

Yemek Tarifleri Robot-Coupe



robot coupe®

Yemek Tarifleri

Robot-Coupe

Haydari	2
Humus	4
Fava	6
Patlıcan Ezme	8
Börek	10
Köfte	12
Baklava	14
Sebzeli kiş	16
Çoban Salata	18
Sebzeli orman kebabı	20
Mercimek Çorbası	22
Domates çorbası	24
Dondurma	26
Acıbadem	28



Haydari

Malzemeler

12 kişilik 480 gr taze peynir - 6 diş sarımsak - 1 tutam tuz - 1dal dereotu - 1 demet maydanoz

Yapılışı

Taze peyniri süzünüz. Saklayınız.

Sarımsağı, dereotunu ve maydanozu yıkayınız ve **dişli bıçağı** olan **R2** cutter ile doğrayınız.

Taze peyniri doğranmış otlarla karıştırınız.

Servis tabağına alınız ve bir tutam düz yapraklı maydanoz ile süsleyiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R2



dişli bıçak



Humus

Malzemeler

12 kişilik 1440 gr nohut - 1 tatlı kaşığı mısırözü yağı - 2 çorba kaşığı tahin - tuz - 100 gr buz

Yapılışı

Nohutları akşamdan 1 tatlı kaşığı karbonat konulmuş suda bekletiniz.

Nohutları soğuk suya koyarak 1 saat kısık ateşte tuzsuz bir şekilde pişiriniz.

Nohutları süzünüz ve sudan geçiriniz.

Ezme pürüzsüz hale gelene kadar düz bıçağı olan **R5 cutter** ile nohutları buzları ekleyerek doğrayınız.

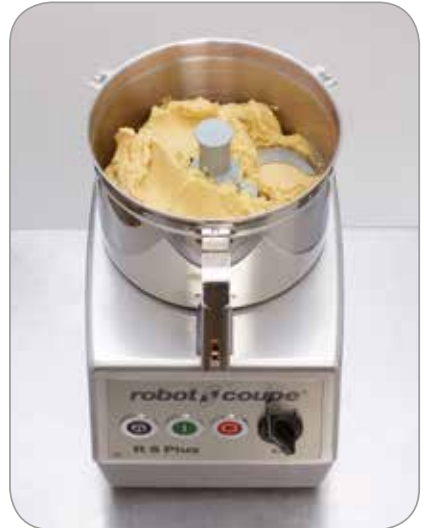
Yarım çorba kaşığı susam yağı ve 2 çorba kaşığı tahin ekleyiniz ve tuzunu ayarlayınız.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Cutter





Fava (Bakla Ezmesi)

Malzemeler

12 kişilik 500 gr kuru bakla - yarım demet dereotu - 2 beyaz soğan
1 kırmızı soğan - 3 çorba kaşığı beyaz sirke - 15 cl zeytinyağı - Tuz karabiber

Yapılışı

Kuru baklaları akşamdan soğuk suda bekletiniz. Süzgeçten geçiriniz ve yıkayınız.

Soğanları soyunuz ve R301 **sebze doğrama aksesuarında** 6 mm doğrayıcı disk ile doğrayınız.

Dereotunu yıkayıp **parçalayıcı** haznesinde dişli bıçak ile doğrayınız.

Bir tencerede soğanları kısık ateşte pembeleştiriniz.

Baklaları ekleyiniz ve kapatacak şekilde beyaz sirke ile su ekleyiniz.

Kaynayınca, tencerenin kapağını kapatıp 25-30 dk boyunca kısık ateşte pişiriniz.

Baklaları süzünüz ve **R301 parçalayıcı haznesinde** mikserden geçiriniz, tuz karabiber ekleyip doğranmış dereotunu ekleyiniz.

Limon suyu ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile servis yapınız.

İnce doğranmış kırmızı soğan ile süsleyiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R301



Doğrayıcı disk
6 mm



Düz bıçak





Patlıcan Ezme

Malzemeler

12 kişilik 3 patlıcan - 1 limon suyu - 2 diş sarımsak - 150 ml süzme yoğurt
Yarım demet dereotu -Tuz karabiber

Yapılışı

Fırını 160 derecede ısıtınız.

