



ایک شاندار بوفے فائدے مند رمضان کی کنجی بے



فہرست

بوفیز اتنے آسان نہیں ہیں۔ ہر رات اعلیٰ معیار کو برقرار رکھتے ہوئے شاندار پکوانوں کی بڑی مقدار تیار کرنا کوئی آسان کام نہیں ہے۔ اور لاگت کے اعتبار سے مؤثر طریقے کے ساتھ یہ کام کرنا اور بھی مشکل ہو جاتا ہے۔ ہماری رمضان گائیڈ میں ہیں مناسب بجٹ کے اندر رہتے ہوئے بوفے لگانے کی بہترین تجاویز اور ایسی تراکیب جو گاہکوں کو مزید کھانے کے لئے واپس آنے پر مجبور کر دیں گی

منافع بخش رمضان کے لئے تجاویز

- بجٹ پر شاندار بوفیز کی تیاری صفحہ 3
- ایک بہترین بوفے کی تشکیل صفحہ 5
- افطار کی بھیڑ میں نمایاں نظر آئیں صفحہ 7

تراکیب

- ایپٹائیزرز صفحہ 11
- مینز صفحہ 23
- میٹھے صفحہ 33
- مشروبات صفحہ 39

اضافی بونس

- ہم نے اس میں اپنی شاندار مشروبات کی گائیڈ کو بھی شامل کیا ہے جس میں ہیں بہترین تراکیب۔



مشروبات پر بچت کریں

سافٹ ڈرنکس اکثر کم منافع فراہم کرتی ہیں، لہذا کنور لائم سیزنگ سے تیار کردہ منٹ لیمنیڈ جیسے زیادہ منافع بخش انتخاب کی طرف جائیں۔ آپ اپنی رقم پر زیادہ سے زیادہ منافع حاصل کریں گے جبکہ گاہک تازگی بخش کم مٹھاس والے مشروبات سے لطف اندوز ہوں گے۔



پلیٹ کا سائز اہمیت رکھتا ہے

آپ کے بوفے اور اس پر لاگت کو مجموعی طور پر کم کرنے کا آسان طریقہ گاہکوں کو چھوٹی پلیٹیں دینا ہے۔ بڑی پلیٹیں گاہکوں کو زیادہ کھانے (اور ضائع کرنے) پر اکساتی ہیں اور ان کی ضرورت کو پورا کرنے کے لئے کھانے کی ایک بڑی مقدار درکار ہوتی ہے۔



مناسب قیمت کے اجزاء

کھانوں کو تیار کرنے کی منصوبہ بندی کریں - جیسے چکن باربی کیو کڑاہی - اس کے لئے گوشت کے سستے کٹ کا استعمال زیادہ قابل استطاعت ہونے کے ساتھ ساتھ ذائقے دار بھی ہوتا ہے۔



اسٹارٹرز کا ہوشیاری سے انتخاب کریں

اپنے پیش کئے جانے والے اسٹارٹرز میں کٹوتی کریں۔ آپ اجزاء پر پیسے بھی بچائیں گے اور مقدار سے زیادہ معیار پر توجہ مرکوز کرنے کے قابل ہوں گے۔ کم اسٹارٹرز کا مطلب یہ بھی ہے کہ گاہکوں کو اب بھی اہم پکوان کھانے کی بھوک رہے گی۔



بجٹ پر شاندار بوفیز کی تیاری

کیا آپ کو اپنے متوقع اور پُر امید گاہکوں کی ضروریات کو بجٹ کے اندر رکھتے ہوئے پورا کرنے میں مشکلات کا سامنا ہے؟ آزمائیے ہماری ان بہترین تجاویز کو جو کہ ایک بہترین بوفے کو منظم کرنے اور آپ کے کھانے کے معیار کو اثر انداز کئے بغیر اخراجات کو قابو میں رکھنے کے لیے ہیں۔



ڈش کے صرف ہونے کی نگرانی رکھیں

اپنے کھانوں کی قیمت نکالیں اور سب سے سستے یا کثیر مقدار والے پکوانوں کو بوفے کی ترتیب کے آغاز میں رکھیں۔ جبکہ زیادہ مہنگے یا کم مقدار والے پکوانوں کو آخر میں۔



شیف کی تجویز: کھانوں کی کھپت کی نشاندہی کریں اور اگر ضرورت ہو تو زیادتی کو کم کرنے کے لئے اگلے دن کھانوں کی ترتیب تبدیل کریں

ایک بہترین بوفے تشکیل دینا

بوفے کی قطار میں مشکلات، کھانے کے تجزیے کو مایوس کن بنا سکتی ہیں، خاص طور پر افطار کے وقت۔ چیزوں کو صحیح طریقے سے چلانے کے لئے یہاں چند تجاویز موجود ہیں۔

عمومی جائزہ

اصل ترتیب سے پہلے گاہکوں کی گزرگاہ کا تخمینہ کریں کہ یہ کتنی واضح اور چلنے پھرنے میں بلارکاوٹ ہے۔

مشروبات

مشروبات کے لئے ایک علیحدہ جگہ رکھتے ہوئے یا منٹ لیمنیڈ کے پچرز گاہکوں کی میزوں پر پیش کرتے ہوئے کھانے کی قطار پر دباؤ کم کریں۔

پلیٹیں

انہیں بوفے کے بالکل شروع میں لگائیں تاکہ کھانے تک پہنچنے سے پہلے گاہکوں کے پاس پلیٹیں موجود ہوں۔

