

TORI

STREET
FOOD

RECEPTURE



Karaage bun	6
Karaage piletina	6
Marinada za karaage piletinu (3-4 kg mesa)	6
Wasabi korijander majoneza	7
Q - bun	7
Kansas city bbq sauce (2 lit)	7
Umak od sira (cca 2 lit)	8
Serviranje tim redosljedom	8
Lobster bun	9
Lobster salata (3 kg smjese)	9
Serviranje	9
Gyoza od svinjetine i gorgonzole	9
Tartuf soja umak	10
Pad Thai	10
Pad Thai umak	11
Sirup od palminog šećera	11
Dan dan noodles	12
Umak 14 lit	12
Meso	12
Marinirane shiitake	13
Serviranje	13
Beef teriyaki	14
Teriyaki umak	14

Oyster teriyaki umak	15
Tantanmen ramen	15
Pileći ramen temeljac	15
Jaja za ramen	15
Pork belly	15
Miso piletina	16
Pšenični ramen rezanci (2x2 mm šajba)	16
Raženi ramen rezanci (2x2 mm šajba)	16
Marinirani bambus	17
Soy milk tare (2,6 lit)	17
Goma tare (1,5 kg)	18
Miso tare (0,8 kg)	18
Kimchi tare (400 g)	18
Mayu oil (crno ulje prženog češnjaka)	19
Negi oil (ulje prženog mladog luka i poriluka)	19
Finiširanje juhe	19
Serviranje u zdjelu	20
Sushi riža	21
Ocat za rižu (14 lit)	21
Količine octa na količinu sirove riže	22
Katsu piletina	22
Wasabi mayo	22
Coleslaw	23
Hawaiian tuna poke	23

Poke umak 4 lit	23
Lobster salata (3 kg smjese)	23
Serviranje u zdjelu	24
Korean fried chicken	25
Karaage piletina	25
Marinada za karaage piletinu (za 1 kg mesa)	25
Serviranje	25
Zeleni curry (5-6 lit)	26
Zelena curry pasta	26
Svinjetina Kung Pao	28
Svinjska potrbušina	28
Glaze za svinjetinu (2 lit)	28
Korean BBQ umak (4 lit)	28
Crumble	29
Jaja za ramen	29
Kimchi	29
Serviranje	31
Bibimbap	31
Korean spicy umak	31
Bulgogi marinada	32
Vindaloo od janjetine	32
Marinada za meso	32
Raita od krastavaca	33
Završavanje i serviranje	34

Tikka Masala	34
Baza od rajčice	34
Pileći zabatak za tikku (2 kom u porciju)	35
Završavanje jela	35
Naan (12 kom)	36
Đepenz čiske	36
Čiske (2 kalupa duguljasta za kruh)	36
Yuzu curd	37
Sticky toffee pudding (cca 20 kom)	38
Toffee umak	39
Manja crna zdjelica	39
Mango ice sticky rice	40
Manja crna zdjelica	40
Matcha sladoled	40
Niska zdjelica bijelo plava, crni tanjur mali ispod	40
Crumble od sezama (crni sezam ili bijeli)	40

Karaage bun

2 bunsu

katsu umak na dno

2 šnite daikona u svaki

3-4 kom karaage piletine, ovisno o veličini , u svaki

wasabi majoneza

mladi luk

klice korijandera

svježi crveni čili

Serviramo u bambusu na masnom papiru.

Karaage piletina

0,09 kg pilećeg zabatka

krumpirov škrob

panko mrvica

Pileći zabatak režemo na komade veličine 1.5 x 1.5 cm. Mariniramo maksimalno 24 sata u marinadi ali najbolje barem 2-3 sata. ili trenutno prije pečenja. Izvadimo iz marinade u zdjelu, sipamo krumpirov škrob da se djelomično obloži , malo panko mrvica ali i da ostanu grudice nepravilne. Pržimo u ulju na 170C 7-8 minuta na laganijoj vatri,izvadimo i ocijedimo na papiru. Nakon par minuta pržimo ponovo do zlatnožute boje na 200 C vrlo kratko. Termometar u sredini 68 C, najmanje. Ako nemamo vremena dvaput pržiti, pržimo jednom na 180 C dok ne poprimi zlatnožutu boju.

Marinada za karaage piletinu (3-4 kg mesa)

mlijeko

0,6 lit soja sosa

0,2 lit pive

0,2 lit vode

sok od 10 cm đumbira naribanog

2 češnjaka naribana

Sastojke pomiješamo u marinadu. Meso mariniramo prvo u mlijeku 1 sat, ocijedimo i onda ulijemo marinadu. Može stajati 1-2 dana u marinadi.

Wasabi korijander majoneza

1 kg majoneze Zvijezda delikates
40 g wasabi paste (3 žlice)
1/2 veza svježeg korijandera, zblendati sa malo vode u pire
malo soka od limuna/limete
1 žlica senfa
sol, papar krupni

U blenderu miksamo korijander i vodu , u pire.

U zdjeli miješamo majonezu, pire i ostale sastojke. Mora biti okus korijandera, wasabija, i dosta kiselo i slano. Dotjeramo okus po potrebi.

Q - bun

Kansas city bbq sauce (2 lit)

1 žlica čili
1 žlica kumina i korijandera u prahu, tostiranog
2 žličice papra
2 žličice soli
1 lit kečapa
200 g senfa Rustica
100 ml octa od riže
120 ml soka od jabuke
150 ml Worcestershire umaka
100 ml limunovog soka
100 ml katsu umaka (kupovnog)
100 ml sirupa od palminog šećera
150 ml meda
1 žlica Sriracha umaka, 2 žlice tekućeg dima
500 g smeđeg šećera
1 dl ulja, 2 luka, fino isjeckana, 6 češnjaka, fino isjeckana

Na ulju popržiimo luk i češnjak, dodamo čili prah sa kuminom i korijandrom, pržiimo da pusti aromu, dodamo sve ostale sastojek koje smo prethodno izmiješali u zdjeli i kuhamo 20 minuta dok ne ukuha. Provjerimo okus i ohladimo.

Umak od sira (cca 2 lit)

1 lit mlijeka, 0,25 lit slatkog vrhnja
1 kg cheddara ribanog krupno
0,400 kg pancete na kockice male
Papir
Dimljena paprika 2-3 žličice

Sir naribamo, pomijesamo sa mlijekom, paprikom, pancetom i paprom, stavimo sve u sousvide vrećicu i vakumiramo. Kuhamo u sousvide kupki 60 min na 75 C. Istresemo u blender vruće, dodamo vrhnje i zblendamo. Držimo u frižideru. Vrhnje možemo zamijeniti temeljcem ili pola pola. Za serviranje drzimo u banji ili u sousvide kupki u skvizeru, na 50 C.

