



RECIPES

BASE GRAVY

БАЗОВЫЕ ПОДЛИВКИ



KADAI RED BASE GRAVY

1) Kadai Paneer

- Take kadai red base gravy 200g + onion tomato bhuna masala 100g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + coriander seeds 2g + red chilli whole 1pc + ginger julienne 2g + onion julienne 25g + capsicum julienne 25g. Cooking time 3 to 4 minutes.
- Add gravy mixture + salt 3g + degi mirch powder 2g + red chilli powder 2g + green chilli chop 5g. Cooking time 4 to 5 minutes.
- Add paneer cubes 125g.
- Garnish with green coriander and ginger julienne.

2) Kadai Mushroom

- Same as Kadai Paneer recipe.
- Add parboiled Mushroom.

3) Kadai Chicken

- Same as Kadai Paneer recipe.
- Add Tandoori Chicken.

КРАСНАЯ БАЗОВАЯ ПОДЛИВКА КАДАЙ "Жареная"

1) Кадай Панир

- Возьмите красную базовую подливку кадай 200г + лук, помидоры, бхуна масала 100г + воду 200г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите рафинированное масло 15г + семена кориандра 2г + красный перец чили целиком 1шт + имбирь, нарезанный тонкими полосками 2г + лук, нарезанный тонкими полосками 25г + стручковый перец, нарезанный тонкими полосками 25г. Время приготовления: от 3 до 4 минут.
- Добавьте смесь соуса + соль 3 г + порошок красного перца чили 2 г + зеленый перец чили 5 г. Время приготовления от 4 до 5 минут.
- Добавить кубики панира 125г.
- Украсьте зеленым кориандром и имбирем, нарезанным тонкими полосками.

2) Кадай Машрум (Грибы Кадай)

- То же, что и рецепт Кадай Панир.
- Добавьте пропаренные грибы.

3) Чикен Кадай (Курица Кадай)

- То же, что и рецепт Кадай Панир.
- Добавьте курицу тандури (курица, приготовленная в тандыре или на гриле/шашлык).

SHANI WHITE BASE GRAVY

1) Methi Malai Mutter

- Take shahi white base gravy 200g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take butter 25g + kasoori methi 5g + add gravy mixture + blanched peas 100g + curd 50g + salt 3g + sugar 10g + turmeric 2g + cream 25g (Cooking time 3 to 4 minutes).
- Garnish with cream and chopped green coriander.

BASE GRAVY

БАЗОВЫЕ ПОДЛИВКИ



2) Malai Kofta

- Take shahi white base gravy 200g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take butter 25g + sugar 2g + salt 2g + kasoori methi 2g + add gravy mixture (Cooking time 2 to 3 minutes).
- **Kofta Recipe:** Paneer 100g + boiled mashed potato 20g + modified maize starch 5g + cardamom powder 2g + sugar 8g + salt 3g + dry fruit (cashew, resins) and cereal wheat flour (Mix all the ingredients together and mashed properly).
- Make round balls of kofta from the mixture and deep fry it until golden brown.
- Add ready kofta balls into gravy mixture.
- Cook for 1 to 2 minutes, Garnish with kasoori methi, cream and butter.

3) Navratan Korma

- Take shahi white base gravy 250g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take butter 15g + add gravy mixture + blanched vegetables + dry fruits + salt 3g + sugar 10g + fennel powder 2g + cardamom powder 2g + white pepper 2g (Cooking time 3-4 minutes).
- Add cream (Cooking time 2-3 minutes).
- Garnish with dry fruits.

Белая базовая подливка 'Шахи'

1) Метхи Малай Муттер (Подливка с горохом и пажитником)

- Возьмите подливку из белой основы шахи 200г + вода 200г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите сливочное масло 25г + касури мети 5г + добавить подливную смесь + бланшированный горошек 100г + творог 50г + соль 3г + сахар 10г + куркума 2г + сливки 25г. Время приготовления 3-4 минуты.
- Украсить сливками и рубленой зеленью кориандра.

2) Малай Кофта

- Возьмите подливку из белой основы шахи 200г + вода 200г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите сливочное масло 25г + сахар 2г + соль 2г + касури мети 2г + добавьте подливную смесь. Время приготовления 2-3 минуты.
- **Рецепт кофты:** Панир 100г + вареное картофельное пюре 20г + модифицированный кукурузный крахмал 5г + порошок кардамона 2г + сахар 8г + соль 3г + сухофрукты (кешью, изюм) и злаковая пшеничная мука (Смешайте все ингредиенты вместе и хорошенько разомните).
- Из полученной смеси сделайте круглые шарики из кофты и обжарьте ее во фритюре до золотистого цвета.
- Готовые шарики кофта добавить в подливную смесь.
- Готовьте 1-2 минуты, украсьте касури метхи, сливками и сливочным маслом.

