



Lee Kum Kee Soya Sosu

Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardır. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünlerleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marin'e etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamandan, işçilikten ve ürün zayıflatmadan doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Shandong Zencefil Ezmesi

Uzakdoğu ve Hint yemekleri başta olmak üzere tüm yemeklerinizde ve içeceklerde kullanabileceğiniz, kullanıma hazır, püre zencefil.



Daregal Kisnis

Taze baharatlar yemeklerini lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemeleridir. Daregal Ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılrıp, dondurulduktan sonra doğrulanır ve paketlenir.



Shandong Panko Japon Ekmek Kirintisi

Kızartmalarda pane malzemesi olarak kullanılan Japon usulü ekmek kirintisi.



Shandong Yesil Kuşkonmaz

Taze dondurulmuş 11 cm uzunluğunda, 1-1,6 cm çapında yeşil kuşkonmaz. Garnitürden salata ve çorbaya kadar pek çok yerde kullanıma hazır, her biri aynı boy ve kalınlıkta bir türündür.



Thai World Tatlı Biber Sosu

Tatlı, ekşi ve acı tatlari bir arada barındıran bu Tayland sosu, kırmızı ve beyaz etlerin marinasyonunda ve Dim-Sum (Çin Aperatifleri) dip sosu olarak kullanılır.



La Costena Chipotle Biberi

Kurutulup tütsülenerek güzel bir aroma kazanan ve leziz bir domates sosu içinde saklanan kırmızı jalapeno biberidir. Kuvvetli bir acısı vardır. İçine katıldığınız soslara kendine özgü farklı bir karakter katar. Özellikle pişirilen veya soğuk Tex-Mex soslarının yapımında kullanılır. Mayonezle karıştırılarak, sandviç ve hamburgerler için çok güzel bir sos elde edilebilir.



Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos

Meyvemi mayhös tadı ile Uzakdoğu yemeklerine tatlı-ekşi lezzeti vermek için kullanılır. Özellikle geleneksel tatlı-ekşi soslu tavuk yemeğinin yapımında, noodle yemeklerinde ve diğer soslarda karıştırılarak farklı lezzetlerin elde edilmesi için kullanılır. Tüm Uzakdoğu aperatiflerinin yanında dip sos olarak da sunulabilir.



Fallot Dijon Hardal

Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak, taş bir değirmende ezilmiş hardal tohumları ile ve yüksek ustalık ile hazırlanan Fransız tipi hardal. Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata soslarında ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyaç duyulan her yemekte kullanılabilir.



Lee Kum Kee Teriyaki Sos

Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardır. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünlerleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marin'e etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamandan, işçilikten ve ürün zayıflatmadan doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Magic Seasoning Barbekü Baharati

Sogan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharati. Izgaralarda, marinasyonlarda ve Tex-Mex yemeklerinde kullanılabilirsiniz.



La Costena Siyah Fasulye Konservesi

Haslanmış siyah Meksika fasulyeleri, burritoların içerisinde, salatalarda, meksika yemeklerinin yanında garanti olaraq, pilavların içerisinde, dip sos yapımında kullanılan, Tex-Mex mutfağının en çok kullanılan malzemelerinden biridir.



Hügli Demi Glace Sos

Su ile kısa bir sürede hazırlanan toz et sosu karışımıdır. En kaliteli malzemeler kullanılarak, geleneksel metodlarla üretilmiş bu sosu, et soslarının hazırlanmasında, lezzetini artırmak istediğiniz sote veya tencere yemeklerinde ve makarna soslarında kullanabilirsiniz.



Shandong Kuru Shitake Mantarı

Uzakdoğu'ya özgü kuru siyah çin mantarı olarak da bilinen bu ürün, tazelerinden daha aromatik bir yapıya sahip olmasına dolayı Uzakdoğu yemeklerinde, sote ve çorbalarда tercih edilir. Çin mutfağının vazgeçilmez malzemeleridir. Yemeklerin yanı sıra, çin böreği dolguları, salata ve aperatiflerde de kullanılır.



Mizkan Mirin Honteri

Japon mutfağında şeker yerine kullanılan bu sos, daha rafine bir tatlı tadı ve parlaklık verir. Geniş bir kullanım yelpazesi olan mirin, özellikle teriyaki ve salata sosu yapımında ve marinasyonda kullanılır.



Patak's Mango Chutney

Mango şeker ve baharatların kaynatılması ile elde edilen bu ürün, yemeklerin yanında garnitür ve papadum ile başlangıç olarak servis edilir.



Lee Kum Kee İstiridyne Sos

Aşya mutfağının soya sosundan sonra en çok bilinen ve kullanılan malzemeleridir. Özenle seçilmiş istiridyelerin özlerinden elde edilen bu sos, et marinasyonlarından, tava yemeklerine, noodle yapımından salata soslarına kadar hemen hemen her yemek türünde kullanılır. Kendi başına veya diğer sos ve lezzetlendiriciler ile karıştırılarak değişik alternatifler üretilebilir.



