



Bazı yemeklerden daha kolay taşınabilecek farklı malzemelerin yanı sıra bazı ipuçları ve püf noktaları bulunmaktadır.

Efsane



Online paket servis kanallarını kullanmak için teknoloji meraklısı olmak gerekmektedir.

Gerçek



Paket servis kanallarının birçoğu basit arayüzler kullanmaktadır. Çoklu ve değişken siparişler ile baş edebilecek operasyonel anlamda bilgili bir ekibe sahip olmak daha önemlidir.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Hijyen Standartları Kılavuzu



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Kişisel Hijyeni Önemseyin

- Ellerinizi gün içerisinde sık sık en az 20 saniye sıcak su ve sabun kullanarak ve ovarak yıkayın.
- Maske kullanan çalışanlarınız varsa sık sık maske ve eldivenlerini değiştirmelerini sağlayın.
- Ortak zaman geçirilen alanları, soyunma odaları, tuvaletler ve kapı gibi sık temas edilen yüzeyleri sık sık dezenfekte edin.



Çalışanlarınızın Sağlığını Kontrol Edin

- Çalışanlarınızın ateş ölçümlerini ve sağlık kontrollerini düzenli olarak yapın.
- Enfekte bir mutfak çalışanının bir ürünün üzerine doğru öksürmesi halinde Koronavirüs'ün yiyeceğe bulaşma riski vardır. Bu yüzden enfekte olma riski olan personelinizi çalıştırmayın.
- Küçük ve dar alanlar olan mutfaklarda sosyal mesafeyi sağlamak için işletmenizin şu anda kapalı olan yemek alanlarını da çalışma alanı olarak değerlendirin.



Yüzeyleri Düzenli Olarak Dezenfekte Edin

- İşletmenizdeki yüzeyleri deterjan, sabun ve alkol kullanarak dezenfekte edin.
- Yemeklerinizi pişirmek ve tatmak için kullandığınız tüm mutfak gereçlerinizi bulaşık makinesinde 70 derecede yıkayabilirsiniz.
- Yerleri ise 1:10 oranında suyla seyreltilmiş klorlu çamaşır suyu ile temizleyebilirsiniz.



Paket Servis Malzemelerinizin de Temiz Olmasını Sağlayın

- Yiyecekleri taşıdığınız alet ve sıcak kutuları klorlu çamaşır suyu ve etanol gibi yaygın kullanılan dezenfektanlarla temizleyin.
- Gıdalara paketlenme malzemelerinden mikrobiyal bir bulaş riskini azaltmak için ise paketlenme malzemelerinizi kapalı bir yerde saklayın.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Paket Servise Özel Reçete Önerileri



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Köri Soslu Tavuk ve Yasemin Pilavi



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Köri Soslu Tavuk ve Yasemin Pilavı

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Tavuk Marinasyon İçin Malzeme

- Tavuk Göğüs 1 kg
- Ayçiçek Yağı 25 ml
- **Rama Krema 20 ml**
- Knorr Tikka Masala Çeşni 10 gr

Yemek Sosu İçin Malzeme

- Maydanoz 10 gr
- Kültür Mantarı 250 gr
- Donuk Fasulye 200 gr
- Kuru Soğan 200 gr
- Sarımsak 5 gr
- **Knorr Cafe De Paris Sos 65 gr**
- **Knorr Tikka Masala Çeşni 10 gr**
- **Rama Krema 500 ml**
- **Knorr Chef's Sebzeli Çeşni 10 gr**
- Su 150 ml

Pilav İçin Malzeme

- **Knorr Tavuk Suyu Bulyon 20 gr**
- Su 1 lt
- Yasemin Pirinci 500 gr
- Zeytin Yağı 100 ml

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içinde ayçiçek yağı, Rama Krema, Tikka Masala çeşniyi karıştırın ve küp doğranmış tavuk göğüslerini marine edin. 120 derece fırında, 10 dakika ön pişirme yapın. Ocakta tencerede ayçiçek yağı ile sırasıyla kuru soğan, sarımsak, kültür mantarı, fasulyeyi kavurun ve en son tavukları ilave edin. Bir kabın içinde Knorr Cafe De Paris Sos, Knorr Tikka Masala, su, Knorr Sebzeli Çeşni, Rama

