



Lee Kum Kee Soya Sosu Premium %50 az tuzlu
Geleneksel soya sosuna nazaran %50 daha az tuz içerir. Soya sosunun kullanıldığı her yemekte, daha az tuzlu bir alternatif olarak kullanılabilir.



Great Harvest %100 Susam yağı
%100 susam yağı



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.



Lee Kum Kee Teriyaki sos
Japon mutfağı başta olmak üzere Uzak Doğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardan biridir. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marine etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamanından, işçilikten ve ürün zayıflığından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Spring Home Gyoza yufkası
Wonton hamurundan biraz daha kalın olan bu yuvarlak hamurlar, kızarmış veya haşlanmış birçok aperiye üretilir. En ünlü reçete, örneğin gyoza'dır. Bu hamurla ürettiğiniz gyoza'ları gerek aperiye gibi değişik soslarla servis edebilirsiniz.



Chefs Season Garam Masala Karışımı
Gerçek baharatlarla hazırlanmış bu Garam Masala çeşniisi ile lezzetli ve görsel olarak zengin sunumlar hazırlayabilirsiniz.



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



La Costena Salsa Dip Sos
Acı ve leziz jalapeno biberleri, domates ve soğan ile hazırlanan bu sos; fajita, burrito, quessadilla, nachos gibi popüler Tex-Mex yemekleri başta olmak üzere, pek çok yemeğin içerisinde, üzerinde veya yanında servis edilir. Aynı zamanda kızarmış aperiye'nin yanında çok iyi bir eşliktir.



193709 Yuvarlak Bambu Buhar Sepeti 25,4 cm x 5,5 cm
Yuvarlak bambu buhar ve sunum sepeti



La Fiesta Taco Kabuğu
Tex-mex mutfağının sandviçi de diyebileceğimiz takaları hazırlamakta kullanılan %100 mısır unundan hazırlanmış çtır tako kabukları.



Acetum Kırmızı Sarap Sirkesi
Kırmızı üzümün fermentasyonundan elde edilen bu sirke, salata ve sos yapımında kullanılır.



Lingham Hot Sauce
Hiçbir katkı maddesi kullanılmadan sadece tuz, şeker ve sirke ilavesi ile üretilmiş, acı biber sosudur.



Shandong Panko Klasik Çıtır
Daha çok schnitzel tarzı et kaplamalarında kullanılabileceğiniz çtır ve altın sarısı bir dış kaplama malzemesidir. Aynı zamanda gratine fırın yemekleri üzerinde çtır bir doku vermek içinde kullanılabilir.



Sweet Baby Rays BBQ Sos
Amerika'nın en çok sevilen, geleneksel barbekü sosu markasının, orijinal çeşidi.



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.



Mc Cain 6x6 patates
6 cm x 6 mm ölçüsünde dondurulmuş patates.



Garofalo Rigatoni Makarna
İtalyan makarnalarının doğum yeri olan Gragnano bölgesinde 200 yıldır geleneksel tekniklerle, en kaliteli durum buğdayı irmiği ve kaynak suyuyla üretilen, en iyi dokuyu sağlamak için bronz makarna kalıpları ile kesilen ve servis esnasında eşsiz dokusunu kaybetmeyen 1. Sınıf İtalyan makarnası. En mükemmel sonucu elde etmek için her ürün kesim şekline uygun olarak ayrı sıcaklıkta kurutulur ve 25 değişik kalite kontrol prosedüründen geçirilir. Ayrıca her bir makarna çeşidi için ayrı bir formül ve hamur hazırlanır.



Rani Gıda Toz Parmesan Peyniri
Geleneksel İtalyan yöntemlerine uygun olarak üretilmiş parmesan peyniri toz



Ferrer Salsa Brava sos
Geleneksel İspanyol "Patatas Brava" tapasının, domates bızlı, hafifçe baharatlarla lezzetlendirilmiş sosudur.



Salud Dondurulmuş Guacamole
%100 Has avokadolarının ezildikten sonra soğan, chili biberi ve baharatların karıştırılmasıyla elde edilir. Kullanıma hazır olan bu ürün, tüm Tex-Mex yemeklerinde ve soğuk başlangıç yemeklerinde sos olarak kullanılır. Deniz ürünleri ve salatalar ile de çok uyumludur.



Kerrygold Double Crema
Yüksek kesime dirençli, hem sıcak, hem soğuk uygulamalarda kullanılabilen, yüksek yağlı, çok amaçlı, bıkışel bızlı kremadır.