شروعات

1

2

کٹلری

کٹلری کو گزرگاہ/ترتیب کے اختتام پر رکھیں - جیسے اہم پکوانوں یا میٹھے کے بعد۔

میٹھے

چھوٹے انفرادی طور پر پیش کئے جانے والے میٹھے گاہکوں کے لئے اٹھانے میں آسان اور بنانے میں کفایت بخش ہوتے ہیں۔

بریڈ

کاٹ کر کھانے والی کے بجائے 'انتخاب کرو، اٹھاؤ اور جاؤ' والی بریڈ کے آپشنز رکھیں۔

ایپٹائیزرز اور مینز

ان پکوانوں میں سب سے زیادہ مقبول پکوانوں کے درمیان فاصلہ رکھیں تاکہ ان کے آگے قطار میں بھیڑ نہ لگے۔

4



6



4



4



افطار کی بھیڑ میں نمایاں نظر آئیں



ٹرینڈ شروع کریں

سوشل میڈیا پر گاہکوں میں بات چیت شروع کرنے کے لئے ٹرینڈ سیٹ کرنے والے پکوانوں کے پورے بوفے کی ضرورت نہیں ہے۔ صرف ایک ہی کافی ہے۔ اس پکوان کو تیار کریں اور اپنے ریستوران کو ہر رات پُرجوش گاہکوں سے بھرا ہوا دیکھیں۔ اور اسے اپنی سوشل میڈیا فیڈ پر شیئر کرنا نہ بھولیں۔

سوشل میڈیا پر لے جائیں

ہو سکتا ہے کہ آپ کے پاس رمضان میں باقاعدگی سے آنے والے گاہکوں کا ایک گروپ ہو جو ہر سال آپ کے ریستوران میں لوٹ آتا ہے، لیکن نئے گاہکوں کو لبھانے کے لئے اپنی مارکیٹنگ کمپین کو سوشل میڈیا تک لے آئیں۔ چاہتے ہیں کہ بھوکے گاہک بکنگ کروائیں؟ انسٹاگرام پر اپنے کھانوں کی اشتہانگیز تصاویر پوسٹ کریں۔ یا مجموعی طور پر ماحول اور کھانے کے تجربے کو دکھانے کے لئے فیس بک پر ایک مختصر ویڈیو کا استعمال کریں۔

اسے باہم ملا لیں



ہر ہفتے خصوصیت کے ساتھ اپنے افطار بوفے کی منصوبہ بندی کریں۔ ہر ہفتے ایک یا دو اسٹائرز اور مینز بدلیں۔ یہ گاہکوں کی دوبارہ آنے میں حوصلہ افزائی کرے گا اور مارکیٹنگ کے لئے بہترین پرموشنل ٹول بھی فراہم کرے گا۔



کچے قیمے
کے کباب



چکن پراٹھا
ٹرن اوور



کرسپی
فرائیڈ فش



شیف کی تجویز:

ہماری دھواں دار باربی کیو سموسہ ترکیب بہترین
تائر فراہم کرتی ہے۔ [صفحہ نمبر 14](#) ملاحظہ کریں۔



تراکیب

ہمارے شیفس نے منہ میں پانی لانے والی افطار تراکیب کے مجموعے کو تیار کیا ہے جو آپ کے بجٹ سے تجاوز کئے بغیر آپ کے گاہکوں کو دیران کر دے گی۔ انہوں نے روایتی ذائقوں میں مزیدار اور رجحانی تبدیلیاں شامل کرنے کے لئے کچھ شاندار خیالات بھی پیش کئے ہیں۔





ایپٹائیزرز

شاندار، ایک نوالے والے اور ذائقے سے بھر پور ایپٹائیزرز وہ کھانے ہیں جنہیں ہر کوئی پسند کرتا ہے۔ یہ وہ کھانے بھی ہیں جو رمضان المبارک کے خیال کرنے اور بانٹنے کے جذبے کی صحیح معنوں میں عکاسی کرتے ہیں۔ خاندان اور دوستوں کے ساتھ مزیدار اور سنیکس جتنے نوالوں کی بھری ہوئی پلیٹ سے لطف اندوز ہونا افطار کا ایک اہم حصہ ہے۔ ہماری ایپٹائیزرز تراکیب ملاحظہ کریں اور دریافت کریں کہ آپ کس طرح اپنے روایتی ذائقوں میں رحمانی اور صحت بخش تبدیلیاں لاسکتے ہیں۔



چکن بوٹیٹو
کٹلیٹس: صفحہ 15

سموکی باربی کیو سموسہ

سموسے افطار کا مزا دوبالا کر دیتے ہیں! اس دلچسپ ترکیب میں، ہم آپ سے سموسوں کو لپیٹنے اور تلنے سے پہلے، اُن کی بھرائی کو دھواں دار بنانے کی تکنیک کا اشتراک کرتے ہیں۔ اس سال انہیں اپنے مینو میں آزمائیں اور اپنے گاہکوں کو مزید کھانے کے لئے بار بار آتا دیکھیں۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

مرغی

700 گرام مرغی کے سینے کا گوشت
3 لیٹر پانی
60 گرام کنور چکن اسٹاک پاؤڈر

سموسوں کی بھرائی

60 گرام کنور باربی کیو ساس
40 گرام مسٹرڈ پیسٹ
30 ملی لیٹر رفحان کارن آئل
50 گرام زیتون، کالے، کٹے ہوئے
80 گرام بری پیاز، کٹی ہوئی
50 گرام مشروم، کٹے ہوئے
50 گرام ہیلے پینو
10 گرام دھنیا، تازہ، کٹا ہوا
3 گرام کالی مرچ

