

DELICATESSEN

ליל הסדר תשפ"ב ★ 15.4.2022

הוראות טיפול וחימום למנות ערב החג המנות לפי סדר האלף בית

א-ג-ג

אווז קונפי בתאנים

אורז לבן

אורז שקדים וצימוקים

ארטישוק מאגרב

בטטה בתנור

בצל ממולא

Redfline Meat

בצל מקורמל בצנצנת

בריסקט משפחתי

גזר מוחמץ מקלות

גרנדלקס

ה-ז-ז

ויניגרט חרדל/שמפניה

זוקיני עם תערובת זרעים

חציל ממולא

חצילים בחומץ

ח-י-י

טארט מלוח ללא גלוטן

טחינה

ירכינים חורש סאבזי

כבד קצוץ

כרוב ממולא

כרוב צלוי בתנור

כרובית בתנור

ל-מ-מ

לביבות בשר סוריות

לביבות בטטה

לביבות תפוזי

מטבוחה

מרק וולוטה אפונה

מרק עוף

ניוקי פרובנסיאל

להוציא מקירור כשעה לפני החימום, לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפי 180° בכלי מכוסה ועוד כ-10 דקות ללא כיסוי ליצירת קריספיות
לחמם במיקרוגל לפני ההגשה
לחמם במיקרוגל לפני ההגשה
להוציא מקירור כשעה לפני ההגשה ולאכול בטמפי החדר
להוציא מקירור כשעה לפני ההגשה ולהגיש בטמפי החדר
או לחמם בתנור כ-5 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה
להוציא מקירור כשעה לפני החימום, לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפי 160° לא מכוסה

לשמור בטמפרטורת החדר
להוציא מקירור כשעתיים לפני החימום, את הבריסקט לחמם בתנור כ-20 דקות בטמפי 140° בכלי מכוסה ועוד כ-10 דקות ללא כיסוי ליצירת קריספיות. את הרוטב לחמם במחבת ירקות כתומים לחמם כ-10 דקות בטמפי 150°, סלט כרוב להגיש קר
להגיש בטמפי החדר
להגיש בטמפי החדר

לשמור בקירור
להוציא מקירור כשעתיים לפני ההגשה ולהגיש בטמפי החדר
או לחמם בתנור כ-5 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה
להוציא כשעה לפני החימום, לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפי 160° לא מכוסה
לסחוט לימון טרי מעל המנה לפני ההגשה
להגיש קר או בטמפי החדר

לחמם בתנור כ-20 דקות בטמפי 160°
להגיש קר
להוציא כשעה לפני ההגשה ולחמם כ-15 דקות בטמפי 150°
להגיש קר
להוסיף חצי כוס מים ולחמם עם הרוטב על אש נמוכה בכלי מכוסה
להוציא מקירור כשעתיים לפני ההגשה ולהגיש בטמפי החדר
או לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפי 160° בכלי מכוסה
להוציא מהמקרר שעתיים לפני ההגשה ולהגיש בטמפי החדר

לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפי 160°
לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפי 160° או להגיש בטמפי החדר
לחמם בתנור כ-10 דקות בטמפי 160°
להגיש קר
לחמם בסיר על אש קטנה עד לרתיחה
לחמם בסיר על אש קטנה עד לרתיחה
לחמם במחבת על אש קטנה עם מעט מים

DELICATESSEN

ליל הסדר תשפ"ב ★ 15.4.2022

ס-ו

סינסה (נתח טרי)
 סלט חצילים במיונז
 סלט מלפפונים הונגרי
 סלט קינואה, אדממה וגזר
 סלט שומר וסלרי
 סלט תפוחי אדמה רוסי
 סלמון ואספרגוס

סלמון בעישון חם
 סלק בחומץ
 סלקים צלויים
 עוף צלוי (חצי)
 עוף ממולא

פ-צ

פורל עם ניוקי

פטה כבד עוף "קופיברי"
 פירה תפוחי אדמה
 פלפלים קלויים
 צימס
 צלי בקר

ק-ר

קולורבי מתובל
 קולסלו
 קניידלך
 קציצות גפילטע פיש
 קציצות דגים

קרפיון ממולא
 רגל קרושה
 רוטב קיסר
 רוטביף סינסה

ש-ת

שוק טלה

שניצל עוף
 שעועית ירוקה וצהובה
 תפוחי אדמה בתנור

לצלות בתנור עפ"י ההוראות המצורפות למנה

להגיש קר

להגיש קר

להגיש קר או בטמפרטורת החדר. אפשר גם לחמם מעט במיקרוגל ולהגיש כתוספת לבשר או דג

להגיש קר

להגיש קר

להוציא מקירור כשעה לפני ההגשה, לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 140° בכלי מכוסה.

להגיש עם האיולי בצד

להגיש בטמפ' החדר

להגיש בטמפ' החדר

להוציא מקירור שעתיים לפני הגשה, להגיש בטמפרטורת החדר

לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 150° בכלי מכוסה ועוד כ-10 דקות ללא כיסוי ליצירת קריספיות

לחמם בתנור כ-20 דקות בטמפ' 150° בכלי מכוסה ועוד כ-10 דקות ללא כיסוי ליצירת קריספיות

להוציא מקירור שעה לפני החימום. לחמם את הדג בתנור כ-15 דקות בטמפ' 140°

ניוקי - לחמם במחבת על אש קטנה עם מעט מים. את הרוטב לחמם במחבת תוך כדי ערבוב

להגיש קר

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

להוציא מקירור שעתיים לפני ולחמם בתנור 20 דקות בטמפ' 160° בכלי מכוסה

להוסיף מים לרוטב במידת הצורך

להוציא מקירור כשעה לפני ההגשה ולהגיש בטמפ' החדר

לשמור בקירור, להגיש קר

לחמם עם מעט מרק בסיר פתוח על אש קטנה או במיקרוגל בכלי מכוסה למניעת התייבשות

לשמור בקירור, להגיש קר

להעביר למחבת עם חצי כוס מים. לכסות ולחמם על אש קטנה עוד 10 דקות אחרי הרתיחה

תוך כדי החימום לפתוח ולוודא שיש מספיק נוזל, ולהוסיף לפי הצורך

להגיש קר

להגיש קר

לשמור בקירור

להגיש בטמפ' החדר בלבד. את הרוטב לחמם קלות במיקרו או על אש קטנה

להוציא מקירור שעתיים לפני ולחמם בתנור כ-20 דקות בטמפ' 160° בכלי מכוסה

ועוד כ-10 דקות ללא כיסוי ליצירת קריספיות

לחמם בתנור 5-10 דקות בטמפ' 180° לא מכוסה

להגיש בטמפ' החדר

לחמם בתנור כ-15 דקות בטמפ' 160°

אם מגישים עם מנת בשר מומלץ להניח את הבשר מעל תפוי"א לספיגת טעמים