



Fleur de Sel Tuz

Son derece nadir bulunan en kıymetli guerande tuzudur. Güneş ve rüzgarın doğal etkisiyle suyun üzerinde biriken ince ve berrak tuz kristalleri büyük bir özenle toplanır. Doğal olarak beyazdır ve hiçbir dövülme öğütülme işlemine tabi tutulmaz. Böylece kıyaslanamaz doğal lezzetini korur. Yemek pişirken son aşamada veya sofrada kullanılır.



Caviart Siyah Bitkisel İmitasyon Havyar

Caviart deniz yosunundan yapılmış bir havyardır. Çok güzel bir lezzet, çok ince bir yapı, parlak bir görünüm ve çitir bir doku sunar. Balık yemeklerinizi, suşları, makarna, sandviç, salata ve hatta tatlılarınızı görüntüsünü güçlendirerek sunmanızı sağlar. Çorba, soslar, pizzalar ve daha birçok sıcak ve soğuk yemekte de kullanılabilir.



Frio Meyve Püresi

%100 gerçek meyveden üretilen frio meyve pürelerinin birçok kullanım alanı vardır. Uzun raf ömrü, yüksek meyve konsantrasyonu ile yüksek verimlilik sağlayabileceğiniz pürelerle hızlı ve kolayca ürün hazırlayabilirsiniz.



Santa Maria Barbekü Sos

Klasik Amerikan tarzi ile hazırlanmış, duman aroması ile tatlandırılmış bu sos, özellikle izgara et/tavuk, burger ve aperatiflerin içinde/yanında kullanılır.



Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntısı

Kızartmalarda pane olarak kullanılan Japon usulü ekmek kırtısı.



Magic Seasoning Cajun Baharatı

Amerikan mutfağının sevilen çeşilerinden biridir. Panelenmiş ve kızarmış tavuk parçaları(cajun fingers), tavuk kanatları ve biftekler başta olmak üzere pek çok yemeği lezzetlendirmek için kullanılır.



Daregal Kekik

Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılp dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



Lee Kum Kee Sarımsaklı Açı Biber Sos

Orta acılıktaki olgun chili biberleri ve sarımsaklısı ile hazırlanmıştır. Çeşni olarak tüm yemeklerde, marinasyonda, sotelerde ve sos yapımında kullanılır.



La Costena Tütsülenmiş Jalapeno Biberi

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



Fallot Tarhunu Dijon Hardalı

Tarhunun eşsiz kokusunu ve tadını taşıyan bu Fransız tipi hardal balık yemekleri başta olmak üzere, pek çok salata sosu ve sandviçde de kullanabileceğiniz birinci sınıf bir hardal alternatifidir.



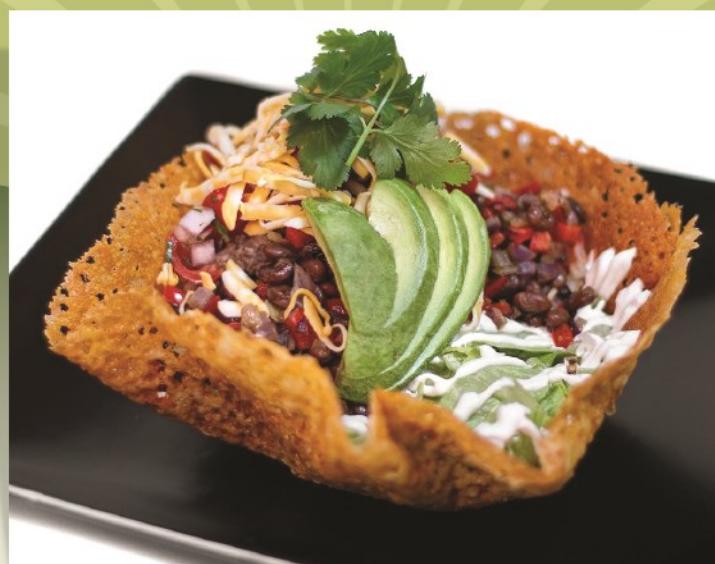
La Costena Siyah Fasulye Konservesi

Haşlanmış siyah meksika fasulyeleri, burritoların içerisinde, salatalarda, meksika yemeklerinin yanında garnitür olarak, pilavların içerisinde, dip sos yapımında kullanılan, Tex-Mex mutfağının en çok kullanılan malzemelerinden biridir.