Serviranje tim redosljedom

2 kom bun kuhan na pari
dijon majoneza (dijon senf 200g, majoneza 400g, malo soje)
krastavci za KFC
0,035 kg pečene glazirane svinjske potrbušine u svaki
0,035 kg Kansas City bbq umaka
1 žlicu dandan svinje u svaki
na vrh zalijemo umakom od sira
mladi luk, čili

Lobster bun

Lobster salata (3 kg smjese)

900 g jastoga
2 kg surimija
400 g sriracha majoneze
3 žlice crnog sezama
3 žlice tobikka
60 ml soja sosa
50 ml sezam ulja
2 žlice srirache ako treba

Jastog rastrgamo prstima na komade. Surimi odmotamo, slozimo na dasku i izudaramo batom da se raspadne u vlakna. Prerežemo na 4 dijela. Sve ubacimo u zdjelu.

Dodamo sriracha majonezu, tobikko i sezam. Izmiješamo lagano, ne gnječimo. Dodamo soju, sezam ulje i srirachu ako nije dovoljno ljuto. Možemo vakumirati da duže traje.

Serviranje

2 ugrijana buns
2 tanje šnite krastavca u svaki
35 - 40 g lobster salate u svaki
mladi luk na vrh
crumble od čvaraka
korijander klice ili grašak

Gyoza od svinjetine i gorgonzole

3 paketa tijesta za gyozu (120 kom)
1 kg mljevene svinjetine
100 g kineskog kelja, sitno sjeckanog
50 g đumbira naribanog
200 g gorgonzole naribane
1 dl soja sosa
0,08 lit sezamovog ulja

Meso u zdjeli miješamo štapićima kružno u jednom smjeru. Ne mijesiti ili gnječiti rukama.

U meso dodamo đumbir i luk, miješamo, dodamo soja sos, miješamo, dodamo gorgonzolu, dodamo sezamovo ulje, obično ulje, malo soli i miješamo. Miješanjem bi smjesa trebala postati prozirna i kremasta, ne nabijena i tvrda.

Štapićima ili žličicom punimo tijesto za gyozu, vodom namočimo rub tijesta ukруг i spajamo krajeve uz preklapanje. Dobro stisnemo rub da se ne otvara.

Gyoze pečemo na tavi na malo ulja, dok s donje strane ne dobiju zlatnosmeđu boju, 3-4 minute. Ne okrećemo ih. Zalijemo s malo vode, poklopimo da se stvori para u tavi i da se gyoze u toj pari potpuno skuhaју, Termometar u sredini mora pokazivati barem 70 C, što znači da je meso kuhano. Otklopimo, dolijemo malo sezam ulja i pustimo da se gyoze opet zapeku. Gyozu serviramo u vodoravnom položaju, tako da zapečeni dio gleda prema nama. Poslažemo 5 komada u porciju. Serviramo s gyoza umakom.

Tartuf soja umak

0,500 lit soja sosa
0,100 lit sezamovog ulja
0,150 lit octa od riže
2 žlice tartufate
50 ml oyster umaka
50 ml tamarinda

Sve sastojke izmiješamo u blenderu.

Pad Thai

2 žlice ulja
1 jaje razmućeno
0,120 kg marinirane piletine, zabatak, marinada kao za karaage
35 g prženog tofua (duguljaste kockice pržene da posmeđe izvana)
1 žličica češnjaka sjeckanog
0,120 kg namočenih rižinih rezanaca
0,5 dl Pad Thai umaka
40 g mungo klica / kineskog kelja
1 žlica mljevenog kikirikija
1 žlica mladog luka na tanke rezance

U woku ugrijemo ulje, sipamo jaje, zapečemo s jedne strane, okrenemo, stavimo u stranu, dodamo piletinu i češnjak, popržimo, okrenemo jaje, kad je piletina gotova na 70%, razbijemo špahtlom jaje na rezance, dodamo tofu, sve izmiješamo 1 minutu. Dodamo rezance, pržimo minutu uz miješanje, dodamo klice, pržimo minutu, dodamo umak i pržimo 4 minute uz miješanje da tjestenina upije i bude dobro obložena. Stavimo kikiriki, mladi luk, zavrtimo 2-3 puta da luk uvene i serviramo. Dekoriramo sa komadom limete, par komada mladog luka, hrpicom klica i hrpicom mljevenog kikirikija.

Pad Thai umak

3 dl tamarind paste

3 dl sirupa od palminog šećera (500 g palminog šećera + 500 ml vode prokuhati i procijediti)

3 dl fish sosa

Izmiješati i držati u frižideru.

Sirup od palminog šećera

0,5 kg palminog šećera

0,5 kg smeđeg secera

1 lit vode

Šećer i vodu kuhamo dok se sve ne otopi i ukuhamo u sirup na 108 C.

Dan dan noodles

Umak 14 lit

3 kg kikiriki maslaca
3 lit soja sosa
1,5 lit octa od riže
3 lit ulja suncokret
1 lit čili ulja
2 glavica češnjaka
1,5 lit meda
100 g five spice praha
50 g sečuanskog papra
500 ml tamne soje

U loncu malo ugrijati soja sos, ocat, suncokretovo ulje, med, five spice prah i kikiriki maslac. Razraditi pjenjačom. U blender stavimo čili ulje, sečuanski papar i tamnu soju, dobro izblendamo i dodamo u ostatak smjese. Dobro izmiješamo. Ako se smjesa razdvoji, dio po dio zblendati i spojiti zajedno.

Meso

4 kg mljevene vratine
0,600 garlic blackbean umaka
0,06 lit tamne soje
8 češnjaka
10 cm đumbira
8 žlica šećera
0,5 lit pive tamne
sol, krupni papar

Na ulju (jebem te u bulju) dinjstati meso, naribati đumbir i češnjak, dodati sol i krupni papar. Kad je isparila voda i meso je rahlo i dinjstano, dodamo šećer, upržimo, blackbean umak, tamnu soju i pivu. Ukuhamo 15 minuta.

Marinirane shiitake

0,900 kg shittake gljiva

1 lit lit soja sosa

2 lit lit octa za sushi

2 cijela đumbira, oguljena i narezana po dužini na komade debljine 1-2 cm

10 kom kom češnjaka, prerezano napola

Shiitake kuhamo u vodi da prekrije, nekih 40 minuta. Procijedimo. Vratimo shiitake u posudu, dolijemo začinjeni ocat za sushi, soja sos, dodamo češnjak i đumbir, gljive trebaju biti prekrivene. kuhamo dok gljive ne omekane, uz podlijevanje vode , da stalno budu gljive u tekućini. Prebacimo sve zajedno u posudu i drzimo u frizideru do 2 tjedna. Trebaju biti slano-kiselo-slatke, intenzivnog okusa.