Magic Seasoning Balı Barbekü Baharatı
Soğan, sarımsak, çeşitli baharatlar ve duman aromasından oluşan Amerikan tipi barbekü baharatı bal ile lezzetlendirilmiştir. Izgaralarda, marinasyonlarda ve Tex mex yemeklerinde kullanılır.



Avieta Brüksel Waffle
Belçikada Brüksel reçetesi ile üretilen, taze meyve, krema, çikolata sos gibi ürünlerle süslenerek servis edilen waffle.



Aroy- D Yeşil Körl Ezmesi
Acı ve yeşil Tayland biberi ve aromatik otların karışımından elde edilmiş bir ezmedir.



Tavuk Yemekleri Uygulaması



Tavuk Ramen

x 1 kişilik

Malzemeler:

450 ml Tavuk Suyu (berrak olmalı)
1 kalıp Shandon Frozen Ramen
30 gr Silver River Uzak Doğu Sebz Karışımı
1 adet Yumurta
1 çay bardağı Lee Kum Kee Soya Sosu

1 çay kaşığı Mısır Nişastası (opsiyonel)
1 çay kaşığı Kırmızı Acı Biber
1 tatlı kaşığı Great Harvest %100 Susam Yağı
5 yaprak Kişniş

1 yemek kaşığı Soya Filizi
1 adet Tavuk Göğüsü
1 tatlı kaşığı Mizkan Pirinç Sirkesi
1 çay kaşığı Şeker
1 çay kaşığı Zencefil
2 diş sarımsak Sarımsak
2 adet Taze Soğan

1 tatlı kaşığı Lee Kum Kee Teriyaki Sos
1 çay kaşığı Zencefil
1 yemek kaşığı Lee Kum Kee Hoisin Sos (opsiyonel)
1 yemek kaşığı Thai World Sriracha Sos (opsiyonel)

Hazırlanışı:

Tencerenin içine berrak tavuk suyunu koyun. Zencefilin yarısını şeritler halinde doğrayın öteki yarısını rendeleyin. Sarımsaklardan birini ince doğrayın ötekisini ise bıçak ile iyice kıyın. Taze soğanlardan birinin yeşil yapraklarını ince ince kesin kalan yeşil yaprakları tavuk suyuna ilave etmek üzere kenara alın. Yumurtayı bir tencerede 6 dk. Kaynatıktan sonra çıkarın soğuk suya alın. 10 dk. kadar soğuk suda bekletin. Beklettikten yumurtayı soyun ve bir kaba alın. Dört yemek kaşığı soya sos, bir diş sarımsak, zencefil rendesinin yarısı ve pirinç sirkesi ile bir saat marine edin. Marinasyon suyuna teriyaki sos ve şekeri de ekleyerek tavuk göğüslerine sürün. 180°C fırında 12 dk. kadar pişirin.Ramenin yapımı için tavuk suyunu ısıtmaya başlayın. Suyun içine sarımsak, zencefiller ve taze soğan yapraklarını ilave edin. Su kaynama noktasına gelince tekrar süzdürün ve temiz bir tencereye geri boşaltın. Suyun içine kalan soya sosu ve susam yağını dökün. Ramen erişlerini 3 dk. kadar bu suda haşlayın ve çıkarın. Servis edeceğinizi kaba yerleştirin. Son olarak suyun içine Uzak Doğu sebze karışımını ilave edin. 3 dk. kadar bu şekilde pişirin(bu aşamada eğer çorbanın kıvamını daha yoğun yapmak isterseniz nişasta ekleyebilirsiniz). Yine süzgeç yardımı ile haşlanmış yumurtaları ramenin buharında ısıtın. Kırmızı pul biberi de ekledikten sonra son kez yemeğin tadını ve tuzunu kontrol edip tabaklayın. Tabaklara yerleştirdiğiniz ramen erişlerinin üstüne ortadan ikiye kesilmiş yumurtaları, ince kesilmiş taze soğanı, soya filizlerini, yaprak gibi kestiğiniz fırınlanmış teriyaklı tavukları ve kişniş yapraklarını ekleyin. Ramen'in suyunu ekleyerek servis edin. Opsiyonlu olarak misafirlere Sriracha sos ve Hoisin sos verin.

