

# Knorr®

PROFESSIONAL



## KNORR PROFESSIONAL SAUCES GUIDE: FLAVOURS BEYOND BORDERS



Unilever  
Food  
Solutions

# Contents

## *Introduction* 5

Get #Prepped for Tomorrow with Unilever Food Solutions

## *Chicken Manchurian* 7

Crispy fried chicken bites tossed in a glossy garlic, soy, and chili sauce with peppers.

## *Hot & Sour Soup* 9

A hearty broth loaded with shredded chicken, vegetables, and mushrooms, balanced with vinegar tang and a warming peppery heat.

## *Spaghetti Bolognese* 11

Al dente spaghetti coated in a slow-cooked minced meat sauce with tomatoes, and herbs.

## *Bazukka Wings* 13

Crispy chicken wings drenched in a thick, spicy-sweet signature sauce.

## *Crispy Thai Dynamite Chicken* 15

Crunchy fried chicken coated in a creamy chili sauce with a hint of sweetness.

## *Fiery Thai BBQ Crispy Korean Wrap* 17

Crispy chicken layered with smoky Thai BBQ glaze, fresh crunch, and creamy sauce

## *Beef Chilli Dry with Oyster Sauce* 19

Crispy beef strips glazed in a bold chili-oyster blend, served sizzling hot.

## *Chicken Dumplings* 21

Delicate parcels of seasoned chicken, steamed or pan-fried to perfection.

## *Supreme Soy Noodles* 23

Silky noodles coated in a rich soy reduction, topped with crisp veggies.

## Get #Prepped for Tomorrow with Unilever Food Solutions

As a B2B partner to chefs from around the world, we don't just offer products but also other services to help develop chefs. On our global website UFS.com, we house thousands of recipes, practical kitchen and team solutions, content for inspiration, and free training modules.

### یونی لیور فوڈ سلوشنز کے ساتھ کل کے لیے تیار ہو جائیں

دنیا بھر کے شیفز کے لیے ایک کاروباری پارٹنر کے طور پر، ہم صرف پروڈکٹس نہیں بلکہ ایسی خدمات بھی فراہم کرتے ہیں جو شیفز کی ترقی میں مدد دیتی ہیں۔ ہماری عالمی ویب سائٹ یو ایف ایس ڈاٹ کام پر ہزاروں ریسیپیز، کچن اور ٹیم کے عملی حل، تخلیقی آئیڈیاز، اور مفت ٹریننگ مادیولز موجود ہیں۔

## Chicken Manchurian

## چکن منچورین

### Ingredients:

Oil	-----As needed
Garlic Chopped	----- 10 g
Fried Crushed Red Chilli	-----1 g
<b>Knorr All-Purpose Tomato Ketchup</b>	<b>-----150 ml</b>
Chicken Stock Broth	-----30ml
<b>Knorr Chicken Powder</b>	<b>-----2 g</b>
Salt	-----1 g
Black Pepper Powder	----- 1 g
Vinegar	-----10 ml
Chicken (julienne, pre-fried)	-----80 g
Capsicum (square cut)	-----30 g
Carrot (square cut)	-----30 g
Onion (square cut)	----- 30 g
Spring Onion (chopped)	-----As needed

### Preparation Method:

Heat oil in a wok and sauté the chopped garlic and fried crushed red chili. Add the **Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup** and cook on medium heat for 2 minutes. Pour in the chicken stock and cook for 1 more minute, then add the **Knorr Professional Chicken Powder**, salt, and black pepper, cooking for another 2 minutes. Finally, add the chicken, carrot, onion, and capsicum, cooking for 1 minute on high flame. Garnish with chopped spring onions before serving your ready Chicken Manchurian.