مکمل ترکیب حاصل کریں

دھواں دینے کے لئے
2 عدد کوئلے، سلگتے ہوئے
1 عدد فوآئل، چکور
5 ملی لیٹر تیل
سموسوں کو لپیٹنا اور تلنا
20 عدد اسپرنگ رول کی پٹییاں
5 عدد انڈے
2 لیٹر رفحان کارن آئل (تلنے کے لئے)



کنور باربی کیو ساس کو ٹماٹروں، مصالحوں اور سرکہ سے تیار کیا گیا ہے اور یہ اس کھانے میں بہترین دھواں دار مہک اور ذائقہ لاتا ہے۔

کریسپی فرائیڈ فیش

جب بات سی فوڈ کھانے کی ہو تو تلی ہوئی مچھلی بہت سے گاہکوں کی فہرست میں سب سے اوپر آتی ہے۔ اس سال اپنے رمضان مینو میں اسے ضرور شامل کریں!

10 افراد کے لئے

اجزاء

تلی ہوئی مچھلی

1.3 کلو مچھلی، سول، پارچے
80 گرام کنور کوئنگ بیس
1 کلو میدہ
1.5 لیٹر برف والا پانی
2 لیٹر رفحان کارن آئل

مکمل ترکیب حاصل کریں

مچھلی کی میرینیڈ
200 گرام بیسٹ فوڈز ریئل میونیز
40 گرام کنور اسپائسی میرینیڈ
10 گرام مسٹرڈ پیسٹ
10 گرام کنور لائم سیزنگ
2 گرام سفید مرچ
15 ملی لیٹر سویا ساس
5 گرام پارسلی، کٹا ہوا



کنور ٹماٹو کیچپ آپ کی تلی ہوئی مچھلی کے ساتھ پیش کرنے کے لئے بہترین چٹنی ہے۔ 100% قدرتی ٹماٹروں سے تیار کردہ، یہ مصنوعی ذائقوں اور رنگوں سے بھی پاک ہے۔

بٹر ملک فرائیڈ چکن

ایک اعلیٰ مزیدار فرائیڈ چکن میں دو اہم عناصر ہونا لازمی ہیں۔ ایک - تہہ دار اور خستہ کرسٹ۔ دو - اندر ذائقے دار اور رسیلی چکن۔ اس ترکیب میں دونوں موجود ہیں، کسی بھی رمضان مینیو میں ایک شاندار اضافہ۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

چکن میرینیڈ

مرغی کی ٹانگیں	20 عدد
دہی	600 گرام
دودھ	450 گرام
کنور لائم سیزنگ	10 گرام
سفید مرچ	10 گرام
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	10 گرام
تلسی، خشک	10 گرام
لہسن، پاؤڈر	10 گرام
کنور اسپائسی میرینیڈ	40 گرام
لال مرچ، پاؤڈر	5 گرام

مکمل ترکیب حاصل کریں

چکن پوٹیٹو کٹلیٹس

ہماری چکن پوٹیٹو کٹلیٹس کی ترکیب یقینی طور پر آپ کے گاہکوں میں بہت مقبول ہوگی۔ ہم نے مرغی کو اسٹاک میں اُبالا ہے اور پوٹیٹو کٹلیٹس کے بیچ میں بیسٹ فوڈز ریئل میونیز کو بھرا ہے۔ بہت ہی مزیدار!

10 افراد کے لئے

اجزاء

مرغی کو اُبالنا

مرغی کے سینے کا گوشت	300 گرام
پانی	1 لیٹر
کنور چکن اسٹاک کیوبز	2 عدد
آلو، اُبلے اور کُچلے ہوئے	1.25 کلو
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	10 گرام
بری مرچیں، کٹی ہوئی	10 عدد
کنور لائم سیزنگ	10 گرام
لال مرچ پاؤڈر	7 گرام
گرم مصالحہ پاؤڈر	7 گرام
برا دھنیا، کٹا ہوا	40 گرام
بیسٹ فوڈز ریئل میونیز	100 گرام

مکمل ترکیب حاصل کریں

کوٹنگ اور تلنا

انڈے	4 عدد
بریڈ کرمز	300 گرام
رفحان کارن آئل	2 لیٹر

سائیڈ ڈپ

کنور چلی گارلک ساس	300 گرام
کنور باربی کیو ساس	100 گرام

کوٹنگ اور تلنا

انڈے	10 عدد
کنور کوٹنگ بیس	80 گرام
میدہ	1 کلو
رفحان کارن آئل	2 لیٹر



کنور کوٹنگ مکس میرینیڈ کے طور پر اور کوٹنگ کے لئے بہترین انتخاب ہے۔ یہ تلنے کے بعد مزیدار، کُکری اور تہہ دار پرت بناتا ہے۔



کوئی بھی دنیا کی نمبر 1 میونیز "بیسٹ فوڈز ریئل میونیز" کے ہموار ملائم پن کا مقابلہ نہیں کرسکتا۔ معیاری اجزاء سے تیار کردہ، یہ اس کھانے کو ایک جیتنے والا ذائقہ فراہم کرتی ہے۔



چیز پکوڑا وتھ بنی چٹنی

پکوڑے افطار مینیوز کا ایک اہم حصہ ہیں۔ یہ ترکیب بہت زیادہ پسند کئے جانے والے اس پکوان کو تھوڑی تبدیلی دے کر ایک ایسے منفرد انداز میں پیش کرتی ہے جو آپ کے گاہکوں کو مزید کھانے کے لئے واپس آنے پر مجبور کر دے گی۔ تیکھی چلی گارلک اور بنی چٹنی کے ساتھ پیش کئے گئے، مصالحے دار تیکھے بیٹر میں لپٹے ہوئے پگلتے پنیر کی ڈش۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

