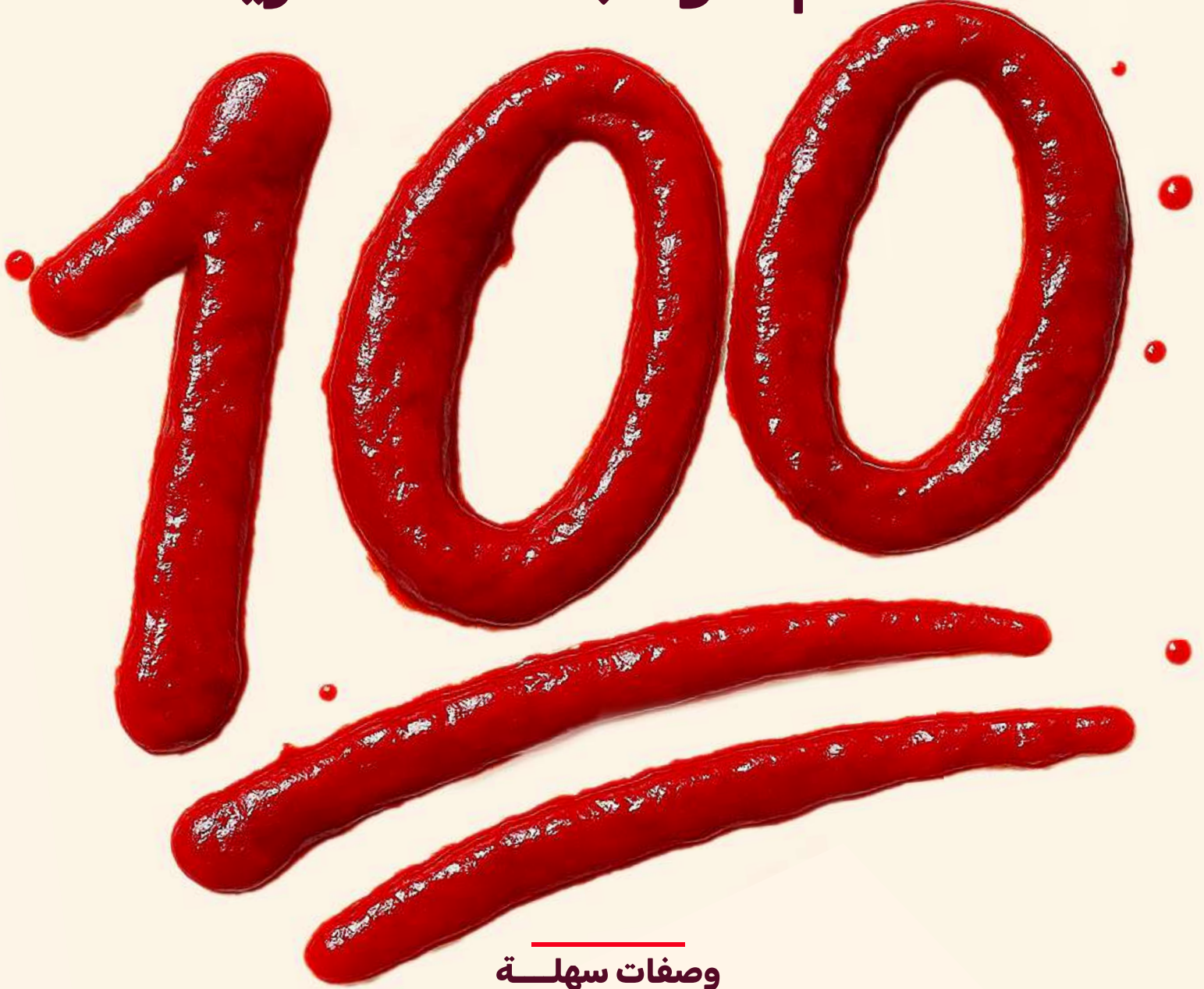


100

صلصة سريعة لمطاعم الوجبات السريعة



وصفات سهلة
نكهات عالمية
ملف حساب تكلفة الصلصات
تقنيات معتمدة من الطهاة

SAUCES LIST

109	صلصة هلبينو كريمية
111	صلصة التارتار الكريمية
113	صلصة رانش الخيار
115	صلصة الكاري والمايونيز
117	صلصة الكاري وورست
119	صلصة الديناميت
121	صلصة الديناميت
123	صلصة فراي
125	صلصة فراي
127	مايونيز الثوم والباربيكو
129	صلصة الثوم والبارميزان
131	صلصلة الثوم البيضاء
133	صلصلة الثوم البيضاء
135	صلصة المايونيز بالأعشاب
137	صلصة الهيباشي

قائمة الصلصات

79	صلصة رانش الخاصة
81	صلصة الجبن الأزرق
83	صلصة الجبن الأزرق
85	صلصة الجبن الأزرق
87	صلصة بافالو رانش
89	صلصة بركر كلاسك
91	باربيكيو كارولينا الذهبية
93	تشيميتشوري
95	مايونيز تشيميتشوري
97	صلصة كوكتيل الروبيان
99	صلصة كمباك
101	صلصة كمباك
103	صلصة رانش زبدة كاوبوي
105	كريمي افوكادو بالليمون
107	صوص فطر بالثوم الكريمية

SAUCES LIST

47	زيستي برجر كنج ستايل
49	صلصة بيك ماك ستايل
51	صلصة حلال كارت بيضاء
53	صلصة إن-إن-آوت
55	صلصة كاتسو
57	باربيكيو هيكوري من كي سي
59	صلصة كي اف سي ستايل
61	صلصة كيساديا تاكو بيل
63	صلصة ريزنك كينز
65	صلصة ريزنك كينز
67	صلصة ريزو كي إف سي ستايل
69	صلصة إفطار ماكدونالدز
71	صلصة ماكدونالدز ستايل
73	صلصة بصل أوت باك بلومين
75	تشك فيل-أ قليلة السعرات

قائمة الصلصات

15	صلصة الثوم المدخن
17	باربيكيو البيضاء الاباما
19	صلصة العمبة
21	مايونيز المخلل المدخن
23	صوص ناشفيل الحار بالعسل
25	مايونيز السمسم والصويا
27	صوص رانش الثوم والبارميزان
31	انيمال ستايل صوص
33	صلصة مايونيز اسبوية حارة
35	افوكادو مايونيز صوص
37	افوكادو مايونيز صوص
39	سويت هيت صوص
41	صلصات اشهر المطاعم العالمية
43	البيك ستايل كوكتيل صوص
45	البيك ستايل صوص الثوم

SAUCES LIST

223	المواد الاولية الموصى بها
224	RAW MATERIALS
224	المواد الاولية الموصى بها
225	RAW MATERIALS
225	المواد الاولية الموصى بها
226	RAW MATERIALS
226	المواد الاولية الموصى بها
227	BRANDS
227	العلامات التجارية

