



برگرز کی زبردست ترکیبیں

اپنے برگرز لائے دنیا کے
سامنے، حقیقت میں



Supporting
you.

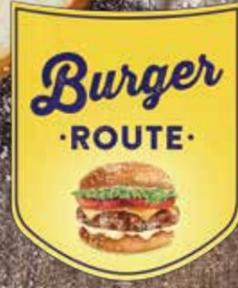
آج ہی جانے کیسے آپ برگر روٹ میں شامل ہو سکتے ہیں ufs.com پر۔

— ★ —
شامل ہونے کے لئے



ملاحظہ کریں

www.ufs.com



فہرست

- PG3 بگیلو چکن برگر
- PG5 چیز فونڈو برگر
- PG7 دی بگ بوائیٹن برگر
- PG9 اسٹیک ہاؤس برگر
- PG11 سموکڈ چکن پوٹ پائے برگر
- PG13 نیو آرلنز شرمز پو ہوائے
- PG15 کلاسک پیٹی میلٹ
- PG17 ترکی بیف بیکن اینڈ اپیل سینڈوچ
- PG19 چیمپئن چکن سیلڈ کروٹیسنٹ
- PG21 زیسٹی بلیک بین برگر
- PG23 بگ میک اینڈ چیز برگر
- PG25 گریک چکن سینڈوچ
- PG27 اسٹرابیری آئسڈ ٹی
- PG29 لیمن آئسڈ ٹی
- PG31 پیج آئسڈ ٹی
- PG33 رس بھری آئسڈ ٹی

برگر ہر ایک کو پسند ہے

برگر ٹینڈر یا جوسی ہو، کھٹا یا سبزیوں سے بھرپو ہو، ایک اچھا برگر کبھی نظر انداز نہیں کیا جا سکتا۔ اور ایک اچھا برگر واقعی آپ کے ریستورینٹ کو نظروں میں لا سکتا ہے۔ ہم نے انسپریشنل برگرز اور سینڈوچز کا ایک کلیکشن آپ کے لیے تیار کیا ہے جو آپ کے کسٹمرز کو آپ کے ریستورینٹ پر بار بار آنے کے لیے مجبور کر دے گا اور ساتھ ہی آپ کی برگرز بنانے کی تکنیک میں دلچسپی لائے گا۔ کلاسک برگرز میں انوکھے تجربوں سے لے کر نئے پن کے ایڈیشنز تک، برگرز کبھی اتنے لذیذ نہ تھے نہ کبھی دکھے۔ ایک اہم انگریڈیٹینٹ جو ہم یہاں نہیں بھول سکتے وہ ہے مایونیز، ملائم، کریمی اور سموتھا! یہ ہر برگر کی بنیادی ضرورت ہوتی ہے۔ ساتھ ہی یہ آپ کو ایک دلچسپ سوس بنانے کے لیے بہترین بنیاد فراہم کرتی ہے جو آپ کے برگر کو واقعی ایک الگ سطح پر لے جائے گا۔



بفیلو چکن برگر

یہ چکن برگر کا ایک مونسٹر ہے جو بلیو چیز مایو اور بفیلو سوس سے بنتا ہے۔ پکی ہوئی ویجیٹیبیل سلاء کی ٹوپنگ کے ساتھ۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

چکن پیٹیز	۱۰ عدد	سلاڈ پتہ	۱۰ عدد
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	۳۰ گرام	تیار کردہ بفیلو سوس	۶۰ گرام
چیز سلائس	۱۰ عدد	برگر بن	۱۰ عدد
کھیرے کا اچار، سلائس	۳۰۰ گرام		

بلو چیز میونیز

بیسٹ فوڈز ریٹیل مایونیز	۴۰۰ گرام	بلو چیز	۱۰۰ گرام
-------------------------	----------	---------	----------

ویجیٹیبیل سلاء

گاجر، کدو کش کی بوئی	۱۲۵ گرام	پیاز، جولین کٹی	۱۲۵ گرام
جامنی بند گوہی، باریک کٹی ہوئی	۱۲۵ گرام	شملہ مرچ، کدو کش کی بوئی	۱۲۵ گرام
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	۲۰ گرام	مکھن	۱۵ گرام

بفیلو سوس

کنور بار بی کیو سوس	۲۰۰ گرام	کنور چلی گارلک سوس	۲۰۰ گرام
کنور ٹماٹو کیچپ	۲۰۰ گرام	ملی لیٹر	۵۰