Krema, su karıştırın ve tavuğa ilave edin. Kısık ateşte 10 dakika kaynatın, maydanoz ilave edin ve ocaktan alın. Pilav için 1 litre su ile tavuk bulyonu karıştırın ve yıkanmış süzölmüş pirinci ekleyin. Suyu çekene kadar kısık ateşte karıştırın ve süzün. Süzülen pilava 100 ml zeytinyağı ilave edin karıştırın. Pilav ile köri soslu tavuğu servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Pepper Steak Patates Püresi Eşliğinde



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Pepper Steak

Patates Püresi Eşliğinde

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Marinasyon İçin Malzeme

- Dana Bonfile 2 kg
- Zeytin Yağı 150 ml
- **Knorr Mise En Place İtalyan Otları 20 gr**
- Değirmen Kara Biber 10 gr

Püre İçin Malzeme

- **Knorr Pratik Patates 170 gr**
- Su 800 ml
- Süt 200 ml
- Tereyağı 30 gr
- Tuz 3 gr

Sos İçin Malzeme

- **Knorr Demi Glace Sos 40 gr**
- Su 500 ml

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içinde zeytinyağı, Knorr Mise En Place İtalyan Otları, değirmen karabiberi karıştırın ve etleri marine edin. Püre için su, süt, tereyağı ve tuzu karıştırın. Kaynamaya yakın Knorr Pratik Patates'i ilave edin, karıştırın. 2 dakika ocakta tutun ve servis edin. 500 ml su ve Knorr Demi Glace Sosu karıştırın, 3 dakika kaynatın. Izgarada pişen bonfile Demi Glace Sos ve patates püresini servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Arabiata Soslu Ispanaklı Levrek Hardallı Fırın Patates ile



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Arabiata Soslu Ispanaklı Levrek Hardallı Fırın Patates ile

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Marinasyon İçin Malzeme

- Levrek (Fileto) 2 kg
- **Knorr Mise En Place Pesto 20 gr**
- Zeytin Yağı 100 ml

Sos İçin Malzeme

- **Knorr Arabiata Sos 800 gr**
- Taze Ispanak 1.2 kg
- Yeşil Zeytin (Çekirdeksiz) 300 gr
- **Knorr Chef's Sebzeli Çeşni 20 gr**
- Zeytin Yağı 80 ml
- Tereyağı 70 gr

Diğer Malzemeler

- Patates 1.3 kg
- **Calve Kova Hardal 150 gr**
- Taze Kekik 5 gr
- Taze Biberiye 5 gr
- Zeytin Yağı 100 ml
- **Knorr Chef's Sebzeli Çeşni 20 gr**
- Değirmen Karabiber 2 gr

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içinde zeytinyağı, Knorr Mise En Place Pesto'yu karıştırın, balıkları marine edin ve ızgarada pişirin. Sos için zeytinyağı ve tereyağını karıştırın ve sırasıyla ıspanak ve zeytinleri soteleyin. Soteleme işleme bittikten sonra Knorr Arabiata Sos, Knorr Chef's Sebzeli Çeşni'yi ekleyin. Ocakta 2 dakika kaynatın. Patates için bir kabın içinde Calve Kova Hardal, taze kekik, taze biberiye, zeytinyağı, Knorr Chef's Sebzeli Çeşni Değirmen Karabiberi karıştırın ve patatesleri ilave edip tekrar karıştırın. 180 derece fırında 30-45 dakika arası patatesleri pişirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Humus Soslu Köfte Pita Patates Tava ile



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Humus Soslu Köfte Pita

Patates Tava ile



Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Köfte için Malzeme

- Dana Kıyma 1 kg
- **Knorr Köfte Harcı 85 gr**
 - Su 150 ml
 - Kuru Soğan 50 gr
 - Sarımsak 5 gr

Diğer Malzemeler

- Kıvırcık 200 gr
- Domates 400 gr
- Salatalık Turşu 150 gr
- Pita Ekmeği 10 adet
- Donuk Parmak Patates 1 kg
- **Knorr Cajun Çeşni 10 gr**