Nepal Usulü Tavuk Momo

Paylaşımılık: x 4 kişi

Malzemeler:

12 adet Spring Home Gyoza Yufkası
Momo içi için:
1 adet Tavuk But (kemiksiz, derisiz)
1 adet Tavuk Göğüs
1 çay kaşığı Zencefil
1 çay kaşığı Chefs Season Garam Masala Karışımı
1 çay kaşığı Kimyon
1 çay kaşığı Toz Köri
6 yaprak Kişniş
1 adet Kırmızı Soğan (çok ince doğranmış)
1 çay kaşığı Fallot Dijon hardsal
1 çay kaşığı Tuz

Momo Domates Turşusu Sos:

2 yemek kaşığı La Costena Salsa Dip Sos
1 tatlı kaşığı Lee Kum Kee Sarımsaklı Acı Biber Sos
1 tatlı kaşığı La Costena Nacho Dilim Jalapeno Biberi
4 diş Sarımsak
1 tatlı kaşığı Toz Acı Kırmızı Biber
1 çay kaşığı Tuz
1 adet Domates
1 adet Arnavut Biberi

Gerekli pişirme aparatı

1 adet 193709 Yuvarlak Bambu Buhar Sepeti 25,4 cm x 5,5 cm

Hazırlanışı:

Tavuk but ve göğüsleri bıçak yardımı ile ya da bir kıyma makinasında iyice birbiriyile ödeşleştirecek şekilde kesin. Bu bileşkenin içine momo içi için kısmında yazan malzemeleri karıştırın. Harcı +4°C buzdolabında minimum 30 dk. maksimum bir gün kadar bekletin. Gyoza yufkalarını çözündürün. Yufkaların ortalarına harçtan yerleştirin kenarlarını ıslatarak kapatın. Momo domates turşusu için malzemeleri mikser tipi bir mutfak robotuna koyun yüksek devirde işleme tabi tutun. Sıvı kıvamlı bir harç ortaya çıkarsa; harcı ocakta çektilerrek salça kıvamına getirin. Buhar sepetinin içi için yağlı bir kâğıt kesin. Momoları kağıdın üstüne yerleştirin. Bambu buhar sepetini 25 cm'lik kaynar su dolu bir tavaya yerleştirin. Suyun bambunun iç kısımlarına değmediğinden emin olun. Momoları bambuya dizin. Aparatın kapağını kapatın. Bu şekilde 10 dk. kadar kaynatın. Sosu ile birlikte servis edin.

Teriyakili Tavuk Taco

x 2 kişilik paylaşımlık

Malzemeler:

2 adet Tavuk But (derisi ve kemiği alınmış)
1 adet Kuru Soğan
1 adet Bebek Turp
1 avuç Maskolin Salata Karışımı
1 yemek kaşığı Lee Kum Kee Teriyaki Sos
4 adet La Fiesta Taco Kabuğu
2 yemek kaşığı Sıvı Yağ
Soğan Turşusu için:
1 adet Kırmızı Soğan
1 çay bardağı Acetum Kırmızı Şarap Sirkesi
1 tatlı kaşığı Şeker
1 çay kaşığı Tuz
1 adet Acı Kırmızı Biber
1 adet Defne Yaprığı
2 adet Tane Karabiber

Hazırlanışı:

Soğan turşusu için şeker, tuz ve kırmızı şarap sirkесini kaynatın, içine jülyen kestimiz soğanları acı biberi, defneyaprığını ve tane karabiberi ekleyin. Bir kavanoza aktırın. Soğumasını bekleyin. Soğuyunca kapağını iyice kapatın. Kavanozu +40C'de dolaba kaldırın. Bu şekilde minimum bir saat servis etmeden bekletin. (Zaman geçtikçe soğan turşusunun tadı artacaktır.) Tavukları ve soğanları küçük küpler halinde doğrayın. Bebek turpları ortadan 4'e bölün. Bir tavada önce soğanları ardından tavukları soteleyin, son olarak turpları ekleyin 3 dk. kadar pişirin. Bu 3 dk. içinde Taco kabuklarının nemini almak için 150°C fırında ısıtın. Tavadaki tavuklara teriyaki sosu ekleyin ve sotelemeye devam edin. Tavuklar piştğinde tavadan alın. Şifonat kesilmiş maskolin ve önceden hazırladığımız soğan turşu ile bir kaşık yardımı ile fırından çıkardığınız tacoları doldurun. Servis edin.

Lingham Acı Soslu Kızarmış Piliç

x 1-2 kişilik

Malzemeler:

2 adet Tavuk Kanat
2 adet Tavuk But
Marinasyon için:
1 çay kaşığı Kabartma Tozu
1 çay kaşığı Toz Sarımsak
1 çay kaşığı Toz Soğan
1 tatlı kaşığı Lingham's Biber Sosu
1 çay kaşığı Tuz
Yarım çay kaşığı Toz Kırmızı Biber
Kıyılacak kadar Kaplayacak makine
Kaplama için:
2 yemek kaşığı Süt
2 adet Yumurta
250 gr Un
100 gr Shandon Panko Klasik Çıtır

Servis Önerisi Mc Cain 6x6 patates eşliğinde servis ediniz.

