



Zest & Americana

This document contains all project details:

- Briefing
- Recipes development details
- Potential shooting dates
- Potential delivery dates
- Mood board

So kindly make sure you go through ALL details slowly and do not hesitate to get back to me for any questions.

Project Brief:

Royal are targeting Saudi housewives.

Date: 20.7.2020

Project Owner: Amina

Project Name: ROYAL

Occassion: Generic

Number of videos: 6 videos

Project Status: White label

Team: DOP Menna Azzamy | Stylist Engy Mosleh | Cook Sarah Riad

Project Notes

- ➡ Format : zest format
- ➡ Text Arabic and English
- ➡ Aspect Ratio: 3 to 4
- ➡ Video Duration: 1 minute
- ➡ Logo Placement:
 - ➡ Zest watermark bottom left.

► Product Placement:

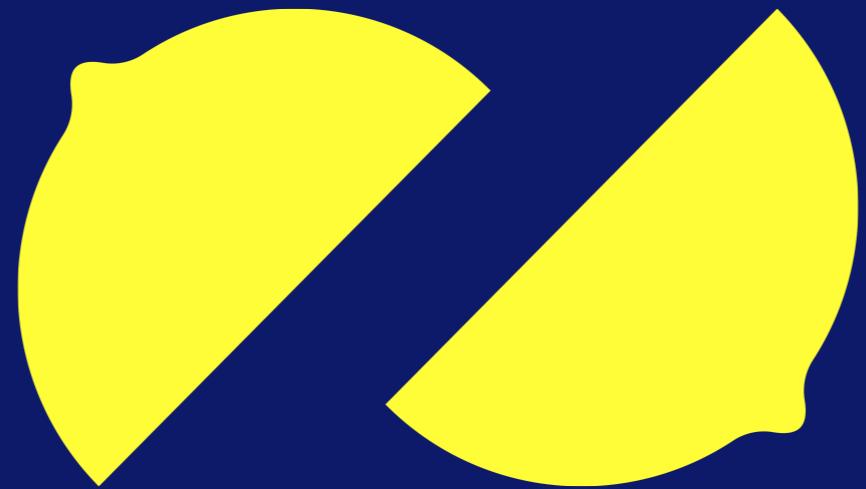
- We will use Royal 3d packs instead of the actual packs.
- Americana will send the 3D packs via WeTransfer.

► Featured products :

- Trio Platter (Mosahab – Fries – Strips)
- Molokhia
- Turkey Wrapped Chicken Breasts (chicken breast with Turkey)
- Mutton Kebab with Tahini and pomegranate

► Timeline :

- 2 shooting days: suggested (10th and 11th of August)
- Delivery: The week of the 23rd of august



