



مستند کھانے دریافت کریں

ئے دور کے ئے کنور کے ساتھ

نت ئے کھانوں کے طریقے جانئے UFS.COM پر



Supporting
you.

اجزاء

10 افراد کیلے

1 کلو	بونلیس چکن
1/2 کلو	رفہان کورن آئل
60 گرام	مکھن
20 گرام	کٹی پوئی پیاز
20 گرام	ادرک کٹا ہوا
20 گرام	لہسن، پس پوئے
20 گرام	کنور ٹماٹو پیوری
20 گرام	ٹماٹر کٹے پوئے
20 گرام	گرم مصالحہ پاؤڈر
20 گرام	کنور پروفیشنل اسپائش میرینید
20 گرام	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک
20 گرام	پاؤڈر
20 گرام	سرسوں کے بیچ
20 گرام	کالی مرچ
20 پاؤ	کریم

پاف پیسٹری شیٹ
2 عدد
پائے

طریقہ کار

- بڑے پتیلے یا پین کو درمیانی آنج پر رکھیں۔ تیل، مکھن اور پیاز گرم کریں جب تک بلکا گولڈن نہ ہو جائے، یعنی 3-4 منٹ تک گرم کریں۔ ادرک اور لہسن ڈالیں، تقریباً 30 سیکنڈ تک گرم کریں اور چمچہ چلاتے رہیں تاکہ جل نہیں۔
- چکن، ٹماٹر، ٹماٹو پیوری اور مصالحہ جات ڈال کر 5-6 منٹ تک بھونیں (یا جب تک آپ کو لگے کے پورا پک گیا ہے)۔
- کریم ڈالیں اور پھر بلکی آنج پر 8-10 منٹ کے لیے رکھیں۔ وقتاً فوقتاً چمچہ چلاتے رہیں۔
- چکن پائے مکس ایک پیسٹری کی ایک تھہ پر ڈالیں اور اسے دوسری تھہ سے ڈھانپ دین۔ 180 ڈگری سیلسیس پر اسے بیک کریں 51 منٹ تک یا جب تک پیسٹری مکمل پک کر گولڈن نہ ہو جائے۔



بڑا چکن پائے

بڑا چکن ایک بہت پس لذیذ سالن/کری میں جس کا مزہ پائے کی صورت میں ہو جاتا ہے دوبلہ کریں۔



چکن کیو اور ہنی مسٹرڈ ساس

چکن کیو ایک مشہور زمانہ ڈش ہے۔ بردیڈ کرمبیس چکن کی نمی اور ڈائئھ کو رکھتے ہیں محفوظ۔ کریمی ہنی مسٹرڈ ساس کے ساتھ اس کا لذیذ ڈائئھ ہر کھانے والے کا دل جیت لے گا۔



طریقہ کار

چکن کیو:

- مکھن، لہسن کا پیسٹ اور دھنیا ایک پائینگ بیگ میں ملا کر رکھ لیں۔
- چکن بریسٹ میں چھوٹا کٹ لگا کر پائینگ بیگ کی مدد سے تیار شدہ پیسٹ اس میں بھر دیں۔ اس چکن کو 1 گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔
- کورن فلور اور کنور کوٹنگ مکس کو ملا لیں۔ پہلے سے تیار شدہ چکن پر کورن فلور اور کنور کوٹنگ مکس کی تھہ لگا لیں۔ پھر پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈبوئیں اور آخر میں ڈبل روٹی کے چورے میں لپیٹ لیں۔ یکنگ ٹرے میں رکھ کر 160 ڈگری پر، 35 منٹ تک بیک کریں، یا جب تک چکن تیار نہیں ہو جاتی۔

کریمی ہنی مسٹرڈ ساس:

- اوپر دیئے گئے اجزاء کو ملائیں اور ہلکی آنچ پر 01 منٹ کے لیئے چھوڑ دیں۔
- اون میں بیک ہوئے ویجز (آلو کی کتیلیاں) اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

بہترین نتائج کے لئے:

اجزاء

10 افراد کی

10 عدد

200 گرام

50 گرام

10 گرام

375 گرام

28 گرام

4 عدد

300 گرام

کنور پروفیشنل کوٹنگ مکس

انڈے پھینٹے ہوئے

ڈبل روٹی کا چورا

کریمی ہنی

200 گرام

40 گرام

100 ملی لیٹر

50 گرام

کریم

انگلش مسٹرڈ

شہد



Supporting
you.