طریقہ

بلو چیز مایونیز

• بلینڈر میں بیسٹ فوڈز ریٹیل مایونیز اور بلو چیز شامل کریں اور یکجا ہونے تک ملائیں۔ استعمال ہونے تک ٹھنڈا کر لیں۔

ویجیٹیبیل سلاء

• پگھلے مکھن میں سبزیوں کی تلیں اور کنور چکن اسٹاک پاؤڈر شامل کریں۔ تھوڑا ٹھنڈا ہونے دیں۔

بفیلو سوس

• تمام چار ساسز کو پھینٹ کر یکجا کر لیں۔

برگر

- بنز کو ٹوسٹ کریں اور پھر دونوں اطراف پر بلو چیز مایونیز پھیلانا شروع کریں۔
- چکن پیٹیز کو اچھی طرح پکنے تک سینکیں، ہر طرف سے تقریباً ۴ منٹ اور کنور چکن اسٹاک پاؤڈر سے سیزنگ کریں۔ ہر ایک پر پنیر کا ٹکڑا رکھیں۔
- سلاڈ پتہ کی تہ، پھر چکن پیٹی اور بفیلو سوس ڈالیں۔
- پھر اوپر سے ویجیٹیبیل سلاء ڈالیں اور بن کے اوپری حصے سے بند کریں۔



PG3

چیز فونڈو برگر



یہ حد شاندار "سپر اسٹار" برگر بیسٹ فوڈز رئیل مایونیز سے تیار کردہ، ڈیجونیز اور اچھی طرح مصالحہ لگی بیف پیٹی کے ساتھ، اور اس کے اوپر فونڈو اور کیریملائزڈ اینین جو سینکے ہوئے پریٹزل بن میں پیش کیا جاتا ہے۔ آپ کے اگلے خاص مینو میں اس برگر کا ایڈیشن ضروری ہے!

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

برگر

پرٹزل بن سینکے ہوئے	۱۰ عدد	پیاز گول قتلے کیریملائزڈ کئے ہوئے	۴۰۰ گرام
ڈجونیز تیار کردہ	۳۵۰ گرام	سموکڈ چیز فونڈو تیار کردہ	۴۰۰ گرام
گائے کا قیما	۱,۵ کلو	کالی مرچ اور نمک	۱۰ گرام

سموکڈ چیز فونڈو

زیتون کا تیل	۳۰ گرام	سموکڈ چیڈر چیز کدوکش کیا ہوا	۷۰ گرام
تازہ مشروم قتلے کئے ہوئے	۳۰۰ گرام	سموکڈ موزریلا چیز کدوکش کیا ہوا	۷۰ گرام
شیلٹ باریک کٹی	۱۰۰ گرام	سموکڈ پروولون چیز کدوکش کیا ہوا	۷۰ گرام
لہسن باریک کٹی	۲۰ گرام	کالی مرچ اور نمک	۱۰ گرام
گھاڑی کریم	۵۰۰ گرام		

ڈیجونیز

بیسٹ فوڈز رئیل مایونیز	۴۰۰ گرام	کالی مرچ	۵ گرام
ڈیجون مسٹرڈ	۷۰ گرام		

طریقہ

سموکڈ چیز فونڈو

- ذیتون کے تیل میں مشروم، لہسن اور شیلٹس کو بہلکی آج پر تلیں۔ اب پھیٹی ہوئی گھاڑی کریم شامل کریں اور تب تک پکائیں جب تک کریم تھوڑی اور گاڑھی نہ ہو جائے۔
- تمام سموکڈ چیزز ڈال کر فونڈو کو مکمل کریں اور حسب ذائقہ مرچ اور نمک ڈالیں۔ پیش کرنے کے لئے اسے گرم رکھیں۔

ڈیجونیز

- بیسٹ فوڈز رئیل مایونیز اور ڈیجون مسٹرڈ کو ملائیں۔ پیش کرنے تک فرج میں ٹھنڈا کر لیں۔

برگر تیار کرنا

- ترتیب سے جوڑنے کے لیے پہلے بن کے دونوں اطراف پر ڈیجونیز لگائیں۔ بیف پیٹی رکھیں اور پھر اس کے اوپر سموکڈ چیز فونڈو اور کیریملائزڈ اینین ڈالیں۔