Patlıcanları yıkayınız ve soyunuz.

Patlıcanları R301 **sebze doğrayıcı aparatında** 6 mm doğrayıcı disk ile kesiniz.

Patlıcanların üzerine zeytinyağı gezdiriniz ve 30 dk boyunca 160 derece fırında pişiriniz.

Piştikten sonra, patlıcanları soğutun ve **R301 parçalayıcı haznesinde**, düz bıçağı yardımıyla doğrayınız.

Koyu bir kıvam elde edene kadar karıştırınız. Limon suyu, yoğurt ve önceden ezilmiş sarımsağı ekleyiniz.

Tuz ve karabiber ekleyiniz. Soğuk olarak servis yapınız.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R301



Doğrayıcı disk
6 mm



Düz bıçak





Börek

Malzemeler

12 kişilik 12 tane baklavalık yufka - 2 çorba kaşığı zeytinyağı - 2 yumurta - 1 tutam tuz
Kıymalı harç 250 g dana kıyma - 1 soğan -2 domates- 4 dal maydanoz - 4 dal kişniş
1 tane kırmızı biber - tuz karabiber - 200 gr eritilmiş tereyağı

Yapılışı

Soğanı soyunuz ve **3 mm doğrayıcısı olan Sebze doğrayıcı ile doğrayınız.**
Domatesi yıkayınız ve **10x10 mm kubik seti olan Sebze doğrayıcı** ile küp küp doğrayınız.
Düz bıçak yardımıyla **R5 parçalayıcının kabında** dana etini kıyınız.
Parçalayıcının içinde dana etini, soğanları, domatesleri ve taze otları **Bas-çalıştır fonksiyonunu kullanarak** karıştırınız.
Yumurtaları ekleyiniz, tuz ve karabiberini ayarlayınız.
Sıcak bir tavada, etli harcı suyunu çekene kadar zeytinyağı ile kavurunuz.
Serin bir yerde saklayınız. Baklavalık yufkanın her iki tarafına eritilmiş tereyağı sürüp, ortasına harçtan koyunuz ve katlama işlemine geçiniz.
10 dk boyunca 200 derece fırında pişiriniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı



Doğrayıcı disk
3 mm



Küçük Kesim
Seti 10x10mm



Düz bıçak



R5 Plus Cutter



Köfte

Malzemeler

12 kişilik 450 gr kuzu kolu eti - 450 gr kıymalık dana eti - 2 diş sarımsak - 200 gr soğan
2 çorba kaşığı düz maydanoz - 2 tatlı kaşığı sumak - 12 gr tuz - 4 gr karabiber - yarım tatlı
kaşığı doğranmış kimyon - yarım tatlı kaşığı kırmızı biber - 1 yumurta - 24 şiş - 1 dal nane

Yapılışı

Şişleri suya koyunuz.

Maydanoz ve taze naneyi yıkayınız.

Sarımsak, soğan, maydanoz ve taze naneyi soyup R5 parçalayıcının dişli bıçağı ile doğrayınız.

Kuzu ve dana etini kuşbaşı kesiniz. Etleri **bas-çalıştır fonksiyonunu kullanarak R5 Parçalayıcı düz bıçağı** ile kıyınız. Sarımsak, soğan, maydanoz, nane, baharatları ve yumurtayı ekleyiniz ve **bas-çalıştır fonksiyonunda olan R5 parçalayıcı** ile karıştırınız.

Ellerinizi yağlayarak köftelere şekil veriniz ve şişlere diziniz.

Köfteleri her bir tarafını 4-5 dk olmak üzere 5 dk kızartınız. Köfteleri ince doğranmış kırmızı soğan ve pilav ile servis yapabilirsiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Parçalayıcı



Düz bıçak



Baklava

Malzemeler

12 kişilik 16 tane baklavalık yufka - 700 gr ayıklanmış antep fıstığı - 200 gr eritilmiş tereyağı - Şerbet: 300 gr şeker ve 300 cl su - 2 çorba kaşığı portakal çiçeği ve limon suyu

Yapılışı

R5 parçalayıcı haznesinde tırtıklı bıçak ile fıstıkları ince doğrayınız.

Baklavalık yufkaya eritilmiş tereyağı sürünüz.