پکوڑے

1.2 کلو

20 گرام

250 گرام

100 گرام

370 ملی لیٹر

2 لیٹر

موزریلا چیز، 2 انچ کے
ٹکڑوں میں کٹا ہوا
اوریگانو، خشک
کنور بیٹر مکس
رفحان کارن فلار
پانی
رفحان کارن آئل

چٹنی

300 گرام

10 گرام

10 گرام

70 گرام

70 ملی لیٹر

2 عدد

کنور چلی گارلک ساس
کنور لائم سیزنگ
پودینہ، کٹا ہوا
شہد
پانی
بری مرچیں، باریک
کٹی ہوئی

مکمل ترکیب حاصل کریں



کنور بیٹر مکس تیکھی میرینیڈ تیار کرنے اور
چکن، مچھلی یا سبزیوں کو تلنے کے لئے کوٹنگ
بیٹر کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

چکن پرائٹھا ٹرن اوور

پرائٹھا ٹرن اوور ایک تسکین بخش کھانا بننے کی پوری صلاحیت رکھتا ہے۔ اسے صرف ایک اچھی ڈپ یا ساس کے ساتھ پیش کریں اور لیجیئے، آپ کے پاس ایک بہترین ایپٹائیزر موجود ہے۔ مختلف فلنگ آزمائیں، تخلیقی بنیں اور مرغی کی اصلی ذائقے کو بڑھانے کے لئے کنور چکن اسٹاک پاؤڈر شامل کرنا نہ بھولیں۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

فلنگ

مرغی کا قیمہ	1.25 کلو
رفحان کارن آئل	50 ملی لیٹر
پیاز، کٹی ہوئی	80 گرام
شملہ مرچ، کٹے ہوئے	80 گرام
بری مرچیں، کٹی ہوئی	20 گرام
سفید مرچ، پاؤڈر	3 گرام
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	10 گرام
سویا ساس	10 ملی لیٹر
چلی گارلک ساس	200 گرام
بیسٹ فوڈز ریئل میونیز	80 گرام
برا دھنیا، کٹا ہوا	20 گرام
چیڈر چیز، کدوکش کیا ہوا	300 گرام

مکمل ترکیب حاصل کریں

پرائٹھا

10 عدد

50 گرام

گرین چلی ڈپ

200 گرام

200 گرام

20 گرام

40 گرام

بیسٹ فوڈز ریئل میونیز

دہی

ادرک کا رس

بری مرچوں کا پیسٹ



بیسٹ فوڈز ریئل میونیز دنیا کی نمبر 1 میونیز ہے، معیاری اجزاء سے تیار کردہ، یہ بہترین ذائقے والے کھانوں کو تیار کرنے میں مدد فراہم کرتی ہے۔

باربی کیو چکن چیز پفس

ہمارے چکن چیز پفس سنیکس یا ایپٹائیزر مینیو کے لئے بہترین ہیں! اس کی فلنگ میں میٹھی تیکھی باربی کیو ساس اور عمدہ صالحہ دار چکن ہے۔ پف پیسٹری اوپر سے اوریگانو اور پامیزان چیز لگا کر سنہری بیک کی گئی ہے۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

فلنگ

مرغی کے سینے کا گوشت، کیوبز	1.25 کلو
رفحان کارن آئل	10 ملی لیٹر
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	10 گرام
مرچیں، پسی ہوئی	10 گرام
کنور لائم سیزنگ	10 گرام
سفید مرچ	2 گرام
کنور باربی کیو ساس	70 گرام
کنور ٹمائو کیچپ	50 گرام
سویا ساس	10 ملی لیٹر
ووسٹرسائٹر	10 ملی لیٹر
موزریلا چیز، کدوکش کیا ہوا	500 گرام

پیسٹری

10 عدد

5 عدد

5 گرام

70 گرام

200 گرام

پف پیسٹری شیٹ،

5 انچ کی ڈسک

انڈے کی زردی

اوریگانو، خشک

پامیزان چیز، کدوکش کیا ہوا

کنور ٹمائو کیچپ

مکمل ترکیب حاصل کریں



کنور چلی گارلک ساس 100% قدرتی ٹمائوں سے تیار کیا گیا ہے اور میٹھے اور تیکھے ذائقوں کا ایک منفرد امتزاج فراہم کرتا ہے۔

کچے قیمے کے کباب

یہاں شہد، مکھن اور روغنِ ٹماٹر کے ساتھ ایک عمدہ گائے کے قیمے کے کباب کی ترکیب پیش خدمت ہے۔ میرینیڈ آسان ہونے کے ساتھ ساتھ ان اجزاء سے تیار کی گئی ہے جو سارا سال دستیاب ہوتے ہیں۔ یہ آپ کے ایپٹائیزر مینیو میں پسندیدہ ڈش ہونے کی صلاحیت رکھتی ہے۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

سبب	100 گرام
کنور ٹماٹو پیورے	50 گرام
شہد	60 گرام
مکھن	7 گرام
کالی مرچ، کُچلی ہوئی	500 ملی لیٹر
رفحان کارن آئل	

500 ملی لیٹر	1.25 کلو
رفحان کارن آئل	300 گرام
گائے کا قیمہ	15 گرام
پیاز، کٹی ہوئی	15 گرام
ادریک، کٹی ہوئی	15 گرام
لہسن، کٹا ہوا	20 گرام
بری مرچیں	10 گرام
مسٹرڈ پیسٹ	3 گرام
کنور لائم سیزنگ	15 گرام
سفید مرچ	20 گرام
گرم مصالحہ	3 عدد
برا دھنیا، کٹا ہوا	10 گرام
انڈے کی زردی	
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	