قائمة الصلصات

199	صلصة الطحينة
201	صلصة التارتار
203	ثومية
205	ثومية
207	أيولي الكمأة
209	أيولي الكمأة
211	مايونيز الكمأة
213	صلصة بيضاء تركية
215	صلصة تزايزكي
217	ثومية خفيفة
219	صلصة يم يم
221	صلصة الزبادي بالكزبرة
222	RAW MATERIALS
222	المواد الاولية الموصى بها
223	RAW MATERIALS

SAUCES LIST

169	صلصة رانش
171	صلصة ريزو
173	صلصة الشاورما
175	صلصة كوكتيل بسيطة
177	ثومية بسيطة
179	صلصة باربيكو مدخنة وحلوة
181	صلصة البصل المدخنة
183	صلصة خاصة
185	صلصة المايونيز الحارة
187	صلصة الشاورما الحارة
189	مايونيز سريراتشا حار
191	صلصة سريراتشا مايونيز
193	صلصة ايولي للستيك
195	سويت تشيلي مايونيز
197	صلصة باربيكو بالعسل الحلو

قائمة الصلصات

139	صلصة باربيكو محلية الصنع
141	صلصة باربيكو محلية الصنع
143	صلصة جبن محلية الصنع
145	صلصة العسل والثوم
147	صلصة الهني مسترد
149	صلصة الهني مسترد
151	صلصة الهني مسترد
153	صلصة الهني مسترد
155	مايونيز الليمون والأعشاب
157	مايونيز الليمون
159	صلصة ماري روز
161	مايونيز محلي الصنع
163	صلصة الصويا والخردل
165	مايونيز منزلي الصنع بدون زيت
167	صلصة البيستو والمايونيز

كيفية استخدام كتاب الصلصات

هذا كتاب صلصات مخصص للمطابخ الاحترافية التي تقدّم الوجبات السريعة، من دجاج مقلي وبرغر إلى شاورما، بيتزا، سلطات، مأكولات بحرية، سناكات كوفي شوب، ووجبات دايت/صحية.

كل وصفة تعطيك:

- اسم الصلصة
- المكونات والأوزان بالغرام
- صور لأفضل المنتجات المقترح استخدامها
- نوع التحضير (باردة / تحتاج إلى طهي)
- الأدوات المطلوبة
- خطوات التحضير
- وقت التحضير
- مدة الصلاحية في درجة حرارة الغرفة، وفي الثلاجة،
- الكمية الناتجة

القواعد العامة:

- اقرأ الوصفة كاملة قبل أن تبدأ.
- حضّر جميع المكونات قبل البدء بالخلط أو الطهي.
- استخدم ميزان غرام لكل الأوزان. لا تعتمد على التقدير بالعين.
- اتبع نوع التحضير كما هو مكتوب: الصلصات الباردة (بدون طهي) لا تُغلى أبداً، والصلصات التي تحتاج إلى طهي يجب أن تصل إلى درجة الحرارة الصحيحة.
- التزم بمدة الصلاحية وتعليمات التخزين لكل صلصة.

في حال وجود أي اختلاف بين ما هو مكتوب في الوصفة وبين تعليمات سلامة الغذاء في مطبخك، اتبع دائماً قوانين سلامة الغذاء المعتمدة في بلدك وتعليمات الشيف المسؤول.

نصائح عامة للحصول على صلصات مثالية في كل مرة

- طعم الصلصة يعتمد بشكل مباشر على جودة المكونات التي تستخدمها.
 - تذوّق في النهاية، وليس في المنتصف:
 - عدّل الملح، والحموضة، والحلاوة فقط بعد أن تُخلط الصلصة بالكامل أو تُطهى وتبرد قليلاً.
 - حافظ على توازن "المثلث": الملح - الحامض - الدهن - الحلاوة
 - **ثقيلة جداً أو دهنية:** أضف قليلاً من الحمض (ليمون، خل، ماء مخلل) أو رشّة ماء.
 - **حامضة أو حادة أكثر من اللازم:** أضف قليلاً من السكر أو العسل، أو المزيد من الدهن (مايونيز، زيت، كريمة).
 - **الطعم ضعيف** أضف الملح بكميات صغيرة جداً مع الخلط الجيد في كل مرة.
 - أضف السوائل تدريجياً عند خلط الزيت أو الماء أو الحليب مع قاعدة من مايونيز أو منتجات ألبان، أضفها ببطء مع الخفق المستمر حتى لا تنفصل الصلصة.
 - اترك الصلصة لترتاح قبل التقديم كثير من الصلصات تتحسن بعد 15-30 دقيقة في الثلاجة؛ النكهات تندمج وتصبح أكثر توازناً.
- ### استخدم الأداة المناسبة
- **مضرب يدوي (ويسك):** للصلصات الباردة المعتمدة على المايونيز، والفينيجريت، وتبيلات السلطات.
 - **خلاط (بلندر):** للصلصات الناعمة جداً، والإيمولشنات، والصلصات التي تحتوي على أعشاب أو بصل.
 - **ملعقة/سباتولا:** لدمج المكونات القطعية مثل المخللات، الهلاينو، والأعشاب.

الصلصات الباردة (بدون طهي) - أفضل الممارسات

- تشمل الصلصات الباردة معظم الصلصات المعتمدة على المايونيز، صلصات البرغر، الديس، سبريد الساندويتشات، وتبيلات السلطات.
- كل المكونات يجب أن تكون باردة وطازجة
- استخدم مايونيز مبرداً، ومنتجات ألبان مبردة، وأعشاباً طازجة. المكونات الدافئة قد تجعل الصلصة تنفصل أو تفسد بشكل أسرع.
- أضف النكهات القوية على مراحل وبكميات صغيرة
- الخردل، الثوم، معجون الفلفل، والصلصات الحارة قوية جداً. ابدأ بكمية قليلة، اخلط، تذوّق، ثم عدّل.
- افرم المكونات جيداً البصل، المخلل، الهلاينو، الأعشاب، والزيتون يجب أن تُفرم ناعماً حتى تتوزع بالتساوي ولا تجعل الصلصة مائية.

تحكّم في السماكة

- **إذا كانت سميكة جداً:** أضف ملعقة طعام من الماء أو الحليب أو عصير الليمون في كل مرة مع الخفق.
- **إذا كانت سائلة جداً:** أضف المزيد من المايونيز، أو الكريمة، أو كمية صغيرة من الزائنان غام/النشا إذا كان مطبخك يستخدم مثبتات.
- **ضع ملصقاً وتاريخاً مباشرة** كتب اسم الصلصة، تاريخ التحضير، وتاريخ الانتهاء حسب الوصفة.

الصلصات التي تحتاج إلى طهي - أفضل الممارسات

- تشمل الصلصات التي تحتاج إلى طهي صلصات الغرايفي (الصوص الثقيل)، صلصات الأجنحة الحارة، صلصات الجبن، والريداكشن (الصلصات المُركّزة).