Yufkayı yağlanmış bir tepsiye koyunuz.

Çekilmiş fıstıkları yufkanın üzerine serpiniz.

Yağlanmış başka bir yufka ile kapatınız.

Hepsini 45 dakika boyunca 170 derecede ve sonra 10 dakika 210 derecede pişiriniz.

Şerbetin hazırlanışı:

Koyu bir kıvama gelene kadar su ve şeker kaynatınız. Saklayınız.

Portakal çiçeği ve limon suyunu ekleyiniz.

Baklava piştikten sonra, şerbeti dökünüz ve baklava dilimi şeklinde kesiniz.

Şerbertinize iki çorba kaşığı bal ekleyebilirsiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Parçalayıcı



tırtıklı bıçak



Sebzeli Kiş

Malzemeler

12 kişilik 2 patates - 2 havuç - 2 kabak - doğranmış 3 taze soğan - 1 kırmızı veya yeşil biber - 65 g doğranmış düz maydanoz - 65 g doğranmış dereotu - 50 g doğranmış nane veya fesleğen - 2 yumurta - 120 g ezilmiş keçi peyniri- 65 g siyah zeytin susam

Hamur için malzemeler 250g un - 5g tuz - 125g tereyağı - 1 yumurta - 5cl su

Yapılışı

Fırını 200 derecede ısıtınız.

Patates, havuç ve soğanı yıkayınız ve soyunuz.

Biberi ayıklayınız.

CL50 Sebze doğrayıcı 14x14x14 mm kubik disk ile patates, havuç, kabak ve biberi küp şeklinde doğrayınız.

Soğanları **1mm dilimleyici disk ile doğrayınız.**

Bir tavada kısık ateşte biberi, havucu, patatesi ve kabağı kavurunuz.

Maydanoz, dereotu, nane ve zeytinleri karıştırınız.

Bir kapta peynir ve yumurtayı karıştırınız, ve soğan, maydanoz, dereotu, nane ve küp doğranmış sebzeleri ekleyiniz. Saklayınız.

Tart kalıbını yağlayınız.

Tart hamurunu kalıba yerleştiriniz ve peynirli sebzeli karışımı üzerine dökünüz. 30 dakika boyunca 200 derece fırında pişiriniz.

Tart hamuru hazırlanışı

Tırtıklı bıçak ile R5 parçalayıcı haznesinde, un, tuz, tereyağı, yumurta sarılarını ve suyu karıştırınız.

Başka bir kaba boşaltınız ve serin bir yerde bekletiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı



Çoban Salata

Malzemeler

12 kişilik 400g domates- 400g salatalık - 150g soğan - 400g yeşil biber - yarım demet maydanoz - limon suyu - 6 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz karabiber - 1 nar

Yapılışı

Sebzeleri yıkayınız.

Soğanı soyunuz.

Biberi ayıklayınız.

CL50 Sebze Doğrayıcı 12x12x12 kubik ekipmanı ile domates, salatalık ve biberleri kesiniz.

Soğanları **3 mm dilimleyici disk ile doğrayınız.**

Bir kapta limon suyunu zeytinyağı ile karıştırınız.

Sebzeleri ekleyiniz, tuzunu karabiberini ayarlayınız ve soğuk olarak servis ediniz.

Salatanızı kırmızı nar taneleriyle süsleyebilirsiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı



Dilimleyici disk
3 mm



Kubik Seti
12x12 mm



Sebzeli Orman Kebabı

Malzemeler

12 kişilik 900g kuzu eti - 80g tereyağı - 250g soğan - 400 gr patates - 400g havuç - 600 ml su - 1 çorba kaşığı bezelye - 1 çorba kaşığı kekik - zeytinyağı

Yapılışı

Sebzeleri yıkayınız ve soyunuz.

CL50 Sebze Doğrayıcı 20x20x20 kubik ekipmanı ile havuç ve patatesleri kesiniz.

Soğanı **2 mm dilimleyici disk** ile doğrayınız.

Kuzu kolu 50 g'lık küpler şeklinde kesiniz.

Bir tencerede, ete zeytinyağı dökünüz.

Soğanları ekleyiniz ve karıştırınız.

