

KNORR PROFESSIONAL ASYA SOSLARI AİLESİ REÇETE KİTAPÇIĞI



Günümüzde misafirler, farklı mutfaklardan ilham alan özgün deneyimler arıyor.

Peki, yükselen Asya trendlerinden ilham alan reçetelerle menünüzü zenginleştirirken misafirlerinizi Asya'nın farklı köşelerine uzanan otantik bir yolculuğa çıkarmak ister misiniz?



İşte karşınızda...

Knorr Professional'dan Asya Sosları Ailesi

Her tabakta aynı kaliteyi ve otantik dokunuşu sunan Knorr Professional Asya Sosları Ailesi ile mutfağınızda standart oluşturabilir, yükselen dünya trendlerini güvenle menünüze taşıyabilirsiniz.



**UFS'NİN GLOBAL
VİZYONUyla
PROFESYONEL
MUTFAKLARA
ÖZEL OLARAK
ŞEFLER
TARAFINDAN
ŞEFLER
İÇİN
GELİŞTİRİLDİ.**

Trend Tour
videolarında
ürünlerin yakın
göründüğü
planlardan
karekonacak.



TEK AİLE, ÜÇ FARKLI LEZZET.

Knorr Professional Sweet Chili Sos

Tayland mutfağının ikonik tatlı-acı dengesinden ilham alan Knorr Professional Sweet Chili Sos, dip soslardan ana yemeklere kadar geniş kullanım alanıyla menülere canlı ve dengeli bir karakter kazandırır.



Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos

Kore mutfağının yükselen lezzetlerinden ve sokak kültüründen ilham alan Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos, gochujang karakteri, tütsü lezzeti ve belirgin sarımsak notalarıyla et ve tavuk yemeklerine otantik Kore lezzet profili katar.



Knorr Professional Japon Usulü Susamlı Teriyaki Sos

Japon mutfağının vazgeçilmez teriyaki lezzetini yansıtan Knorr Professional Japon Usulü Susamlı Teriyaki Sos, soya sosu, sarımsak, zencefil ve susamın uyumuyla zengin bir umami deneyimi sunar.



Knorr Professional Asya Soslari Ailesi'nin otantik lezzet profilleriyle hazırlanan reçeteler, menülerinize ilham vermek için sizi bekliyor.



GELECEĞİN MENÜLERİ



SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

Sokak lezzetleri
rafine tekniklerle
birer mutfak
sanatına
dönüşüyor.

SINIR TANIMAYAN MUTFAKLAR

Cesur ve
özgün lezzet
eşleşmeleriyle
kültürler arası
köprüler kuran bir
gastronomi anlayışı
ortaya çıkıyor.

NEO GELENEK

Geleneksel
hikâyeler modern
dokunuşlarla
yeniden
yorumlanıyor,
mutfak kültürü
geleceğe taşınıyor.

YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ

Yaratıcı fikirlerle,
kişiselleştirilmiş
misafir deneyimi ve
yüksek operasyonel
verimlilik bir araya
geliyor.



SOKAK LEZZETLERİNE ŞEF DOKUNUŞU

ANATOLIAN TERIYAKI BURGER

Malzemeler

Yenidünya Şiş - 10 Porsiyon

8	adet	Yenidünya (soyulmuş, ikiye bölünmüş)
16	adet	Sarımsak (blanch edilmiş)
80	g	Knorr Professional Japon Usulü Teriyaki Sos
20	ml	Su
20	ml	Ayçiçek Yağı

Kuzu Burger Köftesi - 10 porsiyon

1500	g	Kıyma Dana Döş
250	g	Kuzu Kıyma
36	g	Tuz
5	g	Karabiber
20	g	Knorr Professional Japon Usulü Teriyaki Sos

Teriyaki Burger Sos - 10 Porsiyon

120	g	Knorr Professional Japon Usulü Teriyaki Sos
60	g	Hellmann's Peri Peri Mayonez
60	g	Calvé Ketçap
10	ml	Lime Suyu