3) Навратан Корма

- Возьмите подливку на основе белой основы шахи 250г + вода 200г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Взять сливочное масло 15г + добавить подливную смесь + бланшированные овощи + сухофрукты + соль 3г + сахар 10г + порошок фенхеля 2г + порошок кардамона 2г + порошок белого перца 2г. Время приготовления 3-4 минуты.
- Добавляем сливки (время приготовления 2-3 минуты).
- Украсить сухофруктами.

BASE GRAVY

БАЗОВЫЕ ПОДЛИВКИ



TOMATO MAKHANI BASE GRAVY

1) Paneer Butter Masala

- Take tomato makhani base gravy 150g + shahi white base gravy 80g + onion tomato bhuna masala 80g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + cumin seeds 2g.
- Add gravy mixture (Cooking time 2 to 3 minutes).
- Add salt 3g + sugar 5g + red chilli powder 3g + degi mirch 2g + cream 20g + butter 25g (Cooking time 1 to 2 minutes).
- Add, paneer cubes 125g (Cooking time 1 to 2 minutes).
- Garnish with cream and butter.

2) Paneer Tikka Masala

- Same as Paneer Butter Masala recipe.
- Add Tandoori Paneer.

3) Paneer Lababdar

- Take tomato makhani base gravy 180g + onion tomato bhuna masala 100g + shahi white base gravy 50g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + cumin 2g + capsicum cube 25g (Cooking time 1 minute).
- Add gravy mixture (Cooking time 2 to 3 minutes).
- Add salt 3g + sugar 8g + red chilli 3g + degi mirch 3g + red chilli 3g + cream 20g + butter 15g + green coriander 5g (Cooking 2 to 3 minutes).
- Garnish with green coriander and cream.

4) Paneer Pasanda

- Take tomato makhani base gravy 200g + shahi white base gravy 100g + water 200g. Mix well (Separately).
- Add butter 15g + mint powder 2g + add gravy mixture (Cooking time 2 to 3 minutes).
- Add sugar 8g + salt 2g + degi mirch 2g + salt 3g + cream 30g + butter 5g + cinnamon powder 2g (Cooking time 3 to 4 minutes).
- Add stuffed paneer (Cooking time 1 to 2 minutes).
- Garnish with cream.

5) Chicken Lababdar

- Same as Paneer Lababdar recipe.
- Add Chicken.

6) Chicken Butter Masala

- Take tomato makhani base gravy 130g + shahi white base gravy 80g + onion tomato bhuna masala 80g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take butter 15g + kasoori methi powder 5g + cumin powder 2g (Cooking time 30 seconds).
- Add gravy mixture (Cooking time 2 to 3 minutes).
- Add salt 3g + sugar 5g + red chilli powder 3g + degi mirch 2g + cream 20g + butter 35g (Cooking time 1 to 2 minutes).
- Add marinated chicken (Cooking time 8 to 10 minutes).
- Garnish with cream.

7) Chicken Tikka Masala

- Same as Paneer Tikka Masala recipe.
- Add Tandoori Chicken.

8) Mushroom Masala

- Same as Paneer Butter Masala recipe (Remove cream).

BASE GRAVY

БАЗОВЫЕ ПОДЛИВКИ



ТОМАТНЫЙ БАЗОВЫЙ СОУС МАХАНИ

1) Панир Баттер Масала (Сливочный соус с сыром панир и масала)

- Возьмите томатный соус махани 150 г + белый базовый соус шахи 80 г + лук томатный бхуна масала 80 г + вода 200 г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите рафинированное масло 15г + семена тмина 2г.
- Добавьте подливную смесь (время приготовления 2-3 минуты).
- Добавьте соль 3 г + сахар 5 г + порошок красного чили 3 г + деги мирч 2 г + сливки 20 г + сливочное масло 25 г (время приготовления 1-2 минуты).
- Добавляем, кубики панира 125г (время приготовления 1-2 минуты).
- Украсить сливками и сливочным маслом.

2) Панир Тикка Масала

- То же, что и рецепт масала с паниром и маслом.
- Добавьте тандури панир (сыр панир,приготовленный на гриле).

3) Панир Лабабдар

- Возьмите томатный соус махани 180 г + луково- томатный бхуна масала 100 г + белый базовый соус шахи 50 г + вода 200 г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите рафинированное масло 15г + тмин 2г + стручковый перец 25г (время приготовления 1 минута).
- Добавьте подливную смесь (время приготовления 2-3 минуты).
- Добавьте соль 3 г + сахар 8 г + красный перец чили 3 г + деги мирч 3 г + красный перец чили 3 г + сливки 20 г + сливочное масло 15 г + кинза 5 г (приготовление 2-3 минуты).
- Украсьте кинзой и сливками.

