



ARÖY-D Hindistan Cevizi Sütü

Dalından koparılan Hindistan Cevizinin içindeki sağlıklı sütün, zaman kaybetmeden paketlenip donuk hale gelmesi ve saklanması sayesinde elde edilen üründür. Kokteyllerde ve içeceklerde lezzetli bir alternatif malzeme olarak kullanılabilir.



Cock Balık Sosu

Güneydoğu Asya mutfağında neredeyse her yemekte kullanılan bu sos ayrıca dip sos olarak da servis edilir. Karides veya sardalyaların çömeklere doldurularak tuzlu suda, tropik güneşin altında aylarca bekletilip fermentasyon sonucu elde edilen üründür.



Frigopak Meksika Fasulyesi

Haşlanmış Meksika fasulyeleri, tüm gıda standartları çerçevesinde, üstün kalitede üretilmiştir.



Gold Duck Ördek But

Kalçalı ördek bacağı.



Great Harvest Susam Yağı

%100 susam yağı.



Hugli Köri Sos

Su ile karıştırılarak hazırlanan toz köri sos karışımıdır. Cafe ve bistroların vageçilmez yemeklerinden köri soslu tavuk başta olmak üzere, et ve makarna yemekleri soslarında da kullanılabilir.



JFC Tempura Pane Karışımı

Japon mutfağının en sevilen yemeklerinden tempurayı, kısa sürede ve kolaylıkla hazırlayabilmek için özel olarak üretilmiş un karışımıdır. Aynı zamanda hamur kaplaması ile kızartılan fish&chips, tatlı ekşi tavuk vs. gibi yemeklerin hazırlanmasında da kullanılabilir.



Lee Kum Kee Sodyumu Azaltılmış Soya Sosu

Geleneksel soya sosuna nazaran %50 daha az tuz içerir. Soya sosunun kullandığı her yemekte, daha az tuzlu bir alternatif olarak kullanılabilir.



Lingham's Biber Sosu

Hiçbir katkı maddesi kullanılmadan sadece tuz, şeker ve sirke ilavesi ile üretilmiş, %100 doğal birinci sınıf acı biber sosudur.



Mizkan Pirinç Sirkesi

Fermente edilmiş pirinçten elde edilen bu tatlı sirke füzyon mutfağında sushi ve Japon mutfağına özgü sosların yapımında ve özellikle salata soslarında kullanılır.



Shandong Donuk Ramen

Genellikle çorbalarda servis edilmek üzere hazırlanan bir Japon makarna çeşididir.



Silver River Bahçe Sebz Karışımı

Soya fasulyesi taneleri, havuç, brokoli, yeşil çin fasulyesi ve yeşil kuşkonmazdan oluşan bu karışım et, balık veya tavuk yemeklerinin yanında mükemmel bir eşliktir.



Spring Home Çin Böreği Yufkası

Çin böreği yapımında kullanılmak üzere özel olarak üretilmiş bu yufka, sarma esasında yırtılmayan, dayanıklı, kızartma sonrasında çıtırliğini ve altın sarısı rengini koruyan bir yapıya sahiptir.



Tabasco Habanero Sos

Habanero biberleri ve egzotik meyvelerin lezzetli uyumunun, Tabasco'nun uzmanlığıyla birleştirildiği bu sos, lezzet beklentilerinizi en üst seviyelerde karşılar.



Thai World Sriracha Sos

Tayland usulü sarımsaklı acı sos olan bu ürünün egzotik ve baharatlı tadı vardır. Tüm yemeklerde çok amaçlı olarak kullanılır.



Xiamen Çin Eriştesi

Geleneksel yöntemler kullanılarak un ve su ile yapılan bu ürün, çorbalarda ve sotelerde kullanılır.