Humus için Malzeme

- Nohut 200 gr
- Su (Nohutu Haşladığınız Sudan) 120 ml
 - Tahin 50 gr
 - Zeytin Yağı 40 gr
 - Kimyon 1 gr
 - Limon Suyu 10 gr
- **Rama Krema 30 gr**
- **Knorr Sarımsaklı Çeşni 5 gr**

HAZIRLANIŞI

Köfte için bir kabın içinde Knorr Köfte Harcı, su, sarımsak, kuru soğanı karıştırın, 5 dakika bekleyin. Dana kıyma ile yoğurun ve isteğe göre şekillendirip ızgarada pişirin. Humus için nohutu haşlayın, suyundan 120 ml ayırın ve tüm malzemeleri karıştırıp, blenderdan geçirin. Pita ekmeğinin içine hazırlanan humus, kıvırcık, domates, turşu, köfteyi koyun. Patatesleri fritözde kızartın, Knorr Cajun Çeşni ile lezzetlendirin ve pita ekmeği ile servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Köfte Burrito Patates Kızartması ile



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Köfte Burrito

Patates Kızartması ile



Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Köfte İçin Malzeme

- Dana Kıyma 1 kg
- **Knorr Köfte Harcı 85 gr**
- Su 150 ml
- Kuru Soğan 50 gr
- Sarımsak 5 gr

Diğer Malzemeler

- Cheddar Peyniri 350 gr
- Yeşil Dolmalık Biber 300 gr
- Kırmızı Dolmalık Biber 300 gr
- Maydanoz 50 gr
- Sade (Büyük Boy) Tortilla Ekmegi 10 adet
- **Knorr Salsa Sos 500 gr**
- Elma Dilimi Patates 1 kg
- **Knorr Cajun Çeşni 15 gr**

HAZIRLANIŞI

Köfte için bir kabın içinde Knorr Köfte Harcı, su, kuru soğan, sarımsağı karıştırın, 5 dakika bekleyin. Dana kıyma ile yoğurun. İsteğe göre porsiyonlayın ve ızgarada pişirin. Ocakta tavada biberleri soteleyin, köfteleri ekleyin, Knorr Salsa ilave edip, sos ile köfte özleşene kadar ocakta 2 dakika soteleyin. Hazırlanan köfteyi tortilla ekmeğinin arasına koyun, üstüne Cheddar peyniri, maydanoz ve dürüm şeklinde sarın. Donuk elma dilim patatesleri kızartın, Knorr Cajun Çeşni ile lezzetlendirin ve dürüm ile servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Nohutlu Tandır Çorbası



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Nohutlu Tandır Çorbası



Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

- Knorr Gendime Çorbası 200 gr
- Knorr Demi Glace Sos 20 gr
- Knorr Et Bulyon 4 gr
- Taze Kekik 5 gr
- Dana Eti (Kuzu Eti de Olabilir) 350 gr
- Su 2,5 lt
- Pul Biber 4 gr

HAZIRLANIŞI

Ocakta tencere içinde 2 lt suyu kaynatın, ayrı bir kabın içinde Knorr Gendime Çorbası, Knorr Demi Glace Sos, Knorr Et Suyu Toz Bulyon, 500 ml soğuk su ile homojen hale getirin ve kaynar suya ekleyin. Kısık ateşte kaynamaya bırakın, ayrı bir tavada etleri kavurun, pul biber ile lezzetlendirin. Kaynayan çorbaya etleri ilave edin ve servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Bademli Brokoli Çorbası



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Bademli Brokoli Çorbası

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

- Knorr Kremalı Brokoli Çorbası 160 gr
- Rama Krema 150 ml
- Knorr Sebzeli Çeşni 5 gr
 - Su 2,5 lt
 - File Badem 100 gr
 - Zeytin Yağı 40 ml
 - Brokoli 160 gr

HAZIRLANIŞI

Ocakta tencere içinde 2.5 lt Knorr Brokoli Çorbası'nı karıştırarak kaynatın. Knorr Sebzeli Çeşni ve haşlanmış brokileri çorbaya ilave edin. Fırında bademleri kavurun ve servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

İçeriklerle ilgili daha
detaylı bilgiye ulaşmak
için **tıklayın!**



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.