Etleri kapatacak kadar et suyu dökünüz, kısık ateşte kapalı olarak bir saat boyunca pişiriniz.

Bezelyeleri sıcak suya koyarak pişiriniz ve ete ilave ediniz.

tuz ve karabiberini ayarlayınız ve kekik serpiniz.

Sıcak olarak servis ediniz ve düz maydanoz ile süsleyiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı



Dilimleyici disk
2 mm



Kubik Seti
20x20



Mercimek Çorbası

Malzemeler

12 kişilik 1 kg soğan - 2 kg havuç – 2,1 kg kırmızı mercimek
5l tavuk suyu - 150 g tereyağı- Tuz, karabiber, kimyon - kırmızıbiber - bir demet kişniş

Yapılışı

Soğan ve havucu yıkayınız ve soyunuz.

CL50 10x10x10mm kubik ekipman ile havuçları ve soğanları doğrayınız.

Saklayınız.

Mercimeği suda yıkayınız.

Soğan ve havuçları pembeleştiriniz.

mercimeği ekleyiniz.

Kapatacak şekilde su ekleyiniz, tuz karabiber ve kimyonunu ayarlayınız.

45 dk boyunca kısık ateşte pişiriniz.

CMP 250 V.V.el mikseri ile çorbayı pürüzsüz hale gelene kadar çırpınız.

Çorbanızı bir tutam kırmızıbiber ve birkaç kişniş yaprağı ile süsleyiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



El Mikseri CMP 250 V.V.





Domates Çorbası

Malzemeler

12 kişilik 5 diş sarımsak - 2 doğranmış soğan - 5 çorba kaşığı domates salçası 9 kg domates - 1 demet nane - 4 tablet bulyon - 2 çorba kaşığı şeker - yarım litre soğuk su
-Tuz - Karabiber

Yapılışı

Domatesleri yıkayınız ve soyunuz. **Daha sonra 10x10x10mm kubik doğrama ekipmanı ile CL50 Ultra'da doğrayınız.**

Soğanları soyunuz ve **3 mm dilimleyici diski olan CL 50 sebze doğrayıcıyla** doğrayınız.

Nane demetini yıkayınız.

Sarımsağı soyunuz.

Nane ve sarımsağı ayrı ayrı kıyınız.

Bir tencerede soğanları ve sarımsağı pembeleştiriniz. Domatesleri kavurunuz, şekeri ve domates salçasını ekleyiniz, ve bulyon tabletlerini ekleyiniz. Tuz ve karabiber ekleyiniz.

Suyu ilave ediniz ve kaynayana kadar pişiriniz. **Çorbayı CMP 250 el mikseri ile çırpınız;**

Çorbayı kıyılmış nane ile servis ediniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı



Dilimleyici disk
3 mm



Ekipman
kubik
10x10 mm



CMP 250 V.V.



Dondurma

Malzemeler

12 kişilik 400 ml krema - 400 ml tam yağlı süt - 110 g toz şeker 50 g salep - yarım tatlı kaşığı dövülmüş damla sakızı

Yapılışı

Sakızı yarım saat dondurucuya koyunuz ve **20 gr toz şeker ilave ederek tırtıklı R5 Parçalayıcı ile çekiniz.**

CMP 250 el mikseri ile, sakız şeker karışımı eriyene kadar 100 ml süt ile çırpınız. Aynı zamanda salepi hızlı bir şekilde 100 ml sütte eritiniz.

Kalan 200 ml sütü kısık ateşte ısıtınız ve sakız şeker karışımına **CMP 250'yi kullanarak ekleyiniz.** Homojen bir karışım elde etmek için salep-süt karışımını, şekeri ve kremayı ekleyerek çırpıma devam ediniz.

Bu karışımı sürekli karıştırarak 15 dakika boyunca çok kısık ateşte (68 °) ısıtınız.

Karışımı soğumaya bırakınız ve yayıktan geçirmeden soğuk bir yerde saklayınız.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Parçalayıcı



tırtıklı bıçak



CMP 250 V.V.el mikseri



Acıbadem

Malzemeler

12 kişilik 12 yumurta - 375 gr toz şeker - 3 paket kabartma tozu 9 damla portakal aroması
- 1500 gr soyulmuş badem - 300 gr ince irmik
2 çorba kaşığı portakal çiçeği suyu

Yapılışı

Fırını 180 derecede ısıtınız.

