

TORI

STREET
FOOD

RECEPTURE



LOBSTER BUN 300 g

BUNS 2 KOM
KRSTAVAC 4 ŠNITE
LOBSTER SMJESA 80 G
CRUMBLE
MLADI LUK
KLICE



Q BUN 300 g

BUNS 2 KOM
KRSTAVCI 4 ŠNITE G
PORK BELLY 70 G (2 KOM)
BBQ UMAK 35 G
DANDAN SVINJA 30 G
CHEDDAR UMAK 30 G
MLADI LUK
CHILI



GYOZA 150 g

GYOZA 5 KOM
FURIKAKE
EDAMAME, CVIJET
GRAŠAK NA GYOZE
GYOZA UMAK U ZDJELICI



KATSU 700 g

RIŽA 250 G
MESO PANIRANO 2 KOM 200 G
SALATICE 10 G
COLESLAW 120 G
KRSTAVCI 4 ŠNITE 20 G
EDAMAME 20 G
DAIKON 20 G
KATSU UMAK 50 G
• MLADI LUK 10 G
• SEZAM BIJELI, KLICE GRAŠKA



DAN DAN 600 g

SHIITAKE 50 G
EDAMAME 50 G
ŠPINAT 15 G
ČILI CRVENI SVJEŽI 4 PLOŠKICE
MLADI LUK 20 G
REZANCI 180 G
CHILI ULJE 10 G
UMAK DAN DAN 80 G
MESO MLJEVENO 100 G
• MLADI LUK, KLICE GRAŠKA, KIKIRIKI 15 G



KFC 650 g

RIŽA 250 G
KRSTAVAC SALATA 60 G
KIMCHI 50 G
SEZAM, MLADI LUK
KARAAGE ZABATAK SIROVI 230 G
KOREAN BBQ UMAK 30 G
KIKIRIKI 1 ŽLICA
• KLICE GRAŠKA



PAD THAI 500 g

JAJE 1 KOM
PILETINA 120 G
ŠPRIC ČEŠNJAKA
TOFU 35 G
MUNGO KLICE / ZELJE 40 G
REZANCI 150 G
UMAK PAD THAI 50 G
MLADI LUK TRAKICE 20 G
• KRSTAVCI 4 ŠNITE
• LIMETA 1/3
• MUNGO KLICE, SUŠENI ČILI JAKO MALO



TUNA POKE 650 g

RIŽA 250 G
FURIKAKE 1/2 ŽLICE
KIKIRIKI 1/3 ŽLICE
ĐUMBIR ROZI 30 G
ALGA SALATA 30 G
EDAMAME 30 G, DAIKON 20 G
KRASTAVCI 4 ŠNITE 30 G
LOBSTER SALATA 30 G
TUNA 120 G
(POKE UMAK, LJUBIČASTI I MLADI LUK , CRNI SEZAM) 50G
• KLICE GRAŠAK, CVIJET



KUNG PAO 700 g

RIŽA 250 G
PORKBELLY GLAZIRAN 4 KOM 150-180 G
COLESLAW 60 G
KIMCHI 50 G
JAJE 1 KOM
KRASTAVAC 3 ŠNITE 30 G
KUNGPAO UMAK 50 G
• CRUMBLE 1 ŽLICA 15 G
• MLADI LUK 10 G
• SEZAM BIJELI, KLICE GRAŠKA



RAMEN 750 g

REZANCI 150 G
RAMEN JUHA 350 ML
PORKBELLY GLAZIRAN 2 KOM 80 G
MISO PILETINA 20 G
BAMBUS 20 G
SHIITAKE 15 G
PAKCHOI 1-2 KOM
MLADI LUK 25 G
JAJE 1 KOM
CRNI SEZAM NA JAJE
ENOKI GLJIVE 15 G
ČEŠNJAK ULJE
NORI ALGA 2 X 1/4



RAMEN KHAO SOI 750 g

REZANCI 2 KOM
JUHA 3,5 DL
KARAAGE 70G
BAMBUS
PAK CHOI
JAJE
MLADI LUK
REZANCI PRŽENI RIŽINI
CHILI ULJE
KORIJANDER KLICE
LIMETA



