

BUTCHER BOY

כיסוני בשר מטוגנים

(ל-6 מנות)
 4 כוסות קמח
 2 כוסות מים רונחים חמים
 250 גר' בשר לבן טחון
 3 בצלים ירוקים
 1 כפית מלח

א. לשים את הקמח והמים לבנה ומשהים למשך כשעה.
 ב. שוחים את הבצק באמצעות מערוך ובעזרת כוס או תבנית מכתים עיגולי ביצק שטוחים בקוטר של כ-8-7 ס"מ.
 ג. קורבים את הבצק לחתיכות קטנות ומערבבים טוב עם הבשר הטחון. רוטב ושמן הסויה, המים והמלח.
 ד. את המילוי מניחים במרכז עיגולי הבצק ומקפלים אותם לצורת כיסונים (יש להדק היטב את הקצוות).
 ה. מחממים את השמן היטב בתוך סיר ומכניסים לתוכו את הכיסונים (מבלי שיהיו מונחים אחר על השני).
 * מגישים לשולחן חם, עם רוטב חמוץ מתוק או חריף.

מרק נטיפים סצ'ואני

(ל-6 מנות)
 8 כוסות מרק עוף
 100 גר' בשר טחון
 1 גזר קטן
 2 כפות אפונה
 1 בצל ירוק
 2 כפות פיטריות
 1 ביצה

א. מרתיחים את המרק יחד עם הבשר בסיר.
 ב. תוך כדי הרתחה שורפים את הביצים בקעריה, חותכים דק את הגזר יחד עם הפיטריות והבצל ומערבבים את הקורנפלור ב-1/3 כוס מים.
 ג. עם רתיחת המרק מוסיפים את הירקות החתוכים והאפונה ומבשלים יחד כ-5 דקות.
 ד. מוסיפים את רוטב הסויה, רוטב הסויה, החומץ, הסוכר, תערובת הקורנפלור ומלח ומבשלים כ-2 דקות נוספות תוך כדי בחישה.
 ה. יוצקים לתוך המרק נוספות תוך כדי בחישה (בורם דק).
 ו. עם תום יציקת הביצה מכבים את האש.
 * מגישים חם בקעריות.

בשר מבושל בירקות

(ל-6 מנות)
 750 גר' בשר לבן
 1 פלפל ירוק
 1 גזר בינוני
 1 תפוח אדמה
 1 בצל בינוני
 3 כפות פיטריות

א. חותכים את הבשר לקוביות (כ-2 ס"מ), את תפוח האדמה לקוביות קטנות יותר (כ-1 ס"מ) ואת הגזר, הפלפל, הבצל והפיטריות לרצועות.
 ב. מחממים את השמן בסיר ומטגנים את הבשר תוך כדי בחישה כ-5 דקות.
 ג. מוסיפים את רוטב הסויה, היין, הסוכר, הזנגוויל, את הירקות (לא כולל הפיטריות) וכוס המים ומבשלים משך כ-30 דקות על אש בינונית.
 ד. מקטינים את האש, מוסיפים את הפיטריות בוחשים וממשיכים בבישול עוד כ-30 דקות.
 * מגישים חם בכלי עמוק.

בשר בסלרי ואספרגוס

(ל-6 מנות)
 1/2 ק"ג בשר לבן
 2 בצלים קטנים
 1/2 קופסה לבבות סלרי
 1/2 קופסה ניצני אספרגוס
 2 כפות קורנפלור
 4 כפות שמן
 1/4 כפית זנגוויל טחון

א. חותכים את הבשר לרצועות ומשרים אותו למשך כחצי שעה בתערובת של: כף שמן, כף קורנפלור, רוטב סויה, השרי והסוכר.
 ב. חותכים את הסלרי והאספרגוס לפרוסות, חותכים את הבצל דק, כותשים את השום ומכניסים כף קורנפלור מומסת בחצי כוס מים.
 ג. מטגנים על גבי מחבת (כ-4 כפות שמן) את הבצל והשום עד תחילת השחמתם ומוסיפים אליהם את הסלרי והאספרגוס למשך שיגון כ-4 דקות נוספות (תוך ערבוב).
 ד. מוסיפים אל המחבת את הבשר (ללא הרוטב), הקורנפלור המומס והתבלינים ומטגנים תוך כדי בחישה כ-5-3 דקות.
 * מגישים לשולחן - חם בכלי עמוק.

אורז מטוגן בביצים

(ל-6 מנות)
 3 כוסות אורז מבושל
 6 ביצים
 200 גר' בשר מבושל
 6 כפות אפונה

א. חותכים את הבשר ואת הבצל לקוביות קטנות (עד 1 ס"מ).
 ב. שורפים את הביצים ומטגנים על גבי השמן תוך כדי בחישה עד להתבשותן.
 ג. מוסיפים למחבת את האורז וממשיכים לטגן תוך בחישה כ-3 דקות.
 ד. מוסיפים את הבשר, האפונה, הבצל, מלח ופלפל וממשיכים לטגן תוך בחישה כ-2 דקות נוספות.
 ה. מעבריים לצלחת הגשה ומקשטים בפטרוזיליה ושמיד קצוצים.
 * מגישים בקערה עמוקה.

עוף בשקדים ואננס

(ל-6 מנות)
 750 גר' חזה עוף
 3 ביצים
 2 כוסות פירורי שקדים
 4 כפות קורנפלור
 1 קופ' אננס פרוס

א. חותכים את העוף לקוביות (כ-2 ס"מ) וחותרים את האננס לחתיכות (כ-1 ס"מ).
 ב. מערבבים את רוטב הסויה והיין עם מעט מלח ופלפל ומשרים בהם את קוביות העוף למשך כרבע שעה.
 ג. שורפים את הביצים ומשרים בהן את קוביות העוף לאחר שהוצאו מן הרוטב.
 ד. מוציאים את העוף (קוביה קוביה) מהביצה, מגלגלים לצורך ציפוי בפירורי שקדים ומכניסים לטיגון בשמן עמוק חם עד להשחמה.
 * מגישים חם בכלי עמוק מעורב בחתיכות האננס.

"בוטשר בוי" המרכז לשיווק בשר ומוצריו

רח' רבן גמליאל 26 תל אביב (פניה שלישית ימינה בשוק הכרמל) טלפון: 650335.

התפריטים באדיבות המסעדה הסינית TASTE OF SZE-CHUAN מרכז מסחרי כפר-שמריה