کرمبڈ چکن ٹینڈرلوئن اور لائمر ائولی

چکن ٹینڈرلوئن (بریسٹ پیس)، ڈبل روٹی کا چورا اور یک کریمی میونیز کے ساتھ بنتے ہیں جلدی اور آسانی سے ہیں۔ ذائقے میں بھی ایسے مزیدار کہ کھانے والوں کا دل جیت لیں۔



طریقہ کار

چکن ٹینڈر لائن

- آٹے میں کنور پروفیشنل کرسپی کوتنگ سولیوشن اور کنور

پروفیشنل چکن استاک پاؤڈر اور کالی مرچ ملائیں۔

پلین آٹا
کنور پروفیشنل کرسپی کوتنگ سولیوشن

پھینیٹے ہوئے انڈے

کنور پروفیشنل کوتنگ مکس

پانی
پینکو بریڈ کرمبز

پامیزان چیز کدو کش (شریدیڈ)

کالی مرچ

لائمر ائولی

- تمام اجزاء ملا لیں۔

بیسٹ فودز میونیز
سرسون (ثابت)

کنور پروفیشنل لائمر سیزنگ پاؤڈر

اجزاء

10 افراد کیلے

1.4 گرام

20 گرام

1/2 کلو

56 گرام

4 عدد

28 گرام

40 ملی لیٹر

150 گرام

30 گرام

3 گرام

لائمر ائولی

200 گرام

20 گرام

5 گرام



اجزاء

10 افراد کیلے

2 کلو

50 ملی لیٹر

2 عدد

20 گرام

20 گرام

50 گرام

5 گرام

600 ملی لیٹر

30 گرام

20 گرام

چکن بریسٹ کیوب
کھوپرے کا تیل (کوکونٹ آئل)

ہری مرچ، آدھی کٹی ہوئی اور بغیر بیح کے

کنور پروفیشنل لائئر سیزنگ پاؤڈر

ادرک پسی ہوئی

کنور پروفیشنل اسپائس میرینید

ہلدی پاؤڈر

کوکونٹ ملک

چینی

دهنیا، کٹا ہوا

طریقہ کار

- درمیانی آنج پر ایک بڑا پتیلے میں تیل گرم کریں۔ کٹی ہوئی ہری مرچ

تقریباً 1 منٹ کے لیے بھوپیں۔ ادرک اور لہسن ڈال کر 03-02-

سیکنڈ کے لیے بھوپیں یا جب تک بو نہ چل جائے۔

- آنچ کو تھوڑا تیز کر کے، چکن، مصالحہ جات اور نمک ڈال کے

پکائیں۔ وقتاً فوقتاً چمچہ چلاتے رہیں جب تک آدھا پک نہ جائے

یا بھورا ہونے لگے، تقریباً 5 منٹ کے لیے۔

- کوکونٹ ملک اور چینی ملائیں اور ہلکی آنج پر رکھیں جب تک

ابال نہ آجائے۔ برتن ڈھک کے پکنے دیں جب تک چکن مکمل پک

نہ جائے۔ چولہا بند کرنے کے بعد لیمون کا عرق اور جوس

ملائیں۔ دھنیا چھڑک کر گرم گرم چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

اسپائسڈ چکن کری، کھوپرے اور لیمون کے ساتھ

ایک آسان سا سالن، بھرپور ذائقے کے ساتھ۔



Supporting
you.

