

HELLMANN'S®
EST. 1913



٥
پاکستانیوں کے لئے
ٹریننگ برگر



مینیو



1. بن کباب
2. چیلی برگر
3. سلوپی جو
4. ٹیریاکی چکن برگر
5. شریدڈ چکن برگر



کنورپروفیشنل ٹماٹو کیچپ 15 ملی لیٹر
ہیلمنزر چیز مايونیز 15 ملی لیٹر

تیاری:

کباب کے لئے:

- کسی پیالے میں دال، یف کا قیمه، ادرک، بڑی مرچیں، اور پانی ڈال کر اس وقت تک اُبالیں جب تک دال پوری طرح گل نہ جائے اور پانی میں بخارات بن جائے۔ اب اسے ایک طرف رکھیں اور ٹھنڈا ہونے دین۔
- اب دال کو فود پروسیسر میں ڈالیں اور اس کا پیسٹ بنالیں
- اس میں آپستہ آپستہ گرم مصالحہ، انڈے، کنورپروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر اور نمک شامل کریں۔ فود پروسیسر سے آمیزے کو نکال لیں۔ اب اپنے ہاتھوں کا استعمال کرتے ہوئے اس آمیزے سے پیش بنا لیں۔ تیار ہونے تک فریزر میں رکھیں۔

چٹنی کے لیے:

- تمام اجزاء کو بلینڈر میں شامل کریں۔ 3 منٹ بلنیڈ کریں جب تک پوری نہ بن جائے۔
- ذائقہ چکھیں اور سیزینگ ایڈجسٹ کریں۔

سرونگ کے لیے:

- پیٹیز کو پکلنے کے لیے گرل کو درمیانی آنچ سے زیادہ گرم کرلیں۔
- ہر پیٹی کو آپستہ سے پھینٹے ہوئے انڈوں میں ڈپ کریں، اور پھر گرل میں پین فرائے کر لیں۔
- اس وقت تک پکائیں جب تک دونوں طرف سے سنہری براون نہ ہو جائیں۔ اس کے بعد پیٹیز کو کسی ٹرے میں نکال کر کسی ریک پر رکھ دیں تاکہ اضافی تیل نکالا جاسکے۔
- گرل پر برگر بنز کو بلکا ساؤسٹ کر لیں۔
- بریڈ کے نچلی طرف دہی کی سوس لگائیں، پھر کنورپروفیشنل ٹماٹو کیچپ، کھیرے کے دو سلائس، پیاز اور کول سلا رکھیں۔ اب پکی ہوئی پیٹی کو اس کے اوپر رکھیں
- بن کے اوپری حصے پر ہیلمنزر چیز مايونیز لگا کر اسے مکمل کرلیں۔
- بن کو آپستہ سے دبائیں، اسپیٹولا کا استعمال کرتے ہوئے سینڈوچ کو گرم پلیٹ یا گرل پر رکھیں اور دونوں طرف سے بلکا ساؤسٹ کر لیں۔ اب اسے فوراً سرو کریں۔

اجزاء:

کباب کے لیے:

چنے کی دال (پانی میں بھگولیں)	1000 گرام
یف کا قیمه	250 گرام
ادرک (سلائس میں کٹا ہوا)	100 گرام
بڑی مرچیں	100 گرام
پانی	1.5 ملی لیٹر
گرم مصالحہ پاؤڈر	2 کھانے کے چمچ
کٹی ہوئی مرچیں	3 کھانے کے چمچ
کنورپروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	2 کھانے کے چمچ
نمک	1 چائے کا چمچ
انڈے	2 عدد

دہی چٹنی کے لیے:

دہی	250 گرام
پودینے کے پتے	250 گرام
لہسن کی جوئے	50 گرام
بڑی مرچیں	100 گرام
نمک	5 گرام
زیرو پاؤڈر	5 گرام

سرونگ کے لیے:

انڈے (پھینٹے ہوئے)	2 عدد
تیل	20 ملی لیٹر
بن	1 عدد
پیاز (سلائس میں کٹے ہوئے)	10 گرام
کھیرے (سلائس میں کٹے ہوئے)	2 گرام
بندگوں (جو لین)	5 گرام
گاجر (جو لین)	5 گرام
ہیلمنزر ریل مایونیز	15 ملی لیٹر