### اجزاء:

تیل	----- حسب ضرورت
لہسن (کٹا ہوا)	----- 10 گرام
تلی ہوئی کٹی لال مرچ	----- 1 گرام
کنور آل پریز ٹماٹو کیچپ	----- 150 ملی لیٹر
چکن اسٹاک / یخنی	----- 30 ملی لیٹر
کنور چکن پاؤڈر	----- 2 گرام
نمک	----- 1 گرام
کالی مرچ پاؤڈر	----- 1 گرام
سرکہ	----- 10 ملی لیٹر
چکن (پہلے سے تلا اور کٹا ہوا)	----- 80 گرام
شملہ مرچ (چوکور کٹی ہوئی)	----- 30 گرام
گاجر (چوکور کٹی ہوئی)	----- 30 گرام
پیاز (چوکور کٹی ہوئی)	----- 30 گرام
ہری پیاز (کٹا ہوا حصہ)	----- حسب ضرورت

### بنانے کا طریقہ:

گرم تیل میں کڑاہی کے اندر کٹا ہوا لہسن اور تلی ہوئی کٹی لال مرچ بھونیں۔ پھر کنور آل پریز ٹماٹو کیچپ شامل کریں اور درمیانی آنچ پر 2 منٹ تک پکائیں۔ اس کے بعد چکن اسٹاک ڈال کر مزید 1 منٹ پکائیں۔ پھر کنور چکن پاؤڈر، نمک اور کالی مرچ شامل کریں اور 2 منٹ تک پکائیں۔ آخر میں چکن، گاجر، پیاز اور شملہ مرچ ڈال کر تیز آنچ پر 1 منٹ پکائیں۔ پیش کرنے سے پہلے کٹی ہوئی ہری پیاز سے سجا دیں۔ آپ کا مزیدار چکن منچورین تیار ہے۔

## Hot & Sour Soup

## ہاٹ اینڈ ساور سوپ

### Ingredients:

Cooking Oil	2 tbsp
Garlic (minced)	1 tbsp
Chicken (minced or julienned)	200g
Carrot (cubed)	1/2 cup
Capsicum (cubed)	1/2 cup
Cabbage (shredded)	1/2 cup
Black Pepper	1 tsp
Salt	1 tsp
Red Chili Powder (Lal Mirch)	1/2 tsp
White pepper	1/2 tsp
Sugar	1/2 tsp
<b>Knorr Chicken Powder</b>	<b>2 tbsp</b>
Water	6 cups
<b>Knorr All-Purpose Tomato Ketchup</b>	<b>1 1/2 cups</b>
Soy Sauce	3 tbsp
Vinegar	2 tbsp
Chilli Flakes	3 tsp
Cornflour	2 tbsp
Water (for cornstarch mix)	4 tbsp
Egg White	1
Sesame Seeds	As needed
Scallions (chopped)	As needed

### Preparation Method:

To prepare the soup, heat oil in a pot and sauté minced garlic. Add minced or julienned chicken and cook until browned. Stir in carrots, capsicum, and shredded cabbage, followed by black pepper, salt, red chili powder, white pepper, sugar, and **Knorr Chicken Powder**. Pour in water, bring the mixture to a boil, and simmer for 5 minutes. Next, add **Knorr All-Purpose Tomato Ketchup**, soy sauce, vinegar, and chilli flakes; mix well and bring to a boil again. Combine cornflour with water, stir this slurry into the soup, and cook until thickened. Finally, add beaten egg white and stir to combine.

### اجزاء:

کھانے کا تیل	2 کھانے کے چمچ
لہسن (باریک کٹا ہوا)	1 کھانے کا چمچ
چکن (باریک کٹا ہوا یا جولیئن کٹا ہوا)	200 گرام
گاجر (چوکور کٹی ہوئی)	1/2 کپ
شملہ مرچ (چوکور کٹی ہوئی)	1/2 کپ
بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)	1/2 کپ
کالی مرچ	1 چائے کا چمچ
نمک	1 چائے کا چمچ
لال مرچ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
سفید مرچ	1/2 چائے کا چمچ
چینی	1/2 چائے کا چمچ
کنور چکن پاؤڈر	2 کھانے کے چمچ
پانی	6 کپ
کنور آل پریز ٹماٹو کیچپ	1 1/2 کپ
سویا سوس	3 کھانے کے چمچ
سرکہ	2 کھانے کے چمچ
چلی فلیکس	3 چائے کے چمچ
کارن فلور	2 کھانے کے چمچ
پانی (کارن فلور کے لیے)	4 کھانے کے چمچ
انڈے کی سفیدی	1 عدد
تل	حسب ضرورت
ہری پیاز (کٹا ہوا حصہ)	حسب ضرورت