Tabasco® Chipotle Açı Biber Sosu

Klasik Amerikan tarzi ile hazırlanmış, duman aroması ile tatlandırılmış bu sos, özellikle izgara et/tavuk, burger ve aperatiflerin içinde/yanında kullanılır.



Salatalar Uygulaması

FIRINLANMIŞ SARIMSAK SOSLU TAVUK SALATASI

Malzemeler (4 kişilik)

2 y.kaşığı	Santa Maria Barbekü Sos
1 su bardağı	Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntısı
1 y.kaşığı	Magic Seasoning Cajun Baharatı
1 ç.kaşığı	Daregal Kekik
1 ad.	Bütün Sarımsak
8 dilim	Pastırma (küçük, ince küp kesilmiş)
4 y.kaşığı	Maydanoz (kyılmış)
12 ad.	Tavuk Parçaları
8 ad.	Çeri Domates (2' ye kesilmiş)
4 ad.	Yumurta
2 çay bardağı	Un
2 y.kaşığı	Süt
200 gr.	Marul (şifon kesilmiş)
	Zeytinyağı
	Sel de Guarande Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Bütün sarımsağın baş kısmını kesin ve 160°C de içi yumuşayan kadar pişirin. Kabuklarından temizleyin barbekü sosu, kekiği ve zeytinyağını ekleyip püre haline getirin.

Süt ve yumurtaları çırın. Tavuk parçalarını önce cajun baharatına, sonra una, ardından süt ve yumurta karışımı, ardından panko'ya bulayın. Daha iyi bir ürün ve daha kalın bir çırır için en son işlemen sonra tekrar süte, ardından tekrar panko'ya bulayın. 170°C ye istilmiş fritözde, etrafi altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Marul, pastırma parçaları, maydanoz ve sarımsaklı barbekü sosunu karıştırın. Tavuk parçalarını üzerine koyun, çeri domates ile süsleyin.

SARIMSAKLı ACı BIBER SOSLU BROKOLİ SALATASI

Malzemeler (2 kişilik)

1 y.kaşığı	Fallot Otlu Beyaz Şarap Sırkesi
1 y.kaşığı	Lee Kum Kee Sarımsaklı Aci Biber Sos
1 t.kaşığı	Daregal Arpacık Soğan
20 ad.	Brokoli
2 y.kaşığı	File Badem
4 diş	Sarımsak (ince kesilmiş)
4 y.kaşığı	Nohut (haşlanmış)
150 ml	Sivriyäg
	Zeytinyağı

Hazırlanışı:

Beyaz şarap sırkisini, acı biber sosunu ve arpacık soğanı karıştırın, zeytinyağı ile tatlandırın. Brokolileri kaynayan suda sapları yumuşayana kadar pişirin, ve buzlu suda soğutun, hazırladığınız sosun içinde servisten önce en az 2 saat bekletin. File bademi 160°C fininda eşit mikarda kızaranaya kadar pişirin. Sivriyäg tavada ısıtın, sarımsaklı ekleyin ve çırpıdamaya başladığınız zaman karışın. Brokolileri, file bademi, nohutu ve sarımsağın harmanlayıp servis edin.

TARHUNLU VE KARIDESLİ PATATES SALATASI

Malzemeler (2 kişilik)

55 gr.	JFC Tempura Pane Karışımı
1 ad.	La Costena Tütsülenmiş Jalapeno Biberi
1 ç.kaşığı	Fallot Tarhunlu Dijon Hardalı
1 y.kaşığı	Caviart Siyah Bitkisel İmitasyon Havayı
1 y.kaşığı	Kuru Üzüm
1 y.kaşığı	Kuru İncir (küçük küp kesilmiş)
1 y.kaşığı	Bal
100 gr.	Lahana (ince şifon kesilmiş)
20 gr.	Sel de Guarande Tuz
14 ad.	Karides
14 ad.	Baby Patates
1 ad.	Limon Suyu
100 gr.	Su
	Göbek Salata (ince şifon kesilmiş)
	Zeytinyağı
	Fleur de Sel Tuz
	Karabiber
	Buz

Hazırlanışı:

Soya sosunu, susam yağını, istiridye sosunu, zencefil ezmesini, bali ve kıçılığı karıştırın, bir tavaya alın ve bal eriyene kadar ısıtın, karıştırın. Kenara alın ve soğumaya bırakın. Bonfileyi izgarada istediğiniz pişme derecesine kadar pişirin, dirlendirin ve ince jülyen kesin. Pirasaları fritözde çitirdiana kadar pişirin, peçete yardımıyla fazla yağından kurtulun. Bonfileyi, göbekçi, soya filizi, kuru eriği, havuç, susamları ve sosu ilave ederek bir kapta karıştırın. Karabiber ile tatlandırmın. Tabağı alın ve üzerinde çitir pirasa ile servis edin.