Serviranje

rezanci VIMIXA , kuhani al dente, ugrijemo minutu u kipućoj vodi

Baby spinat

Čili

Shiitake marinirane sjeckane

Edamame

Umak dan dan

Čili ulje

Meso na vrh 100 g

Kikiriki

Čili sušeni

Mladi luk, klice

Beef teriyaki

0,120 kg bifteka na trakice
2 žlice soja sosa
1 žličica čili paste
0,150 dl oyster teriyaki umaka
1/2 čili feferona na trakice šire
5 komada blanširanih zelenih mahuna, izrezanih ukoso na trećine
150 g rezanaca
1 žlica mladog luka
malo sezama bijelog
bonito za posipati na vrh

Na woku jako ugrijemo ulje, popržimo trakice bifteka, ubacimo čili i mahune, malo poržimo, ubacimo žličicu čili paste, popržimo da se obloži, dodamo oyster teriyaki umak, kratko propržimo, dodamo rezance i reduciramo da se oblože. Na vrh posipamo sezama, stavimo isjeckanog mladog luka i malo bonita.

Teriyaki umak

0,8 kg smeđeg šećera
100 g đumbira
50 g češnjaka
0,5 lit vode
0,8 lit mirina
1 lit soja sosa
0,600 kg ananasa

Šećer karameliziramo djelomično, ulijemo mirin i soju, dodamo đumbir i češnjak. Ananas ogulimo, izrežemo na kockice, zblendamo u blenderu i ubacimo u umak. Kuhamo na laganoj vatri da reducira i dođe na cca 108 C. Topli umak procijedimo.

Oyster teriyaki umak

0,750 lit oyster umaka

1 lit teriyaki umaka

Sve izmiješamo u umak.

Tantanmen ramen

Pileći ramen temeljac

5 kg pilecih kostiju (hrbat, krilca, batac, nogice)

7 lit vode (da prekrije)

2 đumbira narezana

2 češnjaka

Piletinu isperemo, stavimo kuhati. Kad zavrije, obiremo pjenu s vrha nekih sat vremena. Dodamo povrće i kuhamo daljnjih 3-4 sata na srednjoj vatri. Procijedimo.

Jaja za ramen

0,250 lit vode

0,200 lit sakea

0,200 lit soje

0,125 lit mirina

0,120 kg šećera

Temperirana jaja stavimo kuhati u kipuću vodu, kuhamo 6:30 - 7 minuta, šokiramo, ohladimo i ogulimo, potopimo u marinadu, stavimo salvetu na vrh. Maksimalno mariniramo 1 dan .

Pork belly

4 kg svinjske potrbušine s kožom

RUB - 4 žlice šećera, 4 žlice soli i 1 žlica dimljene paprike, 5 spice 1/2 žlice, izmiješamo

Meso natrljamo rubom, ostavimo ga preko noći da se marinira, zamotamo u alufoliju i pečemo na 140 C , otprilike 2,5 - 3 sata. Mora biti mekano, skoro kao za pulled pork. sata. Ohladimo zamotano u frižideru preko noci.

Kod serviranja za ramen, skinemo kožu, izrežemo na šnite debljine 0,5 cm, kratko okrenemo na roštilju ili tavi i stavljamo u ramen.

Miso piletina

0,500 kg pilećeg zabatka, mljevenog
3 žlice maslinovog ulja
1 žlica češnjaka sjeckanog
5 cm đumbira ribanog
0,06 kg miso paste (2 pune žlice)
0,1 lit bijelog vina

Na maslinovom ulju popržimo piletinu, zajedno sa đumbirom i češnjakom, malo soli i papra, dok se skroz ne skuha. Upržimo miso pastu kratko, podlijemo vinom i prokuhamo. Trebali bi dobiti gusti bolonjez od piletine. Takvog koristimo za ramen, kada se stisne u frizideru, potrebno ga je razraditi sa malo tople juhe i ugrijati u mikrovalnoj prije serviranja.

Pšenični ramen rezanci (2x2 mm šajba)

0,300 kg glatkog (Čakovečki mlinovi)
0,600 kg oštrog (Čakovečki mlinovi)
0,320 ml vode
1 žličice kansuia plasticna najmanja 2 ml (lay water)

Brašna pomiješamo u plastičnoj 1/3 GN. U hladnu vodu dodamo kansui, pomiješamo. Sipamo brašno u mašinu. Prekidač mora biti na KNEAD. Uključimo da miješa na suho 1 minutu i sipamo 2/3 vode polako. Pustio da miješa 2 minute, sipamo ostatak vode i ostavimo da miješa jos 1 minutu. Smjesa bi trebala biti suha, bez gruda, slična parmezanu ili panko mrvicama.

Ugasimo masinu. Okrenemo iza prekidač na EXTRUDE uključimo mašinu da istiskuje rezance, režemo dužinu od 40 cm, slažemo hrpe od 70 g .Kuhamo 2 minute u slanoj vodi i serviramo vruće.

Raženi ramen rezanci (2x2 mm šajba)

0,500 kg raženog brašna DM brand
0,400 kg glatkog (Čakovečki mlinovi)
0,320 lit vode
1 žličice kansuia (lay water)

Brašna pomiješamo u plastičnoj 1/3 GN. U hladnu vodu dodamo kansui, pomiješamo. Sipamo brašno u mašinu. Prekidač mora biti na KNEAD. Uključimo da miješa na suho 1 minutu i sipamo 2/3 vode polako. Pustio da miješa 2 minute, sipamo ostatak vode i ostavimo da miješa još 1 minutu. Smjesa bi trebala biti suha, bez gruda, slična parmezanu ili panku mrvicama.

Ugasimo masinu. Okrenemo iza prekidač na EXTRUDE uključimo mašinu da istiskuje rezance, režemo dužinu od 40 cm, slažemo hrpe od 150 g, što je dovoljno za jednu porciju ramena. Kuhamo 2 minute u slanoj vodi i serviramo vruće.

Marinirani bambus

0,600 kg bambusa iz konzerve, šnite
0,05 lit sezam ulja (4 žlice)
0,250 lit soje
4 žlice šećera
malo češnjaka i đumbira naribanog

Bambus isperemo i namočimo u hladnoj vodi par sati. U woku ugrijemo sezam ulje, pržimo bambus dok se ne posuši. Dodamo ostale sastojke i kuhamo dok ne reducira i omekša.

Soy milk tare (2,6 lit)

1 lit sojinog mlijeka
1 lit vode
0,150 kg dashi
0,170 kg soli morske
0,1 lit mirina
0,350 lit soja sosa
3 žličice octa od riže
3 žlice shiitaka u prahu

U ugrijano sojino mlijeko i vodu dodamo sve ostale sastojke, dobro izmiješamo da se sve otopi. Kuhamo lagano 5 minuta, da ne vrije. Provjerimo i korigiramo okus. Ostavimo 1 sat da se hladi, procijedimo.