### بنانے کا طریقہ:

گرم تیل کو ایک برتن میں گرم کریں اور اس میں باریک کٹا ہوا لہسن ڈال کر بھونیں۔ پھر باریک کٹا ہوا یا جولیئن کٹا ہوا چکن شامل کریں اور ہلکا براؤن ہونے تک پکائیں۔ اس کے بعد گاجر، شملہ مرچ اور بند گوبھی شامل کریں۔ پھر کالی مرچ، نمک، لال مرچ پاؤڈر، سفید مرچ، چینی اور کنور چکن پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اب پانی شامل کریں، اُبال آنے دیں اور 5 منٹ تک ہلکی آتج پر پکائیں۔ پھر کنور آل پریز ٹماٹو کیچپ، سویا سوس، سرکہ اور چلی فلیکس شامل کریں، مکس کریں اور دوبارہ اُبال آنے دیں۔ کارن فلور کو پانی میں گھول کر سوپ میں شامل کریں اور گاڑھا ہونے تک پکائیں۔ آخر میں پھیٹا ہوا انڈے کی سفیدی شامل کریں اور ہلکا سا ہلا کر مکس کر لیں۔

## Spaghetti Bolognese

اسپاگٹی بولونیز

### Ingredients:

Olive Oil	2 tbsp
Garlic (minced)	1 tsp
Onion (minced)	2 tsp
<b>Knorr All-Purpose Tomato Ketchup</b>	<b>1 cup</b>
Oregano	4 tsp
Bay Leaf	1
Salt	1/2 tsp
Black Pepper (ground)	1 tsp
Chilli Flakes	2 tsp
Vinegar	4 tsp
<b>Knorr Chicken Powder</b>	<b>2 tsp</b>
Water	4 tbsp
Beef (minced)	300g
Carrot (finely diced)	2 tbsp
Cabbage (finely diced)	2 tbsp

### Preparation Method:

To prepare the sauce, heat olive oil in a pot over medium heat, then sauté minced garlic for 10 seconds before adding minced onion for another 10 seconds. Add minced beef and cook until browned. Stir in each of finely diced carrot and cabbage and sauté until tender.

Add **Knorr All-Purpose Tomato Ketchup**, oregano, bay leaf, **Knorr Chicken Powder**, salt, black pepper, vinegar, and chili flakes. Mix well and cook over medium-high heat, stirring constantly until simmering. Finally, add water, reduce heat to low-medium, and cook for 1 minute. Remove the bay leaf and serve the Bolognese sauce with noodles or your preferred pasta.

### اجزاء:

زیتون کا تیل	2 کھانے کے چمچ
لہسن (کوٹا ہوا)	1 چائے کا چمچ
پیاز (کوٹا ہوا)	2 چائے کے چمچ
کنور آل پریز ٹماٹو کیچپ	1 کپ
اوریگانو	4 چائے کے چمچ
تیز پات	1 عدد
نمک	1/2 چائے کا چمچ
کالی مرچ (پسی ہوئی)	1 چائے کا چمچ
لال مرچ کے فلیکس	2 چائے کے چمچ
سرکہ	4 چائے کے چمچ
کنور چکن پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
پانی	4 کھانے کے چمچ
بیف قیمہ	300 گرام
گاجر (باریک کٹی ہوئی)	2 کھانے کے چمچ
باریک کٹی ہوئی بند گوبھی	2 کھانے کے چمچ

### بنانے کا طریقہ:

چٹنی تیار کرنے کے لیے، ایک برتن میں درمیانی آنچ پر زیتون کا تیل گرم کریں، پھر کوٹا ہوا لہسن 10 سیکنڈ کے لیے ہلکا سا بھونیں اور اس کے بعد کوٹا ہوا پیاز ڈال کر مزید 10 سیکنڈ بھونیں۔ قیمہ شامل کریں اور اس وقت تک پکائیں جب تک وہ براؤن نہ ہو جائے۔

اب باریک کٹی ہوئی گاجر اور بند گوبھی شامل کریں اور نرم ہونے تک بھونیں۔

اس کے بعد کنور آل پریز ٹماٹو کیچپ، اوریگانو، تیز پات، کنور چکن پاؤڈر، نمک، کالی مرچ، سرکہ اور لال مرچ کے فلیکس شامل کریں۔ اچھی طرح مکس کریں اور درمیانی تیز آنچ پر مسلسل ہلاتے ہوئے پکائیں یہاں تک کہ چٹنی ابلنے لگے۔