Noodle Uygulaması

KOZA GIDA

Yeşilce mahallesi oto sanayi sitesi çelik caddesi 49 seyrantepe 34418 kağıthane istanbul
tel 0212 332 20 40 faks 0212 332 07 00 e-posta info@kozagida.com.tr

kozagida.com.tr

KozaGida1994 KozaGida
kozagida



Noodle Uygulaması

KORE USULÜ NOODLE

Malzemeler

2 Adet	Xiamen Yumurtalı Çin Eriştesi
60 Gram	Julyen Kesilmiş Dana Bonfile
½ Adet	Julyen Kesilmiş Kabak
½ Adet	Zar Büyüklüğünde Kesilmiş Patates
½ Adet	Julyen Kesilmiş Soğan
½ Adet	Julyen Kesilmiş Salatalık
2 Y.Kaşığ	Frigopak Meksika Fasulyesi
1 Ç.Kaşığ	Great Harvest Susam Yağı
1 Y.Kaşığ	Hellman's Ketçap
1 Y.Kaşığ	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı

Hazırlanışı

Çin eriştesini sıcak su dolu bir kaba koyup üstünü kapatın, yumuşayana kadar bekletin ve daha sonra süzüp kenara alın. Wok tavaya üzüm çekirdeği yağını koyup eteri 1 dakika kadar yüksek ateşte soteleyin, sırasıyla patates, soğan ve kabakları ilave edip patatesler pişene kadar soteleyin.

Patatesler pişince fasulyeyi, çin eriştesini ve ketçabı ekleyip 30 saniye daha pişirip ateşten alın.

Tavada susam yağı ve salatalığı da ekleyerek karıştırıp servis edin.

THAİ NOODLE;

Malzemeler

100 Gram	Thai World Pirinç Eriştesi
40 Gram	Julyen Kesilmiş Tavuk Kalça
40 Gram	Julyen Kesilmiş Kırmızı Lahana
40 Gram	Julyen Kesilmiş Havuç
½ Adet	Lime
1 Y.Kaşığ	Lime Suyu
20 Gram	Tuzlu Fıstık
1 Diş	Sarımsak Püresi
½ Adet	Julyen Kesilmiş Soğan
2 Y.Kaşığ	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
1 Ç.Kaşığ	Rende Zencefil
1 T.Kaşığ	Tabasco Habanero Sos
1 Y.Kaşığ	Lee Kum Kee Teriyaki Sos
1 T.Kaşığ	Lee Kum Kee Soya Sosu
½ Ç.Kaşığ	Cock Balık Sosu
100 Gram	Un

Hazırlanışı

Pirinç eriştesini sıcak su dolu bir kaba koyup üstünü kapatın, yumuşayana kadar bekletin ve daha sonra süzüp kenara alın. Tavukları una bulayın ve 180°C lik yağda kızartıp bir havlu kâğıt üstünde dinlenmeye alın.

Wok tavasına yağı koyup ısıtın, sebzeleri ve püreleri ilave ederek 2 dakika soteleyin, sonrasında tavuk, erişte, soslar, fıstık ve lime suyunu da ekleyip 30 saniye daha soteleyin. Tabağa alın ve kişniş yaprakları ile süsleyerek servis edin.

SİNGAPUR USULÜ NOODLE

Malzemeler

100 Gram	Silver River Uzakdoğu Sebze Karışımı
2 Adet	Xiamen Çin Eriştesi
2 Adet	Yumurta
10 Gram	Hugli Köri Sos
100 Ml	Süt
60 Gram	Panga Fileto (Kızartmaya Uygun Balık)
1 Y.Kaşığ	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
100 Gram	Un

Hazırlanışı

Çin eriştesini sıcak su dolu bir kaba koyup üstünü kapatın, yumuşayana kadar bekletin ve daha sonra süzüp kenara alın. Yumurtaları baharat eklemeyen çırpıp iyi pişmiş ince bir omlet hazırlayıp küpler halinde kesin. Köri tozunu soğuk sütle karıştırıp çırparak bir taşım kaynatın ve soğumaya alın. Balıkları Julyen halde doğrayıp una bulayın ve 180°C lik yağda kızartıp bir havlu kâğıt üstünde dinlenmeye alın.