Goma tare (1,5 kg)

2 kom mladog luka, sitno sjeckanog
5 cm đumbira, sjeckanog
0,150 kg šećera
0,250 l soja sosa
0,100 l čili ulja
0,100 kg dashija
0,750 kg sezam paste (kikiriki maslac)

Ubacimo sve sastojke u blender i izmiksamo u pastu. Dodajemo mlaku soju u kojoj smo otopili dashi. Izmiksamo dobro.

Miso tare (0,8 kg)

0,1 lit mirina
4 kom češnjaka
0,1 lit soja sosa
1 žlica šećera
2 žlice sezam ulja
0,500 kg miso paste
2 mlada luka
5 cm đumbira
0,035 kg tamne miso paste

U blenderu izblendamo soju, sezam ulje, mladi luk i đumbir. Dodamo miso pastu, mirin, šećer i dobro izblendamo. Ako želimo spicy miso tare, dodamo sa lukom 2 zelena feferona i 1 žličicu sušenog drobljenog čilija.

Kimchi tare (400 g)

100 g kimchija
2 komada češnjaka
0,100 lit soja sosa
0,100 kg gochujan paste
1 žlica dimljene paprike
60 ml mirina
60 ml sezam ulja

U blenderu sve izblendamo u pastu.

Mayu oil (crno ulje prženog češnjaka)

0,200 kg češnjaka sitno isjeckanog
0,150 lit ulja suncokretovog
0,200 lit ulja sezamovog

Sjeckani češnjak stavimo u posudu, dolijemo hladno suncokretovo ulje i stavimo na laganu vatru. Grijemo dok se češnjak ne počne pržiti i ode sa svijetlo smeđe u tamnu boju. Pržimo na laganu još 20 minuta dok sve skroz totalno ne pocrni i skroz "zagori". Prohladimo i blendamo u jakom blenderu, tipa vitamix, uz dolijevanje sezamovog ulja. Spremimo u dozer i polijemo malo na ramen kod serviranja. Promućkamo prije upotrebe jer se talog slegne na dno.

Negi oil (ulje prženog mladog luka i poriluka)

0,150 kg mladog luka i poriluka
0,400 lit ulja suncokretovog

Sjeckani mladi luk i poriluk stavimo u posudu, dolijemo hladno suncokretovo ulje i stavimo na laganu vatru. Grijemo dok se ne počne pržiti i ode sa svijetlo smeđe u tamnu boju, ali da ne zagori. Prohladimo i blendamo u jakom blenderu, tipa vitamix. Spremimo u dozer i polijemo malo na ramen kod serviranja. Promućkamo prije upotrebe jer se talog slegne na dno.

Finiširanje juhe

Pileća juha juha 6 lit
Soy milk tare 0,6 lit
Goma tare 0,200 kg
Sezam Ulje
Češnjak sjeckani
Papar

Serviranje u zdjelu

Noodles pšenični

Tantanmen juha

Pork belly

Miso piletina

Shiitake marinirane

Bambus mariniran

Jaje kuhano 6:30 - 7 min

Pak Choi blanširan

Enoki gljive

Mladi luk

Negi oil

Čili ulje

Nori alga 1/2

Sushi riža

Rižu izmjerimo u menzuri 3 lit, sipamo u posudu od kuhala, ulijemo hladne vode toliko da se dobro prekrije riža, i rukama trljamo rižu da izađe što više škroba . Voda postaje bijela. Vodu izlijemo preko cjedila, ulijemo novu, i postupak ponovimo barem 4 puta dok voda ne postane prozirna a riža dobro isprana.

Zadnju vodu izlijemo i rižu dobro ocijedimo u cjedilu. U posudu od rice cookera stavimo mrežicu, i u nju sipamo rižu.

U menzuri izmjerimo 3.3 lit vode i ulijemo u rižu. Poravnamo rižu rukom, i posudu stavimo u kuhalo. Preklopimo mrežicu unutra. Dobro poklopimo i uključimo kabel u struju i sklopku na **COOK** .

Nakon cca 25 min sklopka će sama iskočiti u položaj **WARM**, što znači da je riža kuhana. Ne otvaramo kuhalo, već ga samo isključimo iz struje.

Ostavimo rižu još 20 min u kuhalu, i mjerimo na tajmer točno vrijeme.

Najbolje narihtamo timer odmah na 50 minuta da odbrojava. Toliko traje za 3 kg rize da se skuha i odmori.

Sada pretresemo rižu u plastični unter.

Sada u vruću rižu ulijemo 0,6 lit začinjenog octa ravnomjerno, i plastičnom kuhačom mješamo rižu kosim pokretima tako da razbijamo grudice i da se cijela riža obloži octom. Cijeli postupak miješanja ne smije trajati duže od 3 minute. Rižu poravnamo i ostavimo da se prohladi 15 min. Možemo drugom rukom hladiti rižu nekakvom lepezom, dok miješamo.

Prebacimo je u nazad u ricecooker koji je uključen na **WARM**, i u njemu drzimo rižu i trošimo.

Ocat za rižu (14 lit)

Ocat 8 lit

Šećer 5,60 kg

Sol 0,540 kg

Sastojke sipamo u lonac, miješamo pjenjačom dok se šećer i sol ne otope. Grijemo na indukciji uz neprestano miješanje dok se šećer potpuno ne otopi i smjesa skoro ne zakuha (oko 80 C).

Maknemo s vatre i ohladimo. Držimo poklopljeno u loncu, na sobnoj temperaturi.

Količine octa na količinu sirove riže

1 kg riže = 0,2 lit octa

2 kg riže = 0,4 lit octa

3 kg riže = 0,6 lit octa

Katsu piletina

0,170 kg pilecih prsa, paniranog u panko mrvicama (2 kom katsu chicken)

0,05 lit katsu umaka kupovnog

0,12 kg coleslawa

malo salatica

malo ukiseljenog daikona

malo edamama, 2 snite krastavca

sezam, mladi luk

Wasabi mayo

1 kg majoneze zvijezda

0,150 kg wasabi paste (50 g praha + 100 g vode)

0,100 lit soja sosa

0,100 lit limunovog soka

sezam ulje

sol

Coleslaw

3 kg zelja očišćenog
1 kg mrkve očišćene
1 kg wasabi mayo
papar, sol

Naribati zelje , posoliti sa 1 % soli, promiješati, ostaviti 10 min. Opteretiti u unтеру s rupicama da se ocijedi. Izmikati višak vode rukama. Prebaciti u plastiku, dodati mrkvu, i izmiješati sa wasabi majonezom . Dobro izmiješamo da je sočno i začinimo još s paprom i soli ako je potrebno.

