

סלמון בציפוי פיצוחים

לציפוי:	חומרים:
כוס ו-1/4 פקאן מסוכר- גרוס	3 כפות חרדל
כוס ו-1/4 גרעיני דלעת	כף סויה
כוס ו-1/4 גרעיני חמניות- גרוס	2 כפות חרדל
2 כפיות שומשום	2 כפות שמן
	שיני שום



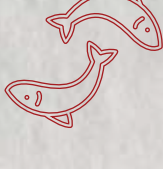
סלמון בחרדל

חומרים:
1/2 כוס שמן
3 כפות חרדל
3 כפות חומץ
3 כפות סוכר
ציפוי פירורית למעלה
זמן אפיה: 10-15 דק



סלמון ברוטב מתקתק

חומרים:	
מיץ לימון להשריה	כפית פפריקה
4 כפות שמן	קורט מלח, ופלפל
3 שיני שום כתושות	3 כפות רוטב צ'ילי
3 כפות רוטב סויה	שומשום לפיזור



בשרי

שניצל סיני

חומרים:	רוטב:
רצועות שניצל- מטוגן בשמן	כוס מים
4 בצל	1/3 כוס קטשופ
4 פלפלים-רצועות, לטגן בנפרד	1/3 כוס רוטב סויה
	כף חומץ
	כף גדושה סוכר חום

לצקת על הכל ולאדות 1/4 ש' על חום נמוך

שניצל בטמפורה

בלילה:	
כוס קמח	כפית פפריקה
1/2 כפית א. אפיה	גבישי שום
2 כפות שמן	צ'ילי
כפית מלח	א, מרק
2 ביצים	
1/2 כוס מים	

לטבול בבלילה ולשים במכשיר שמן עמוק על נייר אפיה בחום גבוהה

פרגית ברוטב עשיר

חומרים:	
5 כפות קטשופ חריף	קורט פלפל
3 שיני שום	2 כפות דבש
3 כפות שמן	5 כפות יין אדום
3 כפות רוטב סויה	2 כפות סילאן
1/2 כפית פפריקה	



חלבי

בצק להכנת בסיס לפיצה או פוקצ'ה

חומרים:	
1 קמח	2 ביצים
כף שמרים	1/2 כוס מיץ ענבים
כף מלח	1.1/4 כוס מים
1/2 כוס שמן	1/2 סוכר וניל



חטיף קוקומן

להמיס על נייר אפיה בחום נמוך:	
1 חלבה	200 גר' מרגרינה
5 כפות קקאו	6-7 כוסות פצפוצי אורז
5 כפות דבש	קורנפלקס לבחירה
1 כוס סוכר חום/לבן	* אפשר לזלף שוקלד לבן מעל
מעט רום	