- سخّن بلطف
- تجنب الحرارة العالية مع الألبان، الجبن، أو المايونيز. استخدم حرارة منخفضة إلى متوسطة مع التحريك المستمر.
- أضف الجبن والألبان في النهاية
- في صلصات الجبن والكريمة، دع السائل يغلي بخفة أولاً، ثم خفّف الحرارة وأضف الجبن أو الكريمة تدريجياً.
- قلّل الصلصة لتحسين النكهة، وليس لدرجة المبالغة
- التقليل المبالغ فيه يجعل الصلصة مالحة وثقيلة.
- استهدف القوام المكتوب في الوصفة (تغطي ظهر الملعقة، قابلة للسكب، إلخ).
- برّد الصلصة بطريقة آمنة
- انقل الصلصات الساخنة إلى أوعية عريضة ومسّحة لتبرد بسرعة قبل دخولها الثلاجة. لا تترك الصلصات في درجة حرارة الغرفة لفترات طويلة.
- لا تُغلي الصلصات الحساسة مرة أخرى
- كثير من صلصات الكريمة أو الجبن سوف تنفصل إذا غُليت مرة ثانية. قم بإعادة التسخين بلطف حتى تصل فقط إلى درجة حرارة التقديم.

التخزين، مدة الصلاحية، وسلامة الغذاء

- كل وصفة في هذا الكتاب تذكر:
- مدة الصلاحية في درجة حرارة الغرفة
 - مدة الصلاحية في الثلاجة
 - استخدم هذه المعلومات كدليل تشغيلي، مع الالتزام دائماً بقوانين سلامة الغذاء في بلدك.

قواعد عامة للسلامة:

- إذا كان لديك شك، تخلّص منها
- إذا كانت رائحة الصلصة حامضة، أو شكلها منفصل بطريقة غريبة، أو عليها عفن، أو لست متأكدًا من عمرها، لا تقدّمها.
- ضع ملصقاً على كل شيء

كل وعاء يجب أن يحمل:

- اسم الصلصة
- تاريخ ووقت التحضير
- تاريخ الانتهاء حسب الوصفة
- اتباع مبدأ FIFO (أول وارد، أول صادر)
- تستخدم الصلصات الأقدم أولاً. لا تخلط الصلصة القديمة مع دفعة جديدة في نفس الوعاء.
- انتبه بشكل خاص للمكونات عالية الخطورة
- الصلصات التي تحتوي على:
 1. مايونيز
 2. منتجات ألبان (حليب، كريمة، لبن، جبن)
 3. ثوم أو بصل مطبوخ
 4. بيض
- يجب أن تُحفظ دائماً في الثلاجة وألا تُترك في "منطقة الخطر الحراري" لفترات طويلة.

مضاعفة الوصفات والمحافظة على الثبات

- كتابك يحتوي بالفعل على أوزان وكمّيات ناتجة. استخدمها حتى تكون كل دفعة متطابقة في جميع الفروع.
- دائماً ضاعف بالكيلوغرام/الغرام، وليس بالملاعق
- إذا احتجت ضعف الكمية الناتجة، اضرب كل أوزان المكونات في 2. إذا احتجت نصف الكمية، اضربها في 0.5.
- استخدم نفس علامة (براند) المكونات الأساسية
- ماركات المايونيز، الكاتشب، الخردل، أو الصلصة الحارة تختلف في الطعم. تغيير الماركة يغيّر طعم الصلصة.
- وحدّ كمية الماء والثلج
- إذا كانت الوصفة تستخدم الماء أو الثلج لضبط القوام، فس الكمية دائماً. لا تضيف "إلى أن يصبح

- شكله جيداً" بدون تسجيل. اكتب الكميات النهائية التي استقررت عليها.
- دوّن ملاحظات كل فرع
- إذا وجد فرع ما تعديلاً بسيطاً يناسب سوقه أكثر (حار قليلاً زيادة، أو ليمون أكثر قليلاً)، سجّل التعديل بوضوح حتى يمكن تكراره.

نصائح التقديم والتزيين لفئات المطاعم المختلفة

هذه النصائح العامة تساعد فريقك على فهم كيفية استخدام الصلصات بشكل صحيح حسب نوع المطعم (دجاج مقلي، برغر، شاورما، بيتزا، سلطات، إلخ):

دجاج مقلي وأجنحة

- استخدم صلصات أكثر سماكة للغمس، وأخف سماكة للتغليف والتقليب.
- قلب الأجنحة في الصلصة وهي ساخنة حتى تلتصق الصلصة بشكل أفضل.
- تجنب إغراق المنتجات المقلية بالصلصة؛ الكمية الزائدة تجعل القوام رخواً ومبلولاً.

سماش برغر ومحلات البرغر

- سخّن الخبز قليلاً حتى تُدهن الصلصات بسهولة ولا تجعل الخبز رطباً.
- ضع الصلصة على نصفي الخبز للحصول على تغطية أفضل.
- استخدم الصلصات القوية بطبقة رقيقة (مثل الصلصات الحارة أو المدخنة).

محلات الشاورما والدونر والساندويتش

- افرد الصلصات بالتساوي من الحافة إلى الحافة حتى يكون لكل لقمة طعم متوازن.
- استخدم مزيجاً من صلصة كريمة مع صلصة حمضية أو حارة لتحقيق توازن في النكهة.

أكشاك البطاطا والبيتزا السريعة

- قدّم 2-3 صلصات مميزة تكون الصلصات الأساسية للغمس.
- استخدم قناني الضغط (سكويز بوتل) للسرعة والتحكم الأفضل.
- رشّ الصلصات السميكة فوق البطاطا أو البيتزا بخطوط متعرجة (زيغ زاغ) لتبدو جذابة أكثر.

بارات السلطات والمطاعم الصحية

- احتفظ بالتبيلات في الثلاجة وحركها قبل الاستخدام.
- قدّم خيارات خفيفة وثقيلة (فينيغريت خفيف، مقابل تبيلة كريمة) ليختار الزبون المناسب له.
- اذكر دائماً إذا كانت الصلصة تحتوي على مسببات حساسية (مكسرات، ألبان، بيض، غلوتين، سمسم).

حلّ مشاكل الصلصات الشائعة

الصلصة مالحة جداً

- في الصلصات الباردة: أضف المزيد من القاعدة (مايونيز، كريمة، لبن).
- في الصلصات الساخنة أو الريداكشن: أضف قليلاً من الماء أو مرق غير مملح أو كريمة، واطه لبضع دقائق.

الصلصة سميكة جداً

- أضف كميات صغيرة من الماء أو الحليب أو عصير الليمون مع الخفق.
- لا تضيف كمية كبيرة دفعة واحدة؛ يمكنك دائماً إضافة المزيد.

الصلصة سائلة جداً

- أضف المزيد من المايونيز، أو جبنة الكريمة، أو أي قاعدة سميكة أخرى.
- في الصلصات المطبوخة، قلّلها على نار هادئة مع التحريك حتى تتماسك.

الصلصة انفصلت أو شكلها "مختّر"

- في الإيمولشنات الباردة: ابدأ بوعاء نظيف، ضع ملعقة من المايونيز، ثم أضف الصلصة المنفصلة ببطء مع الخفق المستمر.
- في الصلصات الساخنة: ارفعها عن النار، دعها تبرد قليلاً، ثم اخفق فيها قليلاً من الكريمة الباردة أو الزبدة الباردة.