Hawaiian tuna poke

Poke umak 4 lit

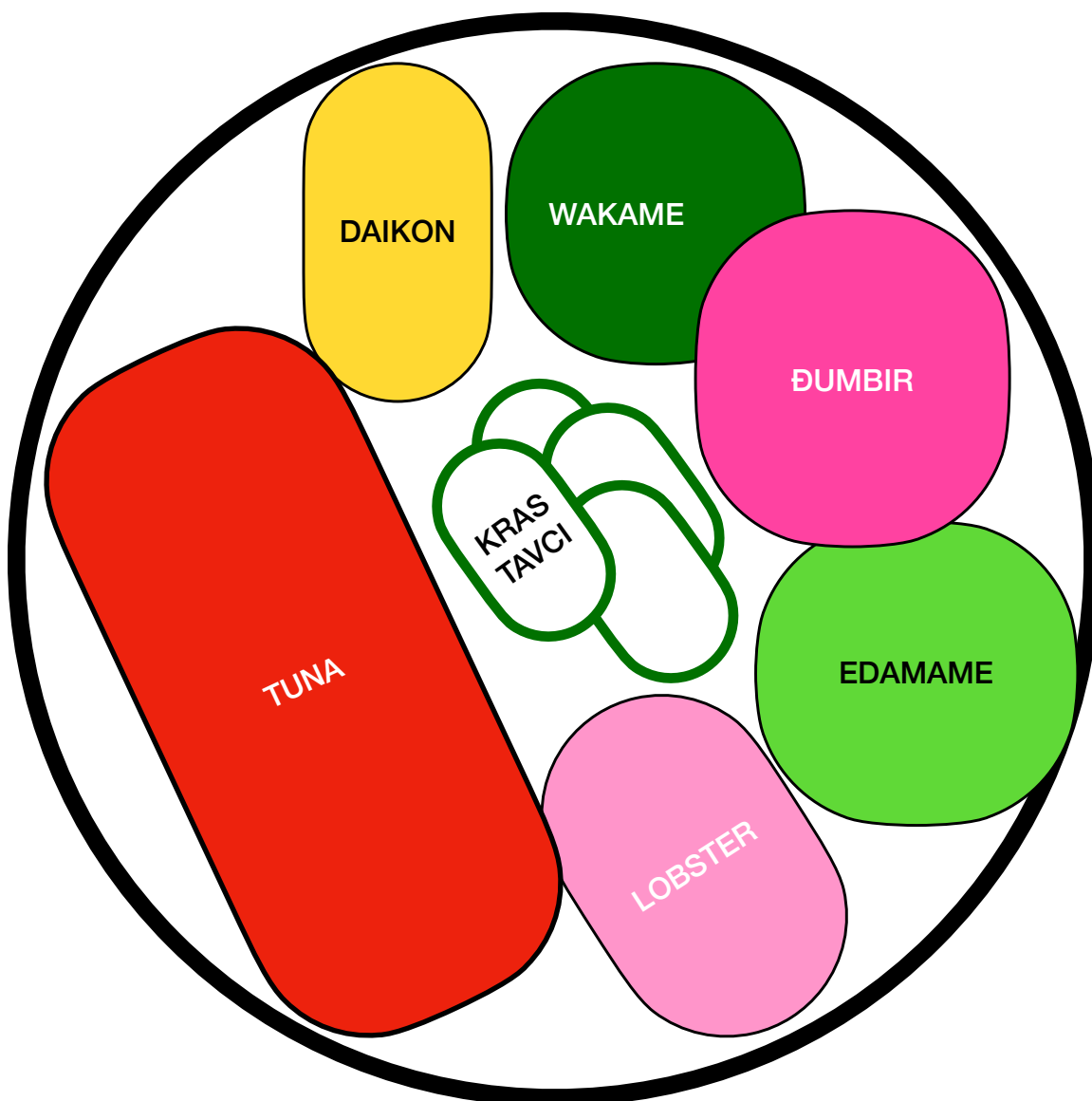
3 lit poke umaka
0,7 lit oyster umaka
3 žlice srirache
0,3 lit soka od naranče
sok od 1/2 limete

Lobster salata (3 kg smjese)

900 g jastoga
1,5 kg surimija
400 g sriracha majoneze
3 žlice crnog sezama
3 žlice tobikka
60 ml soja sosa
50 ml sezam ulja
2 žlice srirache ako treba

Jastog rastrgamo prstima na komade. Surimi odmotamo, slozimo na dasku i izudaramo batom da se raspadne u vlakna. Prerežemo na 4 dijela. Sve ubacimo u zdjelu.

Dodamo sriracha majonezu, tobikko i sezam. Izmiješamo lagano, ne gnječimo. Dodamo soju, sezam ulje i srirachu ako nije dovoljno ljuto. Možemo vakumirati da duže traje.



Serviranje u zdjelu

topla riža na dno

furikake + kikiriki mljeveni

đumbir ukiseljeni

salata alge

edamame

daikon ukiseljeni

krastavci

lobster salata 1 žlica (30 g)

tuna kocke sa umakom, ljubičastim lukom, mladim lukom i crnim sezamom

klice, cvijeće

Korean fried chicken

Karaage piletina

0,150 kg pilećeg zabatka s kožom
krumpirov škrob
panko mrvica

Pileći zabatak režemo na komade veličine 1.5 x 1.5 cm. Mariniramo maksimalno 24 sata u marinadi ali najbolje barem 2-3 sata. ili trenutno prije pečenja. Izvadimo iz marinade u zdjelu, sipamo krumpirov škrob da se djelomično obloži , malo panko mrvica ali i da ostanu grudice nepravilne. Pržimo u ulju na 180 C dok ne poprimi zlatnožutu boju, cca of 6-7 min.

Marinada za karaage piletinu (za 1 kg mesa)

mlijeko
0,6 lit soja sosa
0,2 lit pive
0,2 lit vode
sok od 10 cm đumbira naribanog
2 češnjaka naribana

Sastojke pomiješamo u marinadu. Meso mariniramo prvo u mlijeku 1 sat, ocijedimo i onda ulijemo marinadu. Može stajati 1-2 dana u marinadi.

Serviranje

0,150 kg zabatka, prženog, glaziranog sa Korean BBQ umakom
0,04 kg kimchija
0,05 kg krastavac salate
mladi luk, klice

Serviramo rižu na dno posude, posipamo kikirikijem. Prženu piletinu u zdjeli zalijemo Korean BBQ umakom, posipamo sezamom i izmiješamo. Serviramo

na rižu, a na drugu stranu stavljamo kimchi i salatu od krastavaca. Ukrasimo klicama.

Zeleni curry (5-6 lit)

8 žlica paste žlica paste
2,4 kg kg mariniranog pilećeg zabatka
2 lit kokosovog mlijeka
1 veliki patlidžan na kockice bez kože (kockice veličine graška)
4 čilija, zeleni i crveni , na šnitice
12 kom kaffir lime listova
7 žlica šećera
1 dl žlica fish sosa
špinat i korijander iz ulja
špric limete ako treba, sol

Na ulju popržimo curry pastu i meso, kratko, zalijemo kokosovim mlijekom, dodamo patlidžan i prokuhamo. Začinimo fish sosom i šećerom. Kuhamo 10 minuta dok se patlidžan ne raskuha. Dodamo talog spinata i korijandera za boju. provjerimo okus, dodamo jos fish sosa, malo limuna ili soli.