BEEF TERIYAKI 600 g

BIFTEK 120 G
ČILI SVJEŽI
MAHUNE 50 G
ČILI PASTA 1/4 ŽLIČICE
INDIJSKI ORAŠČIĆI 10 KOM
UMAK OYSTER TERIYAKI 50G
REZANCI 180 G
• MLADI LUK, SEZAM
• BONITO
• KLICE



LOBSTER BUN 300 g	2
Q BUN 300 g	2
GYOZA 150 g	2
KATSU 700 g	2
DAN DAN 600 g	3
KFC 650 g	3
PAD THAI 500 g	3
TUNA POKE 650 g	4
KUNG PAO 700 g	4
RAMEN 750 g	4
RAMEN KHAO SOI 750 g	5
BEEF TERIYAKI 600 g	5
Karaage bun	11
Karaage piletina	11
Marinada za karaage piletinu (3-4 kg mesa)	11
Wasabi korijander majoneza	12
Q - bun	12
Kansas city bbq sauce (2 lit)	12
Umak od sira (cca 2 lit)	13
Serviranje tim redosljedom	13
Lobster bun	14
Lobster salata (3 kg smjese)	14
Serviranje	14

Gyoza od svinjetine i gorgonzole	14
Tartuf soja umak	15
Gyoza svinja & krvavica	15
Gyoza piletina	16
Gyoza vege	16
Enoki bacon	17
Pad Thai	18
Pad Thai umak	18
Sirup od palminog šećera	18
Dan dan noodles	19
Umak 14 lit	19
Meso	19
Marinirane shiitake	20
Serviranje	20
Beef teriyaki	21
Teriyaki umak	21
Oyster teriyaki umak	21
Tantanmen ramen	22
Pileći ramen temeljac	22
Jaja za ramen	22
Pork belly	22
Miso piletina	22
Pšenični ramen rezanci (2x2 mm šajba)	23

Pšenični ramen rezanci (3 mm šajba)	23
Raženi ramen rezanci (2x2 mm šajba)	24
Marinirani bambus	24
Soy milk tare (2,6 lit)	24
Goma tare (1,5 kg)	25
Miso tare (0,8 kg)	25
Kimchi tare (400 g)	25
Mayu oil (crno ulje prženog češnjaka)	26
Negi oil (ulje prženog mladog luka i poriluka)	26
Finiširanje juhe	26
Serviranje u zdjelu	27
Khao Soi ramen	27
Pileći ramen temeljac	27
Khao Soi juha	27
Serviranje	28
Tempura lobster ramen	28
Dashi temeljac (7 lit)	28
Tempura udon juha (8 lit)	29
Serviranje	29
Sushi riža	30
Ocat za rižu (14 lit)	31
Količine octa na količinu sirove riže	31
Katsu piletina	32

Wasabi mayo	32
Coleslaw	32
Hawaiian tuna poke	33
Poke umak 4 lit	33
Lobster salata (3 kg smjese)	33
Serviranje u zdjelu	33
Korean fried chicken	34
Karaage piletina	34
Marinada za karaage piletinu (za 1 kg mesa)	35
Serviranje	35
Zeleni curry (5-6 lit)	35
Zelena curry pasta	36
Svinjetina Kung Pao	37
Svinjska potrbušina	37
Glaze za svinjetinu (2 lit)	38
Korean BBQ umak (4 lit)	38
Crumble	38
Jaja za ramen	39
Kimchi	39
Pasta za kimchi (2 kg)	40
Serviranje	41
Bibimbap	41
Korean spicy umak	41

Bulgogi marinada	42
Vindaloo od janjetine	42
Marinada za meso	42
Raita od krastavaca	43
Završavanje i serviranje	44
Tikka Masala	44
Baza od rajčice	44
Pileći zabatak za tikku (2 kom u porciju)	45
Završavanje jela	45
Naan (12 kom)	46
Đepenz čiske	47
Čiske (2 kalupa duguljasta za kruh)	47
Yuzu curd	48
Sticky toffee pudding (cca 20 kom)	48
Toffee umak	49
Manja crna zdjelica	49
Mango ice sticky rice	50
Manja crna zdjelica	50
Matcha sladoled	50
Niska zdjelica bijelo plava, crni tanjur mali ispod	50
Crumble od sezama (crni sezam ili bijeli)	50

Karaage bun

2 buns

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 mrvice

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)

0,2 lit soja sosa

0,3 lit pive

0,2 lit vode

sok od 10 cm đumbira naribanog

2 češnjaka naribana

Sastojke pomiješamo u marinadu u koju dodamo meso narezano na kockice veličine 1,5 cm x 1,5 cm. 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 Worchestershire 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 popržimo luk i češnjak, dodamo čili prah sa kuminom i korijandrom, pržimo 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
Papar
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 bunsu
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 prozračna i kremasta, ne nabijena i tvrda.