طعم الصلصة "مسطح" أو غير واضح

- أضف رشّة صغيرة من الملح.
- أضف بضع قطرات من الحمض (عصير ليمون أو خل) لتنشيط النكهات.
- لبعض الصلصات، يمكن أن تضيف كمية صغيرة من السكر أو العسل لتدوير الطعم وتنعيم الجِدّة.

تخصيص الصلصات الأساسية

لعلامتك التجارية

- بعد أن يصبح فريقك مرتاحاً مع الوصفات الأساسية، يمكنك ابتكار صلصات مميزة للعلامة التجارية عبر تعديلات بسيطة:

ابدأ بقاعدة:

- صلصة معتمدة على المايونيز
- صلصة معتمدة على اللبن أو الكريمة
- صلصة معتمدة على الزبدة أو الزيت
- صلصة معتمدة على الطماطم أو الفلفل
- أضف نكهة جديدة واحدة في كل مرة

أمثلة:

- إضافة تشيبيوتلي، بابريكا مدخنة، أو هريسة لصنع نسخ حارة.
- إضافة أعشاب (شبت، بقدونس، كزبرة، ريحان) لنسخ خضراء وطازجة.
- إضافة مخللات، هلايينو، أو ريليش لإضافة قرشة وحموضة.

حافظ على الأسماء والملاحظات

- إذا نجحت نسخة جديدة، أعطها اسماً واضحاً واكتب الوصفة بدقة بنفس تنسيق الوصفات الأخرى.
- دوّن لأي فتّة فرعية تناسب هذه الصلصة أكثر (دجاج مقلي، سماش برغر، كيتو، بار سلطات، إلخ).
- اختبر قبل الإطلاق
- جرّب الصلصات الجديدة أولاً في وجبات الموظفين.
- اجمع آراءهم عن الطعم، ودرجة الحار، واللون. بعد ذلك فقط، أضفها إلى قائمة الطعام بالطريقة الموصى بها قبل الاستخدام.

Sauce HUB

الأدوات الأساسية لتحضير الصلصات (SAUCE ESSENTIALS)

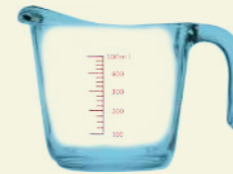
أدوات القياس والدقة



ميزان رقمي
لوزن المكونات بالجرام حتى تكون النتيجة ثابتة 100%.



ملاعق قياس (Measuring Spoons)
للمقادير الصغيرة جدًا مثل الملح، والبهارات المركزة، MSG.



أكواب قياس (Measuring Cups)
مفيدة للسوائل.

أدوات التعبئة والحفظ



عبوات سكوير (Squeeze Bottles)
للتقديم السريع والتحكم بالكمية بشكل نظيف.



علب محكمة الإغلاق (Airtight Containers)
لحفظ الصوص بالتلاجة بدون امتصاص روائح أو فقدان جودة.



ستيكر ليبل + قلم (Label Stickers)
اكتب عليه: اسم الصوص - تاريخ التحضير - الصلاحية

أدوات الخلط والتحضير



سباتيولا سيليكون (Silicone Spatula)
لخلط الصوص وتنظيف جوانب الوعاء بدون هدر.



(Whisk) ويسك / خفاقة
لدمج المكونات بسرعة ومنع التكتل وتوحيد القوام.



وعاء ستانلس (Stainless Bowl)
أكثر أمانًا وصحياً، وما يمسك روائح مثل البلاستيك.



بلندر يدوي (Hand Blender)
للصلصات اللي تحتاج قوام ناعم جدًا مثل الرانش والتشيز.

ملاحظة تشغيل مهمة

- ✓ كل وصفات هذا الكتاب مبنية على الوزن بالجرام لضمان أفضل دقة.
- ✓ أي تغيير بالأدوات أو القياس راح يآثر على القوام والطعم.

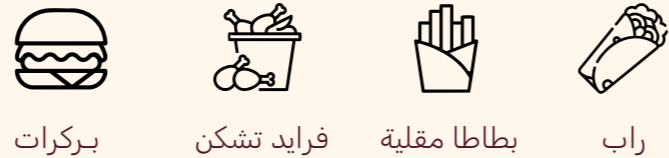
Sauce HUB

المكونات	الوزن (غرام)	INGREDIENST
سكر اسمر	100	Brown Sugar
خردل ديجون	80	Dijon Mustard
عصير ليمون طازج	24	Fresh Lemon Juice
عسل	80	Honey
مايونيز	240	Mayonnaise
خردل اصفر	40	Yellow Mustard

طريقة التحضير

1. حَضِّر جميع المكونات ووزِّنها بدقة باستخدام ميزان أو ملاعق قياس.
2. ضع كل المكونات في وعاء خلط نظيف وجاف.
3. استخدم مضرب يدوي أو ملعقة سيليكون/خشبية لخلط المكونات حتى تصبح الصلصة متجانسة وناعمة.
4. تذوق الصلصة وعدّل الملح، الفلفل الأسود، الحموضة أو الحلاوة حسب الحاجة.
5. انقل الصلصة إلى علبة نظيفة، وكتب عليها الاسم والتاريخ وتاريخ الانتهاء، ثم أغلقها جيدًا واحفظها بالطريقة الموصى بها قبل الاستخدام.

افضل الاستخدامات



بركرات راب بطاطا مقلية فرايد تشكن

المواد الخام الموصى بها

مايونيز اميركان كاردن
قوام غني، طعم متوازن
بديل مقترح: اي مايونيز كامل الدسم
بنفس القوام



صلصة الهني مسترد

HONEY MUSTARD SAUCE

عسل • خردل • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

قائمة المواد الموصى بها

المكونات	الوزن (غرام)	INGREDIENST
فلفل اسود مطحون	3	Black pepper
خردل ديجون	6	Dijon Mustard
كتشب	51	Ketchup
مايونيز	120	Mayonnaise
بصل أبيض مفروم	17	Minced White Onion
بابريكا	3	Paprika
عصير مخلل	6	Pickle Brine
سكر	9	Sugar
صلصة ورشسترشاير	34	Worcestershire Sauce

طريقة التحضير

1. حصر جميع المكونات ووزنها بدقة باستخدام ميزان أو ملاعق قياس.
2. ضع كل المكونات في وعاء خلط نظيف وجاف.
3. استخدم مضرب يدوي أو ملعقة سيليكون/خشبية لخلط المكونات حتى تصبح الصلصة متجانسة وناعمة.
4. تذوق الصلصة وعدّل الملح، الفلفل الأسود، الحموضة أو الحلاوة حسب الحاجة.
5. انقل الصلصة إلى علبة نظيفة، واكتب عليها الاسم والتاريخ وتاريخ الانتهاء، ثم أغلقها جيدًا واحفظها بالطريقة الموصى بها قبل الاستخدام.