Serviramo ukrašeno listovima tajlandskog bosiljka, korijander microgreensa, par kapi čili ulja i sjeckanim listom kaffira i svježim crvenim čilijem. Prilog sushi riža posipana crnim sezamom.

Okus mora biti ljuto-slatko-slan. Za više spicy, po želji gosta, staviti više curry paste

Zelena curry pasta

150 g sjeckanih lučica
150 g lemongrassa sitno nasjeckanog, srednji dijelovi
100 g češnjaka sitno sjeckanog
5 kaffir listova sjeckanih
100 g zelenog čilija sjeckanog
50 g đumbira sitno sjeckanog
50 g galangala sitno sjeckanog
1 vez tajlandskog bosiljka sjeckanog (komorač)

1/2 veza korijandera sjeckanog
1 žličica soli
1 žličica kumina i korijandera u prahu
1 žlica ulja
1 žlica zelene curry paste kupovne
špinat zblendani u ulju
korijander zblendani u ulju

U mužaru usitnjavamo sastojke ovim redom:
sol,kumin i korijander u prahu,lemongrass / đumbir,galangal / lučice / češnjak
/ zeleni čili / kaffir,korijander,bosiljak / zelena curry pasta / ulje



Pasta treba biti sitna, ali da ima teksturu sa sitnim komadićima sastojaka, izrazito zelene boje, jako spicy ljuto-slano-limunastog okusa. Na kraju umiješamo talog špinata i korijandera iz ulja, za boju.

Svinjetina Kung Pao

Svinjska potrbušina

7 kg svinjske potrbušine s kožom
rub - 1 kg šećera, 1 kg soli, 5 žlica dimljene paprike, 2 žlice five spice

Meso očistimo od kosti i hrskavica, prerežemo na 3 komada, natrljamo rubom, zamotamo u alufoliju i pečemo na 150 C , otprilike 2,5-3 sata. Ohladimo zamotano i stisnuto, te spremimo u frižider da se stisne preko noći.

Režemo na šnite, pečemo na tavi ili roštilju, okrenemo i glaziramo s malo umaka za svinjetinu.

Glaze za svinjetinu (2 lit)

1 lit fish sosa
0,300 lit soja sosa
0,600 lit octa od riže
0,050 kg naribanog đumbira
5 kom sitno nasjeckanog češnjaka

Korean BBQ umak (4 lit)

1 kg palminog šećera
1 kg smeđeg šećera
1,5 lit soja sosa
0,5 lit vode
0,05 lit octa od riže
0,150 kg sambala
0,100 kg gojuchang umaka

0,05 kg češnjaka
10 cm đumbira
0,180 kg gustina
0,200 kg kečapa

Od gornjih sastojaka napravimo umak, kojeg 15 min ukuhamo i zgusnemo gustinom kojeg smo razmutili u malo hladne vode. Dodamo kečap na kraju.

Crumble

0,500 kg pečenih lješnjaka mljevenih
0,500 kg mljevenog kikirikija
0,500 kg mljevenih čvaraka
1 žličica soli
1 Žlica garam masale
1 Žlica kumina

Sve sameljemo na krupno i pomiješamo, dodamo začine i sol.

Jaja za ramen

0,250 lit vode
0,200 lit soje
0,120 kg šećera

Temperirana jaja stavimo kuhati u kipuću vodu, kuhamo 07:00 minuta, šokiramo, ohladimo i ogulimo, potopimo u marinadu, stavimo salvetu na vrh. Maksimalno mariniramo 1 dan .

Kimchi

2,5 kg kineskog kelja, očišćenog i narezanog na trake debljine 3 cm
0,150 g soli
0,500 kg kimchi pasta
0,08 kg kuhane sushi riže začinjene
0,05 kg sambala
0,04 lit octa od riže
2 češnjeva češnjaka

4 cm đumbira, oguljenog i naribanog

0,400 kg daikona, prepolovljen po dužini, narezan na polukrug šnite debljine 1.5 mm

0,300 kg mladog luka izrezanog na 1 cm trakice, samo zeleni dio

Kineski kelj narežemo, stavimo u veću posudu, dodamo sol i masiramo 10 minuta rukama dok kelj ne uvene i dobro se nasoli. Ostavimo da stoji 10 minuta. Ulijemo hladnu vodu da prekrije, pritisnemo ga nečime da bude ispod vode i ostavimo 2 sata. Napravimo pastu za kimchi tako da pomiješamo u blenderu kimchi umak, kuhanu rižu, đumbir, češnjak, ocat i sambal. Dobro izblendamo, dodamo vode ako je pregusto. Treba biti kao gusta krema.

Za varijantu bez kupovnog umaka pastu za kimchi napravimo ovako:

0,5 kg Gochugaru chili flakes

0,5 lit vode

0,15 lit fish sosa

1 glavica cesnjaka ociscenog

15 cm dumbira oguljenog, narezanog

80 g šećera

0,5 lit rizinog octa

0,200 kg kuhane riže

0.100 kg sambala

0,100 kg gochujang

Chili flakes sipamo u kotlić. Ostale sastojke sipamo u blender i izblendamo u juhicu. Sipamo to u chili flakes i promijesamo zlicom.

Nakon dva sata, izlijemo vodu iz kelja, isperemo u jednoj vodi i ostavimo u cjedilu da se ocijedi barem pola sata, opteretimo s nečim da se prije ocijedi. Istisnemo rukama vodu iz njega što je više moguće, ali da ga ne gnječimo previše. Prebacimo u posudu, dodamo kimchi pastu koju smo izblendali i izmiješamo rukama da se kelj dobro obloži. Dodamo daikon i mladi luk i pomiješamo i njega. Ostavimo na sobnoj temperaturi, prekriveno folijom i poklopljeno, da fermentira, 1 dan, nakon čega prebacimo u frižider. Povremeno promiješamo.

Serviranje

0,160 kg svinjske potrbušine

0,04 lit korean bbq umaka

0,015 kg kikiriki crumble sa ljesnjacima i kuminom

0,015 kg mladog luka

0,09 kg sushi riže

1 kom ramen jaje (7 minuta kuhamo jaja probušena, odmah šokirana u ledenoj vodi)

0,04 kg kimchija

0,05 kg coleslawa

Svinjetinu režemo na debele šnite,zapečemo na tavi, glaziramo i serviramo na riži. Dodamo coleslaw, kimchi i 1 jaje za ramen, dodamo avokado na šnite i posipamo crumbleom .

