

طرق استخدام توابع
پیوند بلندر

مقدمة

في بيوند بلنذر، قررنا نعيد تعريف شكل التوابل في المطبخ المصري. إحدنا أول علامة تجارية مصرية متخصصة في خلطات التوابل الطبيعية 100%، من غير أي إضافات: لا ملح، لا مكسبات طعم (MSG)، لا ألوان صناعية، ولا مواد حافظة.

هدفنا بسيط: نوفر لكم بهارات صحية وآمنة، من غير ما تتنازلوا عن الطعم. كل خلطة معمولة بحب، وبمكونات مختارة بعناية و ذو جودة عالية، علشان كل أكلة تبقى تجربة جديدة... وألذ.

طريقة استخدام توابل السجق الأمريكي

1. هنخلط 30 جرام من خلطتنا مع كيلو لحم مفروم (بنسبة الدهون المفضلة) مع إضافة الملح حسب الذوق.
2. هنمزج اللحم المفروم مع خلطة البهارات حتى تمام التجانس، مع مراعاة عدم مزجها لوقت طويل.
3. هنشكل اللحم المفروم على شكل برجر بوزن ١٠٠ جرام للقطعة، او على شكل كرات.
4. هنضع اللحم في طاسة ساخنة على نار متوسطة، أو هنضغط على كور اللحم في الطاسة لغاية ما تاخذ شكل البرجر بالسُمك المفضل. هنسويها في الطاسة لمدة 2-3 دقائق على الوجه الأول، و نقلبها و نسويها على الوجه الثاني لمدة دقيقة او اثنين حتى تمام النضج.
5. هنقدمها في عيش الكايزر المحمص أو المافن الإنجليزي الساخن مع مايونيز، جبنة شيدر حمراء، و بيض اومليت.



American Sausage Muffin

طريقة استخدام توابل السجق التركي

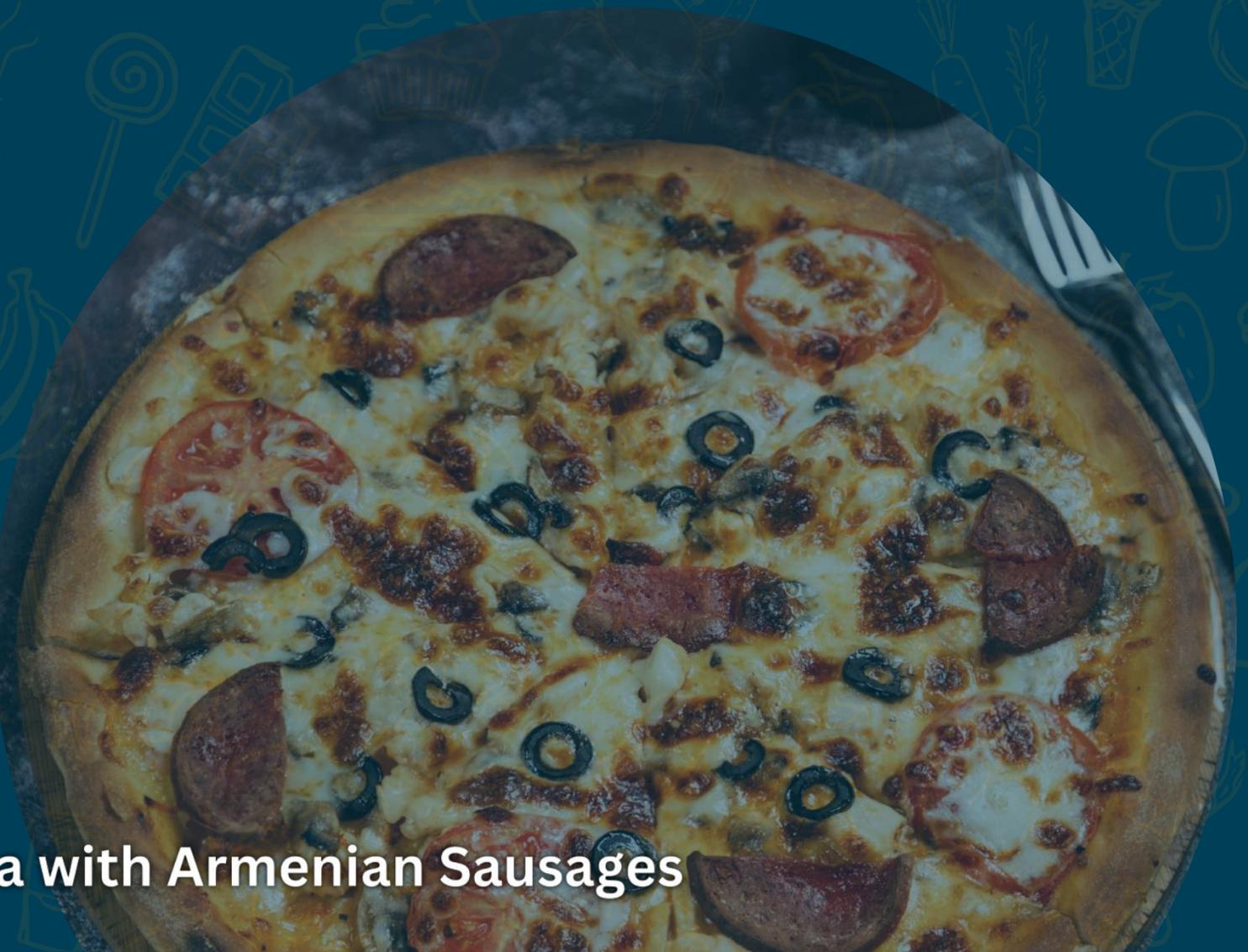
1. هنضيف 25 جرام من خلطتنا، ١٠ فصوص ثوم مفروم، و ٢ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون إلى كيلو جرام من اللحم المفروم مع ملح و شطة حسب الرغبة.
2. هنعجن اللحم المفروم جيدًا حتى تمام تداخل الانسجة والتجانس. هنعجن لمدة ١٠ دقائق على الأقل لتحقيق القوام المطلوب للسجق، أو هنستخدم الكبة للحصول على نتيجة أسرع.
3. هنقسم اللحم المفروم إلى ٤ أجزاء. و باستخدام البلاستيك راب (الكلينج فيلم) هنلف كل جزء على هيئة سجق سميك (سُمك أكبر من البيروني و السلامي)
4. هنسيبها في درجة حرارة الغرفة لمدة ٣ ساعات، ثم في الثلاجة لمدة يومين قبل التجميد. و دائما نتأكد من نزع البلاستيك راب من على السجق قبل الطهي.



