



8 Τρόποι ΓΙΑ ΝΑ ΚΑΝΕΙΣ ΤΟ ΜΕΝΟΥ ΣΟΥ ΑΞΕΧΑΣΤΟ

Αναβάθμισε το μενού σου με 8 απλές αλλά ξεχωριστές συνταγές ορεκτικών Pickers. Ιδανικές για να τις μοιραστεί η παρέα. Ιδανικές για αξέχαστες στιγμές!

**ΟΡΕΚΤΙΚΑ
PICKERS**
ΑΠΟ ΤΗ  **FOODSERVICE
SOLUTIONS**

ΙΔΑΝΙΚΑ *για να τα!*
ΜΟΙΡΑΣΤΕΙΣ!

1. Κορεάτικο Στυλ

MOZZARELLA 'ΤΤΕΟΚΒΟΚΚΙ'

Καλαμάκια με mozzarella sticks και σάλτσα gochujang, πασπαλισμένα με καβουρδισμένο σουσάμι και φρέσκο κόλιανδρο.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Breaded mozzarella sticks
- Σως Gochujang
- Σουσάμι
- Κόλιανδρος



ΒΗΜΑ 1: Τηγάνισε τα Breaded Mozzarella Sticks σε φριτζά στους 175°C για 2,30 λεπτά και τίναξε το περιττό λάδι



ΒΗΜΑ 2: Βάλε 3 mozzarella sticks σε κάθε καλαμάκι



ΒΗΜΑ 3: Ρίξε στα καλαμάκια σως gochujang



ΒΗΜΑ 4: Πασπάλισε με σουσάμι και κόλιανδρο πριν το σερβίρισμα



2. Ο Μεσογειακός

ΜΕΖΕΣ

Μια ποικιλία από Onion Rings απλωμένα σε στρώση χούμους και γαρνιρισμένα με κόκκινο κρεμμύδι τουρσί, φρέσκο κρεμμύδι και μείγμα μπαχαρικών ζάαταρ.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Spicy Onion Rings
- Beer-Battered Onion Rings
- Χούμους
- Κόκκινο κρεμμύδι τουρσί
- Φρέσκο κρεμμύδι
- Μείγμα μπαχαρικών ζάαταρ



ΒΗΜΑ 1: Τηγάνισε τα Spicy Onion Rings και τα Beer Battered Onion Rings μαζί στη φριτέζα στους 175°C για 2,30-3 λεπτά



ΒΗΜΑ 2: Όσο τηγανίζονται, άπλωσε μια στρώση χούμους σε ένα μικρό πιάτο σερβιρίσματος και δημιούργησε μια μικρή "λακουβίτσα" στο κέντρο



ΒΗΜΑ 3: Τίναξε το περιττό λάδι και τοποθέτησε 8 onion rings στο κέντρο του χούμους



ΒΗΜΑ 4: Γαρνίρισε με κόκκινο κρεμμύδι τουρσί, φρέσκο κρεμμυδάκι σε φέτες και τέλος ρίξε μια σταγόνα ελαιόλαδο και πασάλισε με μείγμα μπαχαρικών ζάαταρ



3. Η ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΩΝ Pickers

Μια πιατέλα φτιαγμένη για να τη μοιραστείς! Περιλαμβάνει μια επιλογή από Mini Smoky Cheese Donuts, Beer-Battered Onion Rings και Spicy Onion Rings, σερβιρισμένα μαζί με μια ποικιλία από dips, σαλάτες και αλλαντικά.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Spicy Onion Rings
- Beer-Battered Onion Rings
- Mini Smoky Cheese Donuts
- Dip πατζαριού
- Sour cream
- Ελιές
- Ποικιλία αλλαντικών
- Ραπανάκι σε φέτες
- Αγγούρι



ΒΗΜΑ 1: Τηγάνισε τα Spicy Onion Rings, τα Beer Battered Onion Rings και τα Mini Smoky Cheese Donuts μαζί στη φριτέζα στους 175°C για 2,30-3 λεπτά



ΒΗΜΑ 2: Τίναξε το περιττό λάδι και τοποθέτησε τέσσερα από κάθε PICKERS σε μια πιατέλα που θα μοιραστεί η παρέα



ΒΗΜΑ 3: "Φώλιασε" 3 μπολάρκια για dips ανάμεσα στα PICKERS



ΒΗΜΑ 4: Πρόσθεσε στην πιατέλα τα αλλαντικά καθώς και ένα μπολ με φρέσκο ραπανάκι και αγγούρι για επιπλέον χρώμα



4. ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ *Baja*

Nacho cheese triangles με σάλτσα κόλιανδρου και φιλοκομμένες πιπεριές χαλαπένιος.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Nacho Cheese Triangles
- Σάλτσα κόλιανδρου
- Πιπεριές χαλαπένιος



ΒΗΜΑ 1: Τηγάνισε τα Nacho Cheese Triangles σε φριτέζα στους 175°C για 3 λεπτά



ΒΗΜΑ 2: Τοποθέτησε 9 Nacho Cheese Triangles σε ένα μικρό, οβάλ πιάτο



ΒΗΜΑ 3: Πρόσθεσε σε κάθε "τριγωνάκι" μια κουταλιά σάλτσας κόλιανδρου



ΒΗΜΑ 4: Πασπάλισε με φιλοκομμένες πιπεριές χαλαπένιος και σέρβιρε



5. Το Καλύτερό & ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΟΛ

Mini Smoky Cheese Donuts σερβιρισμένα με καπνιστή σάλτσα τσίλι και καλυμμένα με φέτες κόκκινου τσίλι



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Mini Smoky Cheese Donuts
- Σάλτσα τσίλι
- Κόκκινο τσίλι



ΒΗΜΑ 1: Τηγάνισε τα Mini Smoky Cheese Donuts σε φριτέζα στους 175°C για 2,30 λεπτά



STEP 2: Στράγγισε το περιττό λάδι και τοποθέτησε έξι Mini Smoky Cheese Donuts σε ένα μικρό μπολ σερβιρίσματος



ΒΗΜΑ 3: Ρίξε από πάνω τη καπνιστή σάλτσα τσίλι και κάλυψε με φέτες κόκκινου τσίλι



ΒΗΜΑ 4: Πασπάλισε τις φιλοκομμένες χαλαπένιους και σέρβιρε



6. Terriyaki ONION RINGS

Panko Onion Rings σεβριρισμένα με σως Teriyaki και πασπαλισμένα με νιφάδες φυκιού



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Panko Onion Rings
- Σως Teriyaki
- Νιφάδες φυκιού



ΒΗΜΑ 1: Τηγάνισε τα Panko Onion Rings σε φριτέζα στους 175°C για 2,30 λεπτά



STEP 2: Αφάιρσέ τα από τη φριτέζα, τίναξε το περιττό λάδι και σέρβιρε 9 Onion Rings μαζί με σάλτσα Teriyaki. Τέλος, πασπάλισε με νιφάδες φυκιού



7. Το απόλυτο ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΟ ΜΠΟΛ

Λαχαριστά Camembert Bites περιχυμένα με ζεστό μέλι και
πασπαλισμένα με τραγανό τρίμμα μπέικον



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Camembert Bites
- Ζεστό μέλι
- Τραγανό τρίμμα μπέικον



ΒΗΜΑ 1: Τηγάνισε τα Camembert Bites στη φριτέζα στους 175°C για 3 λεπτά και τίναξε το περιττό λάδι



ΒΗΜΑ 2: Τοποθέτησε 9 Camembert Bites σε ένα μπολ και πρόσθεσε το ζεστό μέλι



ΒΗΜΑ 3: Ρίξε στα Camembert Bites τα τρίμματα μπέικον και σέρβιρε



8. Μπουκίτσες ΑΠΟ ΙΤΑΛΙΑ

Tomato Mozza Melters πασπαλισμένα με σάλτσα πέστο και καλυμμένα με φρέσκο βασιλικό και κουκουνάρι



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ:

- Tomato-Mozza Melters
- Σάλτσα πέστο
- Κουκουνάρι
- Βασιλικός



ΒΗΜΑ 1: Τηγάνισε τα Tomato Mozza Melters σε φριτέζα στους 175°C για 4 λεπτά



ΒΗΜΑ 2: Τίναξε το περιττό λάδι, τοποθέτησε οκτώ μπουκίτσες σε μικρό μπολ σερβιρίσματος και πασάλισε με σάλτσα πέστο



ΒΗΜΑ 3: Πρόσθεσε τους σπόρους κουκουναριού



ΒΗΜΑ 4: Κάλυψε με φρέσκα φύλλα βασιλικού



Τα ΠΡΟΪΟΝΤΑ μας

Όνομα προϊόντος

Κωδικός

Breaded Mozzarella Sticks

1000010541

Spicy Onion Rings

1000008023

Beer-Battered Onion Rings

306501

Mini Smoky Cheese Donuts

10000011543

Nacho Cheese Triangles

1000011253

Panko Onion Rings

1000012961

Camembert Bites

1000011514

Tomato Mozza Melters

1000005330

