Unilever Food Solutions
RIGHT BALANCE OF Sweet and heat
Knorr PROFESSIONAL
Knorr PROFESSIONAL
THAI SWEET CHILLI SAUCE
VISIBLE GARLIC & CHILLI FLAKES
THICK TEXTURE COATS WELL
RIGHT BALANCE OF SWEET & HEAT

Contents

Introduction
Get #Prepped for Tomorrow with Unilever Food Solutions

Thai Chilli Noodles

Crispy Chunks

Crispy Burger

Bazukaa Wings

Firey Prawns

Pizza Fries

Dip 1

Dip 2

Get #Prepped for Tomorrow with Unilever Food Solutions

As a B2B partner to chefs from around the world, we don't just offer products but also other services to help develop chefs. On our global website UFS.com, we house thousands of recipes, practical kitchen and team solutions, content for inspiration, and free training modules.

یونی لیور فوڈ سلوشنز کے ساتھ کل کے لیے تیار ہوجائیں

دنیا بھر کے شئفز کے لیے ایک کاروباری پارٹنر کے طور پر، ہم صرف پروڈکٹس نہیں بلکہ ایسی خدمات بھی فراہم کرتے ہیں جو شئفز کی ترقی میں مدد دیتی ہیں۔ ہماری عالمی ویب سائٹ یوایف ایس ڈاٹ کام پر ہزاروں ریسیپیز، کچن اور ٹیم کے عملی حل، تخلیقی آئیڈیاز، اور مفت ٹریننگ ماڈیولز موجود ہیں۔

Thai Chilli Noodles

Ingredients

Egg Noodles ------------------------ 200g
Knorr Professional Thai Sweet Chilli Sauce ------------------------------ 8 tbsp
Knorr Professional Chicken Stock Powder ------------------------------ 2 tsp
Soy Sauce -------------------------- 2 tbsp
Vinegar ---------------------------- 1 tbsp
Chopped Garlic --------------------- 1 tsp
Chopped Ginger ----------------- 1/4 tsp
Chilli Flakes ------------------------- 2 tsp
White Pepper -------------------- 1/4 tsp
Dark Soy Sauce ------------------ 1/2 tsp
Water ------------------------------ 4 tbsp
Oil --------------------------------- 2 tbsp

Preparation Method

Boil 200g egg noodles for 4 minutes, drain, rinse with cold water, and toss with 0.5 tbsp oil.

Heat 2 tbsp oil in a wok, sauté chopped garlic and ginger for 1 minute.

Add Knorr Professional Thai Sweet Chilli and water, mix well. Then add soy sauce, vinegar, dark soy sauce, Knorr Professional Chicken Stock Powder, white pepper, and chilli flakes. Simmer for 2 minutes.

Add noodles to the sauce and toss to coat.

Serve with grilled chicken, beef, or prawns.

تھائی چلی نوڈلز

اجزاء

ایگ نوڈلز ----------------- 200 گرام
کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ساس ------------------- 8 کھانے کے چمچ
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر ------------------ 2 چائے کے چمچ
سویا ساس ------------ 2 کھانے کے چمچ
سرکہ --------------- 1 کھانے کا چمچ
کٹا ہوا لہسن ------------ 1 چائے کا چمچ
کٹا ہوا ادرک ------------ 4/1 چائے کا چمچ
چلی فلیکس ------------ 2 چائے کے چمچ
سفید مرچ ------------ 4/1 چائے کا چمچ
ڈارک سویا ساس -------- 2/1 چائے کا چمچ
پانی --------------- 4 کھانے کے چمچ
تیل --------------- 2 کھانے کے چمچ

بنانے کا طریقہ

200 گرام ایگ نوڈلز کو 4 منٹ اُبالیں، ٹھنڈے پانی سے دھو کر 0.5 کھانے کا چمچ تیل ڈال کر مکس کریں۔

2 کھانے کے چمچ تیل گرم کریں، لہسن اور ادرک کو 1 منٹ بھونیں۔
کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ساس اور پانی شامل کریں، پھر سویا ساس، ڈارک سویا ساس، سرکہ، کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، چلی فلیکس اور سفید مرچ ڈال کر 2 منٹ تک پکائیں۔