مکمل ترکیب حاصل کریں

چکن تکھ کیش

ایک بہترین ذائقے دار چکن تکھ مصالحہ کیش کو تیار کرنے کے لئے بہت آسان ترکیب۔ مرغی کو بیسٹ فوڈز ریٹل میونیور اور مصالحوں میں میرینیڈ کیا گیا ہے۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

کیش	300 گرام
مرغی کے سینے کا گوشت،	14 عدد
بغیر ہڈی کے	500 ملی لیٹر
تکھ مصالحہ	500 گرام
کنور ٹماٹو پیورے	2 عدد
رفحان کارن آئل	
بیسٹ فوڈز ریٹل میونیور	

فلنگ	1 کلو
100 گرام	
150 گرام	
40 ملی لیٹر	
200 گرام	

مکمل ترکیب حاصل کریں

شیف کی تجویز:

کیش بنانا بچی کھچی چیزوں کو استعمال کرنے اور فضلہ کو کم کرنے کا شاندار طریقہ ہے۔



کنور چکن اسٹاک پاؤڈر سے اس کھانے میں گوشت کے ذائقے کو بڑھائیں۔ اصلی چکن سے تیار کردہ، یہ گہرا لیکن متوازن ذائقہ فراہم کرتا ہے۔



رفحان کارن آئل پولی انسیچوریٹڈ فیٹرز سے بھرپور ہے جو اسے آپ کے تمام کھانوں کے لئے صحت بخش انتخاب بناتا ہے۔ اس میں اچھی سنسری خصوصیات موجود ہیں جو اسے سلاد میں استعمال اور پلانے کے تیل کے طور پر مثالی بناتی ہیں۔



مینز

مینز کے لئے گاہک ایسے پکوان چاہتے ہیں جو پیٹ بھرے بغیر اطمینان بخش ہوں۔ جو اپنے آپ میں ہی ایک چیلنج ہے۔ لیکن آپ کے مینیو میں مہنگے ترین پکوان ہونے کے طور پر، مینز کو تیار کرنے کی لاگت میں مؤثر ہونا بھی اتنا ہی ضروری ہے۔ اور ہمارے مینز کھانے بلکل ایسے ہی ہیں: بجٹ میں کم، صحت بخش لیکن بھاری نہیں، اور بہت ہی مزیدار۔ اب انہیں آپ کے مینیو میں شامل کرنے کا وقت ہے۔



لاہوری چرغہ بریانی: صفحہ 27

چکن ہیلے پینو چپاتی ریپ

یہ چکن ہیلے پینو چپاتی ریپ آپ کے تیکھے کھانے کو پسند کرنے والے گاہکوں کے لئے بہترین حل ہے۔ میرینیڈ کی گئی چکن مکمل طور پر ہم آہنگ، تیکھے، ٹرش اور میٹھے باربی کیو ذائقوں سے بھری ہوئی ہے اور اوپر سے ہیلے پینو کا مصالحے دار ذائقہ دے کر اسے مکمل کیا گیا ہے۔

10 افراد کے لئے

اجزاء	
چکن میرینیڈ	1 کلو
مرغی کے سینے کا گوشت، بغیر ہڈی کے	20 گرام
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	50 گرام
لہسن، پسا ہوا	50 گرام
کنور ٹمائو پیورے	15 گرام
مرچیں، پسی ہوئی	50 ملی لیٹر
رفحان کارن آئل	5 ملی لیٹر
ووسٹر سائز ساس	60 گرام
کنور باربی کیو ساس	
ڈریسنگ	
بیسٹ فوڈز ریئل میونیز	200 گرام
ہیلے پینو مرچیں	100 گرام
مسٹرڈ پیسٹ	40 گرام
ٹورٹیاں	
آٹیس برگ لیٹس، کٹے ہوئے	200 گرام
چپاتیاں	10 عدد
بٹر پیپر، ریپ کرنے کے لئے	10 عدد

مکمل ترکیب حاصل کریں



چکن ملائی اسکیوٹر

چکن ملائی اسکیوٹر ایک قسم کے ہلکے سنیکس ہیں جسے آپ کے مینیو میں شامل ہونے کی ضرورت ہے۔ اس اسکیوٹر کے اتنے مزیدار ہونے کا راز اس کی میرینیڈ میں ہے۔ اس کے علاوہ، اسکیوٹر کے ساتھ پیش کی جانے والی ایک آسان ڈپ کی ترکیب بھی موجود ہے۔

10 افراد کے لئے

اجزاء	
میرینیڈ	1.25 کلو
مرغی کے سینے کا گوشت، بغیر ہڈی، چکور ٹکڑے	5 گرام
کنور لائم سیزنگ	5 گرام
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	3 گرام
الٹیچی پاؤڈر	20 گرام
ادریک کا رس	3 گرام
مسٹرڈ، پاؤڈر	20 گرام
پرا دھنیا، کٹا ہوا	40 گرام
دہی	30 گرام
ہری مرچوں کا پیسٹ	20 عدد
بیمبو اسکیوٹرز	
لائم گارلک میو	
بیسٹ فوڈز ریئل میونیز	400 گرام
کنور لائم سیزنگ	20 گرام
کنور چلی گارلک ساس	200 گرام

مکمل ترکیب حاصل کریں



کنور چکن اسٹاک پاؤڈر سے اپنے پسندیدہ تراکیب کے ذائقے کو بڑھائیں۔ گوشت کے گہرے ذائقے کے لئے اصلی چکن سے تیار کیا گیا ہے۔



لاہوری چرغہ بریانی

جو کوئی بھی لاہوری چرغہ بریانی کھا چکا ہے وہ اس پکوان کو کھانے سے پہلے دوسری بار نہیں سوچے گا۔ لاہوری طرز کے مصالحے اور رنگا رنگ بریانی کے چاول اس ڈش کو مکمل بناتے ہیں۔ یہ وہ ترکیب ہے جسے گاہک پسند کریں گے۔ اس رمضان اسے اپنے مینیو میں ضرور آزمائیں!



