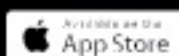


حمل تطبيق المواشي



متوفر لجميع أجهزة الهواتف الذكية



المحتوى

جديد المواشي	01
وصفات متنوعة	02
المواشي باريكيو	03
نقصة الجار	04
منتجات المواشي الطازجة	05
ستيكات المواشي	06
أغنام المواشي	07
سفرتكم أطيّب مع المواشي	08
معارض وأركان وملاحم المواشي	09
إرشادات لنقل وحفظ اللحوم الطازجة	10
إمدارات كتب الطهي للمواشي	11



جديد المواشي



شاورما دجاج



بالخلطة اللبنانية



بالخلطة التركية



بالخلطة المكسيكية



بالخلطة الإيطالية



بتر تشيكن



شيش طاووق



وصفات متنوعة





وصفة مجبوس اللحم

مقادير اللحم

- كيلو غرام لحم حان
- 2½ لتر ماء
- بصلة صغيرة الحجم
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ملعقة كبيرة ملح
- ¼ ملعقة صغيرة فلفل
- ½ ملعقة صغيرة فلفل
- ¼ ملعقة صغيرة كركم
- ½ ملعقة صغيرة هيل
- ¼ ملعقة صغيرة كمون
- ¼ ملعقة صغيرة زعفران
- ¼ ملعقة صغيرة فرفرة
- ورقتين غار
- عود فرفرة
- رشة ملح
- رشة زنجبيل مطحون
- رشة فلفل أسود

مقادير الأرز

- كيلو غرام أرز طويل الحبة
- 2 حبة بصل
- 8 ملاعق كبيرة زبيب
- 5 ملاعق كبيرة صن البازلاء
- ملعقة كبيرة زيت نباتي
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة سكر
- رشة فلفل مطحون
- رشة فلفل أسود
- رشة فرفرة

تحضير مجبوس اللحم

- انقع الربيب في الماء في وعاء، وسخن الفرن إلى درجة حرارة 200 مئوية.
- قُطّع البصل إلى أرباع، ثم قُطّع اللحم إلى مكعبات، وضعها في قدر كبير، وامزجها مع الماء وكافية اللّوادل الخشنة والملح والبصل.
- ضع القدر على النار حتى يغلي، وأزل الرغوة من الأعلى، وغط القدر، واتركه على حرارة متوسطة مدة 90 دقيقة.
- أخضر قدر صغير، وأضف البازلاء، وأغمرها بالماء، وأضف ملعقة الملح، وضعه على النار على درجة حرارة متوسطة مدة 20 دقيقة.
- صفّ البازلاء بعد نضجها، وضعها في طبق جانبيّ، ثم قُطّع البصل، وافله بالزيت حتى يذبل، ثم أضف البازلاء والربيب واللّوادل.
- اترك المزيج على النار عدّة دقائق، وامزج المكونات معًا، ثم ارفعها عن النار، واتركها جانبيّ.
- ارفع اللحم عن النار، وصفه، واتركه جانبيّ، واحتفظ بالمرق بعد تصفيته.
- اخلط بهارات اللحم المطحونة معًا، وافركها باللحم.
- رتب اللحم في صينية للخبز، وامزج الزعفران بعصير الليمون والزيت مع ملعقة من مرق اللحم.
- اسكب الخليط فوق اللحم، وأضف خليط الربيب والبازلاء، وغط الصينية بورق الألمنيوم، وادخلها الفرن 15 دقيقة.
- اغسل الأرز وجففه من الماء، وضعه في وعاء، وغطه بالماء مع ملعقة صغيرة ملح، ثم صفّه من الماء.
- انقل الأرز لقدر متوسط، وأغمره بالمرفقة بمقدار مناسب، واغلق على النار، ثم اخفض الحرارة.
- اطهو الأرز حتى ينضج من 15 إلى 20 دقيقة، ثم انقله لطبق التقديم.
- أضف طمع اللحم والحشوة فوقه، وقُدّم مجبوس لحم فورًا.