نوڈلز شامل کریں اور اچھی طرح مکس کریں۔
گرل کیے ہوئے چکن، بیف یا جھینگوں کے ساتھ سرو کریں۔

Crispy Chunks

Ingredients

Chicken thigh, 1.5-inch cubes ----- 250g

All-purpose flour -------------------- 500g

Knorr Professional Crispy Coating -- 15g

Knorr Professional Thai sweet chilli -------------------------------------- 8 tbsp

Knorr Professional Chicken Stock Powder ------------------------------ 2 tsp

Chopped garlic ---------------------- 1 tsp

Chilli flakes -------------------------- 2 tsp

White pepper ---------------------- 1/4 tsp

Water ------------------------------- 4 tbsp

Oil ----------------------------------- 2 tbsp

Sesame seeds and Green onion

Preparation Method

Mix all-purpose flour and **Knorr Professional Crispy Coating** in a bowl.

Coat chicken pieces in the flour mix. Dip in cold water for 5 seconds. Re-coat in the flour mix and massage for 15 seconds. Shake off excess and fry at 145°C for 8 minutes.

Heat oil in a pot. Add garlic and sauté briefly Add **Knorr Porfessional Thai sweet chilli** and water, cook for 10 seconds. Add **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, chilli flakes, and white pepper. Simmer.

Toss crispy chicken in the sauce.

Serve topped with sesame seeds and green onion.

رسپی چنکس

اجزاء

چکن تھائیز، 1.5 انچ کے ٹکڑے ---- 250 گرام

میدہ ------------------- 500 گرام

کنورپروفیشنل کرسپی کوٹنگ ---- 15 گرام

کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ------------------ 8 کھانے کے چمچ

کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر -- 2 چائے کے چمچ

کٹا ہوا لہسن ----------- 1 چائے کا چمچ

چلی فلیکس ----------- 2 چائے کے چمچ

سفید مرچ ----------- 4/1 چائے کا چمچ

پانی -------------- 4 کھانے کے چمچ

تیل -------------- 2 کھانے کے چمچ

تل اور ہری پیاز

بنانے کا طریقہ

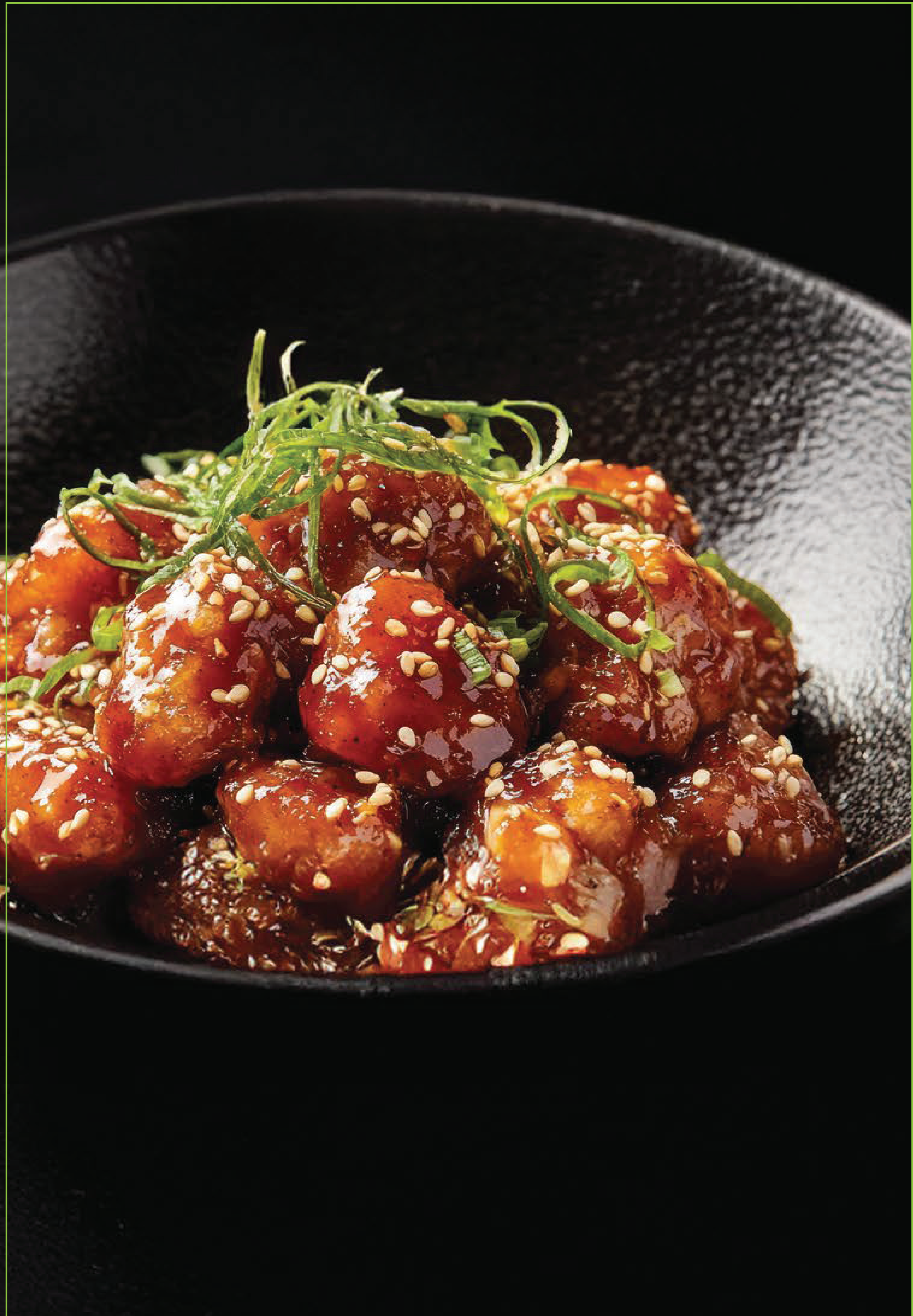
میدہ اور کنور کرسپی کوٹنگ کو ایک پیالے میں مکس کریں۔

چکن کے ٹکڑوں کو میدہ مکسچر میں کوٹ کریں۔ 5 سیکنڈ کے لیے ٹھنڈے پانی میں ڈِپ کریں۔ دوبارہ میدہ مکسچر میں کوٹ کریں اور 15 سیکنڈ کے لیے مساج کریں۔ اضافی کوٹنگ جھاڑ دیں اور پر 8 منٹ تک فرائی کریں۔ 145°C

ایک پتیلی میں تیل گرم کریں۔ لہسن شامل کریں اور ہلکا سا بھونیں۔ کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی اور پانی شامل کریں، 10 سیکنڈ تک پکائیں۔ کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر، چلی فلیکس، اور سفید مرچ شامل کریں۔ ساس کو اُبال آنے تک پکائیں۔

کرسپی چکن کو ساس میں اچھی طرح مکس کریں۔

اوپر سے تل اور ہری پیاز ڈال کر پیش کریں۔



Crispy Burger

Ingredients

Chicken thigh fillets ------------- 2 (240g)
All-purpose flour --------------------- 500g
Knorr Professional Crispy Coating -- 15g
Thai sweet chilli ------------------ 14 tbsp
Soy sauce ------------------------- 3 tbsp
Vinegar --------------------------- 1.5 tbsp
Knorr Professional Chicken stock Powder ----------------------------- 3 tsp
Chopped garlic -------------------- 2.5 tsp
Chopped ginger ------------------ 1.5 tsp
Chilli flakes ----------------------- 2.5 tsp
White pepper ---------------------- 1 tsp
Water ------------------------------ 6 tbsp
Oil ---------------------------------- 2 tbsp
Burger buns and Iceberg lettuce
Thai Sweet Chilli Sauce and Hellmann's mayo
Pickled cucumbers

Preparation Method

Mix all-purpose flour with **Knorr Professional Crispy Coating** in a bowl.

