

# Real Test of



# چیسو



CHIPSO FRENCH FRIES





## درباره ما:

چیپسو با هدف ارائه محصولات سالم و طبیعی، سیب زمینی سرخ کرده را به بازار عرضه کرده است.

سیب زمینی سرخ کرده یکی از پرطرفدارترین انواع خوراکی ها در سراسر جهان است. برای بسیاری از افراد، لذت غذا خوردن بدون سیب زمینی سرخ کرده تمام نیست. این خوراکی خوشمزه با طعم و بوی منحصر به فرد خود، همواره محبوبیت فراوانی داشته و همچنان ادامه این روند را دارد. انواع محصولات دیگر این مجموعه عبارتند از:

فرنچ فرایز (سیب زمینی نیمه آماده) در بسته بندی های 800 گرمی و 2.5 کیلویی، فله / نخود فرنگی / ذرت / هویج / لوبیاسبز سبزیجات (مخلوط ذرت و نخود و هویج) / سیب زمینی تنوری چیپس / پوره / پودر سیب زمینی / نشاسته / گرانول / پودر سوخاری پودر پرک و خلال پرک سیب زمینی.





## خوشبو و طرفداران زیادی دارد...

سیب زمینی سرخ کرده با طعم فوق العاده و خوشمزه، مورد توجه بسیاری از افراد است. این خوراکی دارای قدرت جذب زیادی بوده و همواره به عنوان یک پیش غذا برای غذاهای اصلی، مورد توجه است. طعم خوب، عطر دلپذیر و ترکیبی از رنگ ها و طعم های مختلف، باعث شده است که سیب زمینی سرخ کرده، به یکی از پرطرفدارترین غذاهای جهان تبدیل شود.



### نیاز به توجه و اهتمام ویژه

انتخاب یک سیب زمینی عالی به عنوان مواد اولیه، پخت مناسب و استفاده از روغن های خوب، عوامل تأثیرگذاری بر طعم و کیفیت سیب زمینی سرخ کرده هستند. به همین دلیل، در زمان تهیه و پخت سیب زمینی سرخ کرده، باید به جزئیات و نکات مهم توجه ویژه ای داده شود.

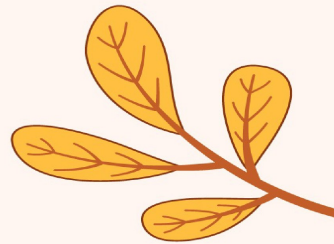




## لذت یک وعده غذایی کامل

سیب زمینی سرخ کرده به عنوان یک انتخاب عالی برای نهار یا شام معرفی می شود. عطر و طعم منحصر به فرد این خوراکی، باعث می شود که هر جرعه از آن، لذت بخش و دلپذیر باشد. در کنار غذای اصلی، سیب زمینی سرخ کرده نقش مهمی در تکمیل وعده غذایی ایفا می کند و می تواند تجربه غذایی شما را کامل کند.

# Freshness Feel





## استفاده از روش های مختلف پخت

سیب زمینی سرخ کرده به صورت مختلف و در دسته های مختلفی تهیه می شود. از روش های سنتی گرفته تا نوآورانه، هر چهارچوبی انتخاب های لذت بخشی برای طعم های مختلف فراهم می کند. امروزه، با پیشرفت تکنولوژی و مواد اولیه بهتر، سیب زمینی سرخ کرده به صورت خانگی یا در رستوران ها، با طعم و نکات خاص خود، محبوبیت خود را حفظ کرده است.



## یک خوراکی پُرطرفدار و محبوب

همیشه در میان غذاهای محبوب و مورد توجه است. طعم، بو و لذت منحصر به فرد آن، باعث شده تا این خوراکی تبدیل به یک جزء ثابت و ضروری در سفره خانه ها و رستوران ها گردد. سیب زمینی سرخ کرده، علاوه بر طعم خوب و لذت بخشی که ارائه می دهد، نیز دارای خواص غذایی مهمی است. این خوراکی حاوی ویتامین C، پتاسیم، فیبر، ویتامین B6 و مواد مغذی دیگری است که برای سلامتی بدن بسیار مفید هستند. ویتامین C به عنوان یک آنتی اکسیدان قوی شناخته شده و نقش بسیار مهمی در تقویت سیستم ایمنی بدن دارد.