وصفة مفتح غنم

مقادير اللحم

• 2 كيلو لحم خروف غير مقطع	الجبهان	• ملعقة صغيرة زعفران
• 5 فصوص ثوم	• ¼ ملعقة صغيرة من حيوب	• ملعقة صغيرة بهارات مشكلة
• 2 ربلة كبيرة مقطعة أرباع	الكنزيرة	• ¼ ملعقة صغيرة ثوم مطحون
• 2 ثمرة فلفل أخضر مقطع	• ¼ ملعقة صغيرة قرنفل	• ¼ ملعقة صغيرة فلفل أحمر روبر
• عود قرفة	• 2 ورشة غار	• ملح
• ¼ ملعقة صغيرة من حيوب	• ¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود	

مقادير الأرز

• 4 أكواب أرز بسملي	• ¼ ملعقة صغيرة جبهان مطحون
• 4 أكواب ماء	• ¼ ملعقة صغيرة قرنفل مطحون
• ربلة كبيرة مفرومة ناعم	• ¼ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
• ملعقة كبيرة سمكة	• ¼ ملعقة زعفران منقوعة في ¼ كوب ماء
• 2 ملعقة كبيرة من دهن الصان	• ملح وفلفل أسود

تحضير مفتح غنم

- على نار متوسطة، ضعي كمية كبيرة من الماء والبصل والثوم والفلفل الأخضر وورق الغار والجبهان والقرنفل والقرفة والكنزيرة واطركي الماء حتى يغلي.
- أضيفي اللحم والزعفران والثوم البودر والفلفل الأحمر البودر والبهارات المشكلة والفلفل الأسود واطركيه على النار حتى ينضج اللحم.
- أضيفي الملح واطركيه يغلي 10 دقائق ثم ارفعي اللحم من المرق وضعيه في مينيّة فرن.
- ضعي الصينيّة في الفرن عند درجة حرارة 300 واطركيه حتى يحمر.



- ضعي كمية قليلة من الزيت في وعاء، ثم ضعي الوعاء في الصينية وغطي الصينية بورق
مصدير.
- سخني قطعة فحم وضعيها في الزيت ثم غطي الصينية بسرعة.
- على نار متوسطة، ذوّبي السمن والدهن ثم أضيفي البصل وقلييه حتى يذبل.
- أضيفي الحبهان والقرنفل والقرفة والملح والفلفل الأسود وقليي جيدًا.
- أضيفي الأرز ومرق اللحم وقليي ثم اتركيه حتى يغلي.
- أخففي النار وغطي واتركيه حتى ينضج.
- صفّي الزعفران ثم وزعي ماء الزعفران على وجه الأرز.
- ضعي كمية قليلة من الزيت في وعاء ثم ضعي الوعاء في منتصف الأرز وغطي القدر.
- سخني قطعة فحم وضعيها في الزيت، ثم غطي القدر بسرعة.
- قبل التقديم قليي الأرز لاختلاط الكوان ثم ضعي الأرز في طبق التقديم ثم ضعي قطعة
اللحم فوقه.



وصفة مموش لحم

مقادير اللحم والأرز

- كيلو لحم غنم هبر مقطع قطع صغيرة
- 12 حبة رمل مقطع ناعم جداً
- 6 كاسات ماء للطبخ
- 3 ملعقة كبيرة ملح ناعم
- 4 ملعقة كبيرة هيل مطحون
- 3 ملعقة كبيرة بهارات لحم
- 2 حبة ليمون مجففة
- 3 ملعقة كبيرة كزبرة مطحونة
- 6 ملعقة كبيرة كمون مطحون
- 7 أعواد من المسمار و الدارسين
- 4 كاس ارز رسملاي ابيض

مقادير الحشو

- البصل
- 3 كاس زبيب
- 3 كاس ماء
- 10 ملعقة كبيرة ملح
- 3 ¼ كاس ماء ورد منقوع به 3 ملعقة كبيرة زعفران
- 2 ملعقة هيل



تحضير مموش لحم

- نحمّر نصف البصل بالزيت ونضيف اللحم و البهارات و الملح و تقلب جيداً ثم يضاف الماء المغلي و تترك لتطبخ مدة ساعة
- بعد ان يضاف لها الماش المغسول و المنقوع مدة ساعة
- نضيف الارز و نضيف إليه ماء يغطيه اذا احتاج و تغطي القدر مدة عشر دقائق تقريباً على نار هادئة جداً ثم يكشف الغطاء
- ويضاف الازعفران بماء الورد
- يترك مدة عشر دقائق ثم نطفئ النار و يقدم بعد التأكد من استواء حبة الارز
- يغرف ثم يزين بالدشوة فوق الوجه مع الزبيب بعد ان تطبخ و تترك للتسبك مدة ثلاث ساعة



المواشي

باربيكيو

BARBECUE

ALMAWASHI



ريش غنم مائل
(خلطة الورد راسي الإيطالية)

Marinated Lamb Chops
(Italian Rosemary Mix)



ريش غنم مائل
(خلطة الهندية)

Marinated Lamb Chops
(Indian Mix)



ريش غنم مائل
(خلطة الثوم الطازجة)

Marinated Lamb Chops
(Fresh Garlic Mix)



ريش غنم مائل
(تريبكو)