Coat chicken thigh fillets in the mixture, dip in cold ice water for 5 seconds, then coat again and massage for 15 seconds. Shake off excess and fry at 145°C for 8 minutes until crispy.

Heat oil in a pot, sauté garlic and ginger for 20 seconds. Add **Knorr Progessional Thai sweet chilli**, soy sauce, vinegar, water, then stir in **Knorr Professional Chicken Powder**, chilli flakes, and white pepper. Simmer until slightly thick.

Toss the fried chicken in the sauce, then assemble in a burger bun with iceberg lettuce, **Knorr Professional Thai Sweet Chilli Hellmann's mayo**, and pickled cucumbers.

کرسپی برگر

اجزاء

چکن تھائیز فِلیٹس --------- 2 (240 گرام)
میدہ -------------------- 500 گرام
کنور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ ----------------------- 15 گرام
کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ----------------- 14 کھانے کے چمچ
سویا ساس ------------ 3 کھانے کے چمچ
سرکہ -------------- 1.5 کھانے کے چمچ
کنور چکن پاؤڈر---------- 3 چائے کے چمچ
کٹا ہوا لہسن ---------- 2.5 چائے کے چمچ
کٹا ہوا ادرک ---------- 1.5 چائے کے چمچ
چلی فلیکس ---------- 2.5 چائے کے چمچ
سفید مرچ ------------- 1 چائے کا چمچ
پانی ----------------- 6 کھانے کے چمچ
تیل ----------------- 2 کھانے کے چمچ
برگر بنز اور آئس برگ لیٹش
کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ہیلمنز مایو
اچار والے کھیرے

بنانے کا طریقہ

میدہ اور کنور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ کو مکس کریں۔ چکن تھائیز کو اس میں کوٹ کریں، 5 سیکنڈ برف والے پانی میں ڈِپ کریں، دوبارہ کوٹ کریں اور 15 سیکنڈ مساج کریں۔ اضافی آٹا جھاڑ کر 145°C پر 8 منٹ تک فرائی کریں۔

تیل گرم کریں، لہسن اور ادرک بھونیں۔ تھائی سویٹ چلی، سویا ساس، سرکہ، پانی، کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر، چلی فلیکس اور سفید مرچ شامل کریں۔ ساس کو گاڑھا ہونے تک پکائیں۔

چکن کو ساس میں کوٹ کریں اور برگر بن میں آئس برگ لیٹش، تھائی سویٹ چلی ہیلمنز مایو اور اچار والے کھیرے کے ساتھ پیش کریں۔

Bazukaa Wings

Ingredients

Chicken wings ----------------- 12 pieces
All-purpose flour ------------------- 500g
Knorr Professional Crispy Coating -- 15g
Knorr Professional Thai sweet chilli -------------------------------------- 14 tbsp
Soy sauce ------------------------- 3 tbsp
Vinegar -------------------------- 1.5 tbsp
Knorr Professional Chicken Powder ------------------------------------- 3 tsp
Chopped garlic ------------------- 2.5 tsp
Chopped ginger ------------------ 1.5 tsp
Chilli flakes ----------------------- 2.5 tsp
White pepper ------------------------ 1 tsp
Water --------------------------------- 6 tbsp
Oil -- 2 tbsp
Sesame seeds

Preparation Method

Mix all-purpose flour with Knorr Professional Crispy Coating in a bowl.

Coat chicken wings in the flour mixture, dip in cold ice water for 5 seconds, then re-coat and massage for 15 seconds. Shake off excess and fry at 145°C for 12 minutes.

Heat oil in a pot over low-medium heat. Sauté garlic and ginger for 20 seconds. Add Knorr Professional Thai Sweet Chilli, soy sauce, vinegar, and water; cook for 10 seconds. Add Knorr Professional Chicken Stock Powder, chilli flakes, and white pepper. Let it simmer.

Toss crispy chicken wings in the sauce and serve hot, garnished with sesame seeds.