PG5

بگ میک اینڈ چیز برگر



یہ ترکیب دو مشہور کھانوں کا امتزاج ہے۔ بیف برگر کے اوپر کریمی میکرونی اور چیز۔ گرلڈ پیاز اور ٹماٹر کی تیکھی مایو سوس اسے زبردست طریقے سے مکمل کرتی ہے۔ کسی بھی ویک اینڈ مینو کے لئے ایک اچھی مخصوص ترکیب۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

عدد ۱۰	بیف برگر پیٹیز، گرل کی بوئی
عدد ۱۰	برگر بنز
گرام ۵۰۰	میکرونی اور چیز تیار کردہ
گرام ۲۵۰	پیاز، سلاٹیس اور گرل کئے ہوئے
عدد ۲۰	پکے ہوئے بیف بیکن
گرام ۷۰۰	تیار کردہ سموکی ٹماٹو میو

سموکی ٹماٹر مایو

گرام ۵۰۰	بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز
گرام ۱۰۰	کنور بار بی کیو سوس
گرام ۱۰۰	کنور اٹالین ٹماٹو سوس

طریقہ

سموکی ٹماٹر میو

• بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز، کنور بار بی کیو سوس اور کنور اٹالین ٹماٹو سوس کو ملائیں اور ہموار ہونے تک پھینٹتے رہیں۔ فریج میں محفوظ کر لیں

برگر

• ترتیب سے جوڑنے کے لئے، پہلے بن کے دونوں اطراف سموکی میو لگائیں اس کے بعد اس پر بیف پیٹی رکھیں
• اب میکرونی اور چیز، دو ٹکڑے بیکن اور پیاز رکھیں
• اور اپنے کسٹمرز کو پیش کریں



PG7

دی بگ ہوائیٹن برگر

یہ برگر گائے کے قیمے اور میمنے کے گوشت کی پیٹی کے ملاپ پر مشتمل ہے۔
اوپر سے پیپر جیک چیز، بیف بیکن اور پائن اپیل اور ساتھ ہی بیسٹ فوڈز رئیل
مایونیز سے تیار کردہ میٹھی اور مصالحے دار ہوائیٹن سوس ان
سب ذائقوں کو ایک ساتھ لاتی ہے۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

ہوائیٹن ساس

گرام ۵۰۰	شہد
گرام ۵۰۰	پائیناپل جوس
گرام ۲۵۰	ٹیریاکی سوس، تیار کردہ
گرام ۱۲۵	سڈر وینگر

برگر

گرام ۴۰۰	ہوائیٹن سوس، تیار کردہ
گرام ۹۰۰	گائے کا قیمے
گرام ۹۰۰	میمنے کا قیمے
عدد ۱۰	چیدر چیز سلاٹسز

طریقہ

ہوائیٹن ساس

- شہد، پائین اپیل جوس، ٹیریاکی سوس، سرکہ، سرارچہ سوس اور تیل کے تیل کو ملائیں۔
- اس مکسچر کو ہلکی آچ پر آدھا ہونے تک پکائیں۔ فرج میں رکھیں اور جب ٹھنڈا ہو جائے تو مایونیز ملائیں۔

برگر

- گائے کے قیمے اور میمنے کے قیمے کو ملائیں اور ۱۸۰ گرام کی ۱۰ پیٹیز بنالیں۔
- ان کو ضرورت کے مطابق پکائیں اور اوپر سے چیز سلاٹس رکھیں۔
- کین میں موجود بیف بیکن کو ۵۰ گرام کے سلاٹس میں کائیں، گول کریں اور مصالحہ لگائیں۔
- اب پائین اپیل کے سلاٹسز کو بھی اسی طرح گول کر لیں۔
- برگر تیار کرتے ہوئے پہلے سینکے ہوئے بنز پر ہوائیٹن سوس پھیلائیں، پھر گوشت کی پیٹی پگھلے ہوئے چیز کے ساتھ رکھیں۔ اس کے اوپر، گول کئے ہوئے بیکن، پائین اپیل رکھیں اور سوس ڈالیں۔



PG9

اسٹیک ہاؤس برگر

آپ کے مینو کے لئے، ہمارے کلیکشن سے ایک پریمیم برگر جو۔ قیمہ کی سرلوئین پیٹی کے اوپر بھنی گارلک مایونیز، کیریملائزڈ اینین، چیز اور بیکن سے بنتا ہے اور یہ تمام اجزاء پریٹزل بن میں پیک کیے جاتے ہیں۔ خوش شکل اور ذائقہ دار۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

