

کانڈیمنٹس کے کھیل



مزید ریسیپس کے لئے وزٹ کریں UFS.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

مجھے اپنے مینو کو مزید
پرکشش بنانے کیلئے
کسی موثر اور تیز رفتار
طریقے کی ضرورت ہے



میرے ڈائنرز کے لئے
ذائقہ ہی سب کچھ ہے

بیسٹ فوڈز کے مزیداری میونیورڈس آپ کے کھانوں کو بہترین ذائقہ
ان کونٹ نئے طریقوں سے ڈپس، اسپریڈز، سلاد، برگر اور سینڈویچ کے ذائقے کو دوبالا کرنے کے لئے استعمال کریں۔
آج ہی بیسٹ فوڈز گارلک یا چیز میونیورڈ کو اپنے مینو میں شامل کریں۔

بیسٹ فوڈز ہی کیوں؟

چیز کا بہترین ذائقہ مختلف اپیلی کیشنز میں زبردست لگتا ہے۔

معیاری ذائقہ، ہر بار

آسان، استعمال کے لئے تیار پیک

گاڑھا اور گرمی ٹیکسچر





بریڈ مشروم، چیز میونیز کے ساتھ

SERVES

10

اجزاء

بٹن مشروم، ڈنڈیاں ہٹا کر

کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر

بریڈ کریمز

مکس ڈرائی ہربز

انڈے

دودھ

آنا

کنور پروفیشنل کریمی کوئنگ مکس

بیسٹ فوڈ چیز میونیز

طریقہ

1. مشروم کو صاف کر کے کنور پروفیشنل اسٹاک پاؤڈر کے ساتھ اچھی طرح مکس کر کے رکھیں۔
2. ایک کینیٹن میں دودھ کے ساتھ انڈوں کو پھینٹ لیں۔
3. آٹے میں کنور پروفیشنل کریمی کوئنگ مکس اچھی طرح ملا کر رکھ لیں۔
4. ہربز میں بریڈ کریمز ملائیں۔
5. مشروم کو آٹے کے مکسچر میں ڈالیں اور کوئنگ کر لیں۔ اب ان مشروم کو انڈے کے مکسچر میں ڈال کر کوئنگ کریں۔ آخر میں مشروم کو بریڈ کریمز میں ڈال کر کوئنگ کریں۔
6. مشروم کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کریں، بیسٹ فوڈ چیز میونیز کے ساتھ سرو کریں۔

800 گرام

5 گرام

250 گرام

30 گرام

4 عدد

50 ملی لیٹر

374 گرام

28 گرام

300 گرام





کرپسی فرائز، گارلک میونیز کے ساتھ

SERVES

10



اجزاء

آلو

اولیو آئل

رفغان کارن فلور

گارلک پاؤڈر

بیسٹ فوڈز گارلک میونیز

ایک کلو

100 ملی لیٹر

100 گرام

15 گرام

200 گرام

طریقہ

5. ایک علیحدہ باؤل میں، کارن اشارچ، بہن پاؤڈر، اسموکنڈ پیپر کا اور کالی مرچ ڈال کر ٹاس کر کے رکھیں۔ فرائز کے باؤل میں یکساں طور پر مکسچر چھڑکیں، پھر اس وقت تک ٹاس کریں جب تک فرائز یکساں طور پر اس مکسچر سے یک جان نہ ہو جائیں اور کارن اشارچ تیل میں بھیک جائے۔
6. تیار شدہ بیلنگ شیٹ پر فرائز کو ایک ہی لیئر میں پھیلائیں۔ اس بات کا یقین کر لیں کہ فرائز کی اوور لپنگ نہیں ہو رہی، ورنہ وہ یکساں طور پر پک نہیں سکیں گی۔
7. 15 منٹ تک بیک کریں۔ اس کے بعد اوون سے پین ہٹادیں اور ہر فرائز کو اسپرچو لا سے پلٹیں۔ دوبارہ فرائز کو یکساں طور پر فاصلے پر رکھیں کہ دوبارہ بھی اوور لپنگ نہ ہو۔ پھر 10-15 منٹ مزید بیک کریں، یا جب تک کہ فرائز کرپسی نہ ہو جائیں اور کونوں سے براؤن ہونا شروع ہو جائیں۔
8. بیلنگ شیٹ کو کوئنگ ریک میں منتقل کریں، اپنے ٹیسٹ کے مطابق نمک ڈالیں، فرائز کو 5 منٹ تک چھوڑ دیں۔ بیسٹ فوڈز گارلک میونیز کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