Bibimbap

Korean spicy umak

250 g gochujang paste

120 g sezamovog ulja

100 g smeđeg šećera

60 g soja sosa, 60 g vode

40 g rižinog octa

30 g sjeckanog češnjaka

30 g tostiranog bijelog sezama

Sve izmiješamo u blenderu.

Bulgogi marinada

90 g soja sosa
45 g smeđeg šećera
30 g mirina ili vina bijelog
1 jabuka (150 g)
80 g luka
15 g sjeckanog češnjaka
10 g ribanog đumbira
papar krupni

Sve izblendamo u kremu.

Meso ramsteka ili ribeye (nešto masno svakako) narežemo na odreske, lagano smrznemo u šokeru I narežemo na ploške debljine 1-2 mm.

Mariniramo sa bulgogi marinadi barem 4-6 sati ,a može i preko noći.

Na kipućoj tavi ili woku, na ulju sotiramo meso, dodamo mladog luka i sezama.

Serviramo u bibimbap ili na riži.

Vindaloo od janjetine

Marinada za meso

1,2 lit octa od riže
6 kom thai čilija smrznutog
0,01 kg cimeta mljevenog (2 puna male žličice)
40 kom klinčića
40 komada kardamoma
0,030 kg kumina sjemenki (2 velika žlica)
0,030 kg estragona
2 žlice krupnog šarenog papra
2 glavice češnjaka
15 cm đumbirovog korijena, oguljenog i stno narezanog
1,2 lit kokosovog mlijeka
0,06 kg soli (4-5 velikih ravnih žlica)

Od gornjih sastojaka napravimo marinadu, tako da sve zajedno stavimo u blender i dobro usitnimo.

6 kg janjećih koljenica

Meso obradimo i stavimo u plastiku. Ulijemo marinadu i dobro promiješamo rukama da se sve obloži. Ostavimo u frižideru poklopljeno barem 8 sati.

8 srednjih glavica luka, sitno isjeckanih

4 žlice mljevenih sjemenki korijandera, fino tostiranih

Meso izvadimo iz marinade, dobro ga očistimo rukama i postružemo marinadu da je ima što manje. Opečemo meso sa svih strana na vrućem ulju i ostavimo sa strane.

U posudi pirjamo sjeckani luk, kad požuti i dobro uvene nakon 10 minuta, dodamo marinadu zajedno sa cca 2 lit vode. Zakuhamo dobro i postružemo sve sa dna posude.

Sve zajedno sada prebacimo u duboki unter, zajedno sa mesom. Meso bi trebalo biti do 2/3 prekriveno tekućinom. Poklopimo drugim unterom ili prekrijemo aluminijskom folijom u dva sloja. Pečemo u konvektomatu na 160 C oko 2 - 2,5 sata, odnosno dok se meso ne počne odvajati od kosti ili se raspadati, tako da ga možemo lagano razdvajati prstima. Povremeno okrenemo meso u pećnici.

Kad je meso gotovo, ostavimo ga da se dobro ohladi. Meso izvadimo iz umaka, odvojimo od kosti i rastrgamo ga na manje komade. Umak spremimo odvojeno.

Raita od krastavaca

0,15 lit tvrdog jogurta

sok od 1 limuna

2 žličice soli

2-3 krastavca svježa

1 žlica sjeckane mente

1 žličica sjeckanog češnjaka

Za raitu krastavce ogulimo i odstranimo sjemenke. Naribamo ih na srednji ribež. Posolimo i ostavimo da odstoji 15 minuta. Ocijedimo i istisnemo višak tekućine. Jogurt izmiješamo sa limunom, češnjakom i mentom, te umiješamo u to ribane krastavce. Začinimo još po potrebi. Dobro ohladimo.

Završavanje i serviranje

3 žlice garam masale
4 žlice octa od riže
sjeckani svježi korijander
ukiseljene lučice sjeckane

Za završavanje jela umak reduciramo kuhanjem da dobije na gustoći. Dodamo meso, garam masalu i ukuhamo da se meso dobro ugrije. Po potrebi začinimo octom od riže ako nije dovoljno kiselo. Okus bi trebao bit jače ljutine, dosta kiseline i slanoće, sa okusima garam masale i cimeta. Serviramo najbolje uz naan ili sa komadima kuhanog krumpira umiješanih u vindaloo. Na vrh stavimo žlicu raite od krastavaca, ukiseljenih lučica i sjeckanog svježeg korijandera.

Tikka Masala

Baza od rajčice

pelati Podravka kg 3
tostirani kumin i korijander prah žlica 3
Kuhamo rajčicu i začine nekih 45 minuta da reducira. Miješamo povremeno.

maslac kg 0,120
čili habanero smoked žličica 0,5
luk ljubičasti glavica veća kom 6
đumbir oguljeni naribani kg 0,08
češnjak sitno sjeckan žlica 1
rajčica pire žlica 4
kurkuma žlica 1
gram masala žlica 3
sol žličica 2

Na ugrijanom maslacu kratko popržimo čili prah, dodamo sjeckani luk, sol i đumbir. Pirjamo 10-15 minuta dok luk ne postane proziran. Umiješamo rajčicu pire, kratko upržimo, dodamo češnjak i bazu od pelata. Kratko prokuhamo, dodamo kurkumu i garam masalu. Kuhamo nekih 10 minuta. Provjerimo okus, dosolimo ako je potrebno.

Pileći zabatak za tikku (2 kom u porciju)

pileći zabatak kg 4 , rasiren , komadu , bez kože
ulje maslinovo 1 dl
garam masala žlica 2
kumin žlica 2
sol žlica 2
šećer žlica 5
kurkuma žlica 2
jogurt ili kokos mlijeko 1 lit

Sastojke izmiješamo i napravimo marinadu. Ostavimo da se meso marinira sat-dva.

Marinadu rukama skinemo s mesa, meso poslažemo na unte u papir i pečemo u konvektomatu sa sondom na 150 C, para 20 %, temperatura sonda na 75 C. Meso treba biti sočno, izvana žute boje sa zapečenim rubovima. **Takvo meso koristimo za tikku, a možemo ga ispeći unaprijed. Narežemo pečeno ohlađeno na trake, iz jednog zabatka narežemo 7-8 trakica.**

Završavanje jela

jogurt kremasti grčki kg 0,150 (2 žlice)
kokosovo mlijeko gusto lit 0,150 (2 žlice)
maslac rastopljeni kg 0,150 (2 žlice)
korijander svježi za posipanje, sol , garam masala, šećer

Za završavanje jela, u gornju smjesu dodamo jogurt i kokosovo mlijeko, kratko prokuhamo, umiješamo rastopljeni maslac i dodamo narezanu pečenu piletinu. Provjerimo okus i serviramo sa nasjeckanim svježim korijanderom na vrhu, uz Naan kao prilog.