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

صلصة كي اف سي ستايل

KFC FINGER LICKING GOOD SAUCE

غنية • فلفلية • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



المكونات	الوزن (غرام)	INGREDIENST
مخللات مكعبات	5	Diced Pickles
البصل المقطع إلى مكعبات	5	Diced Raw Onion
مسحوق الثوم	3	Garlic Powder
مسحوق البصل	3	Onion Powder
بابريكا	1	Paprika
ملح	2	Salt
سكر	5	Sugar
خردل اصفر	10	Yellow Mustard
كتشب	40	Ketchup
مايونيز	120	Mayonnaise

طريقة التحضير

1. حصر جميع المكونات ووزنها بدقة باستخدام ميزان أو ملاعق قياس.
2. ضع كل المكونات في وعاء خلط نظيف وجاف.
3. استخدم مضرب يدوي أو ملعقة سيليكون/خشبية لخلط المكونات حتى تصبح الصلصة متجانسة وناعمة.
4. تذوق الصلصة وعدّل الملح، الفلفل الأسود، الحموضة أو الحلاوة حسب الحاجة.
5. انقل الصلصة إلى علبة نظيفة، واكتب عليها الاسم والتاريخ وتاريخ الانتهاء، ثم أغلقها جيدًا واحفظها بالطريقة الموصى بها قبل الاستخدام.

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

صلصة بيك ماك ستايل

BIG MAC STYLE SAUCE

حلو • لاذع • كريمي

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



المكونات	الوزن (غرام)	INGREDIENST
فلفل اسود مطحون	6	Black Pepper
رقائق الفلفل الحار	3	Chili Flakes
الريحان المجفف	2	Dried Basil
الزعر المجفف	2	Dried Thyme
عصير ليمون طازج	6	Fresh Lemon Juice
جينة البارميزان المبشورة	35	Grated Parmesan
مايونيز	240	Mayonnaise
ثوم مفروم	25	Minced Garlic
زيت زيتون	6	Olive Oil
ملح	3	Salt
سكر	6	Sugar
خل ابيض	15	White Vinegar

طريقة التحضير

1. حصر جميع المكونات ووزنها بدقة باستخدام ميزان أو ملاعق قياس.
2. ضع كل المكونات في وعاء خلط نظيف وجاف.
3. استخدم مضرب يدوي أو ملعقة سيليكون/خشبية لخلط المكونات حتى تصبح الصلصة متجانسة وناعمة.
4. تذوق الصلصة وعدّل الملح، الفلفل الأسود، الحموضة أو الحلاوة حسب الحاجة.
5. انقل الصلصة إلى علبة نظيفة، واكتب عليها الاسم والتاريخ وتاريخ الانتهاء، ثم أغلقها جيداً واحفظها بالطريقة الموصى بها قبل الاستخدام.

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

صلصة الثوم والبارميزان

GARLIC PARMESAN SAUCE

ثوم • بارميزان • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

ملاحظات الشيف

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

باريكيو البيضاء الاباما

ALABAMA WHITE BBQ SAUCE

كريمة • مدخنة • لاذعة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

ملاحظات الشيف

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الثوم المدخن

GARLIC SMOKEHOUSE DIP

حلو • مدخن • غني

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



سلطات

راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة العمبة

AMBA SAUCE

مانجو • حامضة • حارة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة

زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

[قائمة المواد الموصى بها](#)

مايونيز المخلل المدخن

SMOKED PICKLE MAYO

غنية • مدخنة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صوص ناشفيل الحار بالعسل

NASHVILLE HOT HONEY MAYO

حارة • حلوة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد

MEDIUM HOT EXTRA HOT
متوسط حار حار جداً



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

مايونيز السمسم والصوصيا

SESAME SOY MAYO

غنية • حلوة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة

زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

[قائمة المواد الموصى بها](#)

صوص رانش الثوم والبارميزان

GARLIC PARMESAN RANCH DIP

غنية • مدخنة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

Sauce^{HUB}

CRAFTED WITH FLAVOR, DESIGNED WITH PASSION.

صنع بنكهة مميزة، ومصمم بشغف.



Sauce^{HUB}



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة

زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية



راب

[قائمة المواد الموصى بها](#)

انيمال ستايل صوص

ANIMAL STYLE SAUCE

غنية • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

**Sauce**HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

صلصة مايونيز اسيوية حارة

ASIAN SPICY MAYO SAUCE

حارة • آسيوية • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

MEDIUM HOT EXTRA HOT
متوسط حار حار جداً



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

افوكادو مايونيز صوص

AVOCADO MAYO SAUCE

افوكادو • كريمية • منعشة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



راب

قائمة المواد الموصى بها

افوكادو مايونيز صوص

AVOCADO MAYO SAUCE

افوكادو • ناعمة • خفيفة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 2-3 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة

زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

سويت هيت صوص

SWEET HEAT SAUCE

حلو • حار • كريمي

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

MEDIUM

HOT

EXTRA HOT

متوسط

حار

حار جداً





Sauce HUB

Sauce HUB

صلصات اشهر المطاعم العالمية

SAUCES FROM THE WORLD'S MOST FAMOUS
RESTAURANTS

قسم الصوصات المستوحاة من المطاعم العالمية

في هذا القسم ستجدون مجموعة من وصفات الصوصات التي تم إعدادها بأسلوب "كوبي كات"؛ أي وصفات تحاول تقليد النكهات المشهورة في بعض المطاعم العالمية مثل صلصات البرغر، الدجاج، والبطاطا وغيرها.

هذه الوصفات ليست الوصفات الأصلية أو الرسمية لتلك العلامات التجارية، وإنما نكهات مستوحاة منها ومطورة بالتجربة داخل المطبخ المنزلي، بهدف تقريب الطعم قدر الإمكان وتقديم بديل بسيط يمكن تحضيره في البيت.

جميع الأسماء التجارية والعلامات المذكورة في هذا القسم مملوكة لأصحابها الأصليين، وذكرها هنا هو فقط للتعريف بالنكهة التي نحاول تقليدها، وليس هناك أي ارتباط أو رعاية أو اعتماد رسمي من تلك الجهات.

In this section, you'll find a collection of "copycat" sauce recipes inspired by famous flavors from international restaurants – like burger sauces, chicken sauces, and fry dips

These are not the original or official recipes of any brand. They are home-style recreations, developed through testing and tweaking in the kitchen to get as close as possible to the familiar taste, using simple, accessible ingredients

All brand names and trademarks mentioned in this section are the property of their respective owners. They are used here only to describe the flavors these recipes are inspired by, and this book is not affiliated with, endorsed by, or sponsored by any of those brands

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

ملاحظات الشيف

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

البيك ستايل كوكتيل صوص

AL-BAIK STYLE COCKTAIL SAUCE

حلوة • لاذعة • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

1. على نار هادئة جدًا، اطبخ الحليب مع النشا مع التحريك المستمر حتى يبدأ يتخن قليلاً.
2. ارفعه من النار، ثم انقله للخلاط: أضف خليط الحليب والنشا + ملح الثوم + الثلج.
3. أضف حمض الستريك (ستريك أسيد).
4. شغل الخلاط وامزج جيدًا حتى يصبح القوام ناعمًا ومتجانسًا.
5. أثناء الخلط، أضف الزيت النباتي تدريجيًا وبيضاء (على شكل خيط) حتى يصير قوامه كريمي مثل القشطة.