بھنی لہسن کی مایونیز

گرام ۶۰۰ بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز
گرام ۶۰ لہسن، بھنی، کچلی ہوئی

برگر

گرام ۶۰۰ بھنی گارلک مایونیز، تیار کردہ
عدد ۱۰ بیف قیمہ کی پیٹیز
عدد ۱۰ مینٹر چیز سلاٹسز
گرام ۶۰ پیاز، کیریملائزڈ
عدد ۲۰ بیف گوشت کے بیکن
عدد ۱۰ پریٹزل بن، سینکے ہوئے

طریقہ

بھنی لہسن کی مایونیز

• بھنی لہسن کو بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز میں شامل کریں

برگر

• بیف پیٹی کو ضرورت کے مطابق پکالیں اور اوپر سے چیز پگلا لیں
• بنز پر بھنی لہسن کی مایونیز پھیلا لیں
• پیاز اور بیکن شامل کر کے برگر تیار کر لیں



PG11

سموگڈ چکن پوٹ پائے برگر

حقیقی خوشی کا اصل راز بے زبردست برگر۔ اس برگر میں بے چکن قیمہ کے سلائیڈرز، اوپر سے گاجر، اسکواش، سفید گاجر، مٹر اور پھر آتی بے پوٹ پائے کی ٹاپنگ۔ ہم نے اس میں بسکٹ برگر بن استعمال کئے ہیں جو اپنے نام ہی کی طرح بہترین ذائقہ رکھتے ہیں۔ آج ہی ترکیب آزمائیں۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

ہاٹ پائے فلنگ

بیسٹ فوڈز ریبل مایونیز	۷۰۰	گرام
زیتون کا تیل	۴۰	گرام
سفید گاجر، درمیانی، چھوٹی ٹکڑوں میں کٹی ہوئی	۲۰۰	گرام
مٹر جمع ہوئے	۱۵۰	گرام
گاجر، درمیانی، چھوٹی ٹکڑوں میں کٹی ہوئی	۲۰۰	گرام
شیلوٹ، چھوٹی ٹکڑوں میں کٹی ہوا	۱۵۰	گرام
بٹرنٹ اسکواش چھوٹی ٹکڑوں میں کٹی ہوا	۱۰۰	گرام
سموگڈ پیپرکا	۵	گرام
سموگڈ چکن پلڈ	۱	کلو

مصالحے دار چکن پیٹی

چکن قیمہ	۱،۵	کلو
تازہ ٹائم، باریک کٹی	۲۰	گرام
ڈیجون مسٹرڈ	۵۰	گرام
لہسن پاؤڈر	۵	گرام
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	۱۰	گرام

برگر

پوٹ پائے فلنگ، تیار کردہ	۱	کلو
برگر بنز	۱۰	عدد
مصالحہ لگی چکن پیٹی، تیار کردہ	۱۰	عدد
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	۲۰	گرام

طریقہ

پوٹ پائے فلنگ

- سفید گاجر، مٹر، گاجر، شیلوٹ اور اسکواش کو نرم ہونے تک ہلکی آنج پر تلیں اور ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں
- پھر اس میں بیسٹ فوڈز ریبل مایونیز، سموگڈ چکن اور پیپرکا شامل کریں

چکن پیٹیز کی تیاری

- چکن قیمہ میں مسٹرڈ، ٹھانم اور لہسن شامل کریں۔ پھر اس میں کنور چکن اسٹاک پاؤڈر ملائیں
- اس کی ۵۱۱ گرام کی پیٹیز بنالیں اور پکنے تک گول کرتے رہیں، تقریباً ۴ منٹ ہر ایک طرف سے

برگر کی تیاری

- بس بسکٹ بنز کو کاٹ کر کھولیں اور اس کے اندر چکن پیٹی رکھیں، اوپر سے پوٹ پائے فلنگ ڈالیں
- اوپر سے برگر بند کریں اور پیش کریں



PG13

زیسٹی بلیک بین برگر

کوئی بھی برگر مینو ایک شاندار سبزیوں کی پیشکش کے بغیر مکمل نہیں ہو سکتا۔ یہ بے زیسٹی بلیک بین برگر جو آپ کے مینو کو چار چاند لگا دے گا! یہ بیسٹ فوڈز ریٹیل مایونیز سے تیار کردہ تازہ لیمن-برب مایو کے ساتھ پیش کیا جاتا ہے۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