4) Панир Пасанда

- Возьмите томатный соус махани 200 г + белый базовый соус шахи 100 г + воду 200 г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Добавить сливочное масло 15 г + мятный порошок 2 г + добавить подливную смесь (время приготовления 2-3 минуты).
- Добавить сахар 8 г + соль 2 г + деги мирч 2 г + соль 3 г + сливки 30 г + сливочное масло 5 г + порошок корицы 2 г. Время приготовления 3-4 минуты.
- Добавьте панир (время приготовления 1-2 минуты).
- Украсить кремом.

5) Чикен Лабабдар (Лабабдар с курицей)

- То же, что и рецепт Панир Лабабдар.
- Добавьте курицу.

6) Чикен Баттер Масала (Масала с курицей и маслом)

- Возьмите томатный соус махани 130 г + белый базовый соус шахи 80 г + лук томатный бхуна масала 80 г + вода 200 г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите сливочное масло 15 г + порошок касури мети 5 г + порошок тмина 2 г (время приготовления 30 секунд).
- Добавьте подливную смесь (время приготовления 2-3 минуты).
- Добавьте соль 3 г + сахар 5 г + порошок красного перца чили 3 г + деги мирч 2 г + сливки 20 г + сливочное масло 35 г (время приготовления 1-2 минуты).
- Добавить маринованную курицу (время приготовления 8 - 10 минут).
- Украсить кремом.

7) Чикен Тикка Масала (Курица Тикка Масала)

- То же, что и рецепт Панир Тикка Масала.
- Добавьте курицу тандури.

8) Машрум Масала (Грибная масала)

- То же, что и рецепт Панир Баттер Масала (убрать сливки).

BASE GRAVY

БАЗОВЫЕ ПОДЛИВКИ



ROJANA YELLOW BASE GRAVY

1) Handi Paneer

- Take rojana yellow base gravy 200g + onion tomato bhuna masala 50g + shahi white base gravy 50g + water 200g. Mix well (Separately).
- Add refined oil 15g + Cumin 2g + Add gravy mixture (Cooking time 2 to 3 minutes).
- Add salt 3g + degi mirch 2g + kitchen king 5g + red chilli 1g (Cooking time 3 to 4 minutes).
- Add Cream 25g.
- Add Paneer 125g (Cook on low flame for 1 to 2 minutes).
- Garnish with ginger julienne and chopped coriander.

2) Mix Vegetable

- Take rojana yellow base gravy 200g + shahi white base gravy 50g + onion tomato bhuna masala 80g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + cumin 2g + add gravy mixture (Cooking time 2 to 3 minutes).
- Add blanched vegetable 125g + salt 3g + red chilli powder 1g + degi mirch 1g + kitchen king 5g + cream 25g + butter 10g (Cook for 3 to 4 minutes).
- Garnish with grated paneer and chopped coriander.

3) Mutter Mushroom

- Take tomato makhani base gravy 100g + rojana yellow base gravy 100g + chop masala 50g + water 200g. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + cumin 2g (Cook for 1 to 2 minutes).
- Add gravy mixture + blanched peas and mushrooms 125g + salt 4g + red chilli powder 2g + degi mirch 2g + kitchen king 5g (Cooking time 3 to 4 minutes).
- Cream 20g + butter 15g (Cooking time 1 minute).
- Garnish with green coriander.

4) Mushroom Curry

- Take rojana yellow base gravy 150g + shahi white base gravy 50g + chop masala 30g + water 200ml. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + cumin seed 2g + gravy mixture + blanched mushroom + salt 3g + red chilli 2g + degi mirch 1g + kitchen king 5g (Cooking time 4 to 5 minutes).
- Garnish with green coriander and ginger julienne.

5) Mutter Paneer

- Take rojana yellow base gravy 80g + shahi white base gravy 50g + water 200ml. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + cumin seeds 2g + blanched peas 50g + Add gravy mixture (Cooking time 1 to 2 minutes).
- Add salt 3g + degi mirch 2g + cumin powder 3g + red chilli 1g + butter 15g + cream 20g (Cooking time 3 to 4 minutes).
- Add paneer 80g (Cooking time 1 minute).
- Garnish with green coriander.

6) Fish Fry

- Take rojana yellow base gravy 200g + onion tomato bhuna masala 50g + water 200ml. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + cumin whole 2g + salt 3g + kitchen king 3g (Cooking time 5 to 8 minutes).
- Add fried fish 125g (Cooking time 2 to 3 minutes).
- Garnish with green coriander.

7) Goan Fish Curry

- Take tomato makhani base gravy 100g + shahi white base gravy 50g + rojana yellow base gravy 50g + water 200ml. Mix well (Separately).
- Take refined oil 15g + mustard seeds 2g + curry leaves 2g (Cooking time 1 minute).
- Add gravy mixture (Cooking time 1 to 2 minutes).
- Add coconut milk 100g (Canned Milk) + salt 3g + sugar 5g + degi mirch (Cooking time 2 to 3 minutes).
- Add fried fish 125g (Cooking time 3 to 4 minutes).
- Garnish with cashew.

