

פתוקה

אירוח ישראלי

הוראות חימום והגשה



אמת מוצרית. מקומי. 100% ישראלי. עברי. ישיר. אמיתי.
צנוע. אנושי. נשמה. נחמה. אירוח. חוויה כוללת. סגנון.
הלבשת שולחן. פרחים. נרות. טקסטיל. מוזיקה. יין.
משקאות. SMART. דיגיטלי. פונקציונלי. יעיל. מארזים.

מתוקה הגיעה לארץ ישראל כשבכיסה מתכוני מאפים מבית אמא.
הריחות והטעמים הנדירים, זיכרונות ילדותה מאירופה, הפכו ברבות
השנים לטעם הישראלי, המוכר והאהוב. המתכונים האבודים הפכו
ל-"מתוקה" - אירוח ישראלי, קייטרינג ורשת בתי קפה וקונדיטוריות.
מתוקה, מחלוצות תחום הפטיסרי בישראל, היא זאת שהביאה לראשונה
את תחום מגשי האירוח לארץ, וכיום המובילה בתחום האירוח העסקי
והפרטי עם ייצור מוקפד של מוצרי קונדיטוריה ומטבח חלבי כשר
למהדרין, פינגר פוד מהממים, השואו בכל אירוע.

4 קליקים, 4 דקות, ויש לכם אירוח ישראלי מושלם

באתר האינטרנט של מתוקה ניתן להזמין בקלות פינגר פוד מהמם, מגשי פירות וירקות, כריכים, סלטים, קישים, מרקים, מנות חמות, קונדיטוריה עשירה ופינוקים יחודיים - מגוון אינסופי לאירוח ישראלי איכותי ומוקפד. מתוקה תספק לכם גם שירותי הפקת ארועים ושירותי עיצוב שולחן, צוות מלצרים לתפעול כל ארוע, מוזיקה, פרחים, יין וקוקטיילים, ציוד לארועים וכל שנדרש לאירוע מושלם.

לשירות הלקוח עומד צוות יועצי אירוח וצוות הפקה מקצועי, הנותנים מענה אישי החל משלב תכנון האירוע - בחירת קונספט, מיתוג, לוקיישן ייחודי, תוכן לארוע דרך בחירת התפריט ועד לתפעול האירוע בפועל. מתוקה תשמח לארח כל ארוע - ישיבות, הדרכות וכנסים, ארועי חברה, הרמות כוסית, בר.ת מצווה, ברית.ה, יום הולדת או סתם אירוח חברים בביף. ארועי בוטיק מצומצמים או אירועים רבי משתתפים של אלפי אורחים - אנחנו כאן בשבילכם.

אנו שמחים שבחרתם לאירוע שלכם במתוקה - אירוח ישראלי. שיטת ההגשה המיוחדת שלנו תהפוך את הארוע שלך למוצלח ומהנה. תפריט מגוון, טרי ואיכותי, מוכן על מגשי אירוח מזמינים ונוחים להגשה הופכים בן רגע כל אירוע לחגיגה של טעמים נפלאים ומרגשים.

בכדי שתוכלו להנות מהכיבוד שלנו, חשבנו על כמה המלצות שיקלו עליכם ויעזרו לכם בהגשה. במידה והכיבוד יוגש מספר שעות לאחר האספקה, יש להתייחס להמלצות הבאות:

מוצר	אחסנה	שיטת חימום	מעלות	זמן	הערות
אוכל חם	לשמור בקירור	בתנור במצב טורבו	170°	5-10 דק'	
מרקים	לשמור בקירור	מיקרוגל		3 דק'	או סיר על אש נמוכה עד לרתיחה
קישים/לזניות/פשידות/לביבות	לשמור בקירור	בתנור במצב טורבו	170°	5-10 דק' למוצר קטן 20-30 דק' למוצר גדול	האפייה תחזיר למוצר את הקריספיות
לחמים/פרצלים/בייגלס	ממרחים יש לשמור בקירור ולהוציא לפני ההגשה את הלחמים מומלץ לשמור בטמפ' החדר	בתנור במצב טורבו	170°	5-10 דק'	יש להפריד לחם וממרחים. האפייה תחזיר למוצר את הקריספיות
סלטי פסטה	לשמור בקירור ולהוציא כמה דקות לפני ההגשה	מיקרוגל		3 דק'	להגיש חמים, ניתן גם להקפיץ במחבת תוך כדי ערבוב עם מעט שמן זית
ירקות/סלטים	את כלל הירקות והסלטים מומלץ לשמור בקירור ולהוציא כשעה לפני ההגשה				את הרוטב (במידה והוא מגיע בנפרד) יש לנער בתוך הכלי, למזוג על הסלט מס' דקות לפני ההגשה ולערבב את הסלט
גבינות/עלי גפן/אנטיפסטי/ממרחים/קרפצ'ו סלק	לשמור בקירור ולהוציא כמה דקות לפני ההגשה				
כריכונים/פיתה ביס/טורטיות מסוגים שונים/מיני קישים	מוצרים אלו פחות "אוהבים" מכת קור, אם הארוע יערך בשעות הקרובות, מומלץ לשמור במקום קריר/ממוזג. במידה ולא ניתן לשמור בקירור ולהוציא כשעה לפני ההגשה בכדי להגיש בטמפרטורת החדר				
מאפה מיני קפואים	לסדר את המאפים הקפואים על מגש עם ניר אפיה ולהפשיר, לאפות בתנור שחומם ל-165 מעלות 20 דק'	בתנור – מצב אפיה	165°	20 דק'	