Marinated Lamb Chops
(Barbecue)



تكا بقر لومي
(الخلطة البهارات)

Beef Marinated Tikka
(Baharat Mix)



تكا غنم مائل
Mutton Marinated Tikka





بفلايك بقر طازج



سلايك ريب أي بقر طازج



سلايدر بقر طازج



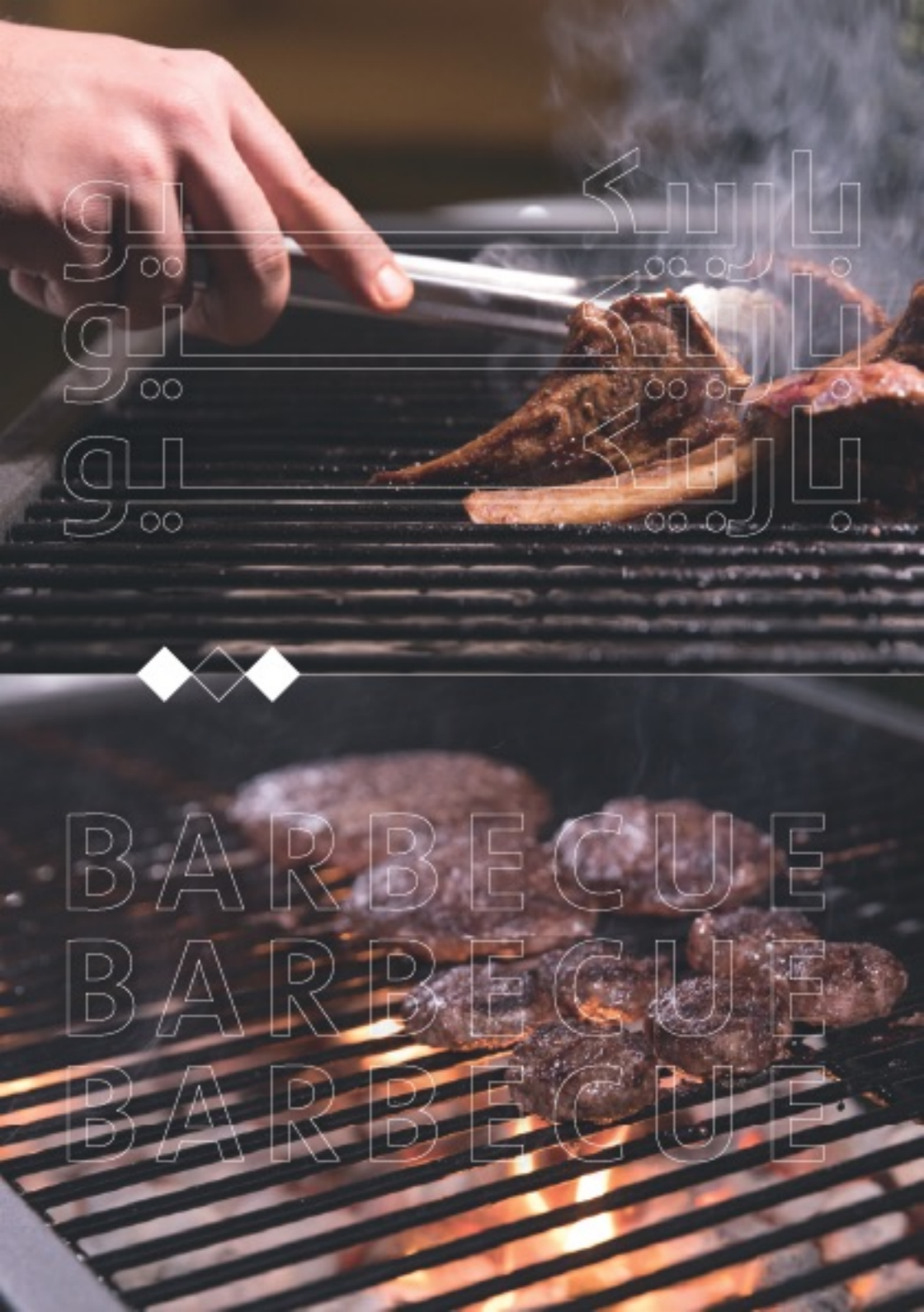
برجر بقر طازج



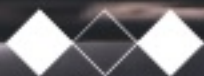
المواشي جريل



ريش بقر



باربیکیو
باربیکیو
باربیکیو



BARBECUE
BARBECUE
BARBECUE

تعزيزاً لقيم ديننا الحنيف الذي يحثنا دائماً على حسن الجوار،
ومساهمة من شركة نقل وتجارة المواشي على تأصيل عاداتنا
الكويتية لإكرام جيراننا، تنظم الحملة المجتمعية