بازوکاونگز

اجزاء

چکن وِنگز ----------------- 12 عدد
میدہ -------------------- 500 گرام
کنور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ ----- 15 گرام
کنور پروفیشنل تھائی سویٹ
چلی -------------- 14 کھانے کے چمچ
سویا ساس ----------- 3 کھانے کے چمچ
سرکہ -------------- 1.5 کھانے کے چمچ
کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر --- 3 چائے کے چمچ
کٹا ہوا لہسن ----------- 2.5 چائے کے چمچ
کٹا ہوا ادرک ----------- 1.5 چائے کے چمچ
چلی فلیکس ----------- 2.5 چائے کے چمچ
سفید مرچ -------------- 1 چائے کا چمچ
پانی ---------------- 6 کھانے کے چمچ
تیل ---------------- 2 کھانے کے چمچ
تل (سیسمی سیڈز)

بنانے کا طریقہ

ایک پیالے میں میدہ اور کنور پروفیشنل کرسپی کوٹنگ مکس کریں۔

چکن وِنگز کو مکسچر میں کوٹ کریں، پھر 5 سیکنڈ کے لیے ٹھنڈے برف والے پانی میں ڈِپ کریں۔ دوبارہ کوٹ کریں اور 15 سیکنڈ تک ہلکے ہاتھ سے مساج کریں۔ اضافی کوٹنگ جھاڑ دیں پر 12 منٹ تک فرائی کریں۔ °C اور 145

ایک برتن میں تیل کو درمیانی آنچ پر گرم کریں۔ لہسن اور ادرک کو 20 سیکنڈ تک بھونیں۔ اس میں کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی، سویا ساس، سرکہ اور پانی شامل کریں، 10 سیکنڈ تک پکائیں۔ پھر کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، چلی فلیکس اور سفید مرچ شامل کریں۔ ساس کو اُبال آنے تک پکائیں۔

فرائی کیے ہوئے چکن وِنگز کو ساس میں کوٹ کریں اور اوپر سے تل ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔

Firey Prawns

Ingredients

Prawns -------------------------- 12 pieces
Rafhan Corn flour ------------------ 500g
Knorr Professional Thai sweet chilli ------------------------------------ 14 tbsp
Soy sauce --------------------------- 3 tbsp
Vinegar ---------------------------- 1.5 tbsp
Knorr Professional Chicken Powder -- 3 tsp
Chopped garlic -------------------- 2.5 tsp
Chopped ginger ------------------- 1.5 tsp
Chilli flakes ------------------------ 2.5 tsp
White pepper ------------------------ 1 tsp
Water ------------------------------- 6 tbsp
Oil ---------------------- 2 tbsp (for sauce)
Oil ---------------------- 1 cup (for frying)
Sesame seeds
Wooden skewers

Preparation Method

Coat the prawns in **Rafhan Corn flour** and shake off excess.
Shallow fry in 1 cup of oil on medium-high heat until golden brown, flipping halfway.

Heat 2 tbsp oil in a pot.
Sauté chopped garlic and ginger for 20 seconds.
Add **Knorr Professional Thai Sweet Chilli,** soy sauce, vinegar, and water; cook for 10 seconds.
Add **Knorr Professional Chicken Powder**, chilli flakes, and white pepper. Let it simmer.

Coat the fried prawns in the sauce.
Serve hot, garnished with sesame seeds and skewered on wooden sticks.

فائری جھینگے

اجزاء

جھینگے ------------------ 12 عدد
رفحان کارن فلور ------------- 500 گرام
کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ------------------ 14 کھانے کے چمچ
سویا ساس ------------ 3 کھانے کے چمچ
سرکہ --------------- 1.5 کھانے کے چمچ
کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر ---- 3 چائے کے چمچ
کٹا ہوا لہسن ----------- 2.5 چائے کے چمچ
کٹا ہوا ادرک ----------- 1.5 چائے کے چمچ
چلی فلیکس ----------- 2.5 چائے کے چمچ
سفید مرچ -------------- 1 چائے کا چمچ
پانی ----------------- 6 کھانے کے چمچ
تیل ------- 2 کھانے کے چمچ (چٹنی کے لیے)
تیل --------------- 1 کپ (تلنے کے لیے)
تل (سیسمی سیڈز)
لکڑی کی سیخیں