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

البيك ستايل صوص الثوم

AL-BAIK STYLE GARLIC SAUCE

ثومية • قوية • كريمية

وقت التحضير 20 دقيقة | مدة الصلاحية 3-4 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

زيستي برجر كنج ستايل

BURGER KING STYLE ZESTY SAUCE

لاذعة • حمضية • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://www.saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

المواد الخام الموصى بها

مايونيز اميركان كاردن

قوام غني، طعم متوازن

بديل مقترح : اي مايونيز كامل الدسم
بنفس القوام



صلصة حلال كارت بيضاء

HALAL CART WHITE SAUCE

ثومية • خفيفة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



قائمة المواد الموصى بها

Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

المواد الخام الموصى بها

مايونيز اميركان كاردن
قوام غني، طعم متوازن
بديل مقترح: اي مايونيز كامل الدسم
بنفس القوام



قائمة المواد الموصى بها

صلصة إن-إن-آوت

IN-N-OUT SAUCE

حلوة • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

المكونات	الوزن (غرام)	INGREDIENST
----------	--------------	-------------

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

المواد الخام الموصى بها

كتشب اميركان كورميت
قوام غني، طعم متوازن
بديل مقترح: اي كتشب متوسط الحلا
بنفس القوام



قائمة المواد الموصى بها

صلصة كاتسو

KATSU SAUCE

حلوة • يابانية • سميقة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

باربكيو هيكوري من كي سي

KC HICKORY BBQ SAUCE

هيكوري • مدخنة • سميقة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة كيساديا تاكو بيل

TACO BELL QUESADILLA SAUCE

جبنة • فلفلية • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة ريزينك كينز

RAISING CANES SAUCE

فلغلية • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة ريزينك كينز

RAISING CANES SAUCE

فلغلية • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية

صلصة ريزو كي إف سي ستايل

RIZO KFC STYLE SAUCE

كريمة • فلفلية • مدخنة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



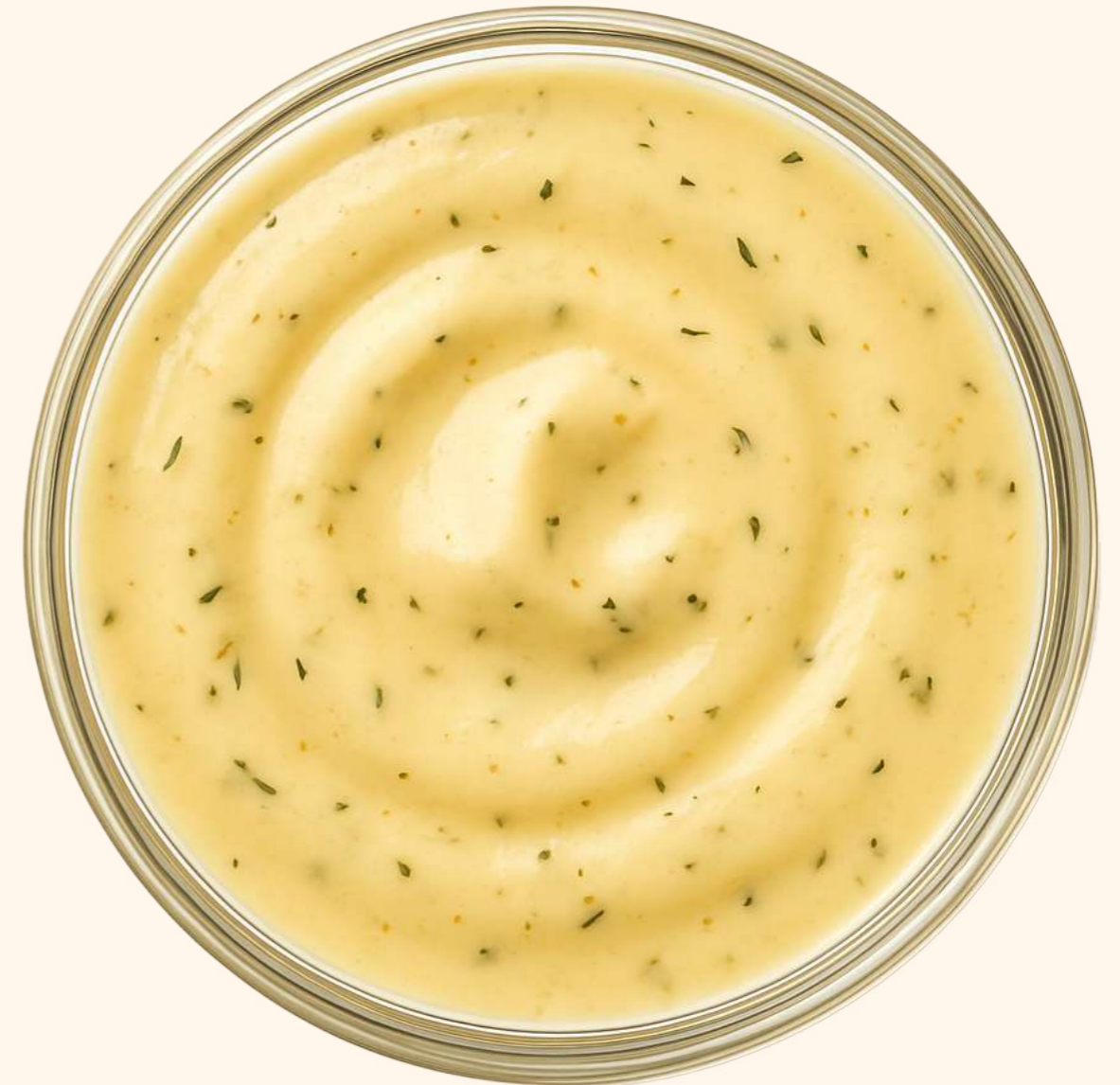
راب

صلصة إفطار ماكدونالدز

MCD BREAKFAST SAUCE

فلغلية • كريمة • خفيفة

وقت التحضير 10 دقائق ⌚ | مدة الصلاحية 3-5 أيام 📅 | التخزين يحفظ بارد ❄️



INGREDIENST

الوزن (غرام)

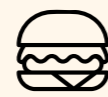
المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية



راب

صلصة ماكدونالدز ستايل

MCD STYLE SAUCE

حلوة • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة بصل أوت باك بلومين

OUTBACK BLOOMIN' ONION SAUCE

بصلية • حلوة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://www.saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

المواد الخام الموصى بها

خردل ديجون مالي
قوام غني، طعم متوازن
بديل مقترح : اي خردل ديجون بنفس
القوام



قائمة المواد الموصى بها

تشك فيل-أ قليلة السعرات

LOW-CALORIE CHICK-FIL-A SAUCE

خفيفة • حلوة • مدخنة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

SAVING HUB

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة رانش الخاصة

SPECIAL L RANCH SAUCE

مدخنة • كريمية • حارة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الجبن الأزرق

BLUE CHEESE SAUCE

جبنة • كريمية • غنية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 2-3 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الجبن الأزرق