Bademleri **tırtıklı bıçaklı R5 parçalayıcı** ile doğrayınız .

Düz bıçak ile R5 parçalayıcı kabında irmiği, yumurtaları, şeker, kabartma tozunu, doğranmış bademleri ve portakal aromasını homojen bir hamur elde edene kadar karıştırınız.

Ellerinize portakal çiçeği suyu bulayıp, toplar oluşturun ve hafifçe üzerlerine bastırınız.

Acıbademleri folyo ile kaplanmış pasta tepsisine diziniz.

20- 25 dk boyunca 180 derece fırında pişiriniz. Saklayınız.

Soğuduktan sonra, acıbademlere pudra şekerini serpiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



R5 Plus Parçalayıcı



dişli bıçak

Kokteyl oryantal

İçindekiler:

3 Bardak için ½ ananas - 3 portakal - 1 kahve kaşığı sıvı vanilya ekstresi

Yapılışı

Hazırlama: Turunçgilleri ve ananası soyunuz. İlk önce ananası, sonra turunçgilleri J 80 Ultra/J 100 Ultra santrifüjden geçiriniz.

Vanilya ekstresini meyva suyuyla karıştırınız ve küçük votka kadehlerinde ikram ediniz.

Faydalar: Vanilya bir uyarıcı olarak bilinir. Zihni ve bedensel yorgunluğa karşı koymanızı sağlar. Uykusuzluğa karşı da tavsiye edilmektedir.

Diğer fikirler: Portakal yerine Hindistan cevizi sütü koyunuz.

Robot-Coupe Püf Noktaları: Acı olmaması için turunçgilleri soyunuz. Önceden kesmeksizin bütün olarak santrifüjden geçiriniz.







BİR SEBZE DOĞRAMA VE BİR ÖĞÜTÜCÜYE İHTİYACINIZ VAR



Günde kaç yemek
servisi yapıyorsunuz?

10
20

10
30

10
70

20
100

30
300

30
400

Küçük (kuşbaşı)
doğrama veya patates
kızartması mı yapmak
istiyorsunuz?

X

X

X

X

X

✓

✓

✓

Paslanmaz bir
öğütücü haznesi
mı istiyorsunuz?

X

X

X

✓

✓

✓

✓

✓

İŞTE SİZİN KOMBİNEİNİZ



R 201



R 201 E



R 301



R 301 Ultra



R 401



R 402



R 502
R 502 V.V.



R 602
R 602 V.V.



SADECE BİR SEBZE DOĞRAYICIYA İHTİYACINIZ VAR: Sayfa 65'e gidiniz
Sadece BİR CUTTER'E İHTİYACINIZ VAR: Sayfa 66'e gidiniz
Sadece BİR BLIXER'E İHTİYACINIZ VAR: Sayfa 67'e gidiniz



SADECE BİR SEBZE DOĞRAYICIYA İHTİYACINIZ VAR



Günde kaç yemek servisi yapıyorsunuz?

20
60

20
80

20
300+

50
400+

100
1000+

300
3000+

Ne kadar üretim kapasitesine ihtiyacınız var (kg/s)?
(Teorik debi, kg/s'e olarak)

40 kadar

40 kadar

250 kadar

300 kadar

700 kadar

900 kadar

120 kadar

180 kadar

300 kadar

420 kadar

900 kadar

1800 kadar

Küçük (kuşbaşı) doğrama veya patates kızartması mı yapmak istiyorsunuz?

X

✓

✓

✓

✓

✓

İŞTE SEBZE DOĞRAYICINIZ



CL 20



CL 30
Bistro



CL 50
CL 50 Ultra



CL 52



CL 55



CL 60
CL 60 V.V.





SADECE BİR KUTER'E İHTİYACINIZ VAR



Günde kaç yemek servisi yapıyorsunuz?

10
20

10
30

10
50

20
80

20
100

20
150

50
200

İşlem başına
hangi miktarda
çalışıyorsunuz?

1 kg

1,5 kg

2,5 kg

3 kg

3,5 kg

4 kg

5,5 kg

İŞTE SETÜSTÜ
ÖĞÜTÜCÜNÜZ



R 2



R 3



R 4
R 4 V.V.



