روش تهیه شنیسل مرغ به پیشنهاد سر آشپز نیلوفر:   
  
 1-آرد نان سوخاری تازه                 2 پیمانه  
 2-پودر پنیر پارمزان                     1/3 پیمانه یا 1/4 پیمانه  
3- رنده پوست لیمو ترش              1/2 ق س  
4- پودر سیر                               1 ق چ  
 5-آرد سفید  یا آرد ذرت               1/2 پیمانه  
6- تخم مرغ                              2 عدد  
7- شیر                                 1  ق س  
 8-نمک و فلفل به میزان لازم هم برای مزه دار شدن و هم برای مخلوط ارد سوخاری  
 9-اب لیمو ترش                       1 عدد کوچک  
  
ابتدا سینه های مرغ بدون استخوان را پهن کرده و بکوبید تا نازک و پهن شود. سپس نمک و فلفل و کمی از پودر سیر درون آن بریزید و کاملا با تمام مرغ آغشته کنید و بگذارید 30 دقیقه بماند تا مزه دار شود. در 5 دقیقه آخر و نه زودترآبلیمو را بریزید. آرد نان سوخاری ، پودر پنیر پارمزان، نمک و فلفل و پوست لیمو و باقی مانده پودر سیر را با هم مخلوط کنید. تخم مرغ و شیر را هم بزنید و در یک ظرف آرد سفید را اماده کنید. سینه های مرغ را ابتدا در آرد سفید یا آرد ذرت بزنید اضافه آن را بتکانید سپس در مایه تخم مرغ بزنید سپس در آرد سوخاری بزنید. 10 تا 15 دقیقه به آن مهلت دهید سپس در روغن سرخ کردنی داغ آنرا سرخ کنید. روغن سرخ کردنی نیلوفر اصلا احساس سنگینی به شما نمی ده. نوش جان!!

ترجمه:

طریقة تحضیر شریحة الطیر المقترحة بواسطة کبار الطُهاة «نیلوفر»

1. الطحین المحمص الأخضر 2کوب
2. مسحوق الجبن «پارمزان» 1/3کوب أو 1/4 کوب
3. قشر اللیمون المبشور 1/2 ملعقة للحَسا
4. مسحوق الثوم 1 ملعقة شاي
5. الطحین الأبیض أو طحین الذُّرَة 1/2 کوب
6. البیض 2
7. الحلیب 1 ملعقة للحَسا
8. الملح و الفلفل علی قدر ما یحتاج لنکهة الطعام و لمزیج الطحین المحمص أیضاً
9. عصیر اللیمون 1 الصغیرة

تستّطحوا بطونَ الطیر الخالية من العظم فی بداية الأمر فإضربها حتی صار رقیق و عریض. ثم صبّوا الملح و الفلفل و بعضاً من مسحوق الثوم فیها و لَطِّخوا بکل الطیر بالکامل و إسمحوا لها أن تبقی نصف ساعة حتی تحصل علی النکهة. و أضافوا عصیر اللیمون فی 5 دقائق اُخری و لا قریباً. فمزِّجوا الطحین المحمص، مسحوق الجبن«پارمزان»، الملح و الفلفل و قشر اللیمون و سائر مسحوق الثوم. ثم حرِّکوا البيضَ و الحلیبَ و حضِّروا الطحینَ الأبیض فی ظرفٍ. فی بداية الأمر لطّخوا بطون الطیر بالطحین الأبیض أو طحین الذرة و هزُّوا زیادتَه ثم لطّخواها فی سهم البيض فلطّخوا فی الطحین المحمص و طوّلوا لها 10 إلی 15 دقیقة ثم حمِّرواها فی الزیت للتحمیر الساخن. فأنَّ الزیت «نیلوفر» للتحمیر لا یعطیکم الشعور بالثقل أبداً. إستمتع بوجبتک!!