Turkish Menemen

طريقة استخدام توابل السجق الأرمني

1. هنخلط 50 جرام من خلطتنا و ١٢ فص ثوم مفروم مع كيلو من اللحم المفروم (بنسبة الدهون المفضلة) و هنضيف ملح وشطة حسب الرغبة.
2. هنعجن اللحم المفروم جيدًا حتى تمام تداخل الانسجة والتجانس. هنعجن لمدة ١٠ دقائق على الأقل لتحقيق القوام المطلوب للسجق، أو هنستخدم الكبة للحصول على نتيجة أسرع.
3. الجزار يقدر يساعدنا في حشو اللحم المفروم داخل الهانك. بعد كده هنجففها في الهواء مغطاة لمدة ٣ أيام، ثم تجمد لحين الحاجة. أو هنشكلها زي السجق هنجففها في الثلاجة لمدة ٣ أيام غير مغطاة وهنقلبها يوميا، بعدها هنجمدها لحين الحاجة.
4. عند الاستخدام، هنقطعها ونسويها ونضيفها لساندوتشات الفطار، أو مع البيض، أو فوق البيتزا.



Pizza with Armenian Sausages

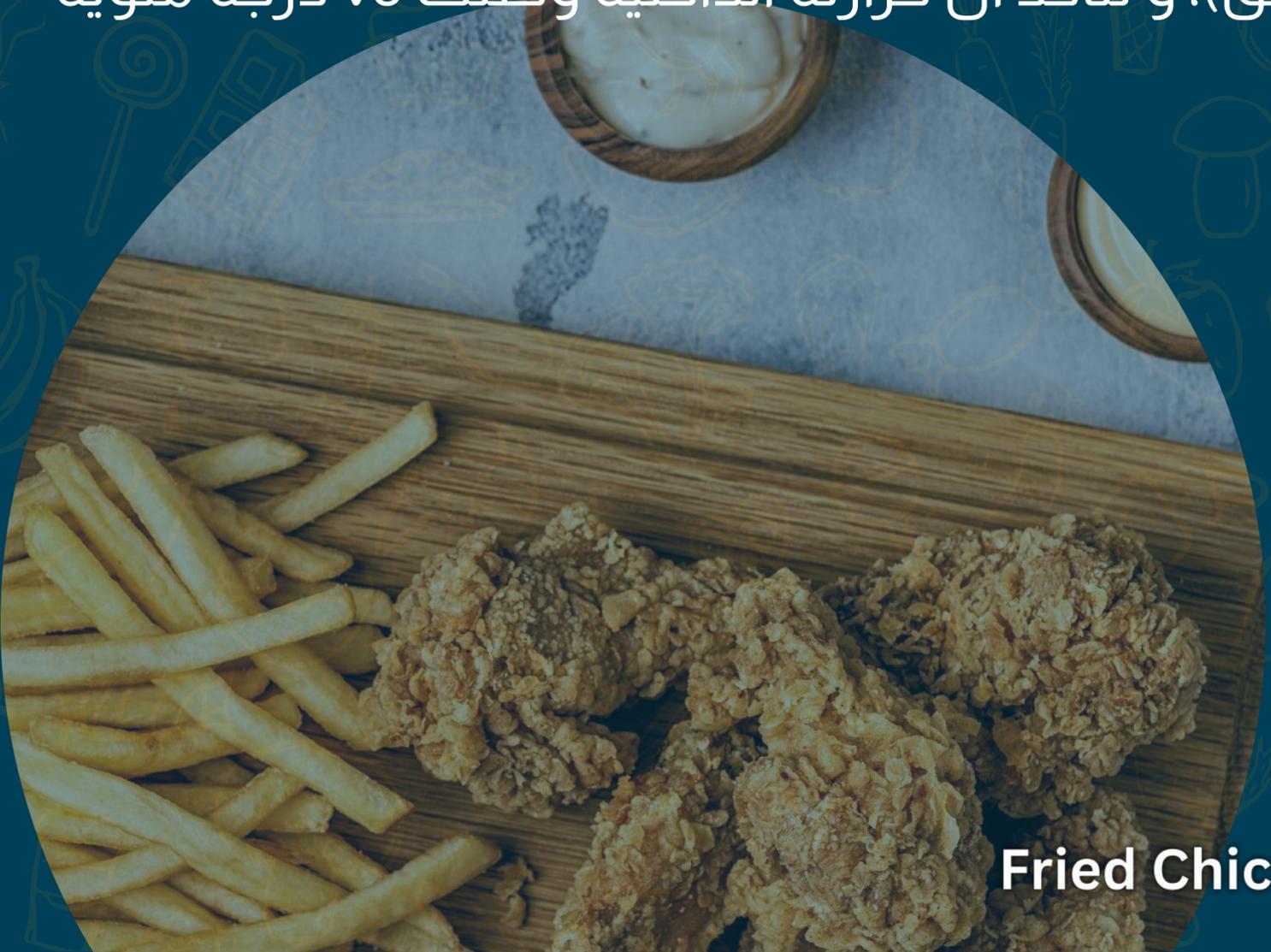
طريقة استخدام توابل الفاهيتا

1. للتبيلة: هنضيف 60 جرام من خلطتنا إلى ملعقتين كبار من الزيت (يُفضل زيت الزيتون) مع عصير نصف ليمونة، ملح و شطة حسب الرغبة وهنخلطهم كويس. التبيلة مناسبة لـ 1 كيلو جرام من أي نوع لحم.
2. لفاهيتا الدجاج: هنقطع صدور الدجاج إلى شرائح أو هنسيبها صحيحة. هنبتلهم لمدة لا تقل عن ٢٠ دقيقة. هنطهي الدجاج حسب تقطيعه حتى يصل إلى درجة حرارة داخلية تبلغ ٧٥ درجة مئوية.
3. لفاهيتا اللحم: ممكن نستخدم الستيك أو شرائح البفتيك (كاملة أو مقطعة إلى شرائح). هنبتل اللحم لمدة لا تقل عن ٢٠ دقيقة ولكن الأفضل تتبيلها من بالليل. هنطهي اللحم حسب درجة التسوية المفضلة.
