



سمك القاروص (باس البحر)



أطباق اليوم يقدمها الشيف إسلام عبدالرحمن والشيف كريم من فندق فور سيزونز

طريقة التحضير:

- نقوم بتتبيل سمك القاروص ثم نحمر جانب القشر فقط مع بعض الزعتر ثم نقوم بوضعها في الفرن.
- نقطع حبات البطاطس والكوسا وتسلق.
- تشوح الطماطم والبصل الأخضر ثم نضيف البطاطس والكوسا.
- نزيل الخضار من المقلاة ونضيف القليل من مرق السمك على النار لبضع دقائق.
- في طبق التقديم نوضع الخضراوات والسمك ثم يرش فوقه القليل من مرق السمك.

المقادير:

160 جم من سمك الباس (القاروص)
حبة بطاطس صغيرة
زعتر
بصل أخضر
شيري تومينو
حبة كوسة
زيتون أسود
نبات الكبر
أوراق شبت
مرقة سمك.



شوربة البازلاء الخضراء

طريقة التحضير:

- نقوم بتسخين القدر ثم نضيف زيت الزيتون، ونضيف البصل الأبيض والبصل الأخضر مع التقليب حتى يتغير لون البصل ليصبح شفافاً.
- نضيف البازلاء الخضراء ونقلبها لوقت قصير قبل أن يتغير لونها للحفاظ على لونها الأخضر.
- نضيف كريمة الطهي وتبل بالملح والفلفل، بعد أن ينضج نقوم بوضعه في الخلاط مع الخبز المحمص الأبيض لكي يعطيه سماكة.
- تقدم في أطباق التقديم.

المقادير:

البازلاء الخضراء
كريمة الطبخ
بصل أبيض
بصل أخضر
توست أبيض
خضراوات
زيت زيتون
ملح
فلفل أسود مطحون



سلطة بافلو

طريقة التحضير:

- تقطع الطماطم شرائح وتبلها بالزعتر والريحان والكراث وزيت الزيتون والملح والفلفل.
- نقطع الموزاريلا شرائح.
- ترتب جميع المكونات في الصحن طبقات، ثم نضيف بعض القطرات من صلصة البيستو ونزينها بالكزبرة والشبت.

المقادير:

رمان
2 حبة طماطم
(زعتر جاف، ريحان طازج، كراث، زيت زيتون، فلفل أسود)
120 جرام بافلو موزاريلا
50 جرام خس
50 جرام أوراق الجرجير
50 جرام خس فريزيه
ملعقة صغيرة من صلصة البيستو



شوكوليت ميل فاي

مقادير الناميلكا:

200 جم حليب
400 جم كريمة
35 جم جيلاتين
350 شوكولاته جيفارا

طريقة تحضير حشوة الناميلكا:

- يمزج الحليب الساخن مع الجيلاتين والشوكولاته باليد وتضاف الكريمة.
- يترك في الخلاطة لمدة ست ساعات تقريبا، ويخفق قبل الاستخدام.

طريقة تحضير صوص الكراميل:

- نكرمل السكر وحبوب الفانيليا على النار.
- نسكب الكريمة الساخنة شيئا فشيئا على مزيج الكراميل.
- يقلب جيدا ونصفي المزيج.

مقادير العجينة:

900 جم دقيق t45
9 جم خميرة جافة
15 جم ملح
75 جم سكر ناعم
50 جم سكر مقلوب
100 جم زبدة
100 جم كريمة
500 مل حليب
50 جم بيض
125 جم شوكولاته داكنة
50 جم مسحوق الكاكاو

طريقة تحضير العجينة:

- تخلط جميع مكونات العجينة وتفرد على سطح مرشوش بقليل من الطحين، وتشكل إلى مستطيل كبير وترش مسحوق الكاكاو.
- نقوم بطي احد أطراف المستطيل إلى المنتصف ونكرر العملية في كل الأطراف مع إضافة الكاكاو في كل مرة حتى يظل مستطيل رفيع من العجينة.
- نوضع على صينية خبز مع وخز العجينة باستخدام شوكة ونقوم بقسم العجين إلى جزأين ثم نوضع في الفرن لمدة 15 دقيقة حتى تبدأ في التلونين.
- ثم ترفع وتترك لتبرد.