Štapićima ili žličicom punimo tijesto za gyozu, vodom namočimo rub tijesta ukrug 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 skuhamo, 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.

Gyoza svinja & krvavica

Krvavica oguljena koža 1 kg
Svinjska vratina 2,5 kg
Zelje kiselo sitno narezano 1 kg
Đumbir nariban 5 cm
Soja 0,4 lit
Crvena curry pasta (izblendati u soji) 80 g
Sol 1/2 zličice , papar
Sezam ulje 0,4 lit

Sve propustimo kroz mašinu za mljevenje, dodamo začine i izmiješamo da ostane rahlo. Možemo i kiselo zelje samljati skupa s mesom i krvavicama.

Serviramo 5 komada na jogurtu s limetom (razrađeni dukatos i malo soka limete). Posipamo furikakama, klice, dekoracija i gyoza umak serviramo također.

Gyoza piletina

2 kg zabatka
0,5 kg shittake marinirane izmikane
0,7 kg kineski kelj
5 cm đumbira
1 žlica kumina, 1 žlica garam masale
0,150 lit soja sosa
0,200 lit sezam ulja
1 žličica soli i papar mljeveni

Na flajš mašinu meljemo pletinu, shiitake i đumbir. Dodamo sol i papar, kumin i garam masalu. Izmijesamo Dodamo sjeckani kineski kelj na sitno, izmijesamo, dodamo soju i sezam ulje. Izmijesamo.

Gyoza vege

8 paketa tijesta za gyozu
2 kg tofua dimljenog
1,5 kg shittake marinirane
1,5 kg kineski kelj
10 cm đumbira
0,350 kg hoisin umaka
0,05 lit soja sosa
0,1 lit sezam ulja
sol i papar

Na flajš mašinu meljemo tofu, shiitake i đumbir. Dodamo sjeckani kineski kelj na sitno, izmijesamo, dodamo sol i papar, ismijesamo, dodamo hoisin, soju i sezam ulje. Izmijesamo.

Gyoze zapečemo kratko na tavi na jako malo malo ulja, dok s donje strane ne dobiju zlatnosmeđu boju , 1 minutu . Ne okrećemo ih. Zalijemo s malo vode (0,5 dl po porciji), poklopimo da se stvori para u tavi i da se gyoze u toj pari potpuno skuhamo. Otklopimo, dolijemo malo sezam ulja i pustimo da se gyoze opet dobro zapeku i budu crispy sa donje strane . Gyozu serviramo u okomitom položaju, tako da špic gleda prema gore. Poslažemo 5 komada u porciju, polijemo umak po njima i posipamo nori algama sjeckanim i sezamom.

Enoki bacon

75 g enoki gljiva, podijeljeno u 5 svežnja

70 g hamburger pancete (5 šnita)

0,005 lit ulja

0,002 lit čili ulja

0,005 kg mladog luka

Gljive podijelimo u pet spojenih svežnjeva, podrežemo krajeve, da se odvoje. Svaki svežanj tijesno zamotamo u šnitu hamburgera, tako da imamo pet rolica. Pečemo nekoliko minuta na tavi ili roštilju, da se hamburger zapeče, a gljive uvenu. Moraju ostati hrskave. Moguće je i zapeći ih na tavi, pa završiti kratko u konvektomatu ili salamanderu.

Slažemo na duguljasti tanjur, s razmacima, polijemo gyoza umakom, posipamo mladim lukom i sa malo togarashija i bijelog sezama.

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

4 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

1/6 žličice čili paste

50 ml oyster teriyaki umaka

1/2 čili feferona na trakice šire

80 g komada blanširanih zelenih mahuna, izrezanih ukoso na polovine

200 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 čili pastu, 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

1 kg smeđeg šećera

1 cijeli đumbir, na ploške

1 glavica češnjaka, napola prerezana malo ociscena, bez peteljke

0,5 lit vode

1 lit soja sosa

pola 1 ananasa oguljenog, izrezanog na kockice

Šećer karameliziramo djelomično, dodamo đumbir i češnjak da puste miris. Ulijemo soju i vodu, kuhamo na srednjoj vatri da reducira i dođe na cca 108 C. Topli umak procijedimo. Ananas izvadimo, zblendamo sa malo umaka i vratimo u umak.

