

JAPÁN GASZTRONÓMIAI ÉS FŐZŐEST JAPANESE GASTRONOMY AND COOKING SHOW

AGEDASHI TOFU (4 főre)

1,5 csomag tofu
 8 dkg burgonyaliszt
 1 csomag snidling
 4 dkg chilipaszta
 olaj a sütéshez
 2,5 dl zaru szósz*

Kockákra vágjuk az egész tofu darabokat, megszáritjuk konyharuha segítségével. Ezek után burgonyalisztben megforgatjuk és bő olajban kisütjük. Ha lecsöpögtettük, kis tálcába helyezzük, majd ráöntjük a forró zaru szószot. Chilipaszttal és snidlinggel ízesítjük.



Dice the whole tofu slices, then dry them with a dish-towel. Roll them in the potatoe flour, then fry in rich oil. After dripping, place them into moulds, then pour the zaru sauce on them. Season it with chili paste and chives.

AGEDASHI TOFU (serves 4)

1,5 packs of tofu
 8 dkg potatoe flour
 1 pack of chives
 4 dkg chili paste
 oil for baking
 2,5 dl zaru sauce*

SHII TAKE BATAYAKI (4 főre)

40 dkg shii take gomba
 4 dkg vaj
 fél üveg Teriyaki szósz
 fél csomag újhagyma
 só

A megtisztított gombafejeket vajon megpirítjuk, kicsit megsózzuk, amikor majdnem kész hozzáadjuk a feldarabolt újhagymát. Rövid ideig együtt pirítjuk, majd teriyaki szósszal ízesítjük.



Roast on butter the washed mushrooms, season with salt. When it's almost done, add the chopped green onions. Roast for a while, the season with Teriyaki sauce.

SHII TAKE BATAYAKI (serves 4)

40 dkg shii take mushroom
 4 dkg butter
 ½ bottle of Teriyaki sauce
 ½ pack of green onion
 salt

MAKI SUSHI LAZACCAL ÉS DAIKONNAL (4 főre)

40 dkg sushi rizs
 2 dkg wasabi por
 20 dkg kígyóuborka
 20 dkg takuan (pácolt daikon retetek)
 20 dkg lazac
 1 dl sötét szójaszósz
 20 dkg gari (pácolt gyömbér)
 4 db nori lap

A főtt sushi rizst szétterítjük egy nori lapon, wasabival megkenjük, ráhelyezzük a belevalókat (ez esetben uborkát, takuant, lazacot, de még sokféle zöldség, hal vagy húsféle lehet). Egy bambusz tekerő (makisz) segítségével henger alakúra tekerjük. Ezek után éles kés segítségével feldaraboljuk és wasabival ízesített szójaszószba mártogatva fogyasszuk.



MAKI SUSHI WITH SALMON AND DAIKON (serves 4)

40 dkg sushi rice
 2 dkg wasabi powder
 20 dkg cucumber
 20 dkg takuan
 20 dkg salmon
 1 dl dark soy sauce
 20 dkg gari
 4 nori sheets

Spread out the cooked sushi rice on a nori sheet, grease it with wasabi, place on them the ingredients (in this case, the cucumber, takuan, salmon, but it could be varied meat, fish, or vegetables). Roll it with a bamboo roller then cut into pieces with a sharp knife. Season the soy sauce with wasabi, then dip the sushi rolls in it before eating.

Előadó:
ÁDÁM-MOLNÁR LÁSZLÓ
 mester szakács

Tel.: 345-0779, +36-30-663-1544
 Fax: 345-0777
 e-mail: fc@culinaris.hu
www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA
 1036 BUDAPEST,
 PERC U. 8.
 2010. MÁRCIUS 2-3.