BASE & GRAVY

БАЗОВЫЕ ПОДЛИВКИ



ЖЕЛТАЯ БАЗОВАЯ ПОДЛИВКА РОЖАНА "Ежедневная"

1) Ханди Панир

- Возьмите базовую подливку рожана 200 г + луково-томатный бхуна масала 50 г + белый базовый соус шахи 50 г + воду 200 г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Добавить рафинированное масло 15 г + тмин 2 г + добавить подливную смесь (время приготовления 2-3 минуты).
- Добавьте соль 3 г + деги мирч 2 г + приправу кухонный король 5 г + красный перец чили 1 г (время приготовления 3-4 минуты).
- Добавляем сливки 25г.
- Добавьте панир 125 г (готовьте на слабом огне 1-2 минуты).
- Украсьте имбирем, нарезанным тонкими полосками и кинзой.

2) Овощной микс

- Возьмите желтую базовую подливку рожана 200 г + белую базовую подливку шахи 50 г + луково-томатную бхуна масала 80 г + воду 200 г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите рафинированное масло 15г + тмин 2г + добавьте подливную смесь (время приготовления 2 - 3 минуты).
- Добавьте бланшированные овощи 125 г + соль 3 г + порошок красного перца чили 1 г + деги мирч 1 г + приправу кухонный король 5 г + сливки 25 г + сливочное масло 10 г (готовьте 3-4 минуты).
- Украсьте тертым паниром и кинзой.

3) Маттер Машрум (Грибы с горохом)

- Возьмите томатный соус махани 100 г + желтый базовый соус рожана 100 г + масала 50 г + вода 200 г. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите рафинированное масло 15 г + тмин 2 г (Готовьте 1 - 2 минуты).
- Добавьте подливную смесь + бланшированный горошек и грибы 125 г + соль 4 г + порошок красного чили 2 г + деги мирч 2 г + приправу кухонный король 5 г (время приготовления 3-4 минуты).
- Сливки 20г + сливочное масло 15г (время приготовления 1 минута).
- Украсить кинзой.

4) Машрум Карри (Грибное карри)

- Возьмите желтый базовый соус рожана 150 г + белый базовый соус шахи 50 г + отбивная масала 30 г + вода 200 мл. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите рафинированное масло 15г + семена тмина 2г + подливная смесь + бланшированные грибы + соль 3г + красный перец чили 2г + порошок красного перца чили 1 г + приправу кухонный король 5 г (время приготовления от 4 до 5 минут).
- Украсьте кинзой и имбирем, нарезанным тонкими полосками.

5) Маттер Панир (Сыр панир с горохом)

- Возьмите желтый базовый соус рожана 80 г + белый базовый соус шахи 50 г + вода 200 мл. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Взять рафинированное масло 15г + семена тмина 2г + бланшированный горох 50г + добавить подливную смесь. Время приготовления от 1 до 2 минут.
- Добавьте соль 3 г + деги мирч 2 г + порошок тмина 3 г + красный перец чили 1 г + сливочное масло 15 г + сливки 20 г. Время приготовления 3-4 минуты.
- Добавляем панир 80г (время приготовления 1 минута).
- Украсить кинзой.

BASE GRAVY

БАЗОВЫЕ ПОДЛИВКИ



6) Фиш Фрай (Жареная рыба)

- Возьмите желтый базовый соус рожана 200 г + луково-томатный бхуна масала 50 г + вода 200 мл. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите рафинированное масло 15 г + тмин цельный 2 г + соль 3 г + кухонный король 3 г (время приготовления от 5 до 8 минут).
- Добавляем обжаренную рыбу 125г (время приготовления 2-3 минуты).
- Украсить кинзой.

7) Гоан Фиш Карри (Карри из рыбы по-гоански)

- Возьмите томатный соус махани 100 г + белый базовый соус шахи 50 г + желтый базовый соус рожана 50 г + вода 200 мл. Хорошо перемешайте (отдельно).
- Возьмите рафинированное масло 15г + семена горчицы 2г + листья карри 2г (время приготовления 1 минута).
- Добавьте подливную смесь (время приготовления 1-2 минуты).
- Добавьте кокосовое молоко 100 г (консервированное молоко) + соль 3 г + сахар 5 г + деги мирч (время приготовления 2-3 минуты).
- Добавляем обжаренную рыбу 125г (время приготовления 3-4 минуты).
- Украсить кешью.

ROGANJOSH BROWN BASE GRAVY

1) Mutton Roganjosh

- Take 600gm of boiled mutton pieces in a pan.
- Add 1kg sauce and stir, Cover it for 10-15 minutes until mutton is tender.
- Water may be added during cooking, If a thinner consistency in the gravy is desired
- Garnish with chop coriander and julienne ginger.