طریقہ

1. آلوؤں کو لمبی، پتلی سٹریپس میں نکلے کر، ٹھنڈے پانی کے ایک بڑے پیالے میں فرائز ڈالیں اور کم از کم 30 منٹ کے لئے بھگو دیں۔
2. اوون کو 200 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کریں۔ ایک بڑی بیلنگ شیٹ کی پارچمنٹ پیپر سے لائننگ کریں یا کوئنگ اسپرے سے مسٹ کر کے رکھ دیں۔
3. فرائز ڈرین کریں اور باؤل کا پانی ڈرائی کریں، پھر صاف ٹاؤل سے فرائز ڈرائی کریں۔
4. فرائز کو صاف باؤل میں واپس ڈالیں۔ پھر اولیو آئل چھڑکیں اور ٹاس کریں یہاں تک کہ وہ یکساں طور پر فرائز پر لگ جائے۔





باربی کیو چکن پیزا فرائز

SERVES

10

اجزاء

فرنج فرائز

کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر

پکا ہوا اور شریڈڈ چکن

کپسکیم چھوٹے ٹکڑوں کی شکل میں

بلیک اولیوز سلاؤس کئے ہوئے

مشرومز سلاؤس کئے ہوئے

کنور باربی کیو ساس

میٹ فوڈ چیز میونیز

چیڈر چیز شریڈڈ

موزریلا چیز، شریڈڈ

زیرہ پاؤڈر

پارسلے، کٹا ہوا، گارنشنگ کے لئے

طریقہ

1. چکن کو کنور باربی کیو ساس کی آدھی مقدار سے کوٹ کریں، اور اس پر زیرہ پاؤڈر اچھی طرح چھڑکیں۔
2. فرائز کو ڈیپ فرائز میں گلنے تک پکائیں۔ فرائز سے نکال کر کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر چھڑکیں۔
3. اوون ٹرے / پلیٹ میں منتقل کر کے چکن، کپسکیم، مشرومز، اولیوز اور چیز سے ٹاپنگ کیجئے۔
4. پانچ منٹ تک یا چیز گھلنے اور فرائز کے گولڈن براؤن ہونے تک بیک کریں۔
5. میٹ فوڈ چیز میونیز سے ٹاپنگ کیجئے۔

2 کلوگرام

10 گرام

1 کلوگرام

100 گرام

100 گرام

100 گرام

400 ملی لیٹر

250 گرام

50 گرام

50 گرام

3 گرام

5 گرام





گارلک میونیز کے ساتھ عربی شاورما

SERVES

10



اجزاء

چکن تھا نیز بون لیس

کنور پروفیشنل لائم میزننگ پاؤڈر

دارچینی پاؤڈر

چلی فلیکس

لہسن کے جوئے آدھے کئے ہوئے

اولیو آئل

سمک

پارسلے، کٹا ہوا

کٹی ہوئی سرخ بیاز،

پینا بریڈ

میٹ فوڈز گارلک میونیز

کیو کبر پکھڈ

بندگو بھی کٹی ہوئی

طریقہ

1. ایک میڈیم باؤل میں کنور پروفیشنل لائم میزننگ پاؤڈر، اولیو آئل، وہی، لہسن، نمک، سمک، دارچینی پاؤڈر اور چلی فلیکس اچھی طرح مکس کر کے رکھیں۔ اس میں چکن شامل کر کے کم از کم 2 گھنٹے تک میرینیٹ کریں۔
2. ایک ہاٹ پلیٹ میں چکن کو پکائیں۔
3. اسمبلنگ کیلئے کپے ہوئے چکن کو بریڈ کے ساتھ شامل کریں۔
4. بندگو بھی، پیاز، کھیرا، پارسلے اور ساس شامل کریں۔