کلو	۱,۵	کالے لوبیہ، اُبلے اور آدھے کُچلے ہوئے
گرام	۳۰۰	بریڈ کرمز، سادہ
گرام	۱۰۰	شملمہ مرچ، لال، کٹی ہوئی
گرام	۱۰۰	پیاز، کٹی ہوئی
گرام	۱۵	لہسن، کٹی ہوئی
گرام	۵	کالی مرچ، پسی ہوئی
عدد	۳	انڈے
گرام	۱۲۵	زیتون کا تیل
عدد	۱۰	ٹماٹر کے سلائس
عدد	۱۰	برگر بن، سبکے ہوئے
گرام	۵	زیرہ، بھونا اور کُٹا ہوا

لیمن-برب مایونیز

گرام	۴۰۰	بیسٹ فوڈز ریٹیل مایونیز
گرام	۱۰	لیمن زیسٹ
گرام	۲۰	کنور لائم سیزننگ پاؤڈر
گرام	۵	پارسلے، تازہ، کٹے ہوئے
گرام	۵	دھنیا، تازہ، کٹے ہوئے

طریقہ

لیمن-برب مایونیز

• بیسٹ فوڈز ریٹیل مایونیز، لیمن زیسٹ، کنور لائم سیزننگ پاؤڈر، پارسلے اور دھنیا کو آپس میں ملا لیں

برگر

- کالے لوبیہ، بریڈ کرمز، شملہ مرچ، پیاز، لہسن، کالی مرچ، نمک، بھنا زیرہ اور انڈوں کو ساتھ ملا لیں
- ۱۷۰ گرام کی ایک ایک پیٹی بنالیں
- پین کو ہلکا سا زیتون کے تیل سے ساتے کریں اور درمیانی آج پر گرم کر لیں۔ پیٹیز کو دو اطراف سے ہلکا سا براؤن ہونے تک یا اندر سے گرم ہونے تک تل لیں
- لیمن-برب مایونیز کو بن کے کٹے ہوئے اطراف سے اچھی طرح پھیلائیں اور برگر بنالیں



PG15

کلاسک

پیٹی میلٹ

کلاسک پیٹی میلٹ، ایک کلاسک امریکی ڈنر سینڈوچ ہے۔
بچے اس چیز اور کرکے کلاسک کو پسند کریں گے۔ اسے
مختلف فلنگز کے ساتھ آزمائیں۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

برگر

کیلو	۱.۵	بیف قیمہ کی پیٹیز
گرام	۵۰۰	مکئی کے دانے سیکے ہوئے
گرام	۲۵۰	گوٹ چیز
گرام	۱۵۰	پالک کے چھوٹے پتے
عدد	۲۰	رائے بریڈ

باربی کیو پیپر مایونیز

گرام	۴۰۰	بیسٹ فوڈز رئیل مایونیز
گرام	۵۰	کالی مرچ پسی ہوئی
گرام	۱۰۰	کنور باربی کیو ساس

طریقہ

- کالی مرچ، کنور باربی کیو ساس اور بیسٹ فوڈز رئیل مایونیز کو یکجا ملا لیں
- قیمہ کی ۵۱۱ گرام کی ایک ایک پیٹی بنا کر مطلوبہ طور پر گرل کر لیں
- گرل پین پر بریڈ ٹوسٹ کریں یا برگر بنانے کے بعد گرل ٹوسٹر میں ڈالیں
- سینڈوچ بنانے کے لئے، سینڈوچ کے دونوں اطراف باربی کیو پیپر میو پھیلائیں
- گرل کی ہوئی مکئی چھڑکیں اور پالک کی تہ لگائیں
- اس کے بیچ میں پکی ہوئی پیٹی رکھیں اور اس کے اوپر گوٹ چیز پھیلائیں
- اسے بند کریں اور پیش کرنے سے پہلے دو حصوں میں کاٹ لیں



PG17

ٹرکی بیف بیکن اور ایپل سینڈوچ

روایتی نظر آنے والا برگر لیکن کچھ ہٹ کے۔ میٹھا سیب، ذائقہ دار چیڈر اور نمکین بیف بیکن کی پرتیں، ساتھ مل کر ایک خوشگوار منفرد ذائقہ پیش کرتے ہیں۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

سینڈوچ

سلاٹسز	۲۰	بریڈ، کنٹری، مکھن لگی
سلاٹسز	۲۰	چیز
عدد	۵	ٹماٹر، سلاٹس کئے ہوئے
عدد	۵	سیب، گرینی سمیٹھ، باریک سلاٹس کئے ہوئے