Oyster teriyaki umak

0,350 lit oyster umaka

1 lit teriyaki umaka

Sve izmiješamo u umak.

Tantanmen ramen

Pileći ramen temeljac

5 kg pilecih kostiju (hrbat, krilca, batak, 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 soje
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 (destilirana voda sa 1,5 % kansuia u prahu , na 5 lit staviti 225 g kansuia)

Brašna pomiješamo u plastičnoj 1/3 GN. 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 panku mrvicama.

Ugasimo masinu. Okrenemo iza prekidač na EXTRUDE uključimo mašinu da istiskuje rezance, režemo dužinu od 40 cm, slažemo hrpe od 70 g . U svaku GN plastiku stavimo 15 hrpica. Kuhamo 2 minute u slanoj vodi i serviramo vruće.

Pšenični ramen rezanci (3 mm šajba)

0,300 kg glatkog (Čakovečki mlinovi)

0,600 kg oštrog (Čakovečki mlinovi)

0,320 ml vode (destilirana voda sa 1 % kansuia u prahu , na 5 lit staviti 150 g kansuia)

Brašna pomiješamo u plastičnoj 1/3 GN. 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 panku mrvicama.

Ugasimo masinu. Okrenemo iza prekidač na EXTRUDE uključimo mašinu da istiskuje rezance, režemo dužinu od 40 cm, slažemo hrpe od 85 g . U svaku GN plastiku stavimo 12 hrpica. Kuhamo 5 minuta u slanoj vodi i serviramo vruće.

Raženi ramen rezanci (2x2 mm šajba)

0,400 kg raženog brašna DM brand
0,300 kg glatkog (Čakovečki mlinovi)
0,200 kg oštrog (Čakovečki mlinovi)
0,320 ml vode (destilirana voda sa 1,5 % kansuia u prahu , na 5 lit staviti 225 g kansuia)

Brašna pomiješamo u plastičnoj 1/3 GN. 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 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 namocimo 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 0,500 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

Khao Soi ramen

Pileći ramen temeljac

5 kg pilecih kostiju (hrbat, krilca, batak, 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.

Khao Soi juha

2.5l pilećeg temeljca
1.5l kokos mljeka
1,2 dcl fisha
100 g curry paste žute
1/2 žlice kurkume
10 listova limete
1 stabiljka limunske trave
3 žlice šećera
1 žlica dashija
3 kom limete (sok)
Sol

Popržimo curry pastu na ulju, mekih 3 min na laganoj vatri, s kurkumom i curry prahom, Dodamo secer, soja sos, malo soli i fish sos, temeljac i kokos mlijeko. Kuhamo dok se ne razdvoji ulje iz kokosa, doradimo okus.

Serviranje

Ramen rezanci
Khao Soi juha
Bambus
Pak Choi
Čili ulje
Ramen jaje
Karaage piletina 70g
Mladi luk
Prženi rezanci (rižini 3 mm)
Korijander svježi sjeckani
Limeta sa strane

Khao Soi nije ljut kao zeleni curry. Ima ljutine, ali vise je aromatičan i kremasto-slatkasto-slan , sa manjom dozom ljutine. Isto se mora osjetiti balans fish sosa i secera. Obavezno se servira sa sjeckanim korijanderom na vrhu.

Tempura lobster ramen

Dashi temeljac (7 lit)

voda 9 lit
kombu 250 g , izlomljen
bonito (katsuobushi) 100 g

U lonac sipamo vodu, dodamo kombu alge, potopimo i ostavimo 20 minuta. Zagrijemo da zavrije i kuhamo na lagano 15 minuta. Dodati bonito, pojačati vatru i kuhati još 10 minuta.

Ugasiti i ostaviti 20 minuta da se odmori.

Procijediti kroz cjedilo i malo stisnuti bonito da se se izmika. Ohladiti i prebaciti u plastiku.

Tempura udon juha (8 lit)

dashi temeljac 7 lit
soja sos 400 ml
mirin 400 ml
dashi 1 žlica

U topli temeljac dodati sastojke i promiješati.