R 5 Plus
R 5 V.V.



R 6
R 6 V.V.



R 8
R 8 V.V.



R 10
R 10 V.V.

Günde kaç yemek servisi yapıyorsunuz?

50
250

50
300

100
400

100
500

200
1000

300
3000

İşlem başına
hangi miktarda
çalışıyorsunuz?

6,5 kg

8 kg

11 kg

14 kg

24 kg

30 kg

İŞTE DİK TİP
ÖĞÜTÜCÜNÜZ



R 15
R 15 V.V.



R 20
R 20 V.V.



R 23



R 30



R 45



R 60



BİR BLIXER'E İHTİYACINIZ VAR



YEMEK BAŞINA GERÇEKLEŞTİRİLECEK MİKSER İŞİNİN TOPLAM AĞIRLIĞINI HESAPLAYIN

Antreler veya tatlılar	Porsiyonun ağırlığı		Karıştırılmış yemeklerin sayısı		
	g	X	Yemek	=	gr
Örnek	80 g	X	10 Yemek	=	800 g

Ana yemekler	Porsiyonun ağırlığı		Karıştırılmış yemeklerin sayısı		
	g	X	Yemek	=	gr
Örnek	300 g	X	10 Yemek	=	3 000 g

Operasyon
başına hangi
miktar
çalışılmalı?

0,2 kg
-
1,5 kg

0,3 kg
-
2 kg

0,4 kg
-
3 kg

0,5 kg
-
3,5 kg

Donanımınız
trifaze mi?

X

X

✓

X

X

✓

X

İŞTE SİZİN
BLIXER



Blixer 2



Blixer 3



Blixer 4



Blixer 4-3000



Blixer 4 V.V.



Blixer 5 Plus



Blixer 5 V.V.

Operasyon
başına hangi
miktar
çalışılmalı?

0,6 kg
-
4,5 kg

1 kg
-
5 kg

2 kg
-
6,5 kg

Donanımınız
trifaze mi?

✓

X

✓

X

✓

X

İŞTE SİZİN
BLIXER



Blixer 6



Blixer 6 V.V.



Blixer 8



Blixer 8 V.V.



Blixer 10



Blixer 10 V.V.

EL MİKSERLERİ

BÜYÜK

MP

ORTA

CMP

MINİ

Mini MP



Mini MP
160 V.V.

Mini MP
190 V.V.

Mini MP
240 V.V.



CMP 250 V.V.

15 ₺



CMP 300 V.V.

30 ₺



CMP 350 V.V.

45 ₺



MP 350 Ultra

50 ₺



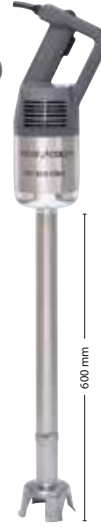
MP 450 Ultra

100 ₺



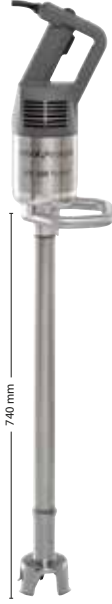
MP 550 Ultra

200 ₺



MP 600 Ultra

300 ₺



MP 800 Turbo

400 ₺

BÜYÜK

Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



Mini MP
190 Combi



Mini MP
240 Combi



CMP 250
Combi

15 ₺



CMP 300
Combi

30 ₺



MP 350 Combi
Ultra

50 ₺



MP 450 Combi
Ultra

100 ₺



MP 450 FW
Ultra

OTOMATİK KATI MEYVE SIKACAĞI J 80 ULTRA



BONNE MINE

İçindekiler (3 bardak için):

- 2 havuç
- 2 yeşil elma
- 1 yeşil limon.

Limonu soyun. Elmaları, havuçları ve limonu J 80 Ultra meyve sıkacağına koyun.



robot  coupe®

Fransa, İhracat ve Pazarlama Genel Müdürlükleri:

Tel.: + 33 1 43 98 88 33 - Fax: + 33 1 43 74 36 26

48, rue des Vignerons - 94305 Vincennes Cedex - France

<http://www.robot-coupe.com> - email : international@robot-coupe.com