10 افراد کے لئے

اجزاء

مرغی

1.25 کلو

50 گرام

50 گرام

50 ملی لیٹر

40 گرام

120 گرام

50 گرام

5 گرام

مرغی کو تلنے کے لئے

2 لیٹر

رفحان کارن آئل

مکمل ترکیب حاصل کریں

بریانی

100 ملی لیٹر

1.25 کلو

120 گرام

20 گرام

50 گرام

3 گرام

12 عدد

2 عدد

2 عدد

5 ملی لیٹر

10 گرام

100 گرام

رفحان کارن آئل

چاول (90 فیصد ابلے ہوئے)

تلی ہوئی بھوری پیاز

ادرک، کٹی ہوئی

دہی

جاوتری، پاؤڈر

سبز الائچی

دارچینی کے ٹکڑے

کنور چکن اسٹاک کیوبز

پیلا رنگ

پودینہ، کٹا ہوا

ٹماٹر، جولیٹن



کنور ٹماٹو پیورے 100% قدرتی ٹماٹروں سے تیار کی گئی ہے اور سالن یا ساس بیس کے طور پر استعمال کے لئے مثالی ہے۔

پالک پنیر کیسرول

پالک پنیر کیسرول ایک زبردست ایجاد ہے۔ ہم نے دو بہترین سالن لئے ہیں اور کیسرول بنانے کے لئے، ان کی تہہ لگائی ہے۔ ایک پالک کا سالن ہے اور دوسرا ٹماٹر کا سالن، اس کے ساتھ چاولوں اور پنیر کی پرت بھی لگائی ہے۔ یقیناً آپ کے رمضان مینیو کے لئے کچھ مختلف!



10 افراد کے لئے

اجزاء

پالک کا سالن

50 ملی لیٹر

20 گرام

250 گرام

500 گرام

10 گرام

3 گرام

200 گرام

50 ملی لیٹر

ٹماٹر مرغی

50 ملی لیٹر

30 گرام

30 گرام

100 گرام

700 گرام

10 گرام

20 گرام

5 گرام

20 گرام

50 گرام

50 ملی لیٹر

رفحان کارن آئل

لہسن، کٹا ہوا

پیاز، کٹا ہوا

پالک، اہلی اور چھنی ہوئی

کنور چکن اسٹاک پاؤڈر

سفید مرچ

بیسٹ فوڈز ریئل میونیز

کریم

رفحان کارن آئل

لہسن، کٹا ہوا

ادریک، کٹا ہوا

پیاز، کٹی ہوئی

مرغی کے سینے کا گوشت،

بغیر ہڈی کے چکور ٹکڑے

کنور چکن اسٹاک پاؤڈر

لال مرچ، پاؤڈر

بلدی، پاؤڈر

سفید زیرہ، پاؤڈر

کنور ٹماٹو پیورے

کریم

ڈش کی تکمیل

950 گرام باسمتی چاول، ابلے ہوئے

250 گرام چیڈر چیز

250 گرام موزریلا چیز

20 گرام دھنیا، کٹا ہوا



بیسٹ فوڈز ریئل میونیز دنیا کی نمبر 1 میونیز ہے۔ اس ترکیب میں نمکین اور تیکھے ذائقوں کو متوازن کرنے کے لئے یہ ایک تازگی بھرا ملائم پن لاتی ہے۔

مکمل ترکیب حاصل کریں

مٹن قورمہ

یہ مٹن قورمہ گاڑھا اور ملائی دار ہے۔ گوشت کو کنور چکن اسٹاک پاؤڈر میں پکا کر ملائم بنایا گیا ہے اور ڈش کو مصالحوں اور کریم سے اختتام دیا گیا ہے۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

گوشت
1 لیٹر پانی
20 گرام کنور چکن اسٹاک پاؤڈر
1.25 کلو بکرے کا گوشت، بوٹیاں
چکور ٹکڑوں میں

قورمہ

100 ملی لیٹر رفحان کارن آئل
30 گرام لہسن، کٹا ہوا
30 گرام ادراک، کٹا ہوا
12 عدد سبز الائچی
10 گرام لال مرچ، پاؤڈر
20 گرام گرم مصالحہ
10 گرام جائفل، پاؤڈر
200 گرام بھنی ہوئی پیاز کا پیسٹ
150 گرام دہی
150 گرام کنور ٹمائو کیچپ
100 گرام کاجو کا پیسٹ

سجاوٹ

50 گرام ادراک، جولیئن
30 گرام دھنیا، تازہ

مکمل ترکیب حاصل کریں

کھٹی دال

اگر آپ اجزاء صحیح مقدار میں استعمال نہ کریں تو کھٹی دال آسانی سے خراب ہو سکتی ہے۔ اس کھٹی دال کی ترکیب کا تناسب آزمائیں اور دیکھیں اگر آپ پہلی دفعہ میں صحیح تیار کرسکیں!

