

Pratik ve lezzetli **kumanya sandviç** **reçetelerini** *keşfedin.*



Hijyenin ve tek porsiyonluk reçetelerin önem kazandığı günümüz şartlarında, misafirlerinize sunduğunuz lezzetlerin çeşitliliğinden ödün vermeyin.

Unilever Food Solutions'ın sunduğu lezzetli ve pratik sandviç reçeteleri ile hem misafirlerinizin kumanya ihtiyacını karşılayın hem de memnuniyetlerini artırın.



**Unilever
Food
Solutions**

Destekle. İlham ver. Geliştir.

★ **Gurme** ★
Lezzetler

Kumanya Sandviç REÇETELERİ



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Tavuklu Sandviç



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

TAVUKLU SANDVIÇ

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Sos İçin Malzeme

- Calve Kova Mayonez 300 g
- Kurutulmuş Domates (Küp) 300 g
- Maydanoz (İnce Doğranmış) 20 g
- Knorr Mise En Place Pesto 50 g
- Knorr Litrelik Acıso 50 g

Tavuk Marine İçin Malzeme

- Tavuk Göğüs 1 kg
- Knorr Tavuk Çeşni 30 g
- Rama Krema 50 g
- Ayçiçek Yağı 100 g
- Sarımsak 50 gr
- Çedar Peyniri 500 g
- Turşu 100 g
- Sandviç Ekmeği 10 adet

HAZIRLANIŞI

Sos için tüm malzemeleri bir kabın içinde karıştırın. Tavuk göğüs marine için Knorr Tavuk Çeşni, Rama Krema, ayçiçek yağını karıştırın ve tavukları 1 gün marinede bekletin. Fırında pişirin ve sos ile servise hazır hale getirin .



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Tavuk FÜME Sandviç



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

TAVUK FÜME SANDVIÇ

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Sos İçin Malzeme

- Konserve Köz Biber 200 g
- **Knorr Salsa Sos 200 g**
- **Calve Kova Mayonez 100 g**

Diğer Malzemeler

- Tavuk Füme 500 g
- Kaşar Peynir 500 g
- Sandviç Ekmeği 10 adet

HAZIRLANIŞI

Sos için tüm malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Diğer malzemeler ile servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Fesleğenli Şarküteri Sandviç



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

FESLEĞENLİ ŞARKÜTERİ SANDVIÇ

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Sos İçin Malzeme

- Calvé Kova Mayonez 250 g
- Knorr Mise En Place Pesto 30 g

Diğer Malzemeler

- Dana Jambon 700 g
- Salam 700 g
- Sandviç Ekmeği 10 adet
- Domates 400 g
- Marul 30 yaprak
- Kaşar Peyniri 400 g

HAZIRLANIŞI

Sos için tüm malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Diğer malzemeler ile servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Roastbeef Sandviç



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

ROASTBEEF SANDVIÇ

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Sos İçin Malzeme

- Calve Kova Mayonez 150 g
- Konserve Közlenmiş Patlıcan 300 g
- Knorr Barbekü Sos 30 g

Diğer Malzemeler

- Roastbeef 700 g
- Turşu 100 g
- Domates 400 g
- Sandviç Ekmeği 10 adet

HAZIRLANIŞI

Sos için tüm malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Diğer malzemeler ile servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Kuru Domatesli Peynirli Fesleğen Sandviç



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

KURU DOMATESLİ PEYNİRLİ FESLEĞEN SANDVIÇ

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Sos İçin Malzeme

- Kuru Domates (Julyen) 500 g
- Zeytin Ezmesi 50 g
- **Knorr Mise En Place Pesto 50 g**
- Labne Peyniri 1.8 kg
- **Calvé Kova Mayonez 300 g**

Diğer Malzemeler

- Yeşillik (Iceberg) 400 g
- Kaşar Peyniri 500 g
- Sandviç Ekmeği 10 adet

HAZIRLANIŞI

Sos için tüm malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Kaşar peyniri ve yeşillik ile servis edin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Şarküteri Sandviç



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

ŞARKÜTERİ SANDVIÇ

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Sos İçin Malzeme

- Knorr Barbekü Sos 700 g
- Knorr Tatlı Ekşi Sos 300 g
- Knorr Acisso 20 g
- Calve Kova Mayonez 150 g
- Kuru Kekik 10 g
- Kuru Rozmarin 10 g

Diğer Malzemeler

- Dana Jambon 400 g
- Salam 400 g
- Blok Mozzarella 400 g
- Yeşillik (Iceberg) 300 g
- Közlenmiş Biber 300 g
- Sandviç Ekmeği 10 adet

HAZIRLANIŞI

Sos için tüm malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Diğer malzemeler ile servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Hindi F  me Sandviç



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

HİNDİ FÜME SANDVIÇ

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Sos İçin Malzeme

- Calve Kova Mayonez 1 kg
- Calve Hardal 150 g
- Knorr Akdeniz Salata Sosu 30 g
- Maydanoz (İnce Doğranmış) 20 g