ET SOSLARI VE MARİNASYONLARI UYGULAMASI



ASYA BAHARATLI KUZU İNCİK

Malzemeler

Kuzu incik için;

1 adet	Kuzu incik
1 ç.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 ç.kaşığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 adet	Thalagri Misket Limonu Yaprağı
1 ç.kaşığı	Daregal Kişniş
1 ç.kaşığı	Mizkan Mirin Honteri
1 ç.kaşığı	Lee Kum Kee İstiridye Sos
1 ç.kaşığı	Sarımsak (pure)
1 ½ ç.kaşığı	Kuru soğan (büyük küp doğranmış)
1 ½ ç.kaşığı	Havuç (büyük küp doğranmış)
1 adet	Yıldız anason
1 adet	Cubuk tarçın (4 cm)
3 adet	Domates (büyük küp doğranmış)
2 su bardağı	Et suyu
	Sıvı yağ
	Un
	Karabiber

Rösti için;

1 adet	Orta boy patates
1 adet	Havuç
1 ç.kaşığı	Maydanoz (kiyılmış)
1 ç.kaşığı	Daregal Fransız Soğan (kiyılmış)
1 ç.kaşığı	Sıvı yağ
	Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Tavada yağı ısıtın. Kuzu inciği una bulayıp yağıda mühürleyin ve tepsije koyun. Tavayı temizleyip yağ ekleyin ve yağı kızdırın. Tavaya soğanı ve havucu koyup 20 saniye soğutun. Sarımsağı, kişniş, yıldız anasonu, zencefil, misket limonu yapraklarını ve tarçını ekleyip harlı ateşte 15 saniye pişirin. Mirini ekleyip çekirtin. Et suyunu soya sosunu ve istiridye sosu ekleyip kaynadığında etin üstinden çekip etin üzerine dökün. Tepsinin ağını folyo ile kapatıp 180°C tırında en az 1 saat pişirip kontrol edin. Yumuşaklığa yeterli ise fırından çıkarıp eti tabağa alın. Tepsideki et suyunu el blenderi ile parçalayıp etin üzerine dökün.

Rösti için:

Patatesi kaynar suda haşlayın ve tam pişmeden sudan çıkartıp soğutun. Aynı işlemi havuç içinde yapın. Patatesi ve havucu soğutıldıkları sonra rendeleyin, karıştırın. Fransız soğanını da ekledikten sonra tuz ve karabiber ile tatlandırın. Teflon tavaya sıvı yağı koyun ve kızdıktan sonra sebzeleri karıştırın. Bu şekilde tavaya yayın. İki tarafı da kızaraná kadar pişirin ve incik ile servis edin.

DANA ŞİNTZEL VE ACILI LİMON SOS

Malzemeler

Şintzel için;	Dana antikot (ince, dövülmüş)
100 gr	Shandong Panko Japon Ekmek Kirıltısı
1 su bardağı	Magic Seasoning Et Baharatı
1 ç.kaşığı	Yumurta
1 adet	Süt
1 ç.kaşığı	Un
1 çay bardağı	Sıvı yağ
150 ml	Tuz
	Karabiber

Fırında patates ve izgara kuşkonmaz için;

4 adet	Shandong Yeşil Kuşkonmaz
4 adet	Mini Patates (ortadan 2'ye kesilmiş)
1 dal	Biberiye
2 ç.kaşığı	Sıvı yağ
	Tuz
	Karabiber

Acılı limon sos için;

1 y.kaşığı	Thai World Tatlı Biber Sosu
1 y.kaşığı	Lee Kum Kee Limonlu Çin Sosu
1 ç.kaşığı	La Costena Chipotle Biberi (pure)

Hazırlanışı:

Dana antikotu et doveceğinizi inceltin, her iki yüzeyine tuz, karabiber ve et baharatı serpin. Yumurta ve sıvı soğanı, arıldan yumurta karışmasına ve en son pankoya bulayın. Daha iyi bir türün ve daha kalın bir çırırın sona tekrar tekrar söyle. Ardından tekrar panko ya bulayın. Tavada istitliğiniz yağın içinde iki tarafı da altın rengine gelene kadar kızartın. Patatesleri bir kap içinde biberiye, yağ, tuz

ve karabiber ile karıştırıp, 180°C fırında içi yumuşayana, dışı kızarana kadar pişirin. Sos için malzemeleri karıştırıp oda sıcaklığında servis edin. Kuşkonmazı, yağ, tuz ve karabiber ile karıştırıp izgara da pişirin. Ortadan ikiye kesip, patatesler ile karıştırıp, şınlı ile servis edin.