ایپل میونیز

گرام	۲۰۰	ایپل ساس، بوتل
گرام	۱۰	کالی مرچ
گرام	۳	ادریک پاؤڈر

کلو	۱.۵	ٹرکی کے سینے کا گوشت، روسٹڈ، سلاٹسزڈ
عدد	۲۰	بیف بیکن، پٹیاں
گرام	۶۰۰	ایپل میونیز، تیار کردہ

گرام	۴۰۰	بیسٹ فوڈز رئیل مایونیز
عدد	۱۰	چیڈر چیز سلاٹسز

طریقہ

ایپل میونیز

• بیسٹ فوڈز رئیل مایونیز، ایپل ساس، کالی مرچ اور ادرک پاؤڈر کو بلینڈ کریں اور ٹھنڈا کرنے کے لئے رکھ دیں

سینڈوچ

• سینڈوچ بنانے سے پہلے بریڈ کو ہلکا سا سیک لیں۔ بہت ساری ایپل میونیز سے شروعات کریں اور پھر چیز، ٹماٹر، سیب سلاٹسز، ٹرکی اور بیف بیکن کی پرتیں لگاتے جاتیں

• سینڈوچ بند کرنے اور کاٹنے سے پہلے تھوڑی اور میو شامل کریں



PG19

چیمپیئن چکن

سلاد کراسن



مکھنی کروسینٹ کے اوپر چکن سلاد، بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز، گزل چکن، انگور، سیلری اور سیب کے ڈائٹھ کو ایک ساتھ بہت خوبصورتی سے ملایا گیا ہے۔ آپ کے مینو میں شامل کرنے کے لئے ایک مزیدار ترکیب۔ اسے آج ہی آزمائیں۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

سینڈوچ

عدد ۱۰ کروسینٹ
عدد ۲۰ ٹمائر کے قتلے

عدد ۲۰ سلاد پتہ
تیار کردہ چکن سلاد ۲ کلو

چکن سلاد

۱،۲ کلو چکن کے سینے کا گوشت
۴۰ گرام کنور چکن اسٹاک پاؤڈر
۲۰۰ گرام سیب، لال اور باریک کئے ہوئے
۱۵۰ گرام انگور، ملے جلے اور آدھے کئے ہوئے
۳۰۰ گرام بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز

۵۰ گرام سیلری کٹی ہوئی
۱۰۰ گرام چھوٹی سفید پیاز قیمہ کی ہوئی
۳۰ ملی لیٹر تازہ لیمو کا رس
۱۰ گرام پسی سفید مرچ
۵ گرام پیپرکا

طریقہ

چکن سلاد

- چکن کے گوشت کو تھوڑے تیل اور کنور چکن اسٹاک پاؤڈر میں میرینیٹ کریں۔ اسے اچھی طرح پکنے تک گزل یا اون میں بیک کریں۔ ٹھنڈا کریں اور ریشہ ریشہ کرلیں
- باقی تمام اجزاء شامل کریں اور ٹھنڈا کرنے کے لئے رکھ دیں

سینڈوچ

- کروسینٹ پر پہلے چکن سلاد رکھیں اور پھر اوپر ٹمائر اور سلاد پتہ رکھیں۔ فوراً پیش کریں۔



PG21

نیو اورلینز شرمپ پو بوائے

پو بوائے، لوئیزیانا کا ایک روایتی سینڈوچ ہے۔ یہ زیادہ تر ہمیشہ گوشت پر مشتمل ہوتا ہے، جو کہ عام طور پر روسٹ بیف یا تلا ہوا سمندری فوڈ ہوتا ہے جیسے کہ جھینگے، کراء فش، اوئیسٹرز یا کیکڑے۔ گوشت کو بگیٹ کی طرح کی اورلینز فرنچ بریڈ پر پیش کیا جاتا ہے جو کہ اپنے کُرکے کرسٹ اور ملائم سینٹر کے لئے جانی جاتی ہے۔ ہماری ترکیب پر عمل کریں۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

عدد	۱۰
گرام	۵۰۰
کلو	۱
عدد	۵
گرام	۱۰۰
گرام	۱۰۰

فرینچ رول، نرم، بیج سے کاٹا ہوا

بیسٹ فوڈز ریٹیل مایونیز

جھینگے، ڈم کٹی ہوئی، بریڈکرم لگا کر تیلے ہوئے

ٹماٹر کے قتلے

اچار کے قتلے

سلاد پتہ، ریشہ کئے ہوئے

طریقہ کار

- بریڈ اور سبزیوں تیار کریں اور پھر جھینگوں کو تیل میں تلیں
- سینڈوچ تیار کریں اور فوراً پیش کریں