### ویتامین ها و مواد مغذی

این خوراکی حاوی ویتامین C، پتاسیم، فیبر، ویتامین B6 و مواد مغذی دیگری است که برای سلامتی بدن بسیار مفید هستند. ویتامین C به عنوان یک آنتی اکسیدان قوی شناخته شده و نقش بسیار مهمی در تقویت سیستم ایمنی بدن دارد. سیب زمینی سرخ کرده حاوی پتاسیم مهم است که به حفظ سلامت قلب و عروق، کنترل فشار خون، و تنظیم مواردی مانند میزان آب در بدن کمک می کند. همچنین، مواد مغذی دیگری مانند ویتامین B6 که در سیب زمینی سرخ کرده وجود دارد، برای سلامت عصبی، تقویت سیستم ایمنی و تنظیم متابولیسم بسیار حیاتی هستند.





## چشم انداز

چشم انداز برند چپسو تبدیل شدن به پیشروترین و معتبرترین برند تولید سیب زمینی سرخ کرده در سطح داخلی و بین‌المللی است. هدف ما در این برند، نه تنها ایجاد محصولات با طعمی بی نظیر و کیفیت عالی، بلکه ارتقاء استانداردهای صنعت سیب زمینی سرخ کرده و تبدیل این مواد غذایی اصیل ایرانی به یک نماد شناخته شده در سراسر جهان است. با توجه به طعم لذت بخش، خواص غذایی متنوع و محبوبیت بالای آن، می توان گفت که سیب زمینی سرخ کرده یکی از بهترین و مورد توجه ترین خوراکی های موجود است. این خوراکی با تنوع روش های پخت و تنظیمات مختلف، همواره به عنوان یک گزینه مناسب برای وعده های مختلف غذایی شناخته شده و محبوبیت خود را حفظ می کند.

it's Good for you





# Organic

**باقاله (یا باقلا)** یکی از حبوبات محبوب و پرکاربرد در رستوران‌ها است که به دلایل مختلفی مورد استفاده قرار می‌گیرد:

غذای سالم: باقله منبع خوبی از پروتئین، فیبر، و ویتامین‌ها (مانند ویتامین‌های B) است. استفاده از آن در غذاها می‌تواند به افزایش ارزش غذایی و سلامتی مشتریان کمک کند.

**تنوع در تهیه غذا:** باقله را می‌توان به صورت تازه، خشک، یا منجمد استفاده کرد. این تنوع به رستوران‌ها این امکان را می‌دهد که در انواع مختلف غذاها، از سوپ‌ها و خورشت‌ها گرفته تا سالادها و پیش‌غذاها، از آن بهره ببرند.

**طعم و بافت:** باقله طعمی ملایم و دلپذیر دارد و می‌تواند به غذاها بافتی دلچسب اضافه کند. این ویژگی آن را برای استفاده در غذاهای مختلف، از جمله پاستا و خورشت‌ها، مناسب می‌سازد.

**استفاده در غذاهای گیاهی:** با افزایش تمایل به غذاهای گیاهی و وگان، باقله به عنوان یک منبع پروتئینی عالی در غذاهای بدون گوشت مورد استفاده قرار می‌گیرد.

**پخت سریع:** باقله به سرعت پخته می‌شود و می‌تواند به عنوان یک گزینه سریع و آسان برای تهیه غذاهای مختلف در رستوران‌ها مورد استفاده قرار گیرد.

**زیبایی ظاهری:** رنگ سبزروشن باقله می‌تواند به زیبایی ظاهری غذاها افزوده و آن‌ها را جذاب‌تر کند.

این امر به ویژه در ارائه غذاهای فانتزی و گران‌قیمت اهمیت دارد. به طور کلی، باقله به عنوان یک ماده غذایی چندمنظوره در رستوران‌ها به کار می‌رود و می‌تواند به بهبود طعم، بافت و ارزش غذایی غذاها کمک کند.





# organic

CHIPSO FRENCH FRIES

**هویج** فریز شده یکی از مواد غذایی پرکاربرد در رستوران ها است و به دلایل مختلفی مورد استفاده قرار می گیرد:

۱. **حفظ طعم و مواد مغذی:** فریز کردن هویج به حفظ طعم و مواد مغذی آن کمک می کند. این روش نگهداری باعث می شود که هویج ها در طول زمان تازه و مغذی باقی بمانند.