آخر میں پانی شامل کریں، آنچ دھیمی سے درمیانی کر دیں اور 1 منٹ تک پکائیں۔ تیز پات نکال دیں اور بولونیز چٹنی کو نوڈلز یا اپنی پسندیدہ پاستا کے ساتھ پیش کریں۔

## Bazukka Wings

### Ingredients:

Chicken Wings	-----12 pieces
All-Purpose Flour	-----500g
<b>Knorr Crispy Coating Mix</b>	-----15g
<b>Knorr Thai Sweet Chilli Sauce</b>	-----14 tbsp
Soy Sauce	-----3 tbsp
Vinegar	-----1 1/2 tbsp
<b>Knorr Chicken Powder</b>	-----3 tsp
Chopped Garlic	-----2 1/2 tsp
Chopped Ginger	-----1 1/2 tsp
Chilli Flakes	-----2 1/2 tsp
White Pepper	-----1 tsp
Water	-----6 tbsp
Oil	-----2 tbsp
Sesame seeds	-----As needed

### Preparation Method:

Mix the flour with the **Knorr Crispy Coating**, then coat the wings, dip them in ice water for 5 seconds, and re-coat with a 15-second massage.

Fry the wings at 145°C for 12 minutes. For the sauce, sauté garlic and ginger in oil, then stir in **Knorr Thai Sweet Chilli**, soy sauce, vinegar, and water.

Add the **Knorr Chicken Powder**, chilli flakes, and white pepper to simmer before tossing the wings in the glaze and garnishing with sesame seeds.

### اجزاء:

چکن ونگز	-----12 عدد
میدہ (آل پریز فلور)	-----500 گرام
کنور کرسپی کوٹنگ مکس	-----15 گرام
کنور تھائی سویٹ چلی ساس	-----14 کھانے کے چمچ
سویا ساس	-----3 کھانے کے چمچ
سرکہ	-----1 1/2 کھانے کے چمچ
کنور چکن پاؤڈر	-----3 چائے کے چمچ
لہسن (باریک کٹا ہوا)	-----2 1/2 کھانے کے چمچ
ادریک (باریک کٹی ہوئی)	-----1 1/2 کھانے کے چمچ
لال مرچ کے فلیک	-----2 1/2 کھانے کے چمچ
سفید مرچ	-----1 کھانے کے چمچ
پانی	-----6 کھانے کے چمچ
تیل	-----2 کھانے کے چمچ
تل کے بیج	-----حسب ضرورت

### بنانے کا طریقہ:

آٹے کو کنور کرسپی کوٹنگ کے ساتھ اچھی طرح مکس کریں، پھر ونگز پر کوٹنگ کریں۔ ونگز کو 5 سیکنڈ کے لیے برف والے پانی میں ڈپ کریں، اس کے بعد دوبارہ کوٹنگ کریں اور 15 سیکنڈ تک ہلکے ہاتھ سے مساج کریں۔

ونگز کو 145° سینٹی گریڈ پر 12 منٹ تک فرائی کریں۔ چٹنی کے لیے، تیل میں لہسن اور ادرک بھونیں، پھر کنور تھائی سویٹ چلی ساس، سویا ساس، سرکہ اور پانی شامل کریں۔ اس میں کنور چکن پاؤڈر، لال مرچ کے فلیکس اور سفید مرچ ڈال کر ہلکی آنچ پر ابال آنے دیں۔

آخر میں فرائی کیے ہوئے ونگز کو اس گلیز میں اچھی طرح ٹاس کریں اور تیل کے بیجوں سے سجا کر پیش کریں۔

# کرسپی تھائی ڈائنامیٹ چکن

## Crispy Thai Dynamite Chicken

### Ingredients:

For the Chicken:

Chicken thighs (Cut into cubes) ----250g

For the Coating:

All-Purpose Flour -----500g

**Knorr Crispy Coating Mix**----- 15g

For Thai Sweet Mayo Sauce:

**Hellmann's Real Mayonnaise** -----160g

**Knorr Thai Sweet Chilli Sauce** -----60ml

**Knorr Chicken Powder** -----3g

Black Pepper -----2g

Garlic Powder -----2g

Vinegar -----1ml

For Garnish:

Sesame Seeds -----As needed

Green Onion -----As needed

**Knorr Chicken Powder** -----3g

White Vinegar -----1ml

### Preparation Method:

Mix all-purpose flour with **Knorr Crispy Coating** to prepare the coating. Dredge the chicken in the mixture, dip briefly in cold ice water, then coat again, lightly massaging to create texture. Shake off excess and fry at 145°C for about 8 minutes until crispy. Meanwhile, mix the sauce ingredients and warm in a preheated oven at 180°C for 2 minutes. Toss the fried chicken in the sauce and serve hot, garnished with sesame seeds and green onions.