Naan (12 kom)

brašno glatko kg 0,750
šećer kg 0,02
sol kg 0,01
prašak za pecivo žličica 1
kvasac suhi žličica 2
voda lit 0,230
mlijeko lit 0,230
jaje kom 1
maslac za premazivanje

Suhe stvari izmiješamo u mikseru i ulijevamo smjesu od vode, mlijeka i jaja. Umijesimo tijesto tvrdoće kao za kruh ili pizzu. Još malo premijesimo na radnoj površini, formiramo bule od 90-100 g , složimo ih u pleh, prekrijemo folijom i spremimo u frižider na 2-3 sata.

Bulu raširimo rukama i razvrtimo na pouljenoj površini u disk promjera 20 cm, iste debljine na svim mjestima. Premažemo ga s rastopljenim maslacem i pečemo na ugrijanoj teflonskoj tavi 2 minute sa svake strane, uz okretanje. Kad okrenemo naan, drugu stranu isto premažemo maslacem. Serviramo ga u bambusu, izrezanog na 6 komada.

Đepenz čiske

Čiske (2 kalupa duguljasta za kruh)

120 C pećnica, pleh unutra sa 2-3 cm vode

120 g mlijeka
500 g sira zagrebačkog svježeg
100 g maslaca

Lagano zagrijati da ne zavrije, izmiksati štapnim mikserom

12 žumanjaka dodati u toplu smjesu, dobro izmiješati pjenjacom

110g brasna glatkog

30 g gustina

Prosijati u smjesu, izmijesati dok nebude glatko

12 bjelanjaka

200 g secera dodati + 1 Žlica vanilin šećera

Ulupati na manjoj brzini u mekane vrhove, ne prejako

Umijesati 3 puta snijeg u gornju smjesu, dobro izmiješati, smjesa mora biti gusto tekuća

Rubove i dno namazati maslacem, papir na dno

Izliti smjesu u 2 kalupa, izudarati da se slegne, proći štapićem kroz smjesu

Peći u vodi 25 min na 120C , smanjiti na 100 C, otvoriti pecnicu 20 sekundi i peći daljnjih 30 minuta.

Otvoriti pećnicu na 30 sekundi, ugasiti , zatvoriti i ostaviti jos 10 min cheesecake unutra da se odmori. Izvaditi I kad se slegne, naopačke izvaditi iz kalupa, skinuti papir.

Režemo na 8 komada, serviramo uz to lemon curd ili dulce de leche.

Yuzu curd

0,1 lit yuzu soka

0,1 lit limunovog soka

400 g šećera

200 g maslaca

6 jaja + 2 žumanjka

U zdjeli na pari grijemo limunov I yuzu sok,ribanu koru od 4 limuna, šećer i maslac. Kad se dobro otopi i ugrije, sipamo smjesu razmućenih jaja i žumanjaka. Kuhamo na pari daljnjih 15-20 minuta u miješanje povremeo, dok

ne dobijemo gustu smjesu. Procijedimo je kroz sito i ohladimo. Razradimo štapićima mikserom ili u blenderu.

Sticky toffee pudding (cca 20 kom)

450 g datulja

450 ml vode s kavom (2 espressa + kipuća voda)

Odvojimo koštice iz datulja, stavimo ih u zdjelu i zalijemo kipućom vodom. Ostavimo pola sata, dobro ih zdrobimo vilicom u manje komade. Naribamo koricu 2 naranče i sok od naribanog đumbira veličine 10 cm

250 g bijelog šećera

160 g maslaca na sobnoj temperaturi

Miješamo u mikseru u pjenu

4 jaja

Dodajemo jedno po jedno u smjesu. Skinemo zdjelu s miksera i plastičnom špatulom umiješamo pola smjese brašna

450 g glatkog i oštrog brašna + 2 žličice praška za pecivo + malo soli

Umiješamo smjesu od datulja zajedno s tekućinom, dobro izmiješamo i dodamo ostatak brašna. Umiješamo lagano špatulom.

Kalupe namažemo maslacem i pobrašimo. Ulijemo smjesu. Pečemo u predgrijanom konvektomatu na 170 C 18 minuta, ventilator na 3. Ako koristimo hladnu smjesu iz frižidera, produžimo pečenje koju minutu.

Pudding treba narasti u špic kao muffin.

Kad se prohladi nakon par minuta, izvadimo ih iz kalupa, podrežemo vrhove i okrenemo ih naopako u pleh na sloj toplog toffee umaka. Dna zarezemo nožem i polijemo svaki sa žlicom umaka. Ostavimo do sutradan najbolje.

Serviramo u zdjelici sa još umaka na vrhu, grijemo u mikrovalnoj 1-2 minute, dodamo kuglu sladoleda na vrh i posipamo šećerom u prahu sa cimetom i đumbirom u prahu. (500 g šećera u prahu + 1 Žlica cimeta + 1 Žlica đumbira u prahu)

Toffee umak

350 g palminog šećera

350 g smeđeg šećera

1 l vrhnja slatkog

200 g maslaca, malo vanilije i malo soli

100 ml ruma

Sve sipamo u posudu i kuhamo dok se sve ne ukuha malo i šećer dobro ne rastopi, nekih 10-15 minuta. Na kraju umješamo maslac i miješamo dok se ne otopi. Umiješamo i rum.

Manja crna zdjelica

Preselimo muffin u zdjelicu za serviranje sa malo umaka ispod i gore, grijemo ga u mikrovalnoj 2 minute. Pričekamo minutu da se prohladi, poravnamo vrh žlicom da napravimo mjesto za sladoled i zarolamo gore kuglu sladoleda od vanilije. Posipamo cimet secerom i ukrasimo mentom ili cvijetom .



Mango ice sticky rice

Manja crna zdjelica

3 kom sticky rice smrznuta - mikrovalna na 45 s, skinuti čačkalicu i bambus list, staviti na dno zdjelice, mora biti mlako , ne skureno

4 žlice kokos umaka (1,5 lit kokos mlijeka, 4 žlice šećera, 1/3 žličice soli, kuhati , sipati 30 g gustina s malo vode, zgusnuti, ohladiti , držati u skvizeru u frižideru)

1 kugla sorbeta od manga
crumble od bijelog sezama
cvijet, klice korijandera na vrh



Matcha sladoled

Niska zdjelica bijelo plava, crni tanjur mali ispod

1 žlica azuki paste na dno, malo raširi
2 kuglice matcha sladoleda, cca 65 g svaka
posipati malo matchom u prahu (u posipaču sa mrežicom)
posipati crumble od crnog sezama
cvijet , dragoljub ili menta

Crumble od sezama (crni sezam ili bijeli)

Šećer 150 g
Crni sezam 150 g
Voda 0,5 dl

Kuhati sirup od šećera i vode na 116 C, ubaciti crni sezam i miješati dok se ne počne smjesa hladiti i postajati bijela. Istresti na papir, raširiti i ohladiti