۲. **آسانی در استفاده:** هویج فریز شده آماده استفاده است و نیاز به شستشو و پوست کنی ندارد. این امر باعث صرفه جویی در زمان و هزینه های کارگری در رستوران ها می شود.

۳. **تنوع در تهیه غذا:** هویج فریز شده می تواند در انواع مختلف غذاها، از جمله سوپ ها، خورشت ها، سالادها و غذاها سرخ کردنی استفاده شود. این تنوع به رستوران ها این امکان را می دهد که در منوی خود گزینه های مختلفی ارائه دهند.

۴. **پخت سریع:** هویج فریز شده به سرعت پخته می شود و می تواند به عنوان یک گزینه سریع و آسان برای تهیه غذاها در رستوران ها مورد استفاده قرار گیرد.

۵. **کاهش ضایعات:** استفاده از هویج فریز شده به کاهش ضایعات غذایی کمک می کند، زیرا می توان آن را در مقادیر مورد نیاز استفاده کرد و باقی مانده ها را در فریزر نگهداری کرد.

۶. **زیبایی ظاهری:** رنگ زرد و نارنجی هویج می تواند به زیبایی ظاهری غذاها افزوده و آنها را جذاب تر کند. به طور کلی، هویج فریز شده به عنوان یک ماده غذایی چند منظوره در رستوران ها به کار می رود و می تواند به بهبود طعم، بافت و ارزش غذایی غذاها کمک کند.



**لوبیا سبز** یکی از سبزیجات محبوب و پر

کاربرد در رستوران‌ها است که به

دلایل مختلفی مورد استفاده

قرار می‌گیرد:

**غذای سالم:** لوبیا سبز منبع

خوبی از ویتامین‌ها مانند

ویتامین C و K، مواد معدنی

و فیبر است. رستوران‌ها می

توانند از آن در سالادها، بخارپزها و

غذاهای اصلی استفاده کنند تا ارزش

غذایی غذاهای خود را افزایش دهند.

**طعم و بافت:** لوبیا سبز طعمی ملایم و کمی شیرین

دارد و بافت ترد و خوشمزه‌ای به غذاها می‌بخشد. این ویژگی آن را برای

استفاده در غذاهای مختلف، از جمله پاستا، خورشت‌ها و غذاهای سرخ‌کردنی،

مناسب می‌سازد.

**تنوع در تهیه غذا:** لوبیا سبز را می‌توان به صورت تازه، منجمد یا کنسرو شده

استفاده کرد. این تنوع به رستوران‌ها این امکان را می‌دهد که در هر فصل و

با توجه به موجودی، از آن بهره ببرند.

**زیبایی ظاهری:** رنگ سبز روشن لوبیا سبز می‌تواند به زیبایی ظاهری غذاها

افزوده و آن‌ها را جذاب‌تر کند. این امر به ویژه در ارائه غذاهای فانتزی و گران

قیمت اهمیت دارد.

**استفاده در غذاهای گیاهی:** با افزایش تمایل به غذاهای گیاهی و وگان،

لوبیا سبز به عنوان یک منبع پروتئینی و مغذی در غذاهای بدون گوشت مورد

استفاده قرار می‌گیرد.

**پخت سریع:** لوبیا سبز به سرعت پخته می‌شود و می‌تواند به عنوان یک گزینه

سریع و آسان برای تهیه غذاهای مختلف در رستوران‌ها مورد استفاده قرار

گیرد. به طور کلی، لوبیا سبز به عنوان یک ماده غذایی چندمنظوره در رستوران

ها به کار می‌رود و می‌تواند به بهبود طعم، بافت و ارزش غذایی غذاها کمک

می‌کند.





**CHIPSO**

CHIPSO FRENCH FRIES

**نخود فرنگی** یکی از مواد غذایی محبوب و پرکاربرد در رستوران‌ها است که به دلایل مختلفی مورد استفاده قرار می‌گیرد:

**غذای سالم:** نخود فرنگی منبع خوبی از پروتئین، فیبر و ویتامین‌ها است. رستوران‌ها می‌توانند از آن در سالادها، سوپ‌ها و غذاهای اصلی استفاده کنند تا ارزش غذایی غذاهای خود را افزایش دهند.