BLUE CHEESE SAUCE

حلو • مدخن • غني

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الجبن الأزرق

BLUE CHEESE SAUCE

حلو • مدخن • غني

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

3



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

صلصة بافالو رانش

BUFFALO RANCH SAUCE

حارة • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

صلصة بركر كلاسيك

CLASSIC BURGER SAUCE

غنية • كريمية • مدخنة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها <

باريكيو كارولينا الذهبية

CAROLINA GOLDEN BARBECUE SAUCE

خردلية • حلوة • مدخنة

وقت التحضير 10 دقائق ⌚ | مدة الصلاحية 5-7 أيام 📅 | التخزين يحفظ بارد ❄️



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات ⋮ | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



راب

قائمة المواد الموصى بها

تشيميتشوري

CHIMICHURRI SAUCE

عشبية • حامضة • طازجة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



راب

قائمة المواد الموصى بها

مايونيز تشيميتشوري

CHIMICHURRI MAYONNAISE

عشبية • كريمية • حاضمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

قائمة المواد الموصى بها

صلصة كوكتيل الروبيان

COCKTAIL SHRIMP SAUCE

حلوة • حارة • لاذعة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها <

صلصة كمباك

COMEBACK SAUCE

حارة • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق ⌚ | مدة الصلاحية 3-5 أيام 📅 | التخزين يحفظ بارد ❄️

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات ⋮ | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة كمباك

COMEBACK SAUCE

مدخنة • حارة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

قائمة المواد الموصى بها

صلصة رانش زبدة كاوبوي

COWBOY BUTTER RANCH

زبدية • عشبية • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



SauceHUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية



راب

كريمي افوكادو بالليمون

CREAMY AVOCADO LIME SAUCE

افوكادو • ليمون • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 2-3 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صوص فطر بالثوم الكريمة

CREAMY GARLIC MUSHROOM SAUCE

فطر • ثوم • كريمة

وقت التحضير 20 دقيقة | مدة الصلاحية 2-3 أيام | التخزين يحفظ بارد / يقدم حار



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة هلابينو كريمية

CREAMY JALAPENO SAUCE

هالابينو • كريمية • حارة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة التارتار الكريمة

CREAMY TARTAR SAUCE

لاذعة • كريمة • مخللة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



سلطات

راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة رانش الخيار

CUCUMBER RANCH DRESSING

خيار • باردة • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية






راب

صلصة الكاري والمايونيز

CURRY MAYO SAUCE

كاري • دافئة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق  | مدة الصلاحية 3-5 أيام  | التخزين يحفظ بارد 



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات  | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

قائمة المواد الموصى بها 

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الكاري وورست

CURRYWURST SAUCE

كاري • طماطم • حلوة

وقت التحضير 20 دقيقة | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الديناميت

DYNAMITE SAUCE

حارة • قوية • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الديناميت

DYNAMITE SAUCE

حارة • مدخنة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة فراي

FRY SAUCE

كتشب • مايونيز • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة فراي

FRY SAUCE

حلوة • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

مايونيز الثوم والباربيكيو

GARLIC BBQ MAYO

ثوم • باربيكيو • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصلة الثوم البيضاء

GARLIC WHITE SAUCE

ثومية • بيضاء • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصلة الثوم البيضاء

GARLIC WHITE SAUCE

ثومية • بيضاء • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

المواد الخام الموصى بها

مايونيز اميركان كاردن

قوام غني، طعم متوازن

بديل مقترح : اي مايونيز كامل الدسم
بنفس القوام



قائمة المواد الموصى بها

صلصة المايونيز بالأعشاب

HERB MAYO SAUCE

اعشاب • كريمية • عطرية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

صلصة الهيباشي

HIBACHI SAUCE

يابانية • حلوة • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق ⌚ | مدة الصلاحية 3-5 أيام 📅 | التخزين يحفظ بارد ❄️



INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة باربكيو محلية الصنع

HOMEMADE BBQ SAUCE

مدخنة • حلوة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة باربكيو محلية الصنع

HOMEMADE BBQ SAUCE

مدخنة • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

ملاحظات الشيف

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة جبن محلية الصنع

HOMEMADE CHEESE SAUCE

جبنة • كريمية • غنية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 2-3 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن

قائمة المواد الموصى بها

صلصة العسل والثوم

HONEY GARLIC SAUCE

عسل • ثوم • غني

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

المواد الخام الموصى بها

مايونيز اميركان كاردن
قوام غني، طعم متوازن
بديل مقترح : اي مايونيز كامل الدسم
بنفس القوام



قائمة المواد الموصى بها <

صلصة الهني مسترد

HONEY MUSTARD SAUCE

حلوة • خردلية • لاذعة

وقت التحضير 10 دقائق ⌚ | مدة الصلاحية 3-5 أيام 📅 | التخزين يحفظ بارد 🧊

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات ⋮ | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الهني مسترد

HONEY MUSTARD SAUCE

عسل • خردل • سائلة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

3



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الهني مسترد

HONEY MUSTARD SAUCE

حلوة • لاذعة • خردلية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

4



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://www.saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

مايونيز الليمون والأعشاب

LEMON HERB MAYO

ليمون • اعشاب • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

المواد الخام الموصى بها

مايونيز اميركان كاردن
قوام غني، طعم متوازن
بديل مقترح : اي مايونيز كامل الدسم
بنفس القوام



قائمة المواد الموصى بها

مايونيز الليمون

LEMON MAYO

ليمون • كريمة • خفيفة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة ماري روز

MARIE ROSE SAUCE

وردية • كريمية • لاذعة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

مايونيز محلي الصنع

HOME MADE MAYONNAISE

كريمة • ناعمة • حيادية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



راب

المواد الخام الموصى بها

خردل ديجون مالي
قوام غني، طعم متوازن



قائمة المواد الموصى بها

صلصة الصويا والخردل

MUSTARD SOY SAUCE

خردل • صويا • مالحة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

مايونيز منزلي الصنع بدون زيت

NO-OIL HOMEMADE MAYONNAISE

خفيفة • صحية • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها <

صلصة البيستو والمايونيز

PESTO MAYO SAUCE

ريحان • ثومية • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة رانش

RANCH SAUCE

كريمة • عشبية • باردة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية

قائمة المواد الموصى بها

صلصة ريزو

RIZO SAUCE

كريمة • حلوة • مدخنة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الشاورما

SHAWARMA SAUCE

ثومية • حامضة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

المواد الخام الموصى بها

مايونيز اميركان كاردن

قوام غني، طعم متوازن

بديل مقترح : اي مايونيز كامل الدسم
بنفس القوام



كتشب اميركان كورميت

قوام غني، طعم متوازن

بديل مقترح : اي كتشب متوسط الحلا
بنفس القوام



صلصة كوكتيل بسيطة

SIMPLE COCKTAIL SAUCE

كاتشب • فجل • لاذعة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



قائمة المواد الموصى بها

Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

ثومية بسيطة

SIMPLE TOUM

ثومية • قوية • خفيفة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-4 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة باربيكيو مدخنة وحلوة

SMOKEY & SWEET BBQ SAUCE

مدخنة • حلوة • لزجة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة البصل المدخنة

SMOKY ONION SAUCE

بصلية • مدخنة • حلوة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة خاصة

SPECIAL SAUCE

عشبية • مدخنة • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة المايونيز الحارة