10 افراد کے لئے

اجزاء

دال
500 گرام مسور دال
500 گرام مونگ دال چھلکوں والی
2 لیٹر پانی
4 عدد کنور چکن اسٹاک کیوبز
30 گرام لہسن
10 گرام ہلدی
20 گرام لال مرچ پاؤڈر
20 گرام گرم مصالحہ پاؤڈر
150 گرام کنور ٹمائو پیورے
60 ملی لیٹر کریم
10 گرام کنور لائم سیزنگ

تڑکا

12 عدد کڑی پتہ
130 ملی لیٹر رفحان کارن آئل
5 گرام سفید زیرہ
5 عدد لہسن کے جوے، کٹے ہوئے
12 عدد گول لال مرچ

مکمل ترکیب حاصل کریں



کنور چکن اسٹاک کیوبز اصلی مرغی کے گوشت سے تیار کئے گئے ہیں اور آپ کو حصے پر مؤثر اختیار اور اعلیٰ مقدار فراہم کرتا ہے۔



کنور چکن اسٹاک پاؤڈر اس کھانے کو گوشت کا گہرا ذائقہ فراہم کرتا ہے جسے گاہک اطمینان بخش اور پُرلطف پائیں گے۔



میٹھے

میٹھے تخلیقی صلاحیتوں کے لئے ایک بہترین پلیٹ فارم پیش کرتے ہیں۔ سجاوٹ کے ساتھ تجربہ کریں، روایتی مٹھائیاں لیں اور ان میں جدید تبدیلیاں لائیں، یا مختلف طرز کے پکوانوں کو آپس میں ملا کر ایک دلکش میٹھے کی ترتیب تیار کریں۔ ہمارے مزیدار میٹھوں سے آپ کو ایسا جوش ملنا چاہئے جس کی آپ کو شروعات کرنے کے لئے ضرورت ہے۔۔۔



ڈیٹ کیوریمیل اینڈ

کسٹرد پرفے: صفحہ 35

کسٹرڈ پرفے اور ڈیٹ کیریمل

رمضان کے لئے ڈیزرٹ مینیو پر کام کر رہے ہیں؟ یہاں ایک آسانی سے تیار ہونے والا ڈیزرٹ پیش خدمت ہے جو پیسوں کی اعلیٰ قدر فراہم کرتا ہے۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

ڈیٹ کیریمل

2 عدد

500 ملی لیٹر
30 گرام
650 گرام

50 گرام

100 ملی لیٹر
250 ملی لیٹر

ونیلا کسٹرڈ

60 گرام

200 ملی لیٹر
120 گرام
800 ملی لیٹر

لیٹن پیلو لیبل ٹی بیگز

پانی، ابلتا
براؤن شوگر
کھجوریں، ایرانی، بغیر
گٹھلی کے اور مسلی ہوئی
مکھن، نمکین
کریم
دودھ

رفحان و نیلا کسٹرڈ

دودھ
چینی
دودھ

پرفے

20 عدد
100 ملی لیٹر
5 ملی لیٹر
200 ملی لیٹر
20 گرام
150 گرام
100 ملی لیٹر

کیک رسک
چائے کا قہوا
ونیلا ایکسٹریکٹ
کریم
چینی، پسی ہوئی
پستہ، کٹے ہوئے
کارٹ ڈور چاکلیٹ ٹاپنگ

مکمل ترکیب حاصل کریں



رفحان و نیلا کسٹرڈ دودھ اور چینی سے تیار کیا گیا و نیلا ذائقے کا کسٹرڈ پاؤڈر ہے جو وسیع قسم کے میٹھے بنانے کے لئے بہترین ہے۔

مصالحہ چائے کریم برولیئے

کریم برولیئے بنانا مشکل ہو سکتا ہے، لیکن اگر صحیح بنائے جائیں تو - دلچسپ ذائقوں کے ساتھ گاہک اس مزیدار میٹھے کو نہ نہیں کرپائیں گے۔ یہاں ہم نے ہر وقت پسند کی جانے والی "مصالحہ چائے" تیار کی ہے!

10 افراد کے لئے

اجزاء

کریم برولیئے

کریم	1 لیٹر
لیپٹن ییلو لیبل ٹی بیگز	2 عدد
دودھ	300 ملی لیٹر
چھوٹی الائچی پاؤڈر	7 گرام
دارچینی پاؤڈر	3 گرام
ادرک پاؤڈر	1 گرام
کالی مرچ، کٹی ہوئی	1 گرام
چینی پسی ہوئی	200 گرام
انڈے کی زردی	15 عدد

کیریمل

چینی پسی ہوئی	200 گرام
---------------	----------

مکمل ترکیب حاصل کریں



لیپٹن ییلو لیبل ٹی بیگز میں ایک منفرد، گاڑھا اور قدرتی چائے کا ذائقہ موجود ہے جو اس میٹھے کی چمک دمک کو بڑھا دیتا ہے۔



اسٹرابیری مینٹ
اسپرٹزز: صفحہ 42



مشروبات

گاہک اپنے کھانے کے لئے اور اپنے مشروبات کے لئے انتخابات کو پسند کرتے ہیں! اپنے گاہکوں کو پُرجوش رکھنے کے لئے اپنے مشروبات کے انتخاب کو بہتر بنانے اور تقویت دینے کو یقینی بنائیں۔ ہر طرح کے زیادہ مٹھاس والے مشروب سے گریز کریں اور اس کے بجائے ہلکے، منہ کو تازگی بخشنے والے مشروبات تیار کریں جو آپ کے پیش کئے جانے والے کھانوں کے ساتھ صحیح مناسبت اختیار کریں۔