### اجزاء:

چکن کے لیے  
چکن تھائیڈ (کیوبز میں کٹے ہوئے) — 250 گرام  
کوٹنگ کے لیے  
میدہ (آل پریز فلور) — 500 گرام  
کنور کرسپی کوٹنگ مکس — 15 گرام  
تھائی سویٹ مایو ساس کے لیے  
ہیلمنزریئل مایونیز — 160 گرام  
کنور تھائی سویٹ چلی ساس — 60 ملی لیٹر  
کنور چکن پاؤڈر — 3 گرام  
کالی مرچ — 2 گرام  
لہسن پاؤڈر — 2 گرام  
سرکہ — 1 ملی لیٹر  
سجاوٹ کے لیے  
تل کے بیج — حسبِ ضرورت  
ہری پیاز — حسبِ ضرورت  
کنور چکن پاؤڈر — 3 گرام  
وائٹ سرکہ — 1 ملی لیٹر

### بنانے کا طریقہ:

کوٹنگ تیار کرنے کے لیے میدے کو کنور کرسپی کوٹنگ کے ساتھ اچھی طرح مکس کریں۔ چکن کے ٹکڑوں کو اس مکسچر میں اچھی طرح لپیٹیں، پھر مختصر طور پر ٹھنڈے برف والے پانی میں ڈپ کریں، اس کے بعد دوبارہ کوٹنگ کریں اور ہلکے ہاتھ سے مساج کریں تاکہ اچھا سا ٹیکسچر بن جائے۔ اضافی آٹا جماڑ دیں اور چکن کو 145 سینٹی گریڈ پر تقریباً 8 منٹ تک فرائی کریں، یہاں تک کہ کرسپی ہو جائے۔  
اسی دوران ساس کے تمام اجزاء آپس میں مکس کریں اور پہلے سے گرم اوون میں 180 سینٹی گریڈ پر 2 منٹ کے لیے گرم کریں۔  
فرائی کیا ہوا چکن ساس میں اچھی طرح ٹاس کریں اور گرم گرم پیش کریں، اوپر سے تل کے بیج اور ہری پیاز سے سجاوٹ کریں۔



## Fiery Thai BBQ Crispy Korean Wrap

### Ingredients:

For the Chicken:	
Chicken thigh, cut into cubes	-----250g
For the Coating:	
All-Purpose Flour	-----500g
<b>Knorr Crispy Coating Mix</b>	-----15g
For the Thai Sweet Chilli Mayo:	
<b>Hellmann's Real Mayonnaise</b>	-----160g
<b>Knorr Thai Sweet Chilli Sauce</b>	-----60g
<b>Knorr Chicken Powder</b>	-----3g
Black Pepper	-----2g
Garlic Powder	-----2g
Vinegar	-----1ml
For the BBQ Thai Dressing:	
<b>Knorr Thai Sweet Chilli Sauce</b>	-----80g
<b>Knorr BBQ Sauce</b>	-----12g
<b>Knorr Chicken Powder</b>	-----2g
Black Pepper	-----2g
Garlic Powder	-----2g
For Assembly:	
Tortilla wraps, 10-inch	-----2pcs
Jalapeño, chopped	-----40g
Cabbage, julienned	-----60g
Cheese slices	-----2pcs

### Preparation Method:

Mix all-purpose flour with **Knorr Crispy Coating**. Coat the chicken, dip briefly in cold ice water, then coat again and fry at 145°C for about 8 minutes until golden. Prepare the sauces by mixing the Thai Sweet Chilli Mayo and keeping it chilled, and warming the BBQ Thai Dressing slightly. To assemble, warm a tortilla, spread the mayo, add jalapeños and cabbage, top with crispy chicken and cheese, drizzle with dressing, then roll, cut, and serve hot.

