

סדנת בשר

צלי כתף שוויצרי עם ירקות שורש / שף ישראל דודק

חומרים:

1 נתח כתף מספר 5 במשקל קילו עד קילו וחצי, חתוך לפרוסות בעובי אצבע

כף מלח גס

כף פלפל שחור גרוס

רבע כוס שמן זית

2 כוסות יין אדום

ירקות שורש:

1 כולורבי חתוך לקוביות קטנות

2 בצל חתוך לקוביות קטנות

1 ראש סלרי חתוך לקוביות קטנות

1 שורש פטרוזיליה חתוך לקוביות

5 גזר מקולף חתוך לקוביות

כוס יין אדום

חצי כוס מים

חצי כוס שמן זית

אופן ההכנה:

מחממים שמן זית במחבת ומטגנים את פרוסות הכתף משני צדדים, מוציאים ומניחים בתבנית אפייה, שופכים יין למחבת ומגרדים עם מרית עץ את המשקעים, שופכים את היין לתבנית האפייה.

מטגנים את קוביות הירקות במחבת עם שמן להשחמה קלה, מוסיפים יין ומגרדים משקעים מעבירים לתבנית האפייה.

סוגרים עם ניר אפייה וניר כסף, מהדקים הייטב, ומכניסים לאפייה בתנור חם על 180 מעלות לשעה וחצי עד שעתיים, בודקים בעזרת סכין חדה שהבשר מוכן.

סדנת בשר

צלי כתף מטוגן ברוטב בצל וצימוקים / שף ישראל דודק

יש במתכון הזה משהו לא רגיל, טיגון הפרוסות בפירורי לחם, זה לא דבר שעושים לבקר מבושל, אבל הקריספיות שהבשר מקבל אחרי טיגון בהחלט מעניקים מרקם אחר לצלי כתף המוכר והישן, שילוב הרוטב המתקתק לבשר המטוגן נותן טוויסט אחר למנה, מתיקות הרוטב משתלבת בצורה טבעית בבשר המטוגן ונספגת בו וכך בכל ביס מקבלים את כל מנעד הטעמים.

חומרים:

8 פרוסות צלי כתף מבושל
2 ביצים
כף מיונז
כף שום גבישי
כף קמח
פירורי לחם לציפוי
שמן לטיגון

רוטב בצל וצימוקים:

6 בצל חתוך לקוביות בינוניות
חצי כוס צימוקים
חצי כוס חמוציות
5 כפות סוכר
2 כפות דבש / סילאן
מעט יין אדום (לבחירה)
רבע כוס שמן
רבע כוס מים

אופן ההכנה:

הכנת הבשר בסיר - ממלאים סיר במי ברז, ומניחים את הבשר בתוך הסיר, בודקים שהמים מכסים את הבשר, מביאים את המים לרתיחה, ומנמיכים את האש לבעבוע עדין, מבשלים שעתים עד שלוש שעות, בודקים במבחן הסכין, כאשר סכין נכנסת לתוך הבשר יוצאת בקלות, מפרידים את הנוזלים ומקררים את הנתח לילה במקרר או שעתיים במקפיא.
אחרי הקירור פורסים את הנתח לפרוסות בעובי אצבע.

מערבבים את הביציים, מיונז, שום, קמח, טורפים היטיב, טובלים את פרוסות הצלי כתף בביצה עם התבלינים, ומצפים בפירורי לחם, מטגנים במחבת עם שמן חם עד להשחמה.
רוטב בצלים - בסיר רחב מניחים את הבצל עם השמן מדליקים על אש גבוהה, סוגרים מכסה ומבשלים 10 דקות חשוב לערבב מידי פעם, מוסיפים מים, סוכר, דבש, צימוקים, חמוציות ויין, מערבבים היטב מנמיכים את האש ומבשלים שעה או עד שמסמיך, טועמים ומתקנים טיבול.
הצעת הגשה: מניחים במרכז הצלחת את פרוסות הצלי כתף, מפזרים מעליו את רוטב הבצלים תוך כדי שהרוטב ניגר ונספג בפרוסות הצלי.
אפשרות להכנה מוקדמת: מצפים את פרוסות הצלי מקפויים מטגנים באותו יום, מכינים רוטב

סדנת בשר

פרוסות לשון בגרגרי חמוס / שף ישראל דודק

חומרים:

- 1 לשון
- 3 בצל חתוך לקוביות גסות
- 2 ליטר ציר בקר / מים

תבשיל:

- 2 בצלים חתוכים קטן
- 3 פלפל אדום חתוך לקוביות
- 3 עגבניות קלופות חתוכות לקוביות
- 2 ראשי שום מקולפים
- 5 כוסות חמוס מבושל (קופסת שימורים, לשטוף תחת מסננת)
- כף ראס אל חנות
- כפית כמון
- חצי כפית בהרט
- חצי כפית כורכום
- כפית מלח דק
- כפית פלפל שחור
- כפית פפריקה מעושנת / מרוקאית
- רבע כוס שמן זית
- 3 כוסות ציר מבישול הלשון

