

ARROLLADOS PRIMAVERA					
<i>Tiempo mise en place:</i>			<i>Tiempo de preparación:</i>		
INGREDIENTES	UN	CA	CU	CF	PROCEDIMIENTO
Masas de harina de arroz	u	5			<p>Relleno Se cortan las verduras en juliana y se saltean en aceite de maní. Deben quedar crocantes. Se sazona con la salsa de soja. No poner demasiada salsa de soja por que puede quedar muy húmedo Hidratar la masa de arroz entre 2 repasadores húmedos hasta obtener una textura blanda. Enrollar en forma de cilindro, teniendo la precaución de no dejar salir el relleno. Se fríen en fritura profunda, hasta tomar un dorado claro Se pueden acompañar con salsa de soja o una salsa picante.</p>
Relleno					
Aceite de maní	ml	5			
Zanahoria	g	80			
Repollo	g	50			
Brote de soja	g	20			
Zucchini	g	100			
Champiñón	g	100			
Jengibre	g	3			
Salsa de soja	ml	15			
Fideo harusame	g	10			
Cebolla de verdeo	g	50			
Camarón	g	70			
<p>UN – unidad CA – cantidad CU – costo unidad CF – costo final Na – no aplicable Cn – cantidad necesaria</p>					
NOTAS:					

CHAR SIU PAAIH GWAT (COSTILLAS DE CERDO CON SALSA ORIENTAL)					
<i>Tiempo mise en place:</i>			<i>Tiempo de preparación:</i>		
INGREDIENTES	UN	CA	CU	CF	PROCEDIMIENTO
Costilla de cerdo	g	350			Pochar las costillas, escurrir y secar. Saltear las costillas y agregar el jengibre y el echalote cortado en brunoise. Incorporar las salsas el azúcar y la pimienta negra. Tapar. Agregar el jerez y terminar la cocción al horno, sin la salsa para caramelizar. A la salsa si llega a estar muy espesa agregar fondo de ave. Los ananás se grillan y se marcan perfectamente. Montaje Se pone el ananá como base y se montan las costillas arriba y se espolvorea con cebolla de verdeo.
Aceite	ml	10			
Jengibre	g	10			
Echalote	u	1			
Salsa de soja	ml	20			
Salsa de ostra	ml	10			
Azúcar	g	10			
Pimienta negra	g	5			
Jerez seco	ml	10			
Fondo de ave	ml	5			
Cebolla de verdeo	g	10			
Sal	g	7			
Ananá	g	150			
UN – unidad CA – cantidad CU – costo unidad CF – costo final Na – no aplicable Cn – cantidad necesaria					
NOTAS: En el caso de no tener echalote poner ajo y cebolla					

KUM – BAO (DADOS DE POLLO)					
<i>Tiempo mise en place:</i>				<i>Tiempo de preparación:</i>	
INGREDIENTES	UN	CA	CU	CF	PROCEDIMIENTO
Pechuga de pollo	g	180			<p>Cortar el pollo en dados, mezclar con salsa de soja y vino amarillo.</p> <p>Preparar una salsa con salsa de soja, azúcar, vinagre, ajinomoto, caldo de pollo y fécula.</p> <p>Mantener el maní en agua durante 5 minutos y luego freírlos a fuego vivo.</p> <p>Calentar el aceite en una sartén, poner pimienta roja y pimienta silvestre y saltear allí los dados de pollo.</p> <p>Incorporar la salsa preparada, jengibre, cebollín, ajo y maníes.</p> <p>Adorno</p> <p>Cortar el jengibre en láminas con la maquina de fiambres de 1 mm y secar entre dos silpat.</p> <p>Caramelizar con un almíbar y espolvorear con coco rallado</p> <p>Montaje</p> <p>Moldear con un cortante el pollo y levantar con los crocantes de jengibre.</p>
Maníes	g	40			
Pimienta roja	g	4			
Pimienta verde	g	2			
Salsa de soja	ml	10			
Vinagre	ml	10			
Azúcar	g	5			
Vino menoc	ml	5			
Ajinomoto	g	1			
Jengibre fresco	g	20			
Ajo	u	2			
Cebollín	g	3			
Fécula	g	5			
Caldo de pollo	ml	20			
Adorno					
Jengibre fresco	g	50			
Coco rallado	g	40			
<p>UN – unidad CA – cantidad CU – costo unidad CF – costo final Na – no aplicable Cn – cantidad necesaria</p>					
NOTAS:					

YAM WOON SEN (ENSALADA PICANTE DE HARUSAME)

INGREDIENTES	U	C	PROCEDIMIENTO
Setas	Gr	60	<p>Cortar las setas en láminas y saltearlas, reservar. Remojar el harusame en agua hirviendo escurrir hasta obtener una consistencia blanda.</p> <p>Saltear el cerdo en julianas en un wok, agregar el kanicama con el ajo y sazonar.</p> <p>Reservar. En un bowl mezclar el echalote, cebolla, cebolla de verdeo y las hojas de apio cortado todo en juliana. Agregar los hongos, la salsa de pescado, el jugo de limón, el azúcar y la guindilla.</p> <p>Incorporar esta preparación a los fideos y a la carne mezclar y servir.</p> <p>Espolvorear con cilantro.</p> <p>Colchón</p> <p>Se cocina el arroz por expansión y se enjuaga con agua fría corriente. Sazonar con salsa de soja</p> <p>Montaje</p> <p>Se monta con un cortante circular y se baña con salsa de soja se le añade la ensalada y altura con aros de cebolla tempura.</p>
Harusame	Gr	50	
Aceite	MI	25	
Kanicama	Gr	80	
Ajo	Gr	1	
Pulpa de cerdo	Gr	150	
Echalotte	Gr	1	
Cebolla	Gr	100	
Cebolla de verdeo	Gr	10	
Hojas de apio	Gr	5	
Salsa de pescado (nampla)	MI	5	
Jugo de limón	MI	5	
Azúcar	Gr	5	
guindilla	Gr	1	
Sal	Gr	4	
Pimienta	Gr	2	
Arroz	Gr	60	
Salsa de soja	MI	10	
Tempura orly			
Harina 0000	Gr	50	
Yema de Huevo	Gr	10	
Cerveza	ml	60	