SPICY MAYO SAUCE

غنية • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

MEDIUM HOT EXTRA HOT
متوسط حار حار جداً



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الشاورما الحارة

SPICY SHAWARMA SAUCE

ثومية • حارة • حامضة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد

MEDIUM HOT EXTRA HOT
متوسط حار حار جداً



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

مايونيز سريراتشا حار

SRIRACHA HOT MAYO SAUCE

سريراتشا • حارة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

MEDIUM HOT EXTRA HOT
متوسط حار حار جداً



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة سريراتشا مايونيز

SRIRACHA MAYO SAUCE

حارة • كريمية • لاذعة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

MEDIUM HOT EXTRA HOT
متوسط حار حار جداً



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة ايولي للستيك

STEAKHOUSE AIOLI

ثومية • غنية • فاخرة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

سويت تشيلي مايونيز

SWEET CHILI MAYO SAUCE

حلو • فلفلية • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة باريكيو بالعسل الحلو

SWEET HONEY BBQ SAUCE

عسل • حلوة • مدخنة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة الطحينة

TAHINI SAUCE

طحينية • غنية • ناعمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 5-7 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة

زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

[قائمة المواد الموصى بها](#)

صلصة التارتار

TARTAR SAUCE

مخللة • لاذعة • كريمية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

**Sauce**HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

ثومية

TOUM

ثومية • قوية • كثيفة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-4 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

2

ثومية

TOUM

ثومية • ناعمة • كثيفة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-4 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



راب

قائمة المواد الموصى بها

أيولي الكمأة

TRUFFLE AIOLI

كمأة • ثومية • فاخرة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

1



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



راب

قائمة المواد الموصى بها

أيولي الكمأة

TRUFFLE AIOLI

كمأة • كريمية • غنية

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد

2



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://www.saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات

راب

المواد الخام الموصى بها

مايونيز اميركان كاردن
قوام غني، طعم متوازن
بديل مقترح : اي مايونيز كامل الدسم
بنفس القوام



قائمة المواد الموصى بها

مايونيز الكمأة

TRUFFLE MAYO

كمأة • كريمية • ناعمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة بيضاء تركية

TURKISH WHITE SAUCE

ثومية • تركية • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENTS

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

[SAUCEHUB.STORE](https://saucehub.store)

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة تزايزيكي

TZATZIKI SAUCE

زبادي • خيار • منعش

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 2-3 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

ثومية خفيفة

WATERY TOUM

خفيفة • ثومية • سائلة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-4 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها

صلصة يم يم

YUM YUM SAUCE

حلوة • يابانية • كريمة

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 3-5 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

INGREDIENST

الوزن (غرام)

المكونات

للحصول على المكونات والوصفة
زوروا موقعنا

SAUCEHUB.STORE

طريقة التحضير

افضل الاستخدامات



بركرات



فرايد تشكن



بطاطا مقلية



راب

قائمة المواد الموصى بها <

صلصة الزبادي بالكزبرة

ZESTY CILANTRO YOGURT SAUCE

منعشة • كزبرة • زبادي

وقت التحضير 10 دقائق | مدة الصلاحية 2-3 أيام | التخزين يحفظ بارد



Sauce HUB

العودة الى قائمة الصلصات | الانتقال الى ملف حساب التكاليف %

RAW MATERIALS

المواد الاولية الموصى بها

RAW MATERIALS

المواد الاولية الموصى بها



كتشب اميركان كورميت
American Gourmet
Ketchup



مايونيز اميركان كاردن
American Garden
Mayonnaise, Full fat



قشطة رائبة
Sour Cream
Almarai



لبن يوناني
Greek Yoghurt
Nada



خردل ديجون
Dijon Mustard
Maille



باربيكيو اميركان كورميت
BBQ Sauce American
Gourmet



لبن يوناني
Greek Yoghurt
Nada, Full Fat



حليب كامل الدسم
Full fat milk
Almarai



معجون الكمأة
Truffle Paste
Tartufl jimmy



خل تفاح
Apple Cider
Vinigar, Bragg



الجبنة الزرقاء
Blue Cheese
Grand'Or



جبنة بارميزان
Parmesan Cheese
Delallo



زيت الكمأ
Truffle Oil
Truff



خردل اصفر اميركان كاردن
Yellow Mustard
American garden



زبدة لورباك غير مملحة
Unsalted Butter
Lurpak



حليب الزبدة
Butter Milk
Kate's

RAW MATERIALS

المواد الاولية الموصى بها

RAW MATERIALS

المواد الاولية الموصى بها



كريمة الطبخ
Cooking cream
Puck



سريراتشا
Sriracha hot
Huy fong



صوص بافلو حار
Hot Buffalo Sauce



زيت الفلفل الاحمر
Chilli Pepper Oil



تباسكو
Tabasco



سائل مدخن
Liquid smoke
colgin



خل البلسميك
Balsamic Vinegar



سكر بني
Brown Sugar



شطّة حارة
Hot Sauce



سويت تشيلي
Sweet Chilli



صوص اتش بي
Hp Sauce



قطر القيقب
Maple Syrup



صوص صويا
Soy Sauce



ورشستر صوص
Worcestershire
Sauce



خل الرز
Rice Vinegar



مخلل اميركان كاردن
Pickles American Garden

RAW MATERIALS

المواد الاولية الموصى بها



مخلل الهلبنو
Jalapeno Pepper
Pickles



صوص البيستو
Pesto Sauce



مسحوق الكاين
Cayenne Powder



خمس بهارات
Five Spice



رقائق الفلفل الحار
Red Pepper Crushed



فلفل حار
Chilli Powder



ام اس جي
M.S.G



خل بلسمي أبيض
Balsamic white
vinegar

BRANDS

العلامات التجارية

تم ذكر بعض العلامات التجارية للمواد المستخدمة كأمثلة مرجعية لما لها من تأثير مباشر على الطعم والكثافة وجودة المنتج النهائي. هذه العلامات غير مُلزمة 100%، ويمكن استبدالها بمنتجات أخرى قريبة من حيث الطعم، القوام، والجودة حسب المتوفر في السوق، مع الحفاظ على النتيجة المطلوبة.





شكراً لأنك جزء من صوص هاب

نشكرك لاختيارك صوص هاب. وصولك إلى هذه الصفحة يعني أنك اطلعت على منهج عملي متكامل لتطوير الصوصات باحتراف—من الفكرة، إلى الاختبار، إلى التطبيق التجاري المدروس.

THANK YOU FOR CHOOSING SAUCE HUB. REACHING THIS FINAL PAGE MEANS YOU HAVE EXPLORED A STRUCTURED, PRACTICAL SYSTEM FOR PROFESSIONAL SAUCE DEVELOPMENT—FROM CONCEPT, TO TESTING, TO CONTROLLED COMMERCIAL APPLICATION.

SAUCE HUB IS NOT JUST A RECIPE BOOK.
IT IS A WORKING FRAMEWORK DESIGNED TO HELP YOU:

**FIND MORE
SAUCEHUB.STORE**