1 کلوگرام

5 گرام

7 گرام

3 گرام

30 گرام

45 ملی لیٹر

20 گرام

10 گرام

80 گرام

10 عدد

200 گرام

100 گرام

100 گرام





گارلک مایورولز

طریقہ

1. چکن کو کنور پروٹیشنل اسپائسی میرینیڈ اور دہی کے ساتھ میرینیڈ کریں۔
2. چکن کو گرلڈ پین میں پکائیں۔ چکن پک جانے کے بعد اسے پراٹھے پر رکھیں، اس پر بیسٹ فوڈز گارلک میونیز اور پیاز شامل کریں۔ پراٹھے کو رول کریں اور پیش کریں۔

2 کلوگرام
30 گرام
60 گرام
10 عدد
50 گرام
250 گرام

SERVES

10



اجزاء

چکن بریسٹ، کیوبز
کنور پروٹیشنل اسپائسی میرینیڈ
دہی
پراٹھے
کٹی ہوئی پیاز
بیسٹ فوڈز گارلک میونیز





چیزی پیٹا پاکٹس

SERVES

10

طریقہ

1. چکن کو کنور پروفیشنل اسپانسی میرینیڈ، کنور پروفیشنل لائم سیزنگ پاؤڈر، آئل اور لہسن کے ساتھ 2 سے 4 گھنٹے تک میرینیڈ کریں۔
2. پین کو میڈیم ہائی ہیٹ پر گرم کریں، چکن میں نمک شامل کر کے ہر چکن بریسٹ کو دونوں طرف سے 4 سے 5 منٹ تک گرل کریں۔ جب تیار ہو جائے تو پین سے ہٹا کر رکھ دیں۔
3. چکن کی پتلی اسٹریپس کاٹ لیں اور دوبارہ پین میں 2 منٹ تک سوتے کریں تاکہ کونوں سے تھوڑا کرپسی ہو جائے۔
4. بیسٹ فوڈز چیز میونیوز کو پیٹا پاکٹس میں یکساں پھیلائیں، چکن کو یکساں تقسیم کریں اور بقیہ اجزاء سے ٹاپ کریں۔

اجزاء

1.5 کلوگرام	چکن بریسٹ
15 گرام	لہسن پسا ہوا
45 گرام	کنور پروفیشنل اسپانسی میرینیڈ
5 گرام	کنور پروفیشنل لائم سیزنگ پاؤڈر
30 ملی لیٹر	وہیٹیل آئل
100 گرام	کٹی ہوئی سرخ پیاز،
100 گرام	کٹے ہوئے ٹماٹر
100 گرام	کھیرا کٹا ہوا
50 گرام	اویوز سلاؤس کٹے ہوئے
120 گرام	آکس برگ شریڈ
250 گرام	بیسٹ فوڈز چیز میونیوز
10 عدد	پیٹا بریڈ





ایشین بیف سینڈویچ

SERVES

10

اجزاء

بیف انڈرکٹ

پیلا مسٹرڈ

نمک

کالی مرچ پاؤڈر

کنور پروفیشنل لائم میننگ

لہسن

اولیو آئل

کٹی ہوئی پیاز

کپسکیم کٹی ہوئی

ٹماٹر کے سلائسز

ہری مرچیں

کنور پروفیشنل اسپائسی میرینڈ

کنور پروفیشنل ڈی گیلیس

فرنج بریڈ کے ٹکڑے 16 انچ

امپریڈ کے لئے

15 گرام

بیسٹ فوڈز گارلک میونیز

ڈپ کے لئے

15 گرام

بیسٹ فوڈز گارلک میونیز

طریقہ

1. انڈرکٹ بیف کو کنور پروفیشنل لائم میننگ، پیلا مسٹرڈ، نمک، کالی مرچ، لہسن، کنور پروفیشنل اسپائسی میرینڈ اور اولیو آئل کے ساتھ میرینڈ کریں۔ 20 منٹ تک چلر میں رکھیں۔
2. ہاٹ پلیٹ کو گرم کریں اور گلیننگ کیلئے اس پر بیف رکھ کر کنور پروفیشنل ڈی گیلیس چھڑکیں۔
3. کٹی ہوئی سبزیاں ڈال کر ہاٹ پلیٹ کو ٹاس کریں۔
4. فرنج بریڈ پر بیسٹ فوڈز گارلک میونیز پھیلائیں اور درمیان میں بیف اور کچھ سبزیاں رکھیں۔
5. فرنج فرائز اور بیسٹ فوڈز گارلک میونیز ڈپ کے ساتھ سرو کریں۔