2) Chicken Roganjosh

- Same as Mutton Roganjosh recipe.
- Add Chicken.

КОРИЧНЕВЫЙ СОУС "Роганджаш"

1) Баранина/козлятина "Роганджаш"

- Возьмите на сковороде 600 г отварных кусочков баранины/козлятины.
- Добавьте 1 кг соуса и перемешайте, накройте крышкой на 10-15 минут, пока баранина/козлятина не станет мягкой.
- Воду можно добавлять во время приготовления, если требуется более жидкая консистенция в соусе.
- Украсьте нарезанной кинзой и имбирем, нарезанным полосками.

2) Курица "Роганджаш"

- То же, что и рецепт роганджаша из баранины/козлятины.
- Добавьте курицу.

ONION TOMATO CHOP MASALA GRAVY

Kadai Chicken

- Take 60gm onion tomato bhuna masala gravy in a cooking pan.
- Add 50gm julienne capsicum, 50gm julienne onion, 50gm julienne tomato.
- Add 600gm boiled chicken into it, Stir it well.
- Cover it for 10-15 minutes, until chicken becomes soft (tender).
- Water may be added during cooking, if a thinner consistency in the gravy is desired.
- Now garnish it with green coriander.

BASE & GRAVY

БАЗОВЫЕ ПОДЛИВКИ



ЛУКОВО - ТОМАТНАЯ ПОДЛИВКА МАСАЛА

Чикен Кадай (Курица Кадай)

- Возьмите 60 г лука, помидоров, соуса бхуна масала в кастрюлю.
- Добавьте 50 г стручкового перца, 50 г лука, 50 г жульена помидоров (всенарезать тонкими полосками).
- Добавьте сюда же 600 г отварной курицы, хорошо перемешайте.
- Накройте крышкой на 10-15 минут, пока курица не станет мягкой (нежной).
- Воду можно добавлять во время приготовления, если требуется более жидкая консистенция в соусе.
- Затем украсьте кинзой.

MARINADES

МАРИНАДЫ



MALAI TIKKA MARINADE

Chicken Malai Tikka

- Take malai tikka marinade 300g + hung curd 300g. Mix well.
- Add boneless chicken 1kg. Mix it well and let it rest for 4 hours.
- Cook it in tandoor for 5 to 7 minutes.
- Seasoning with lemon juice 2 tbsp + chat masala 3g + fresh cream 10g + desi ghee 1 tsp.
- Serve with green mint chutney.

МАРИНАД ДЛЯ ТИККА (СЛИВКИ)

Чикен Малай Тикка (Курица Малай Тикка)

- Возьмите маринад малай тикка 300г + творог 300г. Хорошо перемешайте.
- Добавьте курицу без костей 1кг. Хорошо перемешайте и дайте настояться 4 часа.
- Готовьте его в тандыре или на гриле от 5 до 7 минут.
- Приправьте лимонным соком 2 ст.л. + чат масала 3г + свежие сливки 10г + топленое масло 1 ч.л.
- Подавать с чатни из зеленой мяты.

RED TANDOORI MARINADE

Paneer Tikka

- Take red tandoori marinade 300g + hung curd 300g. Mix well.
- Add paneer 1.300kg, marinate it for 4 hours. Cook in tandoor for 3 to 5 minutes.
- Seasoning with lemon juice 1 tbsp + chat masala 3g + green coriander 5g + desi ghee 1 tbsp.

КРАСНЫЙ МАРИНАД "ТАНДУР"

Панир Тикка

- Возьмите красный маринад тандури 300г + творог 300г. Хорошо перемешайте.
- Добавьте панир 1.300кг, маринуйте его в течение 4 часов. Варить в тандыре от 3 до 5 минут.
- Приправьте лимонным соком 1 ст.л. + чат масала 3г + кинза 5г + топленое масло 1 ст.л.

MARINADES

МАРИНАДЫ



HARIYALI TIKKA MARINADE

Chicken Hariyali Tikka

- Take hariyali tikka marinade 300g + hung curd 300g. Mix well.
- Add boneless chicken 1kg. Mix it well and let it rest for 4 hours.
- Cook it in tandoor for 5 to 7 minutes.
- Seasoning with lemon juice 2 tbsp + chat masala 3g + green coriander 5g + desi ghee 1 tsp.
- Serve with green mint chutney.

МАРИНАД ДЛЯ ТИККА (ШПИНАТ)

Курица Тикка со шпинатом

- Возьмите маринад харияли тикка 300г + творог 300г. Хорошо перемешайте.
- Добавьте курицу без костей 1кг. Хорошо перемешайте и дайте настояться 4 часа.
- Готовьте его в тандыре или на гриле от 5 до 7 минут.
- Приправьте лимонным соком 2 ст.л. + чат масала 3г + кинза 5г + топленое масло 1 ч.л.
- Подавать с чатни из зеленой мяты.

