



UNAGİ KABAYAKİ

Dondurulmuş Izgara Yılan Balığı

Japonya'dan gelen ve zengin bir tarihe sahip olan Unagi Kabayaki, tatlı su yılan balığından yapılmaktadır. Geleneksel olarak, suşi ustaları ve şefleri, zanaatlarının bir parçası olarak Unagi Kabayaki tekniklerini mükemmelleştirmek için yıllarını harcarlar. Tatlı su yılan balığı, Japonca kelime olan "Unagi" kelimesinden gelmektedir. Bu tarifte yılan balığının için temizlenir, ortadan ikiye ayrılır ve kılçıkları alınır. Daha sonra kömür ateşinde ızgara yapılmaya başlanır.

Izgara sırasında umami açısından zengin Unagi sosuna daldırılır ve ızgaraya devam edilir.

Bu döngüde bir süre devam ettikten sonra yeteri kadar sos tutan ve ızgara yapılan Unagi önce soğutulur daha sonra dondurularak paketlenir.

Öneri Kullanım Şekilleri;

- Haşlanmış Japon pirincinin üzerinde
- Izgara sebzeler: ıspanak, tatlı patates gibi
- Unagi Roll ve Unagi Nigiri gibi suşilerde
- Tek başına. Zencefil turşusu ve wasabi ile servis edilir.

Ürün Özellikleri:

400 – 500 gr aralığında

Sos oranı %13

Dondurulmuştur