بنانے کا طریقہ

جھینگوں کو رفحان کارن فلور میں لپیٹ کر اضافی آٹا جھاڑ دیں۔
تھوڑے تیل میں درمیانی آنچ پر سنہری اور کرسپی ہونے تک تلیں، درمیان میں پلٹ لیں۔

ایک برتن میں تیل گرم کریں، لہسن اور ادرک کو ہلکا سا بھونیں۔
پھر کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ساس، سویا ساس، سرکہ، پانی، کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر، چلی فلیکس اور سفید مرچ شامل کریں۔
ساس کو ہلکی آنچ پر ابال آنے تک پکائیں۔

جھینگوں کو ساس میں کوٹ کریں، تل چھڑکیں اور سیخوں پر لگا کر گرم پیش کریں۔

Pizza Fries

Ingredients

Large potatoes (cut into fry shapes) -- 2–3
Olive oil ------------------------------ 2 tbsp
Salt --------------------------------- to taste

For the Pizza Toppings:

Mozzarella cheese (shredded) ---- 1 cup
Cheddar cheese (shredded) -----1/2 cup
Pepperoni slices (or favorite toppings) -------------------------------------- 1/4 cup
Onions (diced) -------------------- 1/4 cup
Bell peppers (diced) ------------- 1/4 cup
Mayonnaise ------------------------ 1 cup
Knorr Professional Thai sweet chili sauce ------------------------------ 1/2 cup
Tomato ketchup -------------------- 2 tbsp
Cheddar cheese (grated) ------------ 80 g
Mozzarella cheese (grated) -------- 150 g
Dried oregano ----------------------- 2 tsp
Garlic powder ------------------------ 1 tsp
Knorr Professional Chicken powder -- 1 tsp
Chili flakes ---------------------------- 1 tsp

Preparation Method

Preheat oven to 400°F (200°C).

Cut potatoes into fries, toss with olive oil + salt, bake 20–25 mins until crispy.

Prep toppings: slice pepperoni, dice onions + bell peppers.
Top fries with mozzarella + cheddar, pepperoni, onions, bell peppers. Bake 5–7 mins until cheese melts.

Mix dressing: mayonnaise, **knorr Professional Thai sweet chili sauce**, ketchup, cheddar, mozzarella, oregano, garlic powder, **Knorr Professional Chicken Powder**, chili flakes.
Drizzle dressing over hot pizza fries and serve immediately.

پیزا فرائز

اجزاء

آلو (لمبائی میں فرائی شیپ میں کٹے ہوئے)-- 3-2
زیتون کا تیل ----------- 2 کھانے کے چمچ
نمک -------------------- حسبِ ذائقہ

پیزا ٹاپنگز کے لیے

موزریلا چیز (کُترا ہوا) -------------- 1 کپ
چیڈر چیز (کُترا ہوا) ------------- 2/1 کپ
پیپرونی سلائسز (یا اپنی پسند کی ٹاپنگ) ------------------------- 4/1 کپ
پیاز (باریک کٹا ہوا) ------------- 4/1 کپ
شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی) ------- 4/1 کپ

ڈریسنگ کے لیے

میونیز ---------------------- 1 کپ
کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ساس ------------------------ 2/1 کپ
ٹماٹو کیچپ ----------- 2 کھانے کے چمچ
چیڈر چیز (کُترا ہوا) ------------ 80 گرام
موزریلا چیز (کُترا ہوا) ---------- 150 گرام
خشک اوریگانو ---------- 2 چائے کے چمچ
لہسن پاؤڈر ------------ 1 چائے کا چمچ
کنور پروفیشنل چکن -------- 1 چائے کا چمچ

بنانے کا طریقہ

اوون کو 400°F (200°C) پر پری ہیٹ کریں۔

آلوؤں کو فرنچ فرائز کی شکل میں کاٹیں، زیتون کے تیل اور نمک کے ساتھ مکس کریں، اور 25-20 منٹ تک بیک کریں جب تک کہ کرسپی نہ ہوجائیں۔