Wok tavaya üzüm çekirdeği yağını koyup ısıtın, sebze karışımını donuk bir şekilde ilave edip 1 dakika kadar soteleyin, sırasıyla balık ve erişteyi ekleyip 30 saniye soteleyin. Son olarak sosu ilave edip 10 saniye kadar daha pişirip servis edin.

TEMPURA SEBZELİ PİRİNÇ NOODLE;

Malzemeler

100 Gram	Thai World Pirinç Eriştesi
½ Adet	Kabak
½ Adet	Havuç
2 Küçük Parça	Karnabahar
2 Küçük Parça	Brokoli
2 Y.Kaşığ	Lingham's Biber Sosu
1 Y.Kaşığ	Hellman's Mayonez
1 Ç.Kaşığ	Thai World Sriracha Sos
1 Ç.Kaşığ	Lee Kum Kee Sodyumu Azaltılmış Soya Sosu
1 Y.Kaşığ	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
2 Su Bardağı	JFC Tempura Pane Karışımı
3 Su Bardağı	Buzlu Su

Hazırlanışı

Pirinç eriştesini sıcak su dolu bir kaba koyup üstünü kapatın, yumuşayana kadar bekletin ve daha sonra süzüp kenara alın. Brokoli ve karnabahar dışındaki sebzeleri kalınlığı yarım santimetre olarak istediğiniz şekilde kesin, tuz ve biber ilave ederek kenara alın. Mayonez ve biber sosu bir mayonez tenceresinde iyice karıştırın. Tempura ununu buzlu suyla karıştırın ve tel çırpıcı yardımıyla akışkan bir hamur kıvamı elde edin. Wok tavaya yağı ilave ederek ısıtın, erişteyi, sriracha ve soya sosu ilave ederek 1 dakika soteleyin ve tabağa alın.

Sebzeleri hazırladığınız tempura karışımıyla bulayın 175°C lik fritözde 3 dakika kadar kızartın ve içinde sos bulunan mayonez tenceresine koyarak sosla beraber harmanlayın.

Tempura sebzeleri daha önce tabağa aldığınız eriştenin üstüne dizekerek servis edin.

YEŞİL KÖRİLİ RAMEN;

Malzemeler

50 Gram	AROY-D Yeşil Köri Ezmesi
80 Gram	Julyen Kesilmiş Tavuk
4-5 Adet	Silver River Tatlı Bezelye
½ Adet	Kırmızı Kapya Biber
1 T.Kaşığ	Limon Suyu
1 Ç.Kaşığ	Zencefil Rendesi
100 Gram	Shandong Donuk Ramen
2 Y.Kaşığ	Monini Üzüm Çekirdeği Yağı
300 Gram	AROY-D Hindistan Cevizi Sütü

Hazırlanışı

Ramen sıcak su dolu bir kaba koyup üstünü kapatın, yumuşayana kadar bekletin ve daha sonra süzüp kenara alın. Ispanakları yıkayıp kenara alın, kapya biberi 3-4 parçaya kesip hazırlayın.

Wok tavaya yağı ilave edip kızdırın, köri ezmesini ekleyin ve 20 saniye kadar pişirip hindistan cevizi sütünü ilave ederek sosu hazırlayın. Tavuğu sosa ilave ederek 2 dakika pişirin, sebzeleri, limon suyunu, zencefilli ve rameni de ilave ederek 2 dakika daha pişirip servis edin.