אופן ההכנה:

מטגנים בצל להשחמה קלה ומוסיפים את הלשון שלמה מכסים בציר בקר מביאים לרתיחה ומבשלים שעתיים על אש בינוני.
מוציאים את הלשון מקררים מעט ומקלפים, מכניסים לקירור לילה או מקפיא לשעתיים פורסים פרוסות מהלשון הכנת התבשיל -
מטגנים בצל בשמן עד השחמה קלה מוסיפים תבלינים יבשים ומטגנים 3 דקות שיעלה ריח טוב, מוסיפים את יתר המרכיבים ומביאים לרתיחה (חשוב לבדוק שהנוזלים מכסים את כל חומרי הגלם ולא יותר מידי) מנמיכים את האש ומבשלים 15 דקות, טועמים ומתקנים תיבול.
מעבירים את הבשר שהתבשל בסיר נפרד לתוך תבשיל הבשר וממשיכים לבשל עוד חצי שעה עד שעה בחום נמוך.

סדנת בשר

לשון עם בייבי תפוא עשבי תיבול ופסטו / שף ישראל דודק

חומרים:

1 לשון מבושלת ופרוסה לפרוסות (בישול הלשון כמו במתכון הקודם)

חצי קילו בייבי תפוא שלוק במיים לריכוך

כוס רוטב פסטו דליל

חבילת בצל ירוק קצוץ

3 שיני שום כתושות

כפית חרדל חלק

צרור פטרוזיליה קצוצה

אופן ההכנה:

בתבנית מפזרים תפוא ומניחים ליד / מעל את פרוסות הלשון.

מערבבים את הפסטו עם החרדל והשום, מורחים על הלשון ומפזרים על התפוא, מכסים מעל

בעשבי תיבול ובצל ירוק

מכסים בניר כסף, מכניסים לתנור 45 דקות על 150 מעלות.

סדנת בשר

מתכון שריר - בישול נקי, בישול עם פטריות ועגבניות שרי / שף ישראל דודק

חומרים:

בישול השריר:

800 גר' שריר חתוך לקוביות

4 סלק חתוך לרבעים

1 בצל

כף חומץ

כפית מלח

מעט פלפל שחור

פטריות עם עגבניות שרי:

1 בצל גדול חתוך לקוביות

3 שיני שום כתושות

סלסלה פטריות שמפניון חתוכה לקוביות

סלסלה פטריות פורטבלו חתוכה לקוביות

רבע כוס שמן

כף קמח

מי בישול השריר עד גובה הירקות

אופן ההכנה:

בסיר אחד מבשלים את כל הירקות עם בשר כשעתיים עד ריכוך ראשוני.

בסיר אחד מחממים שמן ומטגנים בצל עד השחמה מוסיפים שום ומטגנים חצי דקה.

מוסיפים פטריות ומערבבים מבשלים עד שיורד נפח הפטריות..

מוסיפים קמח מערבבים.

מוסיפים ציר מי בישול הבשר, בודקים שהקמח לא נדבק לקרקעית, מביאים לרתיחה מבשלים

רבע שעה, טועמים ומתקנים תיבול.

מוסיפים את הבשר ועגבניות השרי, מבשלים 15-20 דקות באש נמוכה.

סדנת בשר

מתכון תנור - שריר בסילאן על דלעת מקורמלת עם תפוחים ותמרים / שף ישראל דודק

חומרים:

שריר בסילאן:
רבע כוס סילאן
כפית מלח דק
כפית פפריקה מרוקאית
חצי כפית פלפל שחור גרוס
כפית שום גבישי
2 כפות סוכר חום
רבע כוס נוזל

דלעת מקורמלת עם תפוחים ותמרים:

חצי קילו דלעת חתוכה לקוביות
6 תמרים ללא גרעין חתוכים לקוביות
2 תפוחים ירוקים קלופים וחתוכים לקוביות
6 שיני שום קלופים
רבע כוס שמן זית איכותי
3 כפות סוכר חום
כפית פלפל שחור גרוס
רבע כוס מיץ

אופן ההכנה:

פורסים על משטח העבודה 2 יריעות נייר כסף ואחת נייר אפייה, מניחים את הנתח במרכז הנייר. עוטפים בסילאן ומפזרים תבלינים יבשים, מרימים מעט את שולי הנייר כסף, ומכניסים פנימה את המיץ.

סוגרים ואורזים הייטב שלא יברח אדים.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל 200 מעלות למשך חצי שעה.
מורידים את החום ל 150 מעלות ואופים למשך 8 שעות, מקררים לילה ופורסים.

דלעת מקורמלת:

מערבבים בתבנית את כל המוצרים, מחממים תנור למקסימום ומכניסים לתנור, אופים 10 דקות, מערבבים ומחזירים שוב לתנור ל 10 דקות, בודקים את רכות הדלעת ומכניסים שוב בהתאם לצורך, טועמים ומתקנים תיבול.

מוסיפים את הבשר ועגבניות השרי, מבשלים 15-20 דקות באש נמוכה.