1 کلوگرام

80 گرام

5 گرام

7 گرام

4 گرام

5 گرام

30 ملی لیٹر

50 گرام

50 گرام

50 گرام

20 گرام

5 گرام

30 گرام

10 عدد





چکن کیسیڈیا

SERVES

10

اجزاء

- چکن بریسٹ، تیلی اسٹریپس میں کٹا ہوا
- کاجون اسپاؤس
- ٹورٹیا رپس
- اولیو آئل
- چیڈ چیز، گریٹ کیا ہوا
- پیاز، کٹی ہوئی
- کپسکیم، کٹی ہوئی
- مکھن
- میٹ فوڈز گارلک میونیز

طریقہ

1. ایک اسکلیٹ پین میں اولیو آئل تیز آنچ پر گرم کریں۔ چکن پرنمک، کالی مرچ اور کاجون سیزنگ چھڑکیں۔ چکن کو اسکلیٹ میں رکھ کر میڈیم ہائی فلیم پر سوتے کریں۔ اسکلیٹ سے ہٹا کر ایک طرف رکھ دیں۔
2. اسی پین میں پیاز اور مرچیں ڈال کر 3 سے 4 منٹ تک پکائیں۔ پین سے نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔
3. علیحدہ پین میں درمیانی آنچ پر مکھن کو گرم کریں اور پین میں ایک توریتلا رکھیں۔ اس کے بعد نیچے والی ٹورٹیا پر چیز کی تہ لگا کر کونسا ڈیلاس بنائیں۔ اس کے بعد اس پر چکن اور پکی ہوئی مرچیں رکھیں۔ تھوڑے اور چیز سے ٹانگ کرنے کے بعد اوپر دوسری توریتلا رکھیں۔
4. جب ایک طرف سے ٹورٹیا گولڈن براؤن ہو جائے تو احتیاط سے کونسا ڈیلاس کو پلٹیں، اسی وقت پین میں مزید آدھا کھانے کا چمچ مکھن ڈالیں۔ تب تک پکائیں جب تک دوسری سائیڈ بھی گولڈن براؤن نہ ہو جائے۔ بقیہ توریتلاز اور فلنگز کے ساتھ بھی یہی عمل دہرائیں۔
5. ہر کونسا ڈیلاس کو تگونی شکل میں کاٹیں اور میٹ فوڈز گارلک میونیز کے ساتھ پیش کریں۔

- 1 کلوگرام
- 30 گرام
- 10 عدد
- 30 ملی لیٹر
- 200 گرام
- 80 گرام
- 100 گرام
- 30 گرام
- 30 گرام



دنیا کے نمبر ایک میونیز برانڈ کے ساتھ بے شمار ریسپیز کا زبردست کلیکشن

اپنی ڈشز کی شان بڑھانے کے لئے بیسٹ فوڈز کی ریچ استعمال کیجئے



بیسٹ فوڈ ریل
تازہ ترین اور بہترین سلاڈ کے لئے بیسٹ ہاسٹڈنگ
اور کوئنگ کی خصوصیات۔



بیسٹ فوڈز تھاؤزینڈ آئی لینڈ ڈریسنگ
مختلف قسم کے سلاڈ کے لئے ور سٹائل ڈریسنگ
جیسے گارڈن سلاڈ، پاستا سلاڈ اور چکن سلاڈ۔



بیسٹ فوڈز کلاسیک میونیز
برگرز اور سینڈویچز کے لئے ڈپنگ
اور اسپرینگ کے لئے بہترین ہیں۔