FASULYE SALATASI VE TABASCO VINIGRET

Malzemeler (2 kişilik)

2 y.kaşığı	Tongfa Meksika Fasulyesi
2 y.kaşığı	La Costena Siyah Fasulye Konservesi
2 y.kaşığı	Silver River Soya Fasulyesi Taneleri
3 y.kaşığı	Mizkan Pirinç Sirkesi
4 y.kaşığı	Shandong Shiitake Mantarı Dilimlenmiş
1 y.kaşığı	Magic Seasoning Blends Tuzsuz Çeşni Karışımı
2 ç.kaşığı	Tabasco Chipotle Aci Biber Sosu
3 ç.kaşığı	Fallot Dijon Hardal
6 ad.	Argente Sarımsaklı Firinlanmış Ekmek
3 y.kaşığı	Moova Gouda Peyniri (rendelenmiş)
1 y.kaşığı	Kırmızı Soğan (ince jülyen kesilmiş)
1 ç.kaşığı	Sumak
½ ad.	Lime Suyu
1 y.kaşığı	Dolmalık Fistik
4 ad.	İstiridye Mantar
	Zeytinyağı
	Fleur de Sel Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Soya fasulyesini küçük bir tavaya alın, üstünü kapatabacak kadar su ekleyin, ateşe koyun, kaynadığı an soya fasulyelerini süzün ve soğumaya bırakın. Meksika fasulyesi ve siyah fasulye ile karıştırıp kenara alın. Pirinç sirkesini, sumaqı, lime suyunu, tuzsuz çeşni karıştırın, tabasco chipotle sosunu, dijon hardalını karıştırın ve kenara alın. Dolmalık fistığı 180°C fininda eşit mikarda kızaranaya kadar pişirin. Dışarı alıp soğutun. İstiridye mantarlarını bir dakika tavada soteleyin. Donuk shiitake mantarlarını çözdürün, suyundan arındırın istiridye mantarları ile karıştırın, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırdınkenkenara alın. Fasulye karışımı, mantarları, dolmalık fistığı, kırmızı soğanları ve sos karışımı karıştırın, tabağı alın, üzerine rendelenmiş gouda peynirini ekleyin. Sarımsaklı ekmekleri ekleyip servis edin.

ASYA SOSLU DANA BONFILE SALATASI

Malzemeler (2 kişilik)

1 t.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 t.kaşığı	Lee Kum Kee İstiridye Sosu
1 ç.kaşığı	Lee Kum Kee Susam Yağı
10 gr.	Shandong Zencefil Ezmesi
1 ç.kaşığı	Thai World Siyah Susam Tohumu
1 t.kaşığı	Daregal Kıçılığ
200 gr.	Bonfile
4 y.kaşığı	Havuç (rendelenmiş)
120 gr.	Göbek (şifon kesilmiş)
4 y.kaşığı	Soya Filizi
2 y.kaşığı	Kuru Erik (ince jülyen kesilmiş)
1 ç.kaşığı	Beyaz Susam
1 t.kaşığı	Bal
1 ad.	Pirasa (ince jülyen kesilmiş)
	Zeytinyağı
	Karabiber

Hazırlanışı:

Soya sosunu, susam yağını, istiridye sosunu, zencefil ezmesini, bali ve kıçılığı karıştırın, bir tavaya alın ve bal eriyene kadar ısıtın, karıştırın. Kenara alın ve soğumaya bırakın. Bonfileyi izgarada istediğiniz pişme derecesine kadar pişirin, dirlendirin ve ince jülyen kesin. Pirasaları fritözde çitirdiana kadar pişirin, peçete yardımıyla fazla yağından kurtulun. Bonfileyi, göbekçi, soya filizi, kuru eriği, havuç, susamları ve sosu ilave ederek bir kapta karıştırın. Karabiber ile tatlandırmın. Tabağı alın ve üzerinde çitir pirasa ile servis edin.