LİMON SOS MARİNELİ TAVUK İZGARA

Malzemeler

Marinasyon için;

2 adet	Tavuk But (derisiz kemiksiz)
1 y.kaşığı	Lee Kum Kee Limonlu Çin Sosu
1 ½ y.kaşığı	Santa Maria Barbekü Sosu
1 t.kaşığı	Daregal Keklik Otu
1 ç.kaşığı	Sarımsak (pure)
1 f.kaşığı	Sıvı yağ
	Tuz
	Karabiber

Balı Sarımsaklı Aioli için:

1 y.kaşığı	Lee Kum Kee Balı Sarımsaklı Sos
1 y.kaşığı	Mayonez
½ ç.kaşığı	Sarımsak (pure)
1 ç.kaşığı	Toz kırmızı biber

Hazırlanışı:

Tavuk parçalarını soslar, sarımsak, sıvıyağ, tuz ve karabiber içinde en az 1 saat mariné edin. Sıcak izgara üzerinde koyun ve iki tarafını da mühürleyin. Önceden ısıtıldığı 180°C fırında pişirme işlemi tamamlayın. Sosun yapımı için, malzemeleri sırası ile karıştırıp önceden pişirdiğiniz tavuk parçaları yanında oda sıcaklığında servis edin.

İZGARA DANA BONFİLE VE CAFE DE PARİS SOS

Malzemeler

Marinasyon için;

2 y.kaşığı	Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
1 y.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 ç.kaşığı	Fallot Dijon Hardalı
6 adet	Silver River Yeşil Çin Fasulyesi
1 ç.kaşığı	Sarımsak (pure)
1 ç.kaşığı	Zeytinyağı
1 ç.kaşığı	Kırmızı pul biber
1 ç.kaşığı	Susam beyaz
1 t.kaşığı	Sıvı yağ
	Tuz
	Karabiber

Cafe de Paris Sos için;

11 gr	Hugli Cafe de Paris Sos
100 ml	Su

Hazırlanışı:

Dana Bonfile parçalarını; sosların, sarımsağın, pul biberin, sıvı yağın içinde en az 1 saat mariné edin. Sıcak izgara üzerinde arzu edilen pişme derecesine kadar pişirin. Kenara alıp eti dinlendirin. Yesil çin fasulyelerini, sıvı yağı tuz ve karabiber ile hamurladıkten sonra izgara üzerinde mühürlenenide kadar pişirin. Susam ile hamurlayıp sıcak servis edin. Cafe de Paris sos için; 100 ml kaynayan suya macun halindeki sos tabanını yavaşa ekleyin, tavannı altın kısın ve arzu ettığınız kivama gelince etin yanına koyup servis edin.

MARİNE KUZU PİRZOLA

Malzemeler

Marinasyon için;

2 adet	Kuzu Pirzola
2 y.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 y.kaşığı	Lee Kum Kee Erik Sosu
2 adet	Thalagri Misket Limonu Yaprakları (kiyılmış)
1 t.kaşığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 y.kaşığı	Daregal Kişniş
2 adet	Taze soğan (kiyılmış)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (pure)
1 ç.kaşığı	Kırmızı pul biber
1 adet	Lime (suyu)
1 y.kaşığı	Sıvı yağ
	Karabiber
	Tuz

Fırında havuç için;

1 adet	Havuç (büyük küp doğranmış)
1 t.kaşığı	Magic Seasoning Sebzə Baharatı
1 ç.kaşığı	Rezene Tohumu

1 ç.kaşığı

Kimyon Tohumu
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Mango Chutney için;

1 y.kaşığı	Patak's Mango Chutney
1 y.kaşığı	Süzme Yoğurt
5 adet	Nane yaprağı (kiyılmış)

Hazırlanışı:

Misket limonu yapraklarını, sarımsağı ve taze soğanı, lime suyunu diğer malzemeleri de ekleyip pirzolayı içinde en az 1 saat dinlendirin. Üzerinde fazla marinasyon malzemesi kalmayacak şekilde sosun içinde çıkarın. Sosu ve soğanı bir kez koyun ve her iki tarafını da mühürleştirdikten sonra soğan etini üzerine geçirdir. Sosu etini üzerine getirip etin üzerine koyun ve karabiber ile harmanlayın. 180 °C fırında dişî kızarana ve içi yumuşayana kadar pişirin. Mango Chutney ve süzme yoğurdu ekleyip, Karabiberi etin yanında servis edin.