## فیری تھائی بی بی کیو کرسی کورین ریپ

### اجزاء:

چکن کے لیے	
چکن تھائی (کیوبز میں کٹا ہوا)	— 250 گرام
کوٹنگ کے لیے	
میدہ (آل پریز فلور)	— 500 گرام
کنور کرسی کوٹنگ مکس	— 15 گرام
تھائی سویٹ چلی مایونیز کے لیے	
ہیلمنز ریل مایونیز	— 160 گرام
کنور تھائی سویٹ چلی ساس	— 60 گرام
کنور چکن پاؤڈر	— 3 گرام
کالی مرچ	— 2 گرام
لہسن پاؤڈر	— 2 گرام
سرکہ	— 1 ملی لیٹر
بی بی کیو تھائی ڈریسنگ کے لیے	
کنور تھائی سویٹ چلی ساس	— 80 گرام
کنور بی بی کیو ساس	— 12 گرام
کنور چکن پاؤڈر	— 2 گرام
کالی مرچ	— 2 گرام
لہسن پاؤڈر	— 2 گرام
اسمبلنگ کے لیے	
ٹورٹیللا ریپس (10 انچ)	— 2 عدد
بالا پینیو (باریک کٹے ہوئے)	— 40 گرام
بند گوبھی (لمبی کٹی ہوئی)	— 60 گرام
چیز سلانڈرز	— 2 عدد

### بنانے کا طریقہ:

میدے کو کنور کرسی کوٹنگ کے ساتھ اچھی طرح مکس کریں۔ چکن کو اس مکسچر میں کوٹ کریں، پھر تھوڑی دیر کے لیے ٹھنڈے برف والے پانی میں ڈب کریں، اس کے بعد دوبارہ کوٹنگ کریں اور 145° سینٹی گریڈ پر تقریباً 8 منٹ تک فرائی کریں، یہاں تک کہ سنہرا اور کرسی ہو جائے۔ تھائی سویٹ چلی مایونیز کے تمام اجزاء آپس میں مکس کریں اور ٹھنڈا رکھنے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ بی بی کیو تھائی ڈریسنگ کو ہلکا سا گرم کریں۔ ٹورٹیللا کو ہلکا سا گرم کریں، اس پر تھائی سویٹ چلی مایونیز لگائیں، بالا پینیو اور بند گوبھی ڈالیں، پھر اوپر سے کرسی چکن اور چیز شامل کریں۔ بی بی کیو تھائی ڈریسنگ ڈال کر ٹورٹیللا کو رول کریں، درمیان سے کاٹیں اور گرم گرم پیش کریں۔

## Beef Chilli Dry with Oyster Sauce

### Ingredients:

Beef Strips Tenderloin	-----250g
Vegetable Oil	-----1 tbsp
Minced Garlic	-----1 clove
Minced Ginger	-----1 tsp
Dried Red Chilies	-----1-2
Crushed Chili Flakes	-----1-2 tsp
<b>Knorr Oyster Sauce</b>	-----60ml

### Beef Chilli Dry Sauce:

<b>Knorr Oyster Sauce</b>	----- 60 ml
Dark Soy Sauce	----- 6 ml
Vinegar	-----25 ml
Sugar	----- 9g
<b>Knorr Chicken Powder</b>	-----10g
Sesame Oil	-----3g
Salt and Pepper	-----up to taste
Green Onions	-----for garnish

### Preparation Method:

Whisk together **Knorr Oyster Sauce**, dark soy sauce, vinegar, sugar, **Knorr Chicken Powder**, and sesame oil until well combined. Heat vegetable oil in a wok or large skillet over medium-high heat. Add garlic and ginger, stir-frying until aromatic. Then, add beef strips and cook until browned. Toss in crushed red chilies or chili flakes and stir-fry briefly. Pour in the prepared sauce and continue stir-frying until it caramelizes and coats the beef evenly. Season with salt and pepper to taste, and finish by garnishing with chopped green onions.