**طعم و بافت:** نخود فرنگی طعمی ملایم و شیرین دارد و می‌تواند به غذاهای بافتی دلچسب اضافه کند. این ویژگی آن را برای استفاده در غذاهای مختلف، از جمله پاستا و خورشت‌ها، مناسب می‌سازد.

**تنوع در تهیه غذا:** نخود فرنگی را می‌توان به صورت تازه، منجمد یا کنسرو شده استفاده کرد. این تنوع به رستوران‌ها این امکان را می‌دهد که در هر فصل و با توجه به موجودی، از آن بهره ببرند.

**زیبایی ظاهری:** رنگ سبز روشن نخود فرنگی می‌تواند به زیبایی ظاهری غذاها افزوده و آن‌ها را جذاب‌تر کند. این امر به ویژه در ارائه غذاهای فانتزی و گران‌قیمت اهمیت دارد.

**استفاده در غذاهای گیاهی:** با افزایش تمایل به

غذاهای گیاهی و وگان، نخود فرنگی به

عنوان یک منبع پروتئینی عالی در

غذاهای بدون گوشت مورد

استفاده قرار می‌گیرد.

به طور کلی، نخود فرنگی به

عنوان یک ماده غذایی چند

منظوره در رستوران‌ها به کار

می‌رود و می‌تواند به بهبود طعم

بافت و ارزش غذایی غذاها

کمک کند.





# Organic

**سبزیجات** در رستوران‌ها نقش بسیار مهمی ایفا می‌کنند و کاربردهای متنوعی دارند. در زیر به برخی از این کاربردها اشاره می‌شود:

افزایش ارزش غذایی: سبزیجات منبع غنی از ویتامین‌ها، مواد معدنی و فیبر هستند. استفاده از آن‌ها در غذاها می‌تواند ارزش غذایی را افزایش دهد و به سلامتی مشتریان کمک کند.

**تنوع در طعم و بافت:** سبزیجات مختلف طعم‌ها و بافت‌های متفاوتی دارند که می‌توانند به غذاها عمق و تنوع ببخشند. از سبزیجات ترد مانند کاهو و هویج تا سبزیجات نرم‌تر مانند کدو و بادمجان، هر کدام می‌توانند تجربه‌ای متفاوت را برای مشتریان ایجاد کنند.

**زیبایی ظاهری:** رنگ‌های متنوع سبزیجات می‌توانند به زیبایی ظاهری غذاها افزوده و آن‌ها را جذاب‌تر کنند. این امر به ویژه در ارائه غذاهای فانتزی و گران‌قیمت اهمیت دارد.

استفاده در غذاهای گیاهی و وگان: با افزایش تمایل به غذاهای گیاهی و وگان، سبزیجات به عنوان پایه اصلی بسیاری از غذاها مورد استفاده قرار می‌گیرند. این امر به رستوران‌ها این امکان را می‌دهد که منوهای متنوع‌تری ارائه دهند.

**پخت و پز سریع:** بسیاری از سبزیجات به سرعت پخته می‌شوند و می‌توانند به عنوان گزینه‌های سریع و آسان برای تهیه غذاهای مختلف در رستوران‌ها مورد استفاده قرار گیرند.

**استفاده در سالادها و پیش‌غذاها:** سبزیجات تازه معمولاً در سالادها

و پیش‌غذاها استفاده می‌شوند و می‌توانند به عنوان

گزینه‌های سالم و خوشمزه برای مشتریان ارائه شوند.

**طعم‌دهنده‌ها و ادویه‌ها:** برخی سبزیجات

مانند پیاز، سیر و فلفل دلمه‌ای به عنوان

طعم‌دهنده در غذاها استفاده

می‌شوند و می‌توانند عطر و طعم

خاصی به غذاها ببخشند. به طور کلی

سبزیجات به عنوان یک عنصر کلیدی

در منوی رستوران‌ها به کار می‌روند و

می‌توانند به بهبود طعم، بافت و ارزش

غذایی غذاها کمک کنند.



**توت فرنگی** یخ زده یکی از مواد غذایی

پرکاربرد در رستوران‌ها است که به

دلایل مختلفی مورد استفاده قرار

می‌گیرد:

**دسترس پذیری در تمام فصول:**

توت فرنگی فریز شده به راحتی

در تمام فصول در دسترس است

و رستوران‌ها می‌توانند از آن در

منوهای خود استفاده کنند، حتی

زمانی که توت فرنگی تازه در دسترس

نیست.