KALI MIRCH TIKKA MARINADE

Paneer Kali Mirch Tikka

- Take kali mirch tikka marinade 300g + hung curd 300g. Mix well.
- Add paneer 1.300kg, marinate it for 4 hours. Cook in tandoor for 3 to 5 minutes.
- Seasoning with lemon juice 1 tbsp + chat masala 3g + green coriander 5g + desi ghee 1 tbsp.
- Serve with green mint chutney.

МАРИНАД ДЛЯ ТИККА (ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ)

Панир Кали Мирч Тикка (Сыр панир Тикка с черным перцем)

- Возьмите маринад кали мирч тикка 300г + творог 300г. Хорошо перемешайте.
- Добавьте панир 1.300кг, маринуйте его в течение 4 часов. Готовьте в тандыре или на гриле от 3 до 5 минут.
- Приправьте лимонным соком 1 ст.л. + чат масала 3г + кинза 5г + топленое масло 1 ст.л.
- Подавать с чатни из зеленой мяты.

LAHSONI TIKKA MARINADE

Paneer Lahsooni Tikka

- Take lahsooni tikka marinade 300g + hung curd 300g. Mix well.
- Add paneer 1.300kg, marinate it for 4 hours. Cook in tandoor for 3 to 5 minutes.
- Seasoning with lemon juice 1 tbsp + chat masala 3g + green coriander 5g + desi ghee 1 tbsp.
- Serve with green mint chutney.

МАРИНАД ДЛЯ ТИККА (ЧЕСНОК)

Панир Лахсуни Тикка (Сыр панир тикка с чесноком)

- Возьмите маринад лахсуни тикка 300г + творог 300г. Хорошо перемешайте.
- Добавьте панир 1.300кг, маринуйте его в течение 4 часов. Готовить в тандыре или на гриле от 3 до 5 минут.
- Приправьте лимонным соком 1 ст.л. + масала 3г + кинза 5г + топленое масло 1 ст.л.
- Подавать с чатни из зеленой мяты.

MARINADES

МАРИНАДЫ



RESHMI TIKKA MARINADE

Chicken Reshmi Tikka

- Take reshmi tikka marinade 300g + hung curd 300g. Mix well.
- Add boneless chicken 1kg. Mix it well and let it rest for 4 hours.
- Cook it in tandoor for 5 to 7 minutes.
- Seasoning with lemon juice 2 tbsp + chat masala 3g + green coriander 5g + desi ghee 1 tsp.
- Serve with green mint chutney.

МАРИНАД ДЛЯ ТИККА (РЕШАМИ)

Чикен Решами Тикка (Курица Решами Тикка)

- Возьмите маринад решми тикка 300г + венг-творог 300г. Хорошо перемешайте.
- Добавьте курицу без костей 1кг. Хорошо перемешайте и дайте настояться 4 часа.
- Готовьте в тандыре или на гриле от 5 до 7 минут.
- Приправьте лимонным соком 2 ст.л. + масала 3г + кинза 5г + топленое масло 1 ч.л.
- Подавать с чатни из зеленой мяты.

BIRYANI PASTE

ПАСТА ДЛЯ ПЛОВА БИРЬЯНИ



DUM BIRYANI PASTE

- Take 1kg of Dum Biryani Paste.
- Then add 300g of water into it.
- Now add 1kg of vegetables and paneer into it.
- Cooked it for 4-5 minutes.
- Now add 3.750kg of boiled steamed biryani rice and then steam it on low flame for 4-5 minutes.
- Now garnish it with brown onion and green coriander and mint leaves.
- Your Dum Biryani is ready to serve.

ПАСТА ДЛЯ ПЛОВА (БИРЬЯНИ)

- Возьмите 1 кг пасты Дам Бирьяни.
- Затем добавьте в него 300 г воды.
- Теперь добавьте в него 1 кг овощей и панир.
- Готовьте 4-5 минут.
- Теперь добавьте 3.750 кг вареного риса бирьяни, приготовленного на пару, и готовьте его на медленном огне в течение 4-5 минут.
- Украсьте луком, кинзой и листьями мяты.
- Ваш Дам Бирьяни готов к подаче.

BIRYANI PASTE

ПАСТА ДЛЯ ПЛОВА БИРЬЯНИ



HYDERABADI BIRYANI PASTE

- Take 1kg of Hyderabad Biryani Paste.
- Then add 300g of water into it.
- Now add 1kg of boiled chicken and mutton into it.
- Cooked it for 4-5 minutes.
- Now add 3.750kg of boiled steamed biryani rice and then steam it on low flame for 4-5 minutes.
- Now garnish it with brown onion and green coriander and mint leaves.
- Your Hyderabad biryani is ready to serve.