zest

food is fun

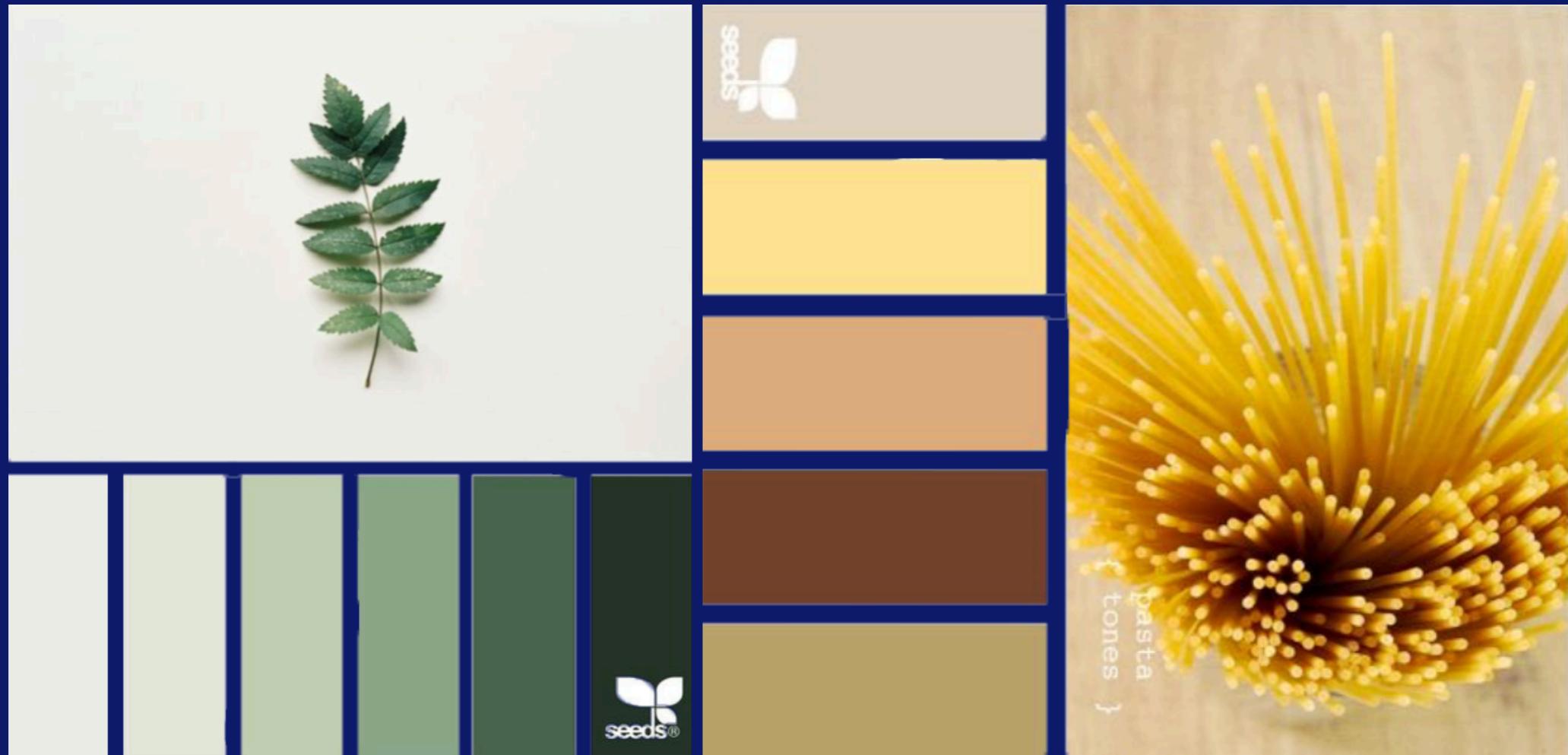
2019



X

zest

-general mood-



Color palette - Neutral bright colors

-general mood-



Crisp & bright feel

-backdrops-



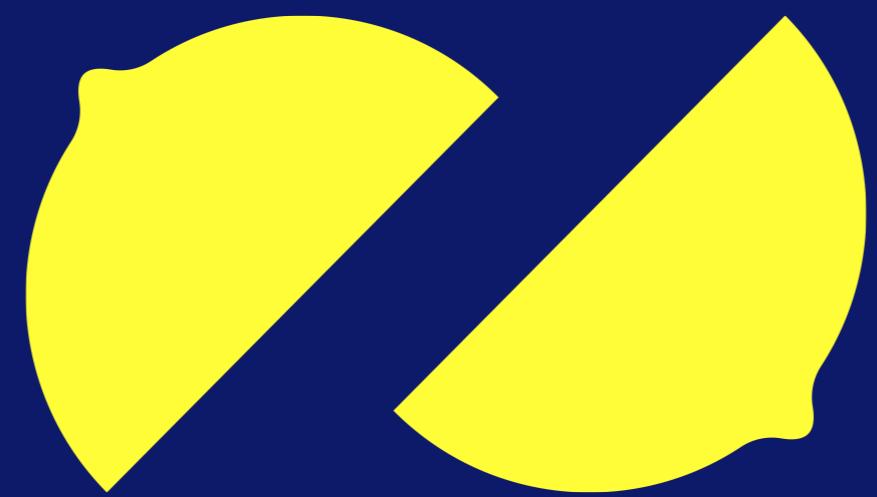
Light-colored backdrops

-creamy chicken mushroom pasta-



-suggested props-







وصفة 1

العنوان: طاجن باميه

الوصف: طاجن باميه باللحم المفروم

الملخص: طريقة منزلية لعمل وجبة مصرية متكاملة

المدة الزمنية: 45 دقيقة

المقادير:

400 جم باميه روיאל

لحم بقري مفروم روיאל

3 فصوص ثوم

كزبرة خضراء

1 بصلة متوسطة الحجم

1 ليمونة

½ كوب صلصة طماطم

2 ملعقة كبيرة زبدة او سمن

ملح / فلفل حسب الرغبة

الطريقة:

1. افرمي الثوم والبصل معا ثم اضيفيهم لطاسة ساخنة مع

الزبدة مع التقليب حتى تتحول الى اللون الأصفر الذهبي

2. أضيفي اللحم البقري المفروم (رويال) مع التقليب المستمر

حتى يتحول اللحم للون البني

3. أضيفي نصف ليمونة وملح وفلفل

4. اضيفي باميه روial ثم الصلصة والكزبرة واتركي الخليط

حتي بتسبك قليلا

5. انقل الخليط لطاجن وادخليه فرن ساخن 20 - 30 دقيقة

حتي ينضج

المنتجات :