Serviranje

Rezanci 3 mm 170g
Tempura udon juha 350 ml
Pak Choi 2 kom 15g
Sezamovo ulje 1 špric
Marinirani bambus 25g
3 panko kozice
Mladi luk 20g
Ramen jaje 1
Naruto 2 kom 10g
Enoki 10g
Nori 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 začinenog 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. Ižmikati 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)

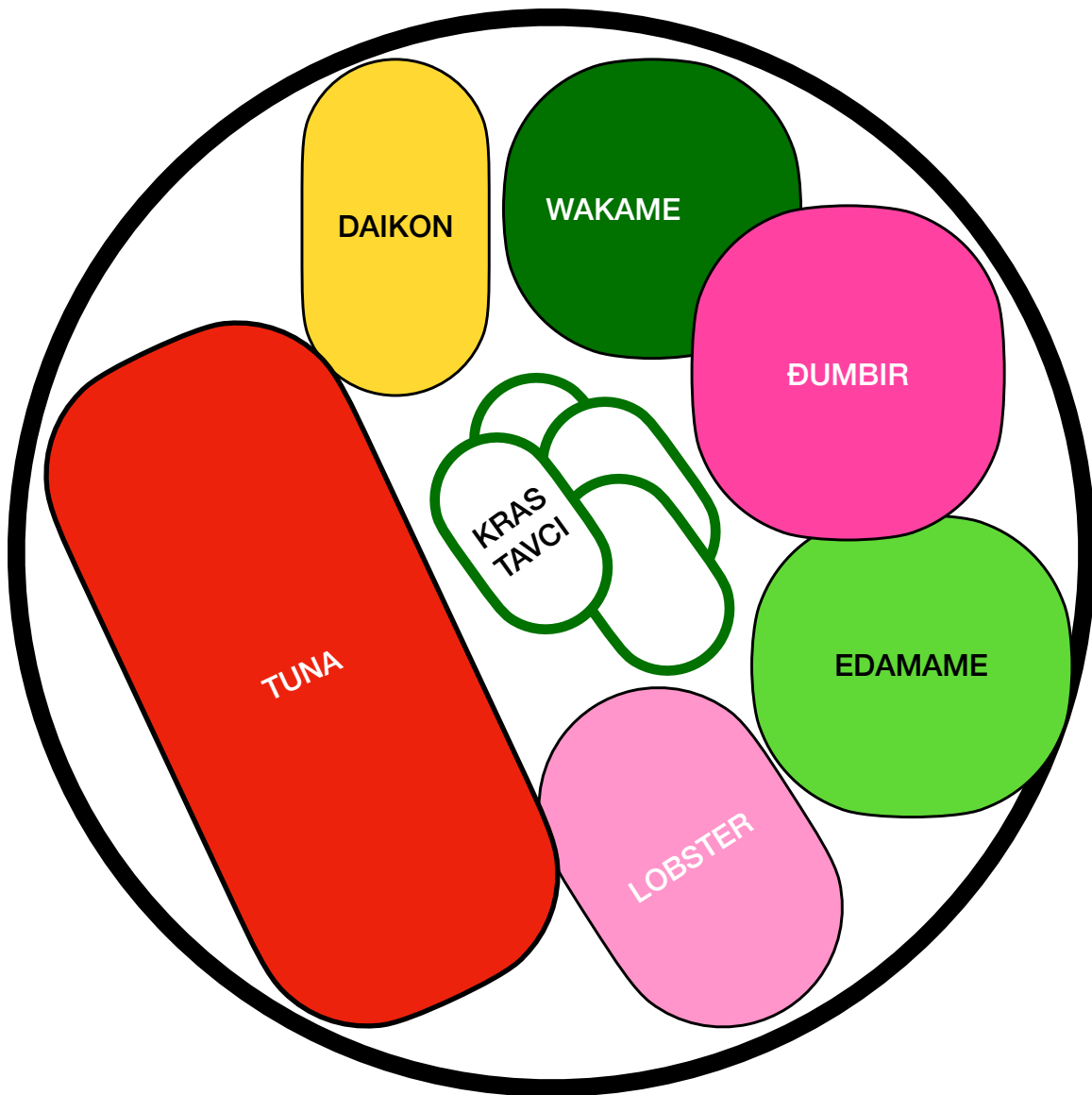
900 g jastoga
1,5 kg surimija
400 g sriracha majoneze
3 žlice crnog sezama
3 žlice tobikka
60 ml soja sosa
50 ml sezam ulja
2 žlice srirache ako treba