Diğer Malzemeler

- Hindi Füme 1.2 kg
- Köz Biber 300 g
- Yeşillik (Iceberg) 200 g
- Sandviç Ekmeği 10 adet

HAZIRLANIŞI

Sos için tüm malzemeyi bir kabın içinde karıştırın. Diğer malzemeler ile servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

★ **Klasik** ★
Lezzetler

Kumanya Sandviç REÇETELERİ



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Köfte Ekmek-1



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

KÖFTE EKMEK-1

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Köfte İçin Malzeme

- Knorr Köfte Harcı 80 g
 - Su 110 ml
- İnce Esmer Bulgur 10 g
 - Kuru Soğan 70 g
 - Sarımsak 8 g
 - Kimyon 7 g
- Knorr Et Suyu Toz Bulyon 5 g
 - Dana Kıyma 800 g

Diğer Malzemeler

- Domates 400 g
- Kivırcık 150 g
- Salatalık Turşusu 100 g
- Patates (Şerit) 500 g
- Sandviç Ekmeği veya Yarım Ekmek 10 adet

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içinde Knorr Köfte Harcı, su, ince esmer bulgur, kuru soğan, sarımsak, kimyon, Knorr Et Suyu Toz Bulyon'u karıştırın ve 5 dakika bekletin. Hazırlanan karışıma dana kıymayı ilave edin ve yoğurun. İsteğe göre şekillendirin ve pişirin. Patatesleri derin yağda kızartın, ekmeğin içine sırasıyla kivırcık, domates, turşu, patates ve köfteyi koyun. Servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Köfte Ekmek-2



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

KÖFTE EKMEK-2

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Köfte İçin Malzeme

- **Knorr Sofrabaşı Köfte Harcı 85 g**

- Su 160 ml
- Kuru Soğan 70 g
- Sarımsak 8 g
- Kimyon 7 g

- **Knorr Et Suyu Toz Bulyon 5 g**

- Dana Kıyma 700 g

Diğer Malzemeler

- Domates 400 g
- Kivırcık 150 g
- Salatalık Turşusu 150 g
- Sandviç Ekmeği veya Yarım Ekmek 10 adet

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içinde Knorr Sofrabaşı Köfte Harcı, su, kuru soğan, sarımsak, kimyon, ekmek, Knorr Et Suyu Toz Bulyon'u karıştırın ve 5 dakika bekletin. Hazırlanan karışıma dana kıyma ilave edin ve yoğurun. İsteğe göre şekillendirin ve pişirin.

Ekmeğin içine sırasıyla kıvırcık, domates, turşu ve köfteyi koyun.

Servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Izgara Tavuk Ekmek



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

IZGARA TAVUK EKMEK

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Tavuk Marinasyon İçin Malzeme

- Tavuk Göğüs 1200 g
- **Knorr Tavuk Çeşni 35 g**
- Ayçiçek Yağı 100 ml

Diğer Malzemeler

- Domates 500 g
- Kivircik 200 g
- Salatalık Turşusu 150 g
- Sandviç Ekmeği veya Yarım Ekmek 10 adet

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içinde Knorr Tavuk Çeşni, ayçiçek yağını karıştırın ve tavukları marine edin. Fırın veya ızgarada pişirin ve isteğe göre tavukları bıçak yardımı ile kesin.

