

# DELICATESSEN

ראש השנה תשפ"ב ★ 6.9.2021

## הוראות טיפול וחימום למנות ערב החג המנות לפי סדר האלף בית

### א-י

אורז לבן  
אורז עם שקדים קלויים  
ביף וולונגטון

במיה  
גרנדלקס

דלעת צלויה  
זוקיני, גרעינים ונענע  
חציל ממולא

חצילים בחומץ  
ירקות אנטיפסטי

### כ-ל

כבד קצוץ  
כרוב ממולא

כרובית צלויה בתנור  
לבבות חסה לסלט  
לביבות מנוגלד  
לביבות תירס

### מ-נ

מטבוחה של עגבניות  
מיקס עלים לסלט  
מלפפונים מוחמצים  
מקלות גזר חריפים  
מרק דושפרה עם פילמני

מרק עוף של סבתא

### ס

סלט אנדיב ונקטרינות  
סלט בצלים, פלפלים  
ועגבניות שרי  
סלט חצילים במיונז  
סלט מלפפונים הונגרי  
סלט עלי תבלין וחמוציות  
סלט קינואה וגזר קונפי  
סלט תפוחי אדמה רוסי  
סלמון ואספארוס  
סלמון שלם במיט

סלק בחומץ  
סמוסת תפויא ואפונה

לחמם במיקרוגל לפני ההגשה  
לחמם במיקרוגל לפני ההגשה  
להוציא שעה לפני החימום ולחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 180° בכלי מכוסה. בדקות האחרונות להסיר את הכיסוי ליצירת קריספיות  
להגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפ' 180°  
יש לשמור בקירור

לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפ' 160° לא מכוסה  
מומלץ להוציא מהמקרר שעתיים לפני ההגשה ולהגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ-5 דקות בטמפ' 160°  
להוציא כשעה לפני החימום. לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 160° לא מכוסה. לסחוט לימון טרי מעל המנה לפני ההגשה  
להגיש קר או בטמפ' החדר  
לשמור בקירור ולהגיש בטמפ' החדר

לשמור בקירור, להגיש קר

להעביר לתבנית עמוקה, להוסיף קצת מים ולכסות את התבנית. לחמם בתנור כ-20 דקות בטמפ' 160°  
לשמור בקירור, להוציא כשעה לפני ההגשה ולהגיש בטמפ' החדר או לחמם כ-10 דקות בטמפ' 160°  
לשמור בקירור, להגיש קר  
להגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 160°  
להגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 160°

לשמור בקירור, להגיש קר

לשמור בקירור, להגיש קר

להגיש בטמפ' החדר

להגיש קר

לחמם את המרק בסיר. כשרותח ולפני ההגשה, להוסיף פנימה את הפילמני לדקה. לחלק לצלחות, להוסיף את הכוסברה ולסחוט לימון טרי מעל  
לחמם בסיר על אש קטנה עד לרתיחה

לשמור בקירור. לערבב בקערה גדולה את הסלט והרוטב ולהגיש

להגיש בטמפ' החדר. אפשר גם להוסיף מוצרלה או פרמזן, ואפשר גם להכניס לתנור לכ-15 דקות בטמפ' 190° ולהגיש כתוספת לבשר או דג

להגיש קר

להגיש קר

להגיש קר

להגיש קר או בטמפ' החדר. אפשר גם לחמם 2 דקות במיקרוגל ולהגיש כתוספת לבשר או דג  
להגיש קר

להוציא מהמקרר כשעה לפני החימום, לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 140° מכוסה בנייר כסף  
להוציא מהמקרר כשעה לפני החימום. לחמם את הסלמון בתנור כ-15 דקות בטמפ' 140°. את הירקות לחמם בסיר עם הרוטב על אש קטנה. בסיר נוסף לחמם את הרוטב, ולהוסיף את האטריות לחצי דקה. להגיש את המנה בנפרד - סלמון, אטריות, ירקות

להגיש בטמפ' החדר

להוציא מהמקרר שעה לפני החימום, לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 180° לא מכוסה

# DELICATESSEN

ראש השנה תשפ"ב ★ 6.9.2021

## נ-ץ

עוף בתפוחים

עוף ממולא

עוף צלוי "דליקטסון"

פאי תפוחים

פסאיייר טלה וטחינה ירוקה

פטה כבד עוף "קופיבר"

פטריות צרובות

פירה תפוחי אדמה קרמי

פרוסות קרפיון ממולא

צימס

צלי בקר

לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 160° בכלי מכוסה ועוד כ-5 דקות ללא מכסה. אפשר להוסיף בצל ירוק טרי מעל לפני ההגשה  
לחמם בתנור כ-20 דקות בטמפ' 180° בכלי מכוסה. ב-10 הדקות האחרונות להסיר את הכיסוי ליצירת קריספיות  
לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 180° בכלי מכוסה. ב-10 הדקות האחרונות להסיר את הכיסוי ליצירת קריספיות  
לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפ' 170°  
להוציא מהמקרר שעה לפני ההגשה, לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 180° להגיש קר  
לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 160°  
לחמם במיקרוגל, לערבב מדי כמה דקות ולהחזיר לחימום להגיש קר  
לחמם בסיר עם חצי כוס מים על אש קטנה עד לאידוי הנוזלים או לחמם במיקרוגל כ-2-3 דקות לחמם בתנור כ-15-10 דקות בטמפ' 150°

## ק-ך

קיגל ירושלמי

קניש תפוחי אדמה

קציצות אפילטע פיש

קציצות דגים, פלפלים

ולימון כבוס

קרפלך

ראש קרפיון ממולא

רביולי ארטישוק בעגבניות

ואורגנו

רגל קרושה

רוסט סינטה לצלייה בבית

רוסטביף סינטה

להגיש בטמפ' החדר או לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפ' 160°  
לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפ' 160° בכלי מכוסה לשמור בקירור, להגיש קר  
להעביר למחבת עם חצי כוס מים. לכסות ולחמם על אש קטנה, כ-10 דקות אחרי הרתיחה. תוך כדי החימום לפתוח ולוודא שיש מספיק נוזל, ולהוסיף לפי הצורך  
לחמם עם מעט מים בסיר פתוח על אש קטנה או במיקרוגל בכלי סגור למניעת התייבשות להגיש קר  
להכניס למחבת או סיר שטוח, להוסיף חצי כוס מים ולחמם על אש קטנה, מכוסה, בערך כ-5 דקות אחרי רתיחה  
להגיש קר  
לצלוח את הסינטה בתנור עפ"י ההוראות המצורפות  
להגיש בטמפ' החדר בלבד. את הרוטב לחמם קלות במיקרו או על אש קטנה

## ש-ת

שוק אווז קונפי

עם שום ופפריקה הונגרית

שוק טלה

שניצל עוף

שעועית ירוקה

תפוחי אדמה בתנור

להוציא את מנות האווז מהמקרר כשעה לפני החימום, לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפ' 180° - 200° בכלי מכוסה, ואז להסיר את המכסה ל-10 דקות נוספות, ליצירת קריספיות  
להוציא מקירור שעתיים לפני החימום ולחמם בתנור כ-30 דקות בטמפ' 150° מכוסה בנייר כסף ועוד כ-10 דקות ללא כיסוי ליצירת קריספיות  
לחמם בתנור כ-5-10 דקות בטמפ' 160°  
להגיש כסלט בטמפרטורת החדר, או לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפ' 160° ולהגיש כתוספת למנה עיקרית  
לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 160°  
אם מגישים עם מנת בשר מומלץ לחמם את הבשר על רשת מעל תפוי"א לספיגת טעמים