اسٹرابیری منٹ اسپرٹزر

اسٹرابیری اور پودینہ ایک ساتھ بہت اچھی طرح کام کرتے ہیں، خاص طور پر مشروبات کے لئے۔ ذائقے کی گہرائی کے لئے **کنور لائم سیزنگ** شامل کریں۔ اس رمضان افطار کے لئے یہ تازگی بھرا مشروب پیش کریں۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

150 ملی لیٹر	کارٹ ڈور اسٹرابیری ٹاپنگ
30 عدد	اسٹرابیری، تازہ
20 گرام	کنور لائم سیزنگ
250 گرام	چینی
1 کلو	برف، کچلی ہوئی
5 عدد	سوڈا واٹر، کین

طریقہ کار

- کارٹ ڈور اسٹرابیری ٹاپنگ، اسٹرابیری، چینی، کنور لائم سیزنگ اور برف کو بلینڈر میں بلینڈ کریں۔
- اسپرٹزر کے اوپر سوڈا واٹر ڈالیں۔
- گارنش کریں اور پیش کریں۔

مکمل ترکیب حاصل کریں



یہ پھل کے ذائقے والی اور بہت ہی ہمہ گیر کارٹ ڈور اسٹرابیری ٹاپنگ آپ کے مشروبات میں استعمال کے لئے بہترین ہے۔

گرین چلی پائین اپیل سلس

پیش خدمت بے شاندار استقبالیہ مشروب، جو رمضان المبارک کے دوران بنانے میں لاگت کے اعتبار سے مؤثر ہے۔ پائین اپیل فرحت بخش ہے اور تیکھے ذائقہ میں ایک اور سطح کا اضافہ کرتا ہے۔

10 افراد کے لئے

اجزاء

700 گرام	پائین اپیل، کیوبز، جمے ہوئے
5 عدد	بری مرچ، کٹی ہوئی
20 گرام	کنور لائم سیزنگ
250 گرام	چینی
1.2 لیٹر	پانی

طریقہ کار

- چینی، پانی اور کنور لائم سیزنگ کو اُبال پر لائیں۔ چینی کا سیرپ بنانے کے لئے چینی کو ہل کر لیں۔
- ٹھنڈا ہونے دیں۔
- بلینڈر میں پائین اپیل اور مرچ شامل کریں۔ اوپر سے چینی کا سیرپ ڈالیں اور بلینڈ کریں، پھر پیش کریں۔

مکمل ترکیب حاصل کریں



کنور لائم سیزنگ ایک ہمہ گیر مصالحہ ہے جو اس مشروب میں لیمو کا تازگی بھرا ذائقہ لے آئے گا۔

ہماری رمضان رینج

ہماری مصنوعات کی رینج کے ساتھ، ہمارے پاس اُن مصنوعات کی بھی بہت بڑی اقسام موجود ہیں جو اس رمضان باورچی خانے میں آپ کی زندگی آسان بنا سکتی ہے۔ ہماری مصنوعات کی وسیع رینج بچت کرنے میں آپ کی مدد کے لئے ڈیزائن کی گئی ہیں - چاہے وہ وقت ہو، محنت، لاگت یا پھر فضلہ - جبکہ یہ آپ کے منتخب کردہ اجزاء کے قدرتی ذائقوں اور مہک کو بھی بڑھاتی ہیں۔



رفحان کارن آئل
پولی سیچوریٹڈ فیٹس سے بھرپور، اسے آپ کے کھانوں کے لئے صحت بخش انتخاب بناتا ہے۔



کنور باریبی کیو ساس
مزیدار دھواں دار مہک اور ذائقہ، تیلے بوئے، گریل کئے ہوئے اور باریبی کیو کئے ہوئے کھانوں کے لئے ڈپ کے طور پر بہترین ہے۔



کنور ٹماٹو پیورے
100% اصلی اور قدرتی ٹماٹوں سے بنا، یہ سالن کی بیس کے لئے بہترین ہے۔



کنور کوٹنگ مکس
چکن کو یکساں ذائقہ اور موٹی کرکری تہہ دیتا ہے۔



بیسٹ فوڈز ریئل میونیز
دنیا کی نمبر 1 میونیزا پر قسم کی ڈیز کے لئے بہترین بیس ہے۔



کنور چلی گارلک ساس
کسی بھی کھانے میں میٹھے اور تیکھے ذائقے کا منفرد توازن لاتا ہے۔



کنور ٹماٹو کیچپ
مستند ذائقے اور بناوٹ کے لئے 100% اصلی ٹماٹوں سے تیار شدہ



رفحان ونیلا کسٹرد
حصے کرنے کے لئے بہت ہی آسان، مزیدار گاڑھی اور ہموار کسٹرد بناتی ہے۔



کارٹ ڈور اسٹرابیری ٹاپنگ
ہمہ گیر پھلوں کے ذائقے والی ٹاپنگ جو میٹھوں اور مشروبات میں استعمال کے لئے بہترین ہے۔



کنور لائم سیزنگ
مستقل مزیدار ذائقے اور خوشبو کے لئے اصلی لیموؤں سے تیار کیا گیا ہے۔



کنور چکن اسٹاک کیوبز
گاڑھا اور مستند گوشت کے ذائقے والا اسٹاک بناتا ہے۔



کنور چکن اسٹاک پاؤڈر
اصلی مرغی سے تیار شدہ، مستند ذائقہ، رنگ اور مہک فراہم کرتا ہے۔



کنور بیٹر مکس
مرغی، مچھلی اور سبزیوں کے لئے بہترین ذائقے والی اور آسان مصالحے دار کوٹنگ۔