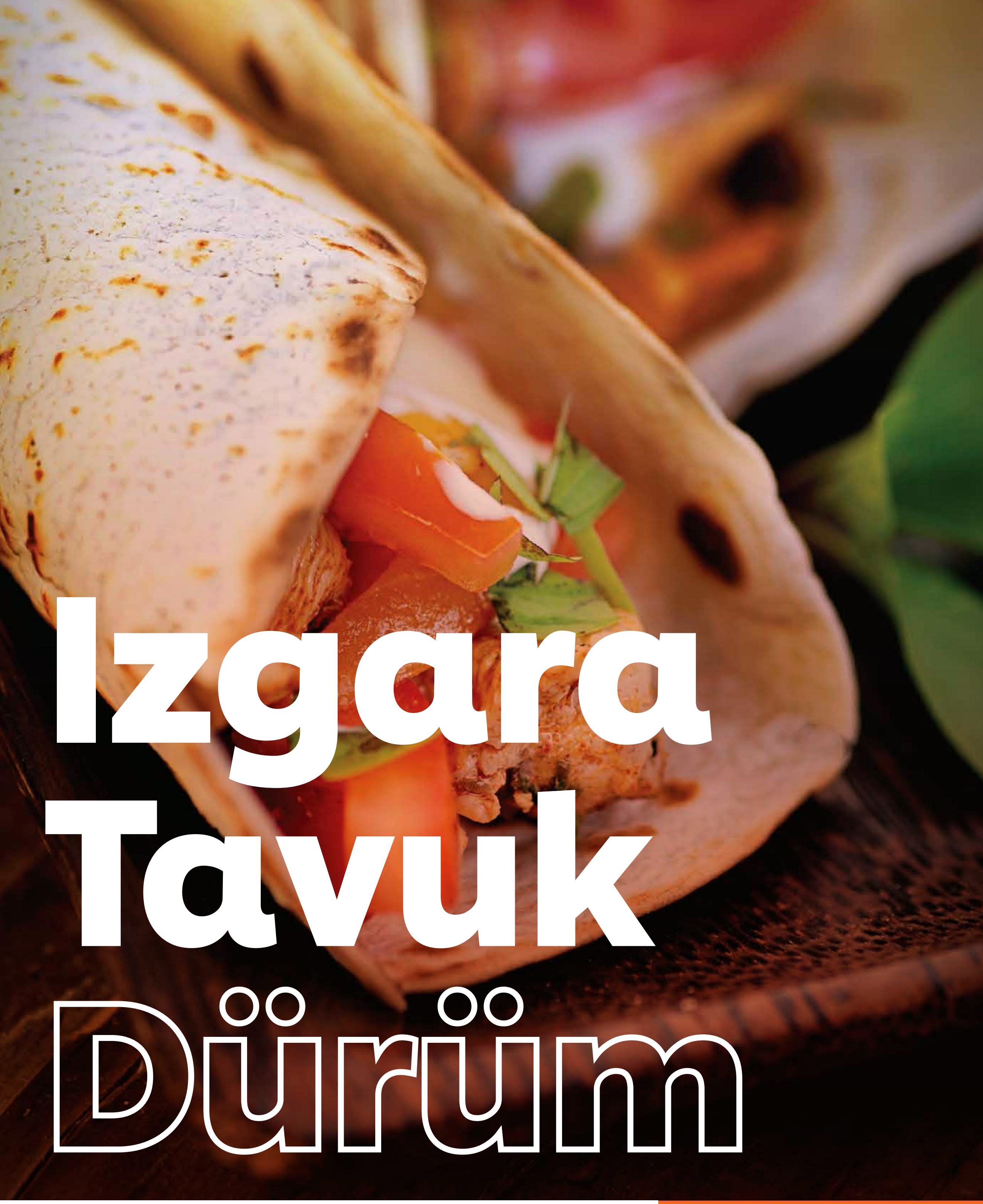
Ekmeğin içine sırasıyla kivircik, turşu, domates ve tavukları koyun.

Servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Izgara Tavuk Dürüm



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

IZGARA TAVUK DÜRÜM

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Tavuk Marinasyon İçin Malzeme

- Tavuk But (Kemiksiz) 1200 g
- **Knorr Fajita Çeşni 25 g**
- Ayçiçek Yağı 50 ml

Diğer Malzemeler

- Kırmızı Kappa Biber (Julyen) 300 g
- Yeşil Dolmalık Biber (Julyen) 300 g
- Kuru Soğan (Julyen) 150 g
- Tuz 2 g
- Domates 400 g
- Dürüm Ekmeği 10 adet

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içinde Knorr Fajita Çeşni, ayçiçek yağını karıştırın ve tavukları marine edin. Fırın veya ızgarada pişirin ve isteğe göre tavukları bıçak yardımı ile kesin. Ocakta tencere içinde ayçiçek yağı ile sırasıyla kurü soğan ve biberleri soteleyin. Knorr Fajita Çeşni ve tuz ilave edin, ardından 2 dakika daha ocakta tutun ve hazırlanan sebze karışımını küvete koyun. Dürüm ekmeğinin içine sırasıyla hazırlanan sebze, tavuk ve domatesi koyun. Servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.



Balık Ekmek



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

BALIK EKMek

10
Porsiyon

Tarif

GEREKLİ MALZEMELER

Balık Pane İçin Malzeme

- Panga Balığı 1 kg
- Knorr Çıtır Kaplama Harcı 175 g
- Knorr Çıtır Kaplama Harcı 125 g
- Su 200 ml

Diğer Malzemeler

- Roka veya Kivırcık 200 g
- Domates 400 g
- Kuru Soğan (İsteğe Bağlı) 100 g
- Sandviç Ekmeği veya Yarım Ekmek 10 adet

HAZIRLANIŞI

Bir kabın içinde 125 gr Knorr Çıtır Kaplama Harcı ile 200 ml suyu karıştırın. Porsiyonlanan balıkları sıvı harca bulayın. Ardından 175 gr Knorr Çıtır Kaplama Harcı ile paneleyin ve derin yağda veya firitözde kızartın. Ekmeğin içine sırasıyla kıvırcık, domates, isteğe bağlı kuru soğan ve balıkları koyun. Servise hazır hale getirin.



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

Gıda Güvenliği Derneği'nden 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.

Misafirleriniz için Pratik ve Besleyici Çözümler



Sosyal izolasyonun şart olduğu bu günlerde, müşterilerinizin hijyen hassasiyetine çözüm getiren pratik, besleyici ve lezzetli ürün portföyümüz ile her zaman yanınızdayız. 



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.

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



Unilever
Food
Solutions

Destekle. İlham ver. Geliştir.