CHEFLINE

Aperatifler

DONUK

Aperatif tabaklarınıza yeni bir soluk getirecek!

Hem lezzet, hem de maliyet açısından farklı alternatiflere sahip bu ürün grubu, aynı zamanda içecek satışlarınızı artırarak karlılığınızada katkıda bulunacak. Aperatif tabaklarının yanı sıra, salataların üzerinde, kokteyl ve davetlerde de farklı seçenekleri ile bu leziz atıştırmaları farklı şekilde değerlendirebilirsiniz.

Bilgi:

Kaplama donuk ürünleri, ısınmamış yağa atmak daha fazla yağ çekmesine, az yağ kullanmak eşit bir şekilde pişmemesine, kızartma esnasında ürünü sallamak ise kaplamanın dağılmasına sebep olacaktır.

Kinoalı Mücver

1 kg x 10 adet (ort. 19 adet)

Rendelenmiş ve suyu sıkılmış yeşil kabak, havuç, dereotu, ıspanak, soğan, yumurta ve lor peyniri karışımıyla yapılan, kızartılarak pişirilen bir yemektir. Sağlıklı ve dengeli bir öğün veya atıştırmalık olarak tercih edilir. Beyaz Kinoa ve sebzelerin zengin aroması ve yumuşak iç doku, bu yemeği çekici kılar. Vejetaryen bir üründür.
Kullanım alanı: Ana yemek yanında garnitür veya başlangıç olarak yanında soslarla sunmanız tercih edilir.
Pişirme: Derin yağda 175 derece 170 saniye veya tava içinde az yağ ile kısık ateşte 6 dakika

Keçi Peyniri Pane

(1 kg x 12 adet)

Büş ve keçi tulum peyniri karışımı, taze baharatlardan kekik, biberiye ve fesleğen ile lezzetlendirilen bir keçi peyniridir. Peynirin doğal lezzeti ve pane edilmiş çıtır dış kabuğu, genellikle peynir severler için lezzetli bir seçenek olabilir.
Kullanım alanı: Genellikle salata üzerinde, sandviç ve wraplerde veya başlangıç olarak servis edilebilir.
Pişirme: 175 derece 150 saniye

Falafel

1 kg x 10 adet (ort. 39 adet)

Haşlanmış ve kabukları ayıklanmış nohuttan yapılan, karışımına kişniş tohumu, kimyon, kişniş, tahin, kereviz sapı, pırasa, maydanoz, nane ve soğan ile lezzetlendirilen bir üründür. Vegan, vejetaryen veya sağlıklı beslenme tarzını benimseyenler için iyi bir protein kaynağıdır. Dünya çapında popülerliği ile farklı mutfaklarda sunulur.
Kullanım alanı: Vegan, vejetaryen mutfaklarda ana yemek olarak sunabilirsiniz. Dürüm veya sandviç içerisinde oldukça tercih edilir. Başlangıç olarak da servis edilebilir.
Pişirme: 175 derece 180 saniye

Schnitzel

12,5 kg x (ort 60 adet)

Chefline'a özgü biçimlendirilmiş bir üründür. %100 tavukgöğsü, tuz, karabiber, un, yumurta ve pankonun, ayrıca dış pane kaplamasında corn flakes kullanılması lezzetine lezzet katan birleşimidir.
Kullanım alanı: Patates salatası, yeşil salatalar ve limonla servis edilmesi tavsiye edilir. Genellikle ana yemek olarak servis edilir ancak sandviç ve wrap arasında sıkça kullanılır.
Pişirme: Donuk bir şekilde merkez ısısı 72 dereceye gelecek şekilde 175 derecede 210 saniye

Balık Köfresi

(1 kg x 10 adet)

Balık köftesi, haşlanmış mezgit balığı etinden yapılır. Taze soğan, dereotu, maydanoz ve patates ile Kuzey İngiliz usulüyle hazırlanan lezzetli bir karışımdır.
Kullanım alanı: Başlangıç olarak, salata üzerinde veya garnitür olarak servis edilebilir.
Pişirme yöntemi: 175 derece 180 saniye