Hazırlanışı:

Marinasyon için:

Tavuk kanatları ve butları yazılı malzemeler ile karıştırıp +4°C dolapta 1 gün marine edin.

Marinasyondan çıkardığınız tavukları panelemek için önce un, ardından yumurta ve sızılı karışım, ardından panko ekme kırıtları gelecek şekilde paneleyin 130°C fritözde 3 dk. kadar bir ön pişirme yapıp kızartın. Ardından servis etmeden 180°C'de üstü nar gibi kızarana kadar fritözde kızartın. Tavukların iç ısılarını kontrol edin (68-75°C) yanında McCain patatesler eşliğinde servis edin.

Bon Chon Kore Usulü Tavuk Kanatları

x 1-2 kişilik

Malzemeler:

Sos için:

2 yemek kaşığı

1 çay bardağı

1 yemek kaşığı

1 çay bardağı

2 diş

1 çay kaşığı

1 çay kaşığı

1 çay kaşığı

1 çay kaşığı

2 çay kaşığı

Kaplama için:

150 gr

200 gr

1 çay kaşığı

Kırmızı Biber

1 çay kaşığı

Şeker

1 tatlı kaşığı

1 çay kaşığı

1 çay kaşığı

7 adet

Şeker

Lee Kum Kee Soya Sosu Premium %50 Az Tuzlu

Mizkan Pirinç Sirkesi

Su

Sarımsak

Zencefil Rendes

Great Harvest %100 Susam Yağı

Lee Kum Kee Sarımsaklı Acı Biber Sosu

Toz Kırmızı Biber

Mısır Nişastası

JFC Tempura Unu

Buz Gibi Su

Kırmızı Biber

Kurutulmuş Sarımsak Tozu

Limon Kabuğu Rendes

Çekilmiş Toz Tane Karabiber

Tavuk Kanadı

Hazırlanışı:

Bon chon barbekü sosu için sıvıları karıştırın, ardından katı maddeleri ekleyin. Sos kaynadıktan sonra ocağın altını kısıp 10 dk. kısık ateşte pişirin. Ardından kestimiz içi açtığınız mısır nişastasını ekleyin. Sos kalınlasına kadar pişirin. Tempura karışımını karıştırın. Tavuk kanatlarını kaplama karışımına bulayın ve dinlenip fazla karışımı salmaları için bir fırın tepsisine ya da tabağa çıkarın. 180°C yağda de bir dk. kızartın. ardından çıkarın soğumasını bekleyin ve tekrar 3-4 dk. daha pişirin. Pişirdiğiniz tavukları bir kaba alın önceden hazırladığınız sosu tavukların her yerine gelecek şekilde yayın ve servis edin. Servis önerisi olarak tavukların üstüne susam parçaları ya da ince kesilmiş taze soğan sapı kullanabilirsiniz.

Fırında Makarna Schnitzel

x 2 kişilik

Malzemeler:

250 gr

Besamel Sos:

450 ml

4 yemek kaşığı

50 ml

1 adet

2 adet

1 adet

Kararfil

Domates Sos:

3 yemek kaşığı

3 yemek kaşığı

5 yemek kaşığı

2 adet

1 sarı

1 çay kaşığı

1 çay kaşığı

1 adet

2 dal

3 adet

Garofalo Rigatoni Makarna

Süt

Un

Kerrymaid Double Crema

Defne Yaprığı

Tane Karabiber

Kararfil

Rani Gıda Toz Parmesan Peyniri

Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Tereyağ

Domates

Kaliforniya Biber

Kaliforniya Biber

En Nefis Domates Pürsesi

Soğan

Taze Kekik

La Costena Chipotle Domates Sosunda

Tütsülenmiş Jalapeno Biberi

Kabak

Patlıcan

3 Y.Kaşığı

Pane İç:

1 çay bardağı

1 çay bardağı

2 adet

2 Y.Kaşığı

1 Y.Kaşığı

2 adet

Sıvı Yağ

Shandong Panko Ekmek Çıtırı

Un

Yumurta

Süt

Magic Seasoning Cajun Baharatı (opsiyonel olarak)

Tavuk Göğsü

Hazırlanışı:

Patlıcan, kabak ve kaliforniya biberlerini ortalarını kullanmadan minik küpler halinde kesin. Sırasıyla patlıcan ardından kabak ardından biberleri yağda soteleyin. Domateslerin kabuklarını soyun. İnce küpler halinde kesin ve tavaya ilave edin. Chipotle biberlerini ince ince kesin ve taze kekik yapraklarını ekleyerek üstü kapalı ve altı kısık bir şekilde sos kıvamına gelecek şekilde pişmeye bırakın. (domatesler susuz veya renksiz ise ilave su ekleyebilirsiniz). Sos kıvam alınca kenara alın. Beşamel sos için süt ve kremayı karıştırın bir tencereye alın. Tencereye defne yaprağı, kararfil ve tane karabiber ilave edin ve karışımı bir taşım kaynatın. Daha sonra soğumak üzere üstünü kapatarak bir müddet demlemeye bırakın. Bir derin tavada önce tereyağını daha sonra da unu karıştırarak bir "roux" yapın. Kaynatmış süt ve krema karışımını süzdürün. Yavaş yavaş bu karışımı "roux" ya ekleyin. Bir çırpma telinden yardım alarak karışım sos kıvamına gelinceye kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Tavukları unlayın, fazla ununu aldıktan sonra çırpılmış yumurta ve süt karışımına aktarın son olarak panko ile kaplayın. (Dilerseniz Magic Seasoning Cajun Baharatı kullanabilirsiniz tatlandırmak için) Kapladığınız tavukları 180°C yağda kızartın. Rigatonileri 10 dk. kadar kaynar ve tuzlu bir suda haşlayın. Fırın kabının içiüsüne göre schnitzelleri kesin. Lazanya yapar gibi önce domates sos ardından beşamel sos ardından makarnalar ardından schnitzel parçaları ve ardından peynirlerden kat çıkı çıkı kaba eklemeler yapın. Son kata geldiğinizde bolca peynir ve beşamel sos ile tavayı kaplayın. Üstü açık bir biçimde 170°C de 7 dk. kadar pişirin. Son olarak da 5 dk. kadar 200°C de pişirin. Fırın kaplarından çıkararak ya da kaplar içersinde servis edin.

Tavuklu Waffle

x 1 kişilik

Malzemeler:

3 yemek kaşığı

1 yemek kaşığı

2 yemek kaşığı

1 adet

2 yemek kaşığı

2 yemek kaşığı

3 yemek kaşığı

1 adet

1 yemek kaşığı

1 tatlı kaşığı

1 tatlı kaşığı

1 adet

La Costena Siyah Fasulye

Ferrer Salsa Brava Sos

La Costena Salsa Dip Sos

Tavuk Göğüs Haşlanmış ve Tiftiklenmiş

Salud Dondurulmuş Guacamole

Süzme Yoğurt

Kerrymaid Double Crema

Avokado

Silver River Soya Fasulyesi Tanesi

Magic Seasoning Balı Barbekü Baharatı

Sıvı Yağ

Avieta Brüksel Waffle

Hazırlanışı:

Waffle'ları 180°C fırında her iki yüzü de iki buçuk dakika kadar pişirecek ve kıtır olacak şekilde pişirin. Bir mutfak robotuna salsa sos ve brava sosu, siyah fasulyenin iki kaşığını ve guacamole'yi ekleyin. Robotu çalıştırın ve akışkan kıvamlı bir sos yapın. Ayrı bir çırpıcıda önce kremayı kabartın ardından yoğurdu ekleyin. Karışımı bir sıkma torbasına aktarın. Soya fasulyesi tanelerini önce kaynar suda 1-2 dk. pişirin ardından fasulyeleri buzlu suya alarak pişirmeyi durdun Haşlanmış ve tiftiklenmiş tavukları geri kalan siyah fasulyeler ile birlikte balı barbekü baharatı ile soteleyin. Avokadolarını içlerini, siyah fasulyeler boyunda kesin. Waffle in boşluklarını birini fasulyeli karışım ötekini de ekşi krema gelecek şekilde dökün. Üstüne de hafif ısıtığınız balı barbekülü tavukları ve avokadoları koyun. Son olarak da soya fasulyesi tanelerini ekleyerek servis edin.

Tavuk Mücver

x 1 kişilik

Malzemeler:

1 adet

2 adet

1 çay kaşığı

3 yemek kaşığı

1 adet

2 diş

2 adet

Tavuk Göğüs

Yeşil Soğan

Aroy- D Yeşil Köri Ezmesi

JFC Tempura Pane Karışımı

Kuru Soğan

Sarımsak

Yumurta

Hazırlanışı:

Tüm malzemeyi bir mutfak robotunda çekin ve bir harç elde edin. 180°C de kızartın ve dilediğiniz soslar ya da salatalar ile birlikte servis edin.