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

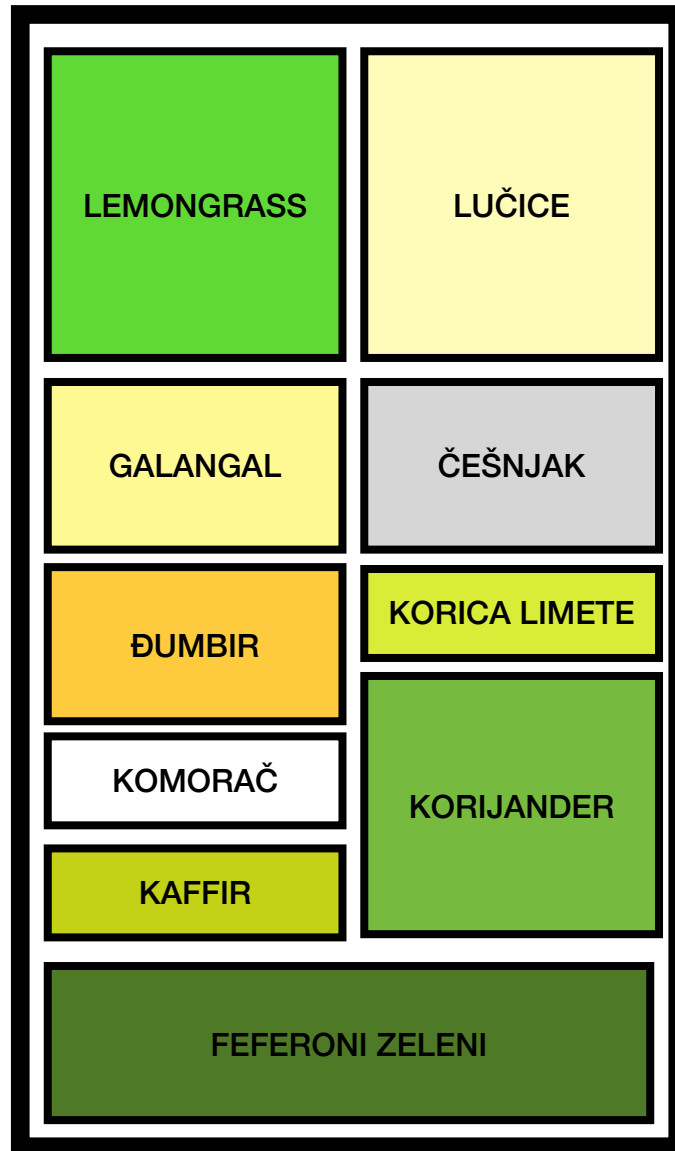
špinat zblendani u ulju

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

kineski kelj 8 kg (narezan)
sol 500 g (60 g / 1 kg zelja)
jabuka 8 kom oguljenih
đumbir 250 g
češnjak očišćeni 130 g
luk 200 g
mirin 500 ml
rižin ocat 60 ml
fish sauce 30 ml
šećer 30 g
dashi 20 g
gochujang 60 g
gochugaru chili flakes 50 g
mrkva ribana 1kg
mladi luk 500 g
daikon 1 cijeli

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.

U blenderu izmiksamo jabuke, đumbir, češnjak, luk, šećer, dashi, mirin i rižin ocat.

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 pastu koju smo izblendali i izmiješamo rukama da se kelj dobro obloži.

Dodamo daikon, mladi luk i mrkvu i sve pomiješamo. Dodajemo gochujang, gochugaru i fish sos i miješamo rukama. Probamo okus i korigiramo sa još octa, fish sosa i chili flakesa

Ostavimo na sobnoj temperaturi, prekriveno folijom i poklopljeno, da fermentira, 1 dan , nakon čega prebacimo u frižider. Povremeno promiješamo.

Pasta za kimchi (2 kg)

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.

Đepeniz 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 povremeno, dok ne dobijemo gustu smjesu. Procijedimo je kroz sito i ohladimo. Razradimo štapičnim 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 koru 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 umiješamo 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