MISO LEVES GARNÉLÁVAL

(4 főre)

4 dkg miso paszta
4 dkg hondashi
0,5 dl sötét szójaszós
0,5 dl főző sake vagy fehérbor
fél csomag tofu
fél csomag snidling
4 dkg wakame
8 dkg garnéla

Forrásban lévő vízben elkeverjük a miso pasztát, majd hondashival, szójaszósszal, sakéval ízesítjük. Kis tálba helyezzük a tofut, snidlinget, wakamét, ill. a leforrázott rákot és ráöntjük a levest.



Add the miso paste to boiling water then season it with the hondashi, soy sauce and sake. Place into a small bowl the tofu with the chives, wakame, the infused shrimps and pour the soup on them.

MISO SOUP WITH SHRIMPS

(serves 4)

4 dkg miso paste
4 dkg hondashi
0,5dl dark soy sauce
0,5 dl cooking sake or white wine
½ pack of tofu
½ pack of chives
4 dkg wakame
8 dkg shrimp

TORI NO KARA AGE

(4 főre)

40 dkg csirkecomb
8 dkg gyömbér
8 dkg fokhagyma
2 dl sötét szójaszós
2 dl fehérbor
20 dkg burgonyaliszt
köretnek rizs és pirított szójacsíra

A kicsontozott, kockára vágott csirkecombokat behelyezzük a reszelt gyömbérből, fokhagymából, szójaszósból, fehérborból készült pácba. 30 perc elteltével lecsöpögtetjük, majd burgonyalisztbe forgatjuk és forró, bő olajban ropogósra sütjük. Sokkal tovább ne tartsuk a húst a páclében mert sós lesz az étel a szójaszósztól. Főtt rizzsel és pirított szójacsírával tálaljuk.



TORI NO KARA AGE

(4 serves)

40 dkg chicken legs
8 dkg ginger
8 dkg garlic
2 dl dark soy sauce
2 dl white wine
20 dkg potatoe flour
rice and roasted soya sprouts for garnish

Place the boneless, diced chicken into a marinade, which consist of the grated ginger, garlic, soy sauce and white wine. Drip them after 30 minutes, then roll them into potatoe flour. Fry them in rich, hot oil, until they are crispy. Do not leave the meat in the marinade for any longer, because it will be too salty from the soy sauce. Serve it with cooked rice and roasted soya sprouts.

ZARU SOBA

(4 főre)

32dkg soba tészta
2 nori lap
fél csomag snidling
*A zaru szószhoz:
6 dl víz
1 dl sötét szójaszós
1 dl mirin
1 dl sake
8 dkg hondashi

A tésztát kifőzzük, majd hidegvízben lehűtjük és lecsöpögtetjük. Külön tálkába rakjuk a tésztát és a zaru szószot, melyet reszelt gyömbérral és wasabival ízesíthetünk. Ezután a szószba mártogatva fogyasszuk a tésztát.



ZARU SOBA

(serves 4)

32 dkg soba noodle
1,6 nori sheets
½ pack of chives
*For the zaru sauce:
6 dl water
1 dl dark soy sauce
1 dl mirin
1 dl sake
8 dkg hondashi

Cook the noodle in water, the cool them in cold water and drip them. Place into separate bowls the noodle and the sauce, which can be season with grated ginger and wasabi. Dip the noodle into the sauce, and it is ready to eat!

ITALOK / DRINKS



Légli 333
2009



Sauska Chardonnay
2007

Előadó:

ÁDÁM-MOLNÁR LÁSZLÓ
mester szakács

Phone: 345-0779, 06-30-663-1544

Fax: 345-0777

e-mail: fc@culinaris.hu

www.culinaris.hu

CULINARIS – ÍZAKADÉMIA

1036 BUDAPEST,

PERC U. 8.

2010. MÁRCIUS 2–3.



Borospoharainkat
a **RIEDEL**
biztosította.

STEENBERGS
ORGANIC®

A Culinaris Ízakadémia
STEENBERGS
fűszereket használ.

SIEMENS

A Culinaris Ízakadémia konyha gépeit
a Siemens biztosította.
1126 Budapest, Királyhágó tér 8-9.
www.siemens-haztartasi-gepek.hu