پن کیاں



اجزاء: پیٹی کے لیے:

دھنیے کے بیچ (بہنے اور کٹے ہوئے)

سُوکھے ہوئے انار کے بیچ (کٹے ہوئے)

بیف کا قیمه

پیاز، باریک کٹی ہوئی

ٹماٹر، باریک کٹے ہوئے

لہسن کے جوٹے، باریک پسے ہوئے

تازہ ادرک، باریک پسہ ہووا

کٹی ہوئی مرچیں

گرم مصالحہ

کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر

زیرہ

ہری مرچیں، باریک کٹی ہوئی

انڈے

مکئی کا آٹا

چٹپی کے لیے:

املی کا پیسٹ

کنور پروفیشنل ٹماٹو کیچپ

کٹی ہوئی مرچیں

نمک

ڈریسنگ کے لیے:

ہیلمنڑیل مایونیز

تازہ پودینے کے پتے

برگر بن

سلاد پتہ

ٹماٹر (سلائس میں کٹے ہوئے)

250 گرام

200 گرام

4 عدد

250 گرام

250 گرام

تیاری:

- پیٹی بنانے کے لیے، آئل کے علاوہ تمام اجزاء کو ایک اسٹینلیس اسٹیل کے پیالے میں ڈالیں۔ اب اسے اپنے پاتھوں کی مدد سے گوندیں۔
- اب اس آمیزے کو 130 گرام کی گول بالز میں تقسیم کر کے اس کی چار پیٹیز بنالیں۔
- ایک بڑا فرائی پین یا آئرن پین گرم کریں۔ اب اس پین میں تیل ڈالیں۔
- بیف پیٹی کو احتیاط سے پین میں ڈالیں۔ پیٹیز کے درمیان جگہ بنائے رکھیں اور پین کو زیادہ نہ بھریں تاکہ پیٹیز یکسان طور پر براون ہو جائیں۔ دوسری طرف سے پکانے کے لیے پیٹی کو پلٹیں۔
- جب پیٹیز پک جائیں تو انہیں پین سے نکال لیں اور ان میں سے اضافی تیل خشک کرنے کے لیے ٹشوپیپر کا استعمال کریں۔ متبادل کے طور پر بیف پیٹی کو گرلر پر بھی پکایا جاسکتا ہے۔

ڈریسنگ بنانے کے لیے:

- ڈریسنگ بنانے کے لیے تمام اجزاء کو ایک فوڈ پروسیسر یا بلینڈر میں ڈالیں۔
- ذائقہ چکھیں اور سیننگ ڈالیں۔ تیار ہوئے تک فریزر میں رکھیں۔

سینڈوچ بنانے کے لیے:

- برگر بن کو ہلکا سا سینکیں۔ بریڈ کے نیچے والے حصے میں پودینے کی ڈریسنگ لگائیں۔



اجزاء:

مکھن یا مارجرين
پیاز، کٹی ہوئی

لہسن کا پیسٹ

کنور پروفیشنل اسپائسی میرینید

بیف کا قیمه

کنور پروفیشنل ٹوماٹو کیچپ

ڈیجن مسٹرڈ

پانی

کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر

چینی

نمک

ایپل سائیڈ رونیگر

برگر بن

سلاد کے پتے

چیز

ہیلمنزر ریل مایونیز

کیری ملائیز پیاز :

پیاز گول کٹی ہوئی

چینی

گرام 40

گرام 120

گرام 40

گرام 30

گرام 1000

گرام 175

گرام 20

ملی لیٹر 150

گرام 15

گرام 15

گرام 8

ملی لیٹر 10

10

5

5

گرام 75

گرام 100

گرام 20

تیاری :

- چینی کو پگھلا لیں، اس میں پیاز شامل کریں اور گولڈن براون ہونے تک پکالیں۔ اسے ایک طرف رکھ دیں۔
- کڑاں یا گرم پیٹ پر مکھن پگھلا لیں۔ پیاز ڈالیں اور نرم ہونے تک سوٹئے کریں۔
- لہسن کا پیسٹ اور کنور پروفیشنل اسپائسی میرینید شامل کریں اور 1-2 منٹ کے لئے سوٹئے کر لیں۔
- قیمه شامل کریں اور براون ہونے تک سوٹئے کریں۔ باقی تیل نکال لیں
- کنور پروفیشنل ٹوماٹو کیچپ، ڈیجن مسٹرڈ، پانی، کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، چینی اور نمک شامل کریں اور ہلکی آنچ پر 10-15 منٹ تک پکائیں۔
- مرکب کو بن میں رکھیں پھر چیز، کیری ملائیز پیاز، سلاد، اور پھر ہیلمنزر ریل مایونیز شامل کریں۔