تندوری چکن بائس

تندوری چکن برسها برس سے ایک مشہور ڈش ہے۔ کنور پروفیشنل اسپائس میرینیڈ بھرپور ذائقہ رکھتا ہے۔ ان دونوں کے درمیان یوگرٹ ڈش کو بہترین ذائقہ دینتا ہے۔



طریقہ کار

- کنور پروفیشنل اسپائس میرینیڈ اور کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر ایک برتن میں تیل اور دہی کے ساتھ ملائیں جب تک مکمل مکس نہ ہو جائے۔

- چکن کی رانوں کو تین 3 حصوں میں تقسیم کریں۔ اوپر بنایا گیا مکسچر گوشت پر اچھی طرح لگا کر، ڈھک کر، 2-3 گھنٹوں کے لئے فریج میں رکھیں۔

- ایک گرل پلیٹ پر بلکے تیل کے ساتھ پکائیں جب تک پورا پک نہ جائے، بلکہ تھوڑا زیادہ پک جائے تو اور اچھا ہے۔

مینگو ڈپنگ یوگرٹ ساس

- تمام اجزاء کو مکس کر لیں۔
- تندوری چکن کو مینگو ڈپنگ یوگرٹ ساس، لیموں، سلاد، اسٹرینڈ سبزیوں اور نان کے ساتھ پیش کریں۔

اجزاء

10 افراد کے لیے

- | | |
|-------------|------------------------------------|
| 1 کلو | چکن کی ران کا گوشت، بغیر بُدھی کے۔ |
| 10 گرام | کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر |
| 50 ملی لیٹر | رفہان کورن آئل |
| 6 دہیں | کنور پروفیشنل اسپائس میرینیڈ |
| 60 گرام | 30 گرام |

مینگو ڈپنگ یوگرٹ ساس

- | | |
|----------|------------------------|
| 100 گرام | دہیں |
| 100 گرام | مینگو پیوری |
| 30 گرام | کنور چلی گارلک ساس |
| 3 گرام | زیرا |
| 3 گرام | کنور لائم سیزننگ پاؤڈر |

نئے کھانوں کے طریقے جانیے



اضافی
MSG
کے



کنور
پروفیشنل
چکن
اسٹاک پاؤڈر

اپنے اسٹاک، میرینیڈ اور
لذیذ ڈشوں کے لیے پائیں
اصل چکن کا مزہ اور
خوشبو، کنور پروفیشنل
چکن اسٹاک پاؤڈر کے ساتھ۔
کھانوں کی لذت
بڑھائے، اصل چکن کا مزہ۔

کنور
پروفیشنل
لامی
سیزنسنگ پاؤڈر

اپنے کھانوں اور
مشروبات میں
لذت بڑیانے کے لیے،
لیموں کی تازگی،
سبزیوں کی دُش
کے لیے۔

کنور
پروفیشنل
بیٹر
مکس

ایک مزیدار اور
انوکھا بیٹر مکس،
چکن کا ایک آسان
طریقہ۔

کنور
پروفیشنل
کرنسی
کوٹنگ مکس

فرائی چکن کو
کرنچی اور کرسپی
کرنے کا ایک آسان
طریقہ۔

کنور
پروفیشنل
اسپیسی
میرینیڈ

مصالحہات کا ایک
بہترین مکس جو
میرینیڈ کے طور پر چکن،
تک، کرسپی فرائیڈ چکن،
الو چیس اور یہاں تک
کہ کری کے ساتھ بھی
استعمال ہو سکتا ہے۔

Unilever
Food
Solutions

Supporting
you.



یو ایف ایس پرودکٹس خریداری کے
لیے **UFS.COM** پر موجود ہیں۔

PURCHASE OUR RANGE OF
PRODUCTS ONLINE AT **UFS.COM**



*Supporting
you.*