TATLI ACI SOSLU ETLİ MAKARNA SALATASI

Malzemeler (4 kişilik)

3 y.kaşığı	Thai World Tatlı Biber Sosu
5 gr.	Shandong Zencefil Ezmesi (pure)
1 t.kaşığı	Thai World Balık Sosu
1 ç.kaşığı	Thai World Sriracha Aci Biber Sosu
1 y.kaşığı	Daregal Kıçılığ
300 gr.	Garofalo Gnocchi Sardi
400 gr.	Dana Bonfile
2 y.kaşığı	Taze Soğan (kyılmış)
½ ad.	Lime Suyu
½ ad.	Limon Suyu
1 ½ y.kaşığı	Toz Şeker
½ ç.kaşığı	Sarımsak (pure)
10 yaprak	Taze Nane
4 y.kaşığı	Cajun Fistiği (kyılmış)
1 ad.	Közlenmiş Biber (küçük küp kesilmiş)

Hazırlanışı:

Tatlı biber sosunu, zencefil, balık sosunu, sriracha acı biber sosunu, kıçılığı, sarımsağı ve taze soğanı karıştırın. Limon ve lime suyunu bir tavaya alın, içeresine şeker ekleyin ve şeker eriyene kadar tavada ısıtın. Kenara alın ve soğutun. Tatlı biber sosu karışımı ilave edin. Garofalo makarnayı 12 dakika kaynar suda hazırlayın. Suyunu süzün ve soğuk suyun altında yıkayın. Bonfileyi izgarada istediğiniz pişme derecesine kadar pişirin, dirlendirin ve ince jülyen kesin. Makarnayı, bonfile parçalarını, taze nane yapraklarını ve közlenmiş biberleri bir kaba alın. Üzerine sosu ekleyin ve karıştırın. Tabağı alın ve üzerinde cajun fistiği ile servis edin.

TON BALIĞI VE MIMOLETTE PEYNIRLİ SALATA

Malzemeler (3 kişilik)

3 y.kaşığı	Lee Kum Kee Tatlı Ekşi Sos
80 gr. X 3	Moova Mimolette Peyniri
1 y.kaşığı	Magic Seasoning Blends Balık Baharatı
1 ç.kaşığı	Daregal Kekik otu
3 y.kaşığı	UFC Tatlı Misir
1 t.kaşığı	Daregal Fesleğen
15 adet	Çeri Domates
1 t.kaşığı	Pudra Şeker
150 gr.	Ton Balığı
18 ad.	Ekmek içi (orta boy küp kesilmiş)
½ ad.	Limon Suyu
1 ad.	Portakal Suyu (kyılmış)
3 y.kaşığı	Kırmızı Soğan (ince jülyen kesilmiş)
180 gr.	Ispanak
2 y.kaşığı	File Badem
1 t.kaşığı	Sivriyäg
	Süt
	Zeytinyağı
	Fleur de Sel Tuz
	Karabiber

Hazırlanışı:

Tatlı ekşi sosu, limon suyunu ve portakal suyunu karıştırın, bir tavaya alın ve ısıtın. Kenara alın, tuz ve karabiber ile tatlandırmak ve soğutun. Çeri domatesleri ortadan ikiye bölün, üzerinde pudra şekerini, kekiği, zeytinyağını, tuz ve karabiberi ekleyin. Önceden istilmiş 130°C fininda 45 dakika pişirin. Dişan alın ve soğutun. Sivriyäg tavaya alın ve ısıtın. Mimolette peynirini, tavaya koyun ve iki tarafı da kızaranaya kadar pişirin. Üzerine fesleğeni gezdirin. Süt ve balık baharatını karıştırın. Ekmek kúplerini sütün içeresine koyun, elinizle fazla süttén kurtulun ve 180°C fritözde her tarafından kızaranaya kadar pişirin. Peçete yardımıyla fazla yağından kurtulun. File bademi 180°C fininda eşit mikarda kızaranaya kadar pişirin. Dişan alın ve soğutun. Çeri domatesleri, ispanağı, file bademi, kırmızı soğanı, misir, ton balığı, ekmek kúplerini ve salata sosunu karıştırın, tuz ve karabiber ile tatlandırmak. Tabağı alın, mimolette peynirini üzerine yerleştirip servis edin.

AVOKADO VE MOZZARELLA SALATASI

Malzemeler (2 kişilik)

240 gr.	Salud Avokado Küpleri
1 ½ y. kaşığı	Sacla Pesto - Fesleğenli Makarna Sosu
½ ad.	Ançuez (kyılmış)