بیسٹ فوڈز چیز میونیز
موٹے اور کیری ٹیکسچر
کے ساتھ بہتر چیز کا ڈانقہ۔



بیسٹ فوڈز گارلک میونیز
لہسن کا بہترین مزہ، ڈانقہ دار
اور دوبارہ میل بند ہونے والا پیک۔



بیسٹ فوڈز فرنچ ڈریسنگ
مختلف قسم کے سلاڈ کے لئے ور سٹائل ڈریسنگ
جیسے گارڈن سلاڈ، پاستا سلاڈ اور چکن سلاڈ۔

مزید اکتے دار آپشنز

گارلک ٹاسکوٹپ
بیسٹ فوڈز گارلک میونیز + کنور لائم سیزنگ پاؤڈر + ٹاسکو ساس
چیز مایورول و دکریسی چکن
بیسٹ فوڈز چیز میونیز + کنور کریسی کوئنگ مکس سے بنے ہوئے کریسی چکن چکنس + پراٹھا



REGISTERED DISTRIBUTORS

ISLAMABAD-RAWALPINDI-JHELUM

TEA LINERS

0300-8520866
tealiners@hotmail.com

HAQ DISTRIBUTOR

0333-5135320
Al_Haqdistributor@yahoo.com

VENUS PAKISTAN LIMITED - ISLAMABAD

0300-8242784
adnanasad@venuspakistan.com

RS BROTHERS

0333-8907175
rsbrothers.jlm@gmail.com

HYDERABAD-SUKKUR-QUETTA

MAMA TRADER

0333-2655694
Mamatraders@hotmail.com

PESHAWAR-MINGORA

SHAKIR & ASSOCIATES

0301-8596555
shakir_associates@yahoo.com

THE ULTIMATE NETWORK

0333-9481751
saifullah.ultimate@gmail.com

MULTAN-DG KHAN

SAJID ENTERPRISES

(061) 6354399
ayubtrad@yahoo.com

SHURJ SUPPLIER

0344-1711111
sharjeel.ahmed2@yahoo.com

ABDULLAH ENTERPRISES

0311-5003373
abdullah.enterprisesmurree@gmail.com

GUJRANWALA-SILAKOT-GUJRAT

ZAIN BROTHERS

0312-7833005
zain.brothers@outlook.com

PIONEER DISTRIBUTION NETWORK

0345-1234597
pioneerdistributionnetwork@gmail.com

LC DISTRIBUTORS

0321-6299099
usmanandco9@yahoo.com

KARACHI

ALI GOHAR & COMPANY

0333-2185123
Sohail@aligohar.com

LOTUS FOODS (PVT) LTD.

0345-2818889
Lotusfoods.khi@gmail.com

VENUS PAKISTAN LIMITED - KARACHI

0300-8242784
adnanasad@venuspakistan.com

AL-QADEER CORPORATION

0300-9211559
Al_qadeer@hotmail.com



REGISTERED DISTRIBUTORS

LAHORE

JAMI DISTRIBUTOR

0333-4519827

CHANDA STORES

0300-8458083

raheel.azizz@gmail.com

METRON INNOVATIVE SYSTEM (PVT.) LTD

0344-4448244

mustafa@metron-is.com

VENUS PAKISTAN LIMITED - LAHORE

0300-8242784

adnanasad@venuspakistan.com

FAISALABAD-SARGODHA-SHEIKHUPURA

MODERN TRADE

0321-9662676

moderntrade76@yahoo.com

FAROOQ BROTHERS

0321-4273790

farooqbrothersoohc@yahoo.com

HASSAN TRADERS

0322-7760164

muhammadimran_shahid@yahoo.com

HARIS TRADERS

0320-9606040

haris_traders@live.com

ABBOTABAD-NARAN

ROMAN TRADERS

0321-8808810

romantraders80@gmail.com

LASANI TRADERS

0306-8176533

lasanigroceries2000@gmail.com



**PURCHASE OUR RANGE OF PRODUCTS
ONLINE AT [UFS.COM](https://www.ufs.com)**

OR FROM ANY OF OUR LISTED DISTRIBUTORS



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.