ПАСТА ДЛЯ ПЛОВА (ХАЙДАРАБАДСКАЯ ПАСТА БИРЬЯНИ)

- Возьмите 1 кг пасты для плова (хайдарабадская паста бирьяни).
- Затем добавьте 300 г воды.
- Теперь добавьте по 1 кг отварной курицы и баранины.
- Готовить 4-5 минут.
- Теперь добавьте 3.750 кг вареного риса бирьяни, приготовленного на пару, и готовьте его на медленном огне в течение 4-5 минут.
- Теперь украсьте луком, кинзой и листьями мяты.
- Ваш хайдарабадский бирьяни готов к подаче.

PASTE

ПАСТА



MISAL CURRY BASE GRAVY PASTE

- Take 1kg misal pav paste in a vessel.
- Add 6.6kg of cooked sprouted green lentil or boiled green lentil & add 5.5ltr of water & add 40gm of salt.
- Let the mixture boil for 30 mins and then serve it with pav.
- Garnish it with chopped onion, coriander leaves and lime wedge.

ПАСТА С ПОДЛИВКОЙ (КАРРИ МИСАЛ ПО-МУМБАЙСКИ)

- Возьмите 1 кг пасты с подливкой кари мисал по-мумбайски.
- Добавьте 6.6 кг вареной проросшей зеленой чечевицы или вареной зеленой чечевицы, добавьте 5.5 л воды и добавьте 40 г соли.
- Дайте смеси покипеть в течение 30 минут, а затем подавайте с булочкой.
- Украсьте нарезанным луком, листьями кориандра и долькой лайма.

PASTE

ПАСТА



VADA PAV BASE GRAVY PASTE

- Take 2.3kg gram flour, 50gm salt, 10gm turmeric, 10gm baking soda, 9gm carom seeds in a bowl and mix them well.
- Add 2.5ltr of water into the mixture to form batter.
- Mix 1kg vada pav base gravy paste into the 5.8kg of mashed potatoes.
- Add 56gm chopped coriander and then mix them well.
- Make balls from the dough.
- Dip the balls into the batter and then fry it.
- Take the pav, slit it into half taking care one end is still connected to the other pav.
- Apply the coriander mint chutney on one side and red chutney spread on the other side.
- Keep the vada in it and then serve.

Паста для соуса (вада пав)

- Возьмите в миску 2.3 г муки, 50 г соли, 10 г куркумы, 10 г пищевой соды, 9 г семян ажгона и хорошо перемешайте их.
- Добавьте в смесь 2.5 литра воды, чтобы образовалось тесто.
- Смешайте 1 кг пасты для подливки на основе вада пав с 5.8 кг картофельного пюре.
- Добавьте 56 г измельченного кориандра и хорошо перемешайте.
- Из теста сделать шарики.
- Обмакните шарики в кляр и обжарьте его.
- Возьмите булочку, разрежьте ее пополам, следя за тем, чтобы один конец все еще соединялся с другим концом.
- Нанесите чатни из кориандра и мяты с одной стороны и красный чатни с другой стороны.
- Держите ваду в нем, а затем подавайте.

CURRY SAUCE

СОУС КАРРИ



BUTTER CHICKEN SAUCE

- Add the entire content in a pan, heat it over low flame and add 200g of water (mix it well).
- Now add 500g of protein of your choice (Chicken/Paneer).
- Cook for 3-4 minutes and your product is ready to serve.
- Now garnish it with some fenugreek, cream and butter.

СЛИВОЧНЫЙ КУРИНЫЙ СОУС

- Добавьте все содержимое в кастрюлю, нагрейте ее на медленном огне и добавьте 200 г воды (хорошо перемешайте).
- Теперь добавьте 500 г белка по вашему выбору (курица/панир).
- Готовьте 3-4 минуты, и ваш продукт готов к подаче.
- Теперь украсьте его пажитником, сливками и сливочным маслом.

CURRY SAUCE

СОУС КАППИ



KORMA SAUCE

1) Mutton Korma

- Take 600gm of raw mutton in a saucepan.
- Sauté with 3tbsp of oil for 25 to 30 minutes.
- Add korma sauce and stir thoroughly.
- Cover and simmer for 25 to 30 minutes or mutton is tender.
- Water may be added during cooking, If a thinner consistency in the gravy is desired.
- Garnish with fresh cream and coriander.

2) Chicken Korma

- Take 1kg korma sauce in a pan.
- Add 500gm water and mix well.
- Add 600gm boiled chicken and cook well.
- Garnish with fresh cream and coriander.