מוצר	אחסנה	שיטת חימום	זמן	הערות
שכבות פיסטוק				מוצרים אלו פחות "אוהבים" מכת קור, אם הארוע יערך בשעות הקרובות, מומלץ לשמור במקום קריר/ממוזג. במידה ולא ניתן לשמור בקירור ולהוציא כשעה לפני ההגשה בכדי להגיש בטמפרטורת החדר
מוזלי/ מגשי פירות	לשמור בקירור			
מיני גביעי מוס/ פרלינים על מקל/ עוגות מוס וקרם/ כפתורי מקרון/ פחזניות/ כדורי שוקולד/ כדורי אנרגיה/ בראוניז/ ברולה	לשמור בקירור או בהקפאה			במידה ומאחסנים במקפיא - יש להפשיר בטמפרטורת החדר כשעה - שעה וחצי או להעביר להפשרה איטית במקרר למינימום 4 שעות עוגות מוס, וכשעתיים למוצרים קטנים
פאי/טארטלט	פאיים /טארטלטים - פאי ללא פרי וקרם ניתן לשמור בטמפרטורת החדר ולהגיש. פאי עם פרי יש לשמור בקירור. פאי תפוחים ניתן לחמם בתנור מספר דקות לפני ההגשה.			
עוגות שמרים	יש לשמור בטמפ' חדר			לחובבי שמרים חמים ניתן לחמם בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות טורבו למשך כ-10-5 דקות.
סופלה		מיקרוגל	15 שניות	להגיש חמים ונוזל

עצות

- באם הכיבוד מוגש בסמוך לקבלת המשלוח, ניתן לשמור בחדר ממוזג היטב את המוצרים הפחות רגישים. ככלל, יש לאחסן את המוצרים בקירור.
- המוצרים מיועדים לשימוש עד 24 שעות המועד האספקה.
- זמן החימום במיקרוגל ותנור תלוי בעוצמת המכשיר, אנא היו קשובים לאפייה.
- ניתן לחמם את מגשי עלה הדקל המתכלה בתנור טורבו (עד 170 מעלות) ומיקרוגל.
- אריזות עלי הדקל והמארז הפלסטי השחור – מיועד לתנור ומיקרוגל בלבד ועד ל- 170 מעלות. אין לחמם את האריזות בטוסטר או פלטה חשמלית אלא לאחר שיועברו לכלי מתאים לחימום המכוסה בנייר כסף (לאחידות החימום).
- אריזות אחרות – לא מיועדות לחימום, יש להעביר את המוצרים לכלי מתאים לחימום.
- אין חובה לחמם מאפים, קישים, פוקאצ'ות ועוד... ניתן לאכול בטמפ' החדר.
- יש לשים לב לסימון אלרגנים, אזהרות חנק ומרכיבים המסומנים על גבי המוצר

והכי חשוב, אנחנו כאן בשבילכם! בכל שאלה ובמידה ויש ספק,
אנא התקשרו ליועצות האירוח שלנו

בטלפון 1700-723-723

באתר האינטרנט www.metuka.co.il

או במייל info@metuka.co.il

רמת גן.

ביאליק 45, רמת גן.
rg@metuka.co.il · 03.6750888

רמת השרון.

אוסישקין 48, רמת השרון.
ramathasharon@metuka.co.il · 03.6777910

ביג אור עקיבא.

שדרות הנשיא וייצמן, אור עקיבא.
Bigorakiva@metuka.co.il · 04.9555506

אסותא.

הברזל 20, תל אביב-יפו.
asuta@metuka.co.il · 03.6495259

גבעתיים.

קניון עזריאלי, קומה 3, גבעתיים.
givataym@metuka.co.il · 03.7631303

טאגור.

טאגור 30, תל אביב-יפו.
[tagor@metuka.co.il](mailto>tagor@metuka.co.il) · 072.2202530

קאנטרי ארלוזורוב.

ארלוזורוב 97, תל אביב-יפו.
arlozerov@metuka.co.il · 03.5032603