PG23

گریک چکن سینڈوچ



گریک مایونیز اس کھیرے، پودینے اور چکن کے کومبو میں میڈیٹیرینین ذائقوں کو جگاتا ہے۔ اس کے تمام ذائقے ہلکے، تازہ اور صحت بخش ڈنر کے لئے بہترین ہیں۔ کم کیلوریز کی یہ ترکیب اور بھی زیادہ بہتر ہے اگر اسے براؤن بریڈ کے ساتھ پیش کیا جائے۔

سرونگ: ۱۰ افراد

اجزاء

سینڈوچ

۱.۵ کلو	چکن کے سینے کا گوشت، پکا ہوا
۳۰ گرام	کنور چکن اسٹاک پاؤڈر
۳۰ ملی لیٹر	رفحان کارن آئل
۱۰ عدد	سلاد پتہ
۱۰ عدد	بگٹ بریڈ
۰ عدد	ٹماٹر کے قتلے
۰ گرام	کھیرے، باریک کٹے
۰ گرام	گریک مایونیز، تیار کردہ

گریک مایونیز

۴۰۰ گرام	بیسٹ فوڈز ریبل مایونیز
۱۲۵ گرام	سار کریم
۵۰ گرام	فیٹا چیز
۵۰ گرام	کالے زیتون
۲۰ گرام	پودینہ، تازہ باریک کٹا ہوا
۵ گرام	کنورلائٹم سیزنگ پاؤڈر

طریقہ

گریک مایونیز

- بلینڈر میں بیسٹ فوڈز ریبل مایونیز، سار کریم، فیٹا چیز، زیتون اور پودینہ اچھی طرح ملائیں۔ یکجا ہونے تک بلینڈ کریں
- پیش کرنے تک فرج میں رکھیں

سینڈوچ

- چکن کے گوشت کو کنور چکن اسٹاک پاؤڈر اور رفحان کارن آئل میں کم سے کم ۵۳ منٹ کے لئے میرینیٹ کریں
- سلائس کاٹنے سے پہلے چکن کو گرل کریں اور ٹھنڈا کرنے کے لئے رکھ دیں
- بریڈ کے کٹے ہوئے حصے میں کافی مقدار میں گریک مایونیز پھیلائیں
- پھر اس میں سلاد پتہ، ٹماٹر، چکن اور کھیرے ڈالیں
- بند کرنے اور کاٹنے سے پہلے اس میں مزید ڈریسنگ شامل کریں



PG25

اسٹرابیری آئسڈ ٹی



اپنے دن کو تازگی دیجیئے، ایک نئی آئس ٹی کے ساتھ!

سرونگ: 10 افراد

اجزاء

- ۳ لیٹر لیٹن فریش آئس ٹی
- ۷۰۰ ملی لیٹر اسٹرابیری رس
- ۱۰۰ ملی لیٹر لیمن جوس
- ۲۰۰ ملی شہد
- ۱۰ کپ برف
- ۱۰ تازہ اسٹرابیری، کٹی ہوئی

طریقہ

چائے بنانے کا طریقہ

- ایک آئسڈ ٹی پاؤچ سے ۳ لیٹر چائے بنتی ہے
- ایک عدد لیٹن آئسڈ ٹی پاؤچ صاف برتن میں رکھیں
- پاؤچ پہ ڈیڑھ لیٹر ابلتا ہوا پانی ڈالے اور ۳ سے ۵ منٹ تک چھوڑ دیجیے
- چائے کے پاؤچ کو احتیاط سے نکالے، اور مزید ڈیڑھ لیٹر سادہ یا ٹھنڈا پانی انڈیلئے

آئسڈ ٹی

- تمام اجزا کو ایک ڈھکے ہوئے برتن میں ڈالے اور یکجا کرنے کے لیے زور سے بلائیں۔ گلاس میں حسب ذوق برف ڈالے، اور تازہ آئسڈ ٹی انڈیلے