لحم مفروم بقري خشن

باميه زورو روial 400 جم

Tags: باميه - لحم مفروم - طاجن - شرقي - مصرى

التصنيفات الرئيسية للوصفة:

- بلد الوصفة: مصر

- نوع الوصفة: غداء

نوع الطعام / الوجبة: طبق رئيسي

المناسبة: مناسب للأطفال والكبار

وقت الوجبة: 45 دقيقة

النوع الرئيسي للوجبة: باميه / لحم مفروم

طريقة الطبخ: في الفرن

الطعم النهائي: حادق

منتج روial المستخدم:

لحم مفروم بقري

باميه زورو روial 400 جم



وصفة 2

العنوان: سمك فيليه في الفرن

الوصف: سمك فيليه متبل في الفرن

الملخص: طريقة منزلية لعمل السمك الفيلي

المدة الزمنية: 20-25 دقيقة

المقادير:

شرائح سمك فيليه روبيال

ملح / فلفل حسب الرغبة

معلقة زيت زيتون

معلقة عصير ليمون

فلفل احمر

معلقة جنبيل

معلقة بابريكا

معلقة مسطردة

معلقة كركم

فصين ثوم مهروس

كزبرة خضراء

بقدونس

معلقتين مايونيز

الطريقة:

1. ادهني الصينية بالقليل من الزيت

2. قومي بتشريح السمك ثم ضعي عليه الملح والفلفل وزع عليه

جيداً

3. ضعي كافة المكونات في طبق عميق وقلبيها بالشوكة حتى

تحصل على صلصة متجانسة

4. وزع الصلصة على الفيليه واتركيها في الثلاجة 15-20

دقيقة

5. يوزع زيت الزيتون على السمك وتدخل الفرن 15-20 دقيقة

الى ان ينضج السمك

المنتجات :

فيليه سمك أبيض روיאל

Tags : سمك - فيليـه - شرائح سمك

التصنيفات الرئيسية للوصفة:

- بلد الوصفة: اسيوي

- نوع الوصفة: غداء

نوع الطعام / الوجبة: طبق رئيسي

المناسبة: مناسب للاطفال والكبار

وقت الوجبة: 45 دقيقة

النوع الرئيسي للوجبة: صينية سمك فيليـه

طريقة الطبخ: في الفرن

الطعم النهائي: حادق

منتج روיאל المستخدم:

فيليـه سمك أبيض روـيـال



وصفة 3

العنوان: كفتة داود باشا

الوصف: كفتة داود باشا

الملخص: طريقة منزلية لعمل كفتة بالصلصة

المدة الزمنية: 30 دقيقة

المقادير:

لحم بقرى مفروم خشن روיאל

2 بصلة متوسطة الحجم

كوب عصير طماطم

2 فص ثوم

2 ملعقة زيت

توابل

ملح/فلفل

الطريقة:

1. أفرمي البصل والثوم جيدا

2. ضع الخليط مع الزيت على النار

3. ضعي صلصة الطماطم واتركيها تغلي

4. اخلطي اللحم المفروم مع الملح واللبلاب والتوابل والبصل

وشكليها كرات واقليها في الزيت

5. ضعي الكفتة بعد قليها على الصلصة واتركيها حتى تشرب

الطعم

ال المنتجات :

لحم بقري مفروم رویال

Tags: لحم مفروم - كفتة داود باشا - كفتة - كفتة بالصلصة

التصنيفات الرئيسية للوصفة:

- بلد الوصفة: سوري

- نوع الوصفة: غداء

نوع الطعام / الوجبة: طبق رئيسي

المناسبة: مناسب للأطفال والكبار

وقت الوجبة: 30 دقيقة

النوع الرئيسي للوجبة: كفتة داود باشا

طريقة الطبخ: على النار

الطعم النهائي: حادق

منتج رویال المستخدم:

لحم بقري مفروم رویال



وصفة 4

العنوان: مكرونة بالصوص الابيض والبسلة

الوصف: مكرونة بنا بالبسلة والصوص الابيض مع جبن باراميزان

الملخص: طريقة عملية وبسيطة لعمل مكرونة بالصوص الابيض

المدة الزمنية: 30 دقيقة

المقادير:

مكرونة بنا

زبدة

١ ½ كوب دقيق

١ كوب لبن

زيت

١ كوب كريمة لباني

بسلة روיאל 400 جم

جبنة باراميزان

ملح / فلفل

الطريقة:

1. ضعي الزبدة على النار مع الدقيق ويقلب جيدا ثم يضاف الكريمة اللبناني والملح والفلفل واللبن مع التقليل المستمر حتى

يلغظ قوامه

2. توضع البسلة على النار وتشوح في الزيت

3. نسلق المكرونة ثم نضع الصوص بعد تصفيفها ونضيف

البسلة

4. ادخليها الفرن لمدة ٣ دقائق ثم توضع الجبنة الباراميزان

المبشورة على الوجه

5. تقدم ساخنة

المنتجات :

بسلة روיאל 400 جم

Tags: بسلة - مكرونة - باستا - مكرونة - وايت صوص - صوص

ابيض - مكرونة بنا

التصنيفات الرئيسية للوصفة:

- بلد الوصفة: أوروبا

- نوع الوصفة: غداء

نوع الطعام / الوجبة: طبق رئيسي

المناسبة: مناسب للاطفال والكبار

وقت الوجبة: 30 دقيقة

النوع الرئيسي للوجبة: طبق رئيسي

طريقة الطبخ: على النار

الطعم النهائي: حادق

منتج روיאל المستخدم:

بسلة روיאל 400 جم



وصفة 5

العنوان: خضار بالجمبري

الوصف: جمبري مقلبي مع الخضار

الملخص: طريقة عملية وبسيطة لعمل جمبري مقلبي مع الخضار

المدة الزمنية: 30 دقيقة

المقادير:

جمبري رويدا

خضار مشكل رويدا

3 ملاعق زيت زيتون

1 بصلة متوسطة الحجم

2 فص ثوم

ملح / فلفل حسب الرغبة

شطة

عصير ليمون

الطريقة:

1. افرمي البصل والثوم وضعيه في طاسة على النار مع الزيت

حتى يتغير لونه

2. اضيفي الخضار المشكل والملح والفلفل مع التقليل المستمر

3. ثم اضيفي الجمبري إلى الطاسة مع الشطة وعصير الليمون

وقليل من الماء

4. غطي الطاسة واتركيها على نار هادئة حتى تمام النضج

المنتجات :

جمبري بدون ذيل رويدا

خضروات مشكل رويدا

Tags: جمبري - رويدا - خضار مشكل - خضروات رويدا

التصنيفات الرئيسية للوصفة:

- بلد الوصفة: مصر

- نوع الوصفة: غداء

نوع الطعام / الوجبة: طبق رئيسي

المناسبة: مناسب للاطفال والكبار

وقت الوجبة: 30 دقيقة

النوع الرئيسي للوجبة: طبق رئيسي

طريقة الطبخ: على النار

الطعم النهائي: حادق

منتج رويدا المستخدم:

جمبري بدون ذيل رويدا

خضروات مشكل رويدا



وصفة 6

العنوان: كوسة باللحمة المفرومة والجبنّة

الوصف: كوسة بالجبنّة واللحم المفروم بالفرن

الملخص: طريقة عملية لعمل كوسة باللحم المفروم بالفرن

المدة الزمنية: 30 دقيقة

المقادير:

كوسّة

لحم مفروم خشن روّيال

جبنّة موزاريللا

جبنّة بارميزان

نعناع

بودرة ثوم

بودرة بصل

بهارات لحم

بصل مفروم

صلصة طماطم

ملح / فلفل

الطريقة:

1. اخلطي اللحم المفروم والبصل المفروم والتوابل مع صلصة

الطماطم جيداً

2. احرفي الكوسة من المنتصف وضعي اللحم المتبل كحشوه

للكوسة ورصيها في صينية

3. رشي الجبنّة الموزاريللا والبارميزان وادخليها الفرن حتى

تنضج

ال المنتجات :
لحm خشن مفروم رویال

Tags: لحم مفروم - كوسة - لحم مفروم رویال - كوسة بالجبن - جبن
موزاريلا

التصنيفات الرئيسية للوصفة:

- بلد الوصفة: أوروبى

- نوع الوصفة: غداء

نوع الطعام / الوجبة: طبق رئيسي

المناسبة: مناسب للاطفال والكبار

وقت الوجبة: 30 دقيقة

النوع الرئيسي للوجبة: طبق رئيسي

طريقة الطبخ: في الفرن

الطعم النهائي: حادق

منتج رویال المستخدم:

لحm خشن مفروم رویال