"مبارك عليك الشهر يا جبار"

وذلك بإرسال لقطة إلى اثنين من جيرانكم في نفس الفريج بسعر مخفض
على كل طلب يأمره الإمام عبر مركز الاتصال

1 8888 22

نقصة الجار

تحتوي النقصة على 7 من منتجات المواشي الرمضانية يتم تقديمها بقية مخفضة

6.00
د.ك

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| كيس كبة بطاط المواشي | كيس كبة يرغل المواشي |
| علبة خبز عزوق المواشي | علبة قيمة هندية المواشي |
| كيس كبة عيش المواشي | علبة بلز تشيكل المواشي |
| علبة قبوط المواشي | |

شامل
رسوم
التوصيل

كما يمكن إضافة أعداد أكثر من جيرانكم مقابل
12 دك للنقصة شامل رسوم التوصيل

ما عليكم إلا الاتصال على خدمة العملاء : 22 8888 1
وتزويدنا برقم الاتصال أو عنوان اللين من جيرانكم في نفس فريقكم.
ونحن سنقوم بتوصيل الطلب إليهم مع بطاقة إهداء منكم



منتجات
المواشي
الطازجة



برجر بقر طازج



سليك ريب آي بقر طازج



سليك بفتيك بقر طازج



سلايدر بقر طازج



مواژة غلم طازج



سليك ستريلوين غلم طازج



مكعبات هريس بقر طازج



سليك ريب آبي بقر طازج



سليك زامب بقر طازج



مفروم بقر طازج



سليك ساريونين بقر طازج



برجر بقر طازج جامبو



رقبة غلم طازج



كبد غلم طازج



مشروم غلم طازج



ریش غلم طازج

ستيكات
المواشي



سايك رامب بھر طازج



سايك ريب آبي بھر طازج



سايك بقايك بھر طازج



سايك ستريلوين بھر طازج



سايك ستريلوين غلم طازج



ذبيحة خروف مميز



ذبيحة نعيمي طازج



ذبيحة مريـنو طازج



ذبيحة كروس طازج



سُفرتكم أطيّب
مع المـواشي

مמוש لحم



المמוש طبق شعبي
كويتي مكون من الأرز ،
والعدس البني ، والبصل
والثوم ، والبهارات
المشكلة، بالإضافة
للحم الضاني.

قطيعات لحم طازجة

متوفر في ملاحم ومعارض المواشي

مفطح لحم



المفطح ذبيحة توضع
على طبق كبير من الأرز
بعد نضجها وتزين بالكثير
من البهارات ويضاف بعض
الأحيان البيض المسلوق.

ذبيحة نعيمي طازج

متوفر في تطبيق المواشي



مجبوس لحم



مجبوس لحم أكثر
ما يميز المطبخ الكويتي
وهو عبارة عن أرز ببهارات
مميزة وعليه اللحم ويغطى
بكمية من الحشو.

فخد غنم طازج
متوفر في تطبيق المواشي



مرق لحم



يعتبر طبق أساسي
مكون من مرق الطماطم
وقطع اللحم ويمكن اضافة
البامية كما أنه يقدم مع الرز
الأبيض بدون أي اضافات.

قطيعات لحم طازجة

متوفر في ملاحم ومعارض المواشي

قلوب غنم



من أبسط الأكلات وأفيدها
قد يتناولها البعض كوجبة
غداء أو يتناولونها كوجبة
عشاء تحتوي على قيمة
غذائية عالية.

قلوب غنم

متوفر في تطبيق المواشي



تكا لومي



تعتبر من ألد أصناف
المشاوي تتميز بطعم
الليمون الأسود تقدم مع
الخبز والليمون والبصل.

تكا بقر لومي
متوفر في تطبيق المواشي



كبدة غنم



من ألد أطباق اللحوم
وأكثرها فائدة حيث أنها
غنية بالمعادن والبروتينات
يمكن تحضيرها بعدة طرق
فالبعض يقوم بشويها
وآخرين يفضلون أكلها مقلية.