گارنش

- اسٹرابیری کے قتلے سے آئسڈ ٹی کو سجائیں



PG27

لیمن آئسڈ ٹی



لیموں اور پودینے کی تازگی کا لطف اٹھائیے

سرونگ: 10 افراد

اجزاء

- ۳ لیٹر لیٹن فریش آئس ٹی
- ۴۰۰ ملی لیٹر لیموں کا رس
- ۱۰ گرام کنورلائڈ سیزنگ پاؤڈر
- ۲۰۰ ملی لیٹر منٹا کوہانو سیرپ
- ۱,۵ کپ برف
- ۵ پیسز لیموں، کٹے ہوئے
- ۱۰ پودینے کے پتے

طریقہ

چائے بنانے کا طریقہ

- ایک آئسڈ ٹی پاؤچ سے ۳ لیٹر چائے بنتی ہے
- ایک عدد لیٹن آئسڈ ٹی پاؤچ صاف برتن میں رکھیں
- پاؤچ پہ ڈیڑھ لیٹر ابلتا ہوا پانی ڈالے اور ۳ سے ۵ منٹ تک چھوڑ دیجیے
- چائے کے پاؤچ کو احتیاط سے نکالے، اور مزید ڈیڑھ لیٹر سادہ یا ٹھنڈا پانی انڈیلئے

آئسڈ ٹی

- تمام اجزا کو ایک ڈھکے ہوئے برتن میں ڈالے اور یکجا کرنے کے لیے زور سے ہلائیں۔ گلاس میں حسب ذوق برف ڈالے، اور تازہ آئسڈ ٹی انڈیلے

گارنش

- گلاس کو پودینے اور لیموں سے سجائیے

پیچ آئسڈ ٹی



گرمیوں کے لیے خاص سوغات

سرونگ: 10 افراد

اجزاء

- ۳ لیٹر لیٹن فریش آئس ٹی
- ۷۰۰ ملی لیٹر آڑو کا سیرپ
- ۱۰ گرام کنورلائڈ سیزنگ پاؤڈر
- ۲۰۰ ملی لیٹر چاشنی
- ۱,۵ کپ برف
- ۱۰ آڑو، کٹے ہوئے

طریقہ

چائے بنانے کا طریقہ

- ایک آئسڈ ٹی پاؤچ سے ۳ لیٹر چائے بنتی ہے
- ایک عدد لیٹن آئسڈ ٹی پاؤچ صاف برتن میں رکھیں
- پاؤچ پہ ڈیڑھ لیٹر ابلتا ہوا پانی ڈالے اور ۳ سے ۵ منٹ تک چھوڑ دیجیے
- چائے کے پاؤچ کو احتیاط سے نکالے، اور مزید ڈیڑھ لیٹر سادہ یا ٹھنڈا پانی انڈیلئے

آئسڈ ٹی

- تمام اجزا کو ایک ڈھکے ہوئے برتن میں ڈالے اور بکجا کرنے کے لیے زور سے ہلائیں۔ گلاس میں حسب ذوق برف ڈالے، اور تازہ آئسڈ ٹی انڈیلے

گارنش

- آڑو کے قتلے سے گلاس کو سجائیے

رس بھری آئسڈ ٹی



لذیذ اور فرصت بخش رس بھری آئسڈ ٹی آج ہی آزمائیے

سرونگ: 10 افراد

اجزاء

- ۳ لیٹر لیٹن فریش آئس ٹی
- ۶۰۰ ملی لیٹر رس بھری سیرپ
- ۱۰۰ ملی لیٹر سیر بیریز سیرپ
- ۱۰۰ ملی لیٹر چاشنی
- ۱۰ کپ برف
- ۳۰ رس بھری

طریقہ

چائے بنانے کا طریقہ

- ایک آئسڈ ٹی پاؤچ سے ۳ لیٹر چائے بنتی ہے
- ایک عدد لیٹن آئسڈ ٹی پاؤچ صاف برتن میں رکھیں
- پاؤچ پہ ڈیڑھ لیٹر ابلتا ہوا پانی ڈالے اور ۳ سے ۵ منٹ تک چھوڑ دیجیے
- چائے کے پاؤچ کو احتیاط سے نکالے، اور مزید ڈیڑھ لیٹر سادہ یا ٹھنڈا پانی انڈیلئے

آئسڈ ٹی

- تمام اجزا کو ایک ڈھکے ہوئے برتن میں ڈالے اور یکجا کرنے کے لیے زور سے بلائیں۔ گلاس میں حسب ذوق برف ڈالے، اور تازہ آئسڈ ٹی انڈیلے

گارنش

- آئسڈ ٹی کے گلاس کو رس بھری کے قتلے سے سجائیے



PG33