سلوپی جو



اجزاء:

کھیرے اور گوی کا اچار :

- پسی ہوئی چینی، واٹ وائن ونیگر، بادیان اور لیمون گراس کو ابال لیں۔ ٹھنڈا کرنے کے لئے ایک طرف رکھدیں۔
- آدھے کو چھلے ہوئے کھیرے اور باریک کٹی ہوئی مرج میں ملا دیں۔
- باقی آدھے حصے کو پتلی کٹی ہوئی سفید گوی کے ساتھ ملائیں۔
- اچار کے لئے رات بھر چھوڑ دیں۔

ادرک اور ہری پیاز میو :

- ہیلمنٹریل مایونیز کو باریک کٹے ہوئے ہری پیاز اور ادرک پیوئرے کے ساتھ ملائیں

چکن کے چنکس اور پیاز کے لئے :

- چکن کے چنکس کو ڈیفروست کریں اور پھر ٹریاک ساس میں ڈالیں۔
- دمیانی آنج پر 2 منٹ تک تیل میں سائٹ کریں۔

ختم کرنے کے لئے :

- بنوں کو ٹووسٹ کریں
- بریڈ کے نیچے والا حصہ میں ادرک اور ہری پیاز میو لگائیں۔
- کھیرے اور گویہ کا اچار شامل کریں
- ٹریاکی چکن چنکس اور بن شامل کریں۔

تیاری:

کھیرے اور گوی کا اچار :

کھیرا	300 گرام
بادیان	3 گرام
پسی ہوئی چینی	60 گرام
واٹ وائن ونیگر	100 مل لیٹر
لال مرج	30 گرام
سفید گوی	200 گرام
لیمون گراس	5 گرام

ادرک اور ہری پیاز مایونیز :	100 مل لیٹر
ہیلمنٹریل مایونیز	10 گرام

چکن فیلنگ :

ٹریاکی ساس	100 مل لیٹر
تیل	25 مل لیٹر
چکن چنکس	750 گرام

ٹریاکی

چکن

پرگر

تیاری:

اجزاء:

چکن :

- چکن کو تندور میں چار گرل کر لین جب تک کہ پک نہ جائے۔
- سکن کو علیحدہ کر لین اور خستہ ہونے تک بھون لین
- چکن کو کائٹے سے شرید کر لین اور کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر سے اچھی طرح سے سیزن کر لین۔

وینامیز کولسلا :

- دھنیا، پودینہ، شیلٹس اور گاجر ایک ساتھ ملا دیں۔ کنور پروفیشنل لائم سیزننگ کے ساتھ سیزن کر لین۔

چلی جامر مایونیز :

- ہیلمز رئیل مایونیز اور تھائی سویٹ چلی جامر کو ملا لیں۔

سرونگ کے لیے :

- بن کو گرل کر لین اور تمام اجزاء شامل کر لین، لیٹیس اور کرسپی چکن سکن کے سمتیت۔
- مختلف کرسپی سبزیوں اور کنور پروفیشنل لائم سیزننگ کے ساتھ پیش کر لین۔

چکن بریسٹ، سکن کے ساتھ	800	گرام
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	50	ملی لیٹر

چکن :

وینامیز کولسلا :

دھنیا	20	گرام
گاجر، شرید	20	گرام
شلوٹسی	20	گرام
کنور پروفیشنل لائم سیزننگ	3	گرام
پودینہ	20	گرام

چلی جامر مایونیز :

ہیلمز رئیل مایونیز	20	گرام
تھائی سویٹ چلی	40	گرام

سرونگ کے لیے :

بروو شے یا دودھ کے بن، آدھے حصے	10x	گرام
لیٹیس، شرید	300	گرام



کوئی بُرگر مکمل نہیں ہے
پیالمینز رینج
ک بُخیر

ابھی خریدیں

WWW.UFS.COM

پر