ٹاپنگ تیار کریں: پیپرونی کو سلائس کریں، پیاز اور شملہ مرچ کو باریک کاٹ لیں۔
فرائز کے اوپر موزریلا اور چیڈر چیز، پیپرونی، پیاز اور شملہ مرچ ڈالیں۔ 5-7 منٹ کے لیے بیک کریں جب تک کہ چیز پگھل نہ جائے۔
ڈریسنگ مکس کریں: میونیز، نور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی ساس، کیچپ، چیڈر، موزریلا، اوریگانو، لہسن پاؤڈر، نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، لال مرچ فلیکس۔

گرم پیزا فرائز پر ڈریسنگ ڈالیں اور فوراً سرو کریں۔

Thai Sweet Chilli × Hellmann's Dip

Ingredients

Knorr Professional Thai Sweet Chilli -- 6 tbsp

Hellmann's Real Mayonnaise --- 5 tbsp

Soy Sauce --------------------------- 1 tbsp

White Pepper ---------------------- 0.5 tsp

Knorr Professional Chicken Powder --- 1 tsp

Preparation Method

Mix all the ingredients according to your taste in the dip. This dip can be served with fried items, fries, as a pizza topping, or in burgers.

تھائی سویٹ چلی × ہیلمنزڈِپ

اجزاء

کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی -------------------- 6 کھانے کے چمچ

ہیلمنز ریئل مایونیز ------ - 5 کھانے کے چمچ

سویا ساس ------------ 1 کھانے کا چمچ

سفید مرچ ------------ آدھا چائے کا چمچ

کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر ----- 1 چائے کا چمچ

بنانے کا طریقہ

تمام اجزاء کو اپنے ذائقے کے مطابق مکس کریں۔ یہ ڈِپ فرائی آئٹمز، فرائز، پیزا ٹاپنگ یا برگرز کے ساتھ پیش کیا جا سکتا ہے۔

Dips

Thai Sweet Chilli & Mustard Dip

Ingredients

Knorr Professional Thai Sweet Chilli ------------------------------------ -4 tbsp

Hellmann's Real Mayonnaise --- 4 tbsp

Mustard Sauce ---------------------- 2 tsp

Knorr Professional Chicken Powder -- 0.5 tsp

Thai Sweet Chilli, Mustard and Lemon Dip

Ingredients

Knorr Professional Thai Sweet Chilli ------------------------------------- 4 tbsp

Hellmann's Real Mayonnaise --- 4 tbsp

Mustard Sauce ---------------------- 2 tsp

Lemon Juice -------------------------- 1 tsp

Knorr Professional Chicken Powder -- 0.5 tsp

Preparation Method

Use the same preparation method for each dip: mix all the ingredients according to your taste in each dip. These dips can be served with fried items, fries, as a pizza topping, or in burgers.

ڈِپس

تھائی سویٹ چلی اینڈ مسٹرڈ ڈِپ

اجزاء

کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی -------------------- 4 کھانے کے چمچ

ہیلمنزریئل مایونیز -------- 4 کھانے کے چمچ

مسٹرڈ ساس ------------ 2 چائے کے چمچ

کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر --- آدھا چائے کا چمچ

تھائی سویٹ چلی، مسٹرڈ اور لیمن ڈِپ

اجزاء

کنور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی -------------------- 4 کھانے کے چمچ

ہیلمنزریئل مایونیز -------- 4 کھانے کے چمچ

مسٹرڈ ساس ------------ 2 چائے کے چمچ

لیموں کا رس -------------- 1 چائے کا چمچ

کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر --- آدھا چائے کا چمچ

بنانے کا طریقہ

ہر ڈِپ کے لیے ایک ہی طریقہ استعمال کریں: تمام اجزاء کو اپنے ذائقے کے مطابق مکس کریں۔ یہ ڈِپس فرائی آئٹمز، فرائز، پیزا ٹاپنگ یا برگرز کے ساتھ پیش کیے جا سکتے ہیں۔

Unilever Food Solutions

www.unileverfoodsolutions.pk

/unileverfoodsolutionspakis9719 UFSPK unileverfoodsolutions_pakistan