## بیف چلی ڈرائی وداویسٹر ساس

### اجزاء:

بیف اسٹریپس (ٹینڈرلائن)	----- 250 گرام
سبزیوں کا تیل	----- 1 کھانے کا چمچ
باریک کٹا ہوا لہسن	----- 1 جوه
باریک کٹا ہوا ادراک	----- 1 چائے کا چمچ
خشک لال مرچیں	----- 1-2 عدد
کٹی مرچ کے فلیکس	----- 1-2 چائے کے چمچ
کنور اوئیسٹر ساس	----- 60 ملی لیٹر

### بیف چلی ڈرائی ساس:

کنور اوئیسٹر ساس	----- 60 ملی لیٹر
ڈارک سوئے ساس	----- 6 ملی لیٹر
سرکہ	----- 25 گرام
چینی	----- 9 گرام
کنور چکن پاؤڈر	----- 10 گرام
تل کا تیل	----- 3 گرام
نمک اور کالی مرچ	----- حسب ذائقہ
ہری پیاز	----- گارنش کے لیے

### بنانے کا طریقہ:

سب سے پہلے ساس تیار کریں: کنور اوئیسٹر ساس، ڈارک سویا ساس، سرکہ، چینی، کنور چکن پاؤڈر اور تل کا تیل اچھی طرح پھینٹ کر مکس کریں۔ ایک وک یا بڑی کڑاہی میں درمیانی تیز آنچ پر سبزیوں کا تیل گرم کریں۔ اس میں لہسن اور ادراک ڈال کر خوشبو آنے تک فرائی کریں۔ پھر بیف کی پٹیاں ڈالیں اور سنہری ہونے تک پکائیں۔ اس کے بعد کٹی ہوئی لال مرچ یا چلی فلیکس ڈال کر ہلکا سا فرائی کریں۔ تیار کیا ہوا ساس ڈالیں اور مسلسل فرائی کرتے رہیں جب تک یہ گاڑھا ہو کر بیف پر اچھی طرح کوٹنگ نہ کر دے۔ آخر میں حسب ذائقہ نمک اور کالی مرچ ڈالیں اور کٹی ہوئی ہری پیاز سے گارنش کریں۔

## Chicken Dumplings

## چکن ڈمپلنگز

### Ingredients:

Chicken -----250g  
Finely Chopped Green Onions----1 tbsp  
Finely Chopped Cabbage-----1 tbsp  
Soy Sauce -----1 tbsp  
Sesame Oil -----1 tsp  
Ginger Paste -----1tsp  
Garlic Paste-----1 tsp  
Salt and Pepper ----- to taste  
Dumpling Wrappers -----20-24

### Sauce:

Water -----2 cups  
**Knorr Chicken Powder** -----1 tbsp  
Ginger Paste-----2 tsp  
Garlic Paste -----2 tsp  
White Pepper -----1/2 tsp  
Grated Carrots -----1/2 cup  
**Knorr Oyster Sauce** ----- 4 tbsp  
Chilli Flakes -----2 tsp  
Sugar -----1 tsp  
Mixed Cornstarch-----1 tbsp  
Water -----2 tbsp

### Preparation Method:

Mix ground chicken with green onions, cabbage, soy sauce, sesame oil, ginger and garlic paste, salt, and pepper. Place a tablespoon of filling in each wrapper, then fold and seal. Steam or boil until cooked. For the sauce, boil water with **Knorr Chicken Powder**, ginger and garlic paste, white pepper, and finely-chopped carrots. Add **Knorr Oyster Sauce**, chilli flakes, and sugar, then thicken with cornstarch mixed in water. Serve the hot dumplings with flavorful sauce.

### اجزاء:

چکن ----- 250 گرام  
باریک کٹی ہوئی ہری پیاز----- 1 کھانے کا چمچ  
باریک کٹی ہوئی بند گوبھی --- 1 کھانے کا چمچ  
سوئے ساس ----- 1 کھانے کا چمچ  
تل کا تیل ----- 1 چائے کا چمچ  
ادرک کا پیسٹ ----- 1 چائے کا چمچ  
لہسن کا پیسٹ ----- 1 چائے کا چمچ  
نمک اور کالی مرچ----- حسب ذائقہ  
20-24 ڈمپلنگ ریپرز ----- 24  
عد

### ساز:

پانی ----- 2 کپ  
کنور چکن پاؤڈر ----- 1 کھانے کا چمچ  
ادرک کا پیسٹ ----- 2 چائے کے چمچ  
لہسن کا پیسٹ ----- 2 چائے کے چمچ  
سفید مرچ ----- 1/2 چائے کا چمچ  
کدو کش کی ہوئی گاجریں----- 1/2 کپ  
کنور اوئیسٹر ساس ----- 4 کھانے کے چمچ  
چلی فلیکس ----- 2 چائے کے چمچ  
چینی ----- 1 چائے کا چمچ  
مکس کیا ہوا کارن اسٹارچ ----- 1 چائے کے چمچ  
پانی ----- 2 کھانے کا چمچ