СОУС КОРМА (ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД)

1) Корма из баранины

- Положить 600 г сырой баранины в сковороду.
- Обжаривайте с 3 ст. л. масла в течение 25-30 минут.
- Добавьте соус корма и тщательно перемешайте.
- Накройте крышкой и тушите 25-30 минут, иначе баранина станет мягкой.
- Воду можно добавлять во время приготовления, если требуется более жидкая консистенция в соусе.
- Украсить свежими сливками и кинзой.

2) Чикен Корма (Курица Корма)

- Возьмите 1 кг соуса корма на сковороде.
- Добавьте 500 г воды и хорошо перемешайте.
- Добавьте 600 г отварной курицы и хорошо готовьте.
- Украсить свежими сливками и кориандром.

TIKKA MASALA SAUCE

1) Chicken Tikka

- Cut 600gm boneless chicken into cubes.
- Marinate with ginger garlic paste & pinch of salt, 1tbsp lemon juice and let it rest for 30 minutes.
- Add 2tbsp of oil in a pan and sauté marinated chicken for 6-7 minutes until light brown.
- Add 1kg tikka sauce and stir cover the simmer for 20 minutes until chicken is tender.
- Water may be added during cooking, If a thinner consistency in the gravy is desired.
- Garnish with coriander.

2) Paneer Tikka

- Same as Chicken Tikka recipe.
- Add Paneer.

CURRY SAUCE

СОУС КАРРИ



СОУС ТИККА МАСАЛА (ДЛЯ МЯСНЫХ БЛЮД)

1) Чикен Тикка (Курица Тикка)

- Курицу без костей 600 г нарезать кубиками.
- Замаринуйте с имбирно-чесночной пастой и щепоткой соли, 1 ст. л. лимонного сока и дайте настояться 30 минут.
- Добавьте в сковороду 2 ст. л. масла и обжарьте маринованную курицу в течение 6-7 минут до светло-коричневого цвета.
- Добавьте 1 кг соуса тикка и, перемешайте, накройте крышкой в течение 20 минут, пока курица не станет мягкой.
- Воду можно добавлять во время приготовления, если требуется более жидкая консистенция в соусе.
- Украсить кинзой.

2) Панир Тикка

- То же, что и рецепт курицы тикка.
- Добавьте Панир.

JALFREZI SAUCE

1) Chicken Jalfrezi

- Take 3tsp oil in a cooking pan.
- Add 50gm julienne capsicum, 50gm julienne onion, 50gm julienne tomato.
- Add 600gm boiled chicken into it, Stir it well.
- Then add 1kg jalfrezi sauce into it.
- Cover it for 10-15 minutes, until chicken becomes soft (tender).
- Water may be added during cooking, if a thinner consistency in the gravy is desired.
- Now garnish it with green coriander.

2) Paneer Jalfrezi

- Same as Chicken Jalfrezi recipe.
- Add Julienne Paneer.

СОУС ДЖАЛФРЕЗИ (ДЛЯ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ БЛЮД)

1) Курица Джалфрези

- Добавьте 3 ч.л. масла в кастрюлю.
- Добавьте 50 г стручкового перца, нарезанного тонкими полосками, 50 лука, нарезанного тонкими полосками и 50 г помидоров, нарезанного тонкими полосками.
- Добавьте в него 600 г отварной курицы, хорошо перемешайте.
- Затем добавьте в него 1 кг соуса джалфрези.
- Накройте его крышкой на 10-15 минут, пока курица не станет мягкой (нежной).
- Воду можно добавлять во время приготовления, если требуется более жидкая консистенция в соусе.
- Теперь украсьте его кинзой.

2) Панир Джалфрези

- То же, что и рецепт Джалфрези с курицей.
- Добавьте панир, нарезанный тонкими полосками.

SOYA CHAAP

СОЯ



CRISPY SOYA CHAAP

- Take 200gm yoghurt and add 150gm gram flour to it.
- After that add 5gm of salt and 80gm of water into it.
- Put 2gm of red chilli, 3gm of garam masala and 2gm of turmeric.
- Then add 50gm of ginger garlic paste and 20gm of modified corn flour to it.
- Mix all the ingredients properly and make a smooth batter.
- Now cut the soya chaap accordingly and dip the soya chaap into the batter and fry it.
- Now serve it with green coriander chutney or with any chutney of your choice.

СОЕВОЕ МЯСО В ПОДЛИВКЕ

- Возьмите 200 г йогурта и добавьте к нему 150 г муки.
- После этого добавьте в него 5 г соли и 80 г воды.
- Положите 2 г красного перца чили, 3 г гарам масала и 2 г куркумы.
- Затем добавьте в него 50 г имбирно-чесночной пасты и 20 г модифицированной кукурузной муки.
- Хорошенько перемешайте все ингредиенты и приготовьте однородное тесто.
- Теперь нарежьте соевый чаап соответствующим образом, обмакните соевый чаап в кляр и обжарьте его.
- Теперь подавайте его с чатни из зеленого кориандра или с любым чатни по вашему выбору.