CONFIT ÖRDEK NOODLE;

Malzemeler

2 Adet	Xiamen Yumurtalı Çin Eriştesi
2 Y.Kaşığ	Lee Kum Kee Hoisin Sos
1 T.Kaşığ	Thai World Sriracha Sos
3 T.Kaşığ	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 Ç.Kaşığ	Great Harvest Susam Yağı
½ Adet	Gold Duck Ördek But
2 Litre	Ayçiçek Yağı
1 Y.Kaşığ	İnce Doğranmış Taze Soğan
½ Adet	Julyen Kesilmiş Soğan
50 Gram	Julyen Kesilmiş İstiridye Mantarı

Hazırlanışı

Fırını 110°C ayarlayın. Ördek budunu derin bir fırın kabında alarak 2 tatlı kaşığı soya sosu ilave edip üstünü tamamen kapatacak şekilde ayçiçek yağını ekleyin. Fırın kabını folyo ile kapatıp 4 saat boyunca fırında pişirin.

Çin eriştesini sıcak su dolu bir kaba koyup üstünü kapatın, yumuşayana kadar bekletin ve daha sonra süzüp kenara alın. Ördek budunu piştikten sonra ince parçalar halinde didikleyin ve pişirdiğiniz yağda saklayın.

Wok tavasına confit yağından 2 yemek kaşığı ilave edip ısıtıp mantar ve soğanı ilave ederek 2 dakika yüksek ateşte soteleyin. Sonrasında ördeği ve erişteyi ilave ederek 30 saniye daha pişirip sosları ilave edin ve 20 saniye daha pişirin. Son olarak taze soğanı ekleyerek servis edin.

SEBZELİ NOODLE SALATASI;

Malzemeler

1 Paket	Shandong Udomen Japon Eriştesi
1 Y.Kaşığ	Lee Kum Kee Sarımsaklı Acı Biber Sosu
1 T.Kaşığ	Mizkan Pirinç Sirkesi
100 Gram	Silver River Bahçe Sebze Karışımı
3 Dilim	İnce Kesilmiş Shandong Japon Turpu Turşusu
1 Yaprak	Spring Home Çin Böreği Yufkası

Hazırlanışı

Erişteyi 30 saniye kadar sıcak suda tutup daha sonra soğuk suya alarak bekletin. Acı biber sosu ve sirkeyi bir kaptan homojenize olana kadar karıştırın. Yufkayı 180°C fritözde çıtırlaşana kadar kızartın.

Erişte ve bahçe sebzelerini bir kaptan karıştırıp sosu ilave edin, son olarak üstüne dilimlediğiniz japon turpları ve kızartmış olduğunuz yufkayı elinizle ufalayarak dekor yaparak servis edin.

TATLI EKŞİ RAMEN ÇORBASI;

Malzemeler

80 Gram	Shandong Donuk Udon
2 Yaprak	İnce Doğranmış Çoçk Bambu Filizi
2 Su Bardağı	Tavuk Stok
1 Diş	Rende Sarımsak
1 Ç.Kaşığ	Rende Zencefil
2 T.Kaşığ	Mizkan Pirinç Sirkesi
1 T.Kaşığ	Lee Kum Kee Koyu Soya Sosu
2 Adet	Yumurta
1 T.Kaşığ	Esmer Şeker
1 T.Kaşığ	AROY-D Kırmızı Köri Ezmesi
60 Gram	Julyen Doğranmış Kalça Tavuk
1 T.Kaşığ	Kavrulmuş Susam
1 T.Kaşığ	İnce Kivilmiş Taze Soğan
2 Y.Kaşığ	Mısır Nişastası
2 Y.Kaşığ	Su

Hazırlanışı

Su hariç sıvı ürünlerin hepsini bir sos tenceresine alıp ısıtın ve 3 dakika kadar pişirin. Sonrasında tavuk, bambu filizi, udon, sarımsak, zencefil, esmer şeker ve köri ezmesini ilave ederek 2 dakika kadar daha pişirin. Nişastayı suda eritip sosa ilave ederek sosu kalınlaştırın.

Son olarak susam ve taze soğanı ekleyerek servis edin.