4. لفاهيتا الجمبري: هنبتل الجمبري بعد تقشيريه وتنظيفه لمدة لا تزيد عن ٢٠ دقيقة و هنشوحه في الزيت حتى تمام النضج.
5. هنشوح شرائح رفيعة من الفلفل الأحمر والأصفر والأخضر مع بصل أصفر ورشة صغيرة من الملح في ملعقة زيت و هنقدمهم مع الفاهيتا.

Beef Fajitas

طريقة استخدام توابل الفرايد تشيكن

نحتاج ١ كيلو من صدور أو اوراق الدجاج المخلية، أو دجاجة كاملة بالعظم مقسمة إلى ٨ قطع.
للتبيلة: هنخلط ٣ أكواب حليب، ٣ ملاعق كبيرة خل، ملعقة ثوم بودرة، ملعقة بابريكا، ٢ ملعقة صغيرة فلفل أبيض مع ملح وشطة (حسب الرغبة). هنضعها في الثلاجة لمدة ٢٠ دقيقة على الأقل، والأحسن نتبها من بالليل.
خلطة الدقيق: هنخلط 65 جرام من خلطتنا مع ٣ أكواب دقيق، مع إضافة ملح وشطة حسب الرغبة. هنزود ٣ ملاعق كبيرة من تبيلة الدجاج (الحليب) على خليط الدقيق ونمزجهم كويس لدجاج أكثر قرمشة.
١. هنضع كل قطعة دجاج منفصلة في الدقيق، و هنضغط عليها لغاية ما الدقيق يغطيها كلها.
٢. هنحمر الدجاج في الزيت الساخن على نار متوسطة، مع مراعاة عدم ازدحام وعاء التحمير حتى يصبح لونه ذهبي (٦-٨ دقائق)، و نتأكد أن حرارته الداخلية وصلت ٧٥ درجة مئوية



Fried Chicken

شكراً إنكم اخترتوا توابل
بيوند بلنذر ♥

وراء كل خلطة عندنا شغف حقيقي،
وحب للأكل البيتي اللي بنقدمه و أهم
حاجة انه من غير ملح، ولا مكسبات
طعم، ولا مواد حافظة.

جربتوا الوصفة؟ شاركونا صورها ورأيكم
على السوشيال ميديا

استخدموا هاشتاج 🌟

#بيوند_بلنذر

لسه في وصفات كتير مستتياكم!
تابعونا على Instagram و Facebook

دي كانت بس البداية... والجايات أحلى!