TERİYAKİ SOSLU DANA BONFİLE

Malzemeler

Marinasyon için;

150 gr	Dana bonfile (madalyon kesilmiş)
2 y.kaşığı	Lee Kum Kee Teriyaki Sos
1 t.kaşığı	Daregal Tarhun Otu
1 ç.kaşığı	Sarımsak (pure)
1 y.kaşığı	Sıvı yağ
	Tuz
	Karabiber

Sote Shiitake ve Porcini mantarları için;

1 y.kaşığı	Greci Dilimli Porcini Mantarı
1 y.kaşığı	Shandong Kuru Shiitake Mantarı (orta kalın jülyen kesilmiş)
1 t.kaşığı	Daregal Dilimlenmiş Fransız Soğanı
1 y.kaşığı	Mizkan Mirin Honteri Pirinç Şarabı
1 y.kaşığı	Maydanoz (kiyılmış)
1 ç.kaşığı	Tereyağ
1 t.kaşığı	Sıvı yağ
	Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Marinasyon malzemelerini karıştırıp Dana Bonfileyi sosun içinde en az 1 saat mariné edin. Sıcak izgara üzerinde istenilen pişme derecesine kadar pişirip, dinlendirin. Kuru shiitake mantarlarını bir kâba alın ve üzerine kaynar su ekleyin. 1 dakika içinde bekletin. Sudan çıkışından sonra orta kalın jülyen kesin ve kenara alın. Sıvı yağı tava yatağı koyun ve işin içinde Fransız soğanını ilave edin. 10 saniye soğutıldıkları sonra porcini mantarlarını ve doğrulan shiitake mantarlarını ekleyip karıştırın. Mantarlar ve soğan pişmeye başlayınca pirincin şarabını ekleyip ve çekirin. Tereyağını, maydanozu, tuz ve karabiberi ekleyip etin altında servis edin.

İZGARA DANA BONFİLE

Malzemeler

Marinasyon için;

150gr	Dana bonfile
1 ç.kaşığı	La Costena Chipotle Biberi (pure)
1 t.kaşığı	Daregal Keklik Otu
1 t.kaşığı	Magic Seasoning Barbekü Baharatı
1 y.kaşığı	Sıvı yağ
	Tuz
	Karabiber

Siyah Fasulye ve Demi-Glace için;

2 y.kaşığı	La Costena Siyah Fasulye Konservesi
1 t.kaşığı	Daregal Kişniş
6 gr.	Hugli Demi-Glace Sos
1 ç.kaşığı	Shandong Zencefil Ezmesi
1 ç.kaşığı	Sarımsak (pure)
20 gr.	Kırmızı soğan (ince jülyen kesilmiş)
50 ml.	Su
1 y.kaşığı	Sıvı yağ
	Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Tayland pirincini soğuk suyun altında, su berrak akana kadar yıkayın. Ufak bir tencereye koyun ve üzverine suyu ve tuz ekleyin. Kaynayanına bırakın arada karıştırın, kontrol ederek pistiği zaman süzün. Bonfileyi tuz ve karabiber ile taflandırdıktan sonra una bulayan ve kızırmış yajda etterin her yeri pişene kadar soteleyin. Etteli kenara alıp tava'yı temizleyin. Kırmızı biberi, yesil biberi ve soğanı tavada kızırmış yajda etmek için. Sebzeler yumusayınca sarımsağı ve zencefil ekleyip 10 saniye daha pişirmeye devam edin. Şarabı ekleyip çekirin. Soya sosunu ve istiridye sosunu ekleyip yarı yarıya çekirin, taze soğanları etlerle birlikte tavaya ilave edin. Şekerli tuzu ve karabiberi ekleyin. Tayland pilavı ile servis edin.

Hazırlanışı

Chipotle biberini, diğer marinasyon malzemeleri ile harmanlayıp, bonfileyi sosun içinde en az 1 saat bekletin. Sıcak izgarası her 2 tarafını mühürleyip dinlendirin. Tavada 50 ml suyu kaynatın ve demi-glace tozunu ekleyip altın kısın. Kivami yoğunlaşana kadar karıştırın. Ayrı bir tava içinde yağlı kızdırın. Soğanı, zencefil, sarımsaklı, kırmızı biberi ekleyin. Hazırladığımız dem-i-glacé sosu fasulyelere ekleyip etin yanında servis edin.

FİRİNDE DANA DÖŞ

Malzemeler

150 gr	Dana döş
2 y.kaşığı	Lee Kum Kee Çin Marine Sosu
1 t.kaşığı	Daregal Kişniş
1 t.kaşığı	Daregal Keklik Otu
1 t.kaşığı	Shandong Zencefil Ezmesi
2 y.kaşığı	Fallot Fımbuazlı Kırmızı Şarap Sirkesi
2 adet	Portakal (sıkılmış)
1 t.kaşığı	Sarımsak (pure)
1 t.kaşığı	Sıvı yağ
50 gr.	Krema
1 su bardağı	Su
1 t.kaşığı	Tereyağ
	Un
	Maydanoz (kiyılmış)
	Tuz
	Karabiber

Shiitake Mantarı cipsi için;

6 adet	Shiitake mantarı (orta kalın jülyen kesilmiş)

<tbl_r cells="2" ix="2