كبدة غنم
متوفر في تطبيق المواشي



تكا غنم



هي قطع لحم تطهى غالباً
بالشوي على الفحم وتعرف
باسم آخر "شقف اللحم"
تتبل وتبهر ببعض التوابل
لاعطائها المذاق اللذيذ



تكا غنم
متوفر في تطبيق المواشي





معارض وأركان وملاحم المواشي



معارض المواشي



معرض المهبولة

ق 1 - ش 10 - بجانب خدب ملبار
وحكمة الأسعة



معرض الربي

ضمن مسلخ العاصمة وسوق الماشية
المركزي الجديد



معرض الفروانية

شارع المطار ق 1 - مجمع المدينة الأرجسية
خلف المحافظة - بجانب مركز الزهينة الطبي



معرض السالمية

ق 4 - ش الخلساء - خلف نادي العاصمة
مقابل المعهد العالي للعلوم المسجدة



مسلخ العاصمة

الرمي قطمة 1 - شارع مطلع عباس المااور
قسيمة 900066

ملاحم المواشي

مركز الضاحية - ق5 - شارع قصبي بن كلاب	الخالدية
شرع قطعة 3 - شارع 1	الدوحة
السوق المركزي - الجمعية الرئيسية ق3 - شارع عبدالوهاب عبدالرحمن الفارس	عبدالله السالم
السوق المركزي - الجمعية الرئيسية ق5 - شارع عبدالعزيز محمد الدعيج	القادسية
مركز الضاحية داخل سوق الخضار ق2 - شارع عيسى عبداللطيف العبد الجليل	الروضة رئيسي
شرع قطعة 5 - الشارع الأول - مقابل مدرسة عبدالمحسن الخرافي	بيان
شرع قطعة 3 - شارع 1	مشرف
مركز الضاحية - الجمعية الرئيسية ق5 - شارع سالم غانم الحريص	سلوى
رئيسي قطعة 9 - الشارع الأول	صباح السالم
مركز الضاحية - الجمعية الرئيسية - سوق رقم 1 - ق3 - ش 20 بجانب لوازيم العائلية	العدان
مركز الضاحية - سوق رقم 3 - ق2 - ش 205 - بجانب مطعم الخالدية	القرين
مركز الضاحية - الجمعية الرئيسية - ق5 - ش9 - خلف محطة وقود ألد	المباحية
مركز الضاحية - الجمعية الرئيسية - ق4 - ش5 - خلف كنائلي	الرفعة
شرع قطعة 3 - شارع 2	القصر
شرع قطعة 2 - شارع 7	الواحة
مركز الضاحية الجديد - ق9 - ش7 - جادة 6	العازضية
مركز الضاحية - الجمعية الرئيسية ق5 - شارع سالم غانم الحريص	جليب الشيوخ
مركز الضاحية - الجمعية الرئيسية ق3 - شارع سعود محمد النمران	العمرية

أركان المواشي

داخل السوق المركزي - الجمعية الرئيسية في 10 - شارع حمد صالح الحميفي

داخل السوق المركزي - الجمعية الرئيسية - في 5 - شارع الزهراء

داخل السوق المركزي - الجمعية الرئيسية - في 5 - شارع عبدالعزيز محمد الدعيج

داخل السوق المركزي - في 4 - الجمعية الرئيسية

داخل السوق المركزي - مركز الشاذية في 2 - عيسى عبداللطيف - العبد الجليل

داخل السوق المركزي - الجمعية الرئيسية في 4 - شارع سامي أحمد المنيس

داخل السوق المركزي - الجمعية الرئيسية في 4 - شارع عبدالعزيز كمد الأحمد

داخل السوق المركزي - الجمعية الرئيسية في 7 - شارع ناصر مبارك

ركن الشامية

ركن الفيحاء

ركن القادسية

ركن الدعية

ركن الروضة

ركن العدلية

ركن مشرف

ركن الرميثة

إرشادات لنقل وحفظ اللحوم الطازجة

Instructions to Handle & Preserve Fresh Meat

اللحم من المنتجات الغذائية سريعة التلف،
يحتاج إلى عناية خاصة عند النقل والتخزين:

- تأكد من سلامة وجودة اللحوم عند استلامها.
- عند نقل اللحوم يجب الالتزام بعدم تعريضها للحرارة ونقلها مباشرة إلى المنزل.
- لا تضعها في صندوق السيارة.
- يجب تهوية اللحوم في درجة حرارة الغرفة والتأكد من برودتها قبل التخزين.
- يجب توزيع اللحوم في أطباق أو أكياس قبل تخزينها.
- من الأفضل أن تستهلك اللحوم التي تمت إدايتها في نفس اليوم.
- لا تعيد تجميد اللحوم بعد إدايتها.
- للتجميد: يجب أن تحفظ اللحوم في درجة حرارة (أقصى ١٨) درجة سيليزية.
- للتبريد: يجب أن تحفظ اللحوم في درجة حرارة من (صفر إلى ٥) درجات سيليزية.



من إصدارات كتب الطهي للمواشي



مفروم المواشي



المواشي جريل



مطبخ المواشي