**طعم و کیفیت ثابت:** فریز کردن توت فرنگی به حفظ

طعم و کیفیت آن کمک می‌کند. این ویژگی به رستوران‌ها این امکان را می

دهد که طعم و کیفیت یکسانی را در طول سال ارائه دهند.

**استفاده در دسرها:** توت فرنگی فریز شده معمولاً در تهیه دسرها، مانند

بستنی، کیک، پای، و موس‌ها استفاده می‌شود. این میوه می‌تواند به عنوان

یک تزئین زیبا و خوشمزه نیز به کار رود.

**استفاده در نوشیدنی‌ها:** توت فرنگی فریز شده می‌تواند در تهیه اسموتی

ها، شیک‌ها و کوکتل‌ها استفاده شود. این میوه به نوشیدنی‌ها طعمی تازه

و خوشمزه می‌بخشد.

**کاهش ضایعات:** استفاده از توت فرنگی فریز شده به رستوران‌ها کمک می

کند تا از ضایعات غذایی جلوگیری کنند، زیرا می‌توانند از میوه‌هایی که ممکن

است در صورت عدم استفاده خراب شوند، بهره‌برداری کنند.

**آسانی در آماده‌سازی:** توت فرنگی فریز شده معمولاً از قبل شسته و برش

داده شده است، که این امر باعث می‌شود زمان آماده‌سازی غذاها کاهش

یابد و کارایی در آشپزخانه افزایش یابد.

به طور کلی، توت فرنگی فریز شده به عنوان یک ماده غذایی چندمنظوره در

رستوران‌ها به کار می‌رود و می‌تواند به بهبود طعم، کیفیت و تنوع منوها

کمک کند.



## ذرت یکی از مواد غذایی پرکاربرد در

رستوران‌ها است که به دلایل متنوع مورد استفاده قرار می‌گیرد:

۱. **غذای سالم:** ذرت منبع خوبی

از ویتامین‌ها مانند ویتامین

C و B، مواد معدنی و فیبر

است. استفاده از آن در غذاها

می‌تواند به افزایش ارزش غذایی

و سلامتی مشتریان کمک کند.

۲. **تنوع در تهیه غذا:** ذرت را می‌توان به

صورت تازه، کنسرو شده، منجمد یا خشک شده

استفاده کرد. این تنوع به رستوران‌ها این امکان را می

دهد که در انواع مختلف غذاها، از سوپ‌ها و خورشت‌ها گرفته تا سالادها و

پیش‌غذاها، از آن بهره ببرند.

۳. **طعم و بافت:** ذرت طعمی شیرین و دلپذیر دارد و می‌تواند به غذاها بافتی

دلچسب اضافه کند. این ویژگی آن را برای استفاده در غذاهای مختلف، از جمله

پاستا و خورشت‌ها، مناسب می‌سازد.

۴. **استفاده در غذاهای گیاهی:** با افزایش تمایل به غذاهای گیاهی و وگان،

ذرت به عنوان یک منبع کربوهیدرات و انرژی در غذاهای بدون گوشت مورد

استفاده قرار می‌گیرد.

۵. **پخت سریع:** ذرت به سرعت پخته می‌شود و می‌تواند به عنوان یک گزینه

سریع و آسان برای تهیه غذاهای مختلف در رستوران‌ها مورد استفاده قرار

گیرد.

۶. **زیبایی ظاهری:** رنگ زرد روشن ذرت می‌تواند به زیبایی ظاهری غذاها

افزوده و آن‌ها را جذاب‌تر کند. این امر به ویژه در ارائه غذاهای فانتزی و گران

قیمت اهمیت دارد.

۷. **استفاده در دسرها:** ذرت می‌تواند در تهیه دسرها نیز مورد استفاده قرار

گیرد، مانند پودینگ ذرت یا کیک‌های ذرت.





چیسو  
CHIPSO FRENCH FRIES

ارتباط با ما:

☎ ۰۹۱۱۱۷۷۷۳۵۰/۰۹۱۲۶۷۵۰۵۳۴

✉ akramsadathosseyeni@yahoo.com