### بنانے کا طریقہ:

چکن قیمہ کو ہری پیاز، بند گوبھی، سویا ساس، تل کا تیل، ادرک اور لہسن کا پیسٹ، نمک اور کالی مرچ کے ساتھ مکس کریں۔ ہر ڈمپلنگ ریپر میں ایک چمچ بھرائی ڈالیں، پھر فولڈ کر کے اچھی طرح سیل کریں۔ انہیں بھاپ میں پکائیں یا ابالیں جب تک مکمل طور پر تیار نہ ہو جائیں۔ ساس کے لیے پانی میں کنور چکن پاؤڈر، ادرک اور لہسن کا پیسٹ، سفید مرچ اور باریک کٹی ہوئی گاجریں ڈال کر ابالیں۔ پھر کنور اوئیسٹر ساس، کٹی ہوئی لال مرچ اور چینی شامل کریں، اور آخر میں کارن فلور کو پانی میں گھول کر ڈالیں تاکہ ساس گاڑھی ہو جائے۔ گرم ڈمپلنگز کو اس مزیدار ساس کے ساتھ پیش کریں۔

## Supreme Soy Noodles

## سپریم سوئے نوڈلز

### Ingredients:

Egg Noodles	200g
Vegetable Oil	2 tbsp
Minced Garlic	2 cloves
Mixed Vegetables (Cabbage, Carrots, Capsicum)	1 cup
<b>Knorr Oyster Sauce</b>	<b>2 tbsp</b>
Soy Sauce	1 tbsp
<b>Knorr Chicken Powder</b>	<b>1 tsp</b>
Sesame Oil	1 tsp
Salt and Pepper	up to taste
Chopped Green Onions	for garnish

### Preparation Method:

Cook soy noodles according to package directions, then drain and set aside. Heat oil in a wok or large skillet and sauté onion and garlic until fragrant. Add mixed vegetables and stir-fry until tender-crisp. Stir in **Knorr Oyster Sauce**, soy sauce, and **Knorr Chicken Powder**, cooking for 1-2 minutes on medium heat. Add the cooked noodles and toss until well combined. Finish with a drizzle of sesame oil, season with salt and pepper, and garnish with chopped green onions before serving.

### اجزاء:

انڈے والے نوڈلز	200 گرام
سبزیوں کا تیل	2 کھانے کے چمچ
باریک کٹا ہوا لہسن	2 جوه
مکس سبزیاں	1 کپ
(بند گوبھی، گاجر، شملہ مرچ)	
کنور اوئیسٹرساس	2 کھانے کے چمچ
سوئے ساس	1 کھانے کا چمچ
کنور چکن پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
تل کا تیل	1 چائے کا چمچ
نمک اور کالی مرچ	حسب ذائقہ
باریک کٹی ہوئی پری پیاز	گارنش کے لیے

### بنانے کا طریقہ:

پیکٹ کی ہدایات کے مطابق سویا نوڈلز پکائیں، پھر چھان کر ایک طرف رکھ دیں۔ ایک وک یا بڑی کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز اور لہسن ڈال کر خوشبو آنے تک بھونیں۔ اس میں مکس سبزیاں ڈالیں اور ہلکی کرچی ہونے تک فرائی کریں۔ پھر کنور اوئیسٹرساس، سویا ساس اور کنور چکن پاؤڈر ڈال کر درمیانی آنچ پر 1 سے 2 منٹ تک پکائیں۔ پکے ہوئے نوڈلز ڈالیں اور اچھی طرح مکس کریں تاکہ سب کچھ مل جائے۔ آخر میں تل کے تیل کا ہلکا سا چھڑکاؤ کریں، نمک اور کالی مرچ ڈال کر ذائقہ درست کریں اور کٹی ہوئی پری پیاز سے گارنش کر کے گرم گرم پیش کریں۔



UNILEVERFOODSOLUTIONS.PK/



@UNILEVERFOODSOLUTIONSPAKIS9719



UFSPK



UNILEVERFOODSOLUTIONS\_PAKISTAN