1 Porsiyon Sunum

1	adet	Brioche Burger Ekmeği
2x90	g	Kuzu Köftesi
25	g	Közde Yenidünya
25	g	Teriyaki Burger Sos
10	g	Tere
20	g	Köz Biber
20	g	Feta Peynir (rendelenmiş)

Metot

- Şişlere sırayla yenidünya ve bütün sarımsakları dizin.
- Izgarada hafif renk alana kadar pişirin.
- Teriyaki glaze ile her iki yüzü birkaç kez fırçalanarak karamelize edilir.
- Şişten alınan yenidünya ve sarımsaklar burger montajında kullanılır.

- Kıymayı fazla yoğurmadan karıştırın.
- 90 g'lık gevşek köfte topları hazırlayın.
- Köfteleri en az 2 saat dinlendirin.
- Izgara veya döküm tavayı 250–280°C'ye kadar iyice ısıtın.
- 90 g'lık köfte topunu yerleştirin ve pres ile yaklaşık 10–12 cm çapına gelene kadar bastırın.
- Presi kaldırdıktan sonra tuz ve karabiber serpin.
- Yaklaşık 90 saniye pişirin.
- Spatula ile tek hamlede çevirin.
- Köftenin üzerine ince bir kat **Knorr Professional Japon Usulü Teriyaki Sos** sürün.
- 20–30 saniye daha pişirerek burger montajı için hazır hale getirin.

Şef Notu: Smash burgerde çıtır kenarlar elde etmek için köfteyi pişirmeden önce değil, presledikten hemen sonra tuzlayın.

Tüm malzemeleri karıştırın ve kenara alın.

- Brioche burger ekmeğini ortadan ikiye kesin ve iç yüzeylerini hafifçe kızartın.
- Alt ekmeğe teriyaki burger sos sürün.
- Üzerine tere yerleştirin.
- İlk smash burger köftesini yerleştirin, üzerine peyniri eritin ve **Knorr Professional Japon Usulü Teriyaki Sos** ile fırçalayın.
- İkinci smash burger köftesini ekleyin, peyniri eritin ve tekrar glaze uygulayın.
- Köftelerin üzerine şişte pişirilmiş teriyaki glaze'li yenidünya dilimlerini yerleştirin.
- Karamelize bütün sarımsak dişlerini ekleyin.
- Közlenmiş kapa biberi ilave edin.
- Üst ekmeğe de teriyaki burger sos sürerek burgeri kapatın.

Şeften İpuçları

Bu burger, Türk mutfağının klasik Yenidünya Kebabı'ndan ilham alınarak geliştirilmiştir. Izgarada karamelize edilen yenidünya, teriyaki glaze ile tatlı-ekşi bir denge oluşturarak kuzu etine özgün bir karakter kazandırır. Mevsiminde yenidünya bulunmadığında, benzer doku ve hafif ekşimsi tat sağlayan sert kayısı, erik veya şeftali gibi çekirdekli meyvelerle de başarıyla uygulanabilir.

Alternatif isim önerisi: Teriyaki Köfte Burger





SOKAK
LEZZETLERİNE
ŞEF
DOKUNUŞU

KOREAN WAFFLE TOAST

Malzemeler

Acılı Soğan Chutney - 10 Porsiyon

200	g	Kuru Soğan (jülyen)
20	g	Tereyağı
40	g	Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos
20	g	Esmer Şeker
100	g	Hellmann's Mayonez
15	g	Knorr Professional Demi Glace Et Sosu
50	ml	Nar Ekşisi

İsli Kore Ketçap - 10 Porsiyon

100	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
100	g	Su (sıcak su)
100	g	Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos
100	g	Elma Püresi

1 Porsiyon Sunum

2	dilim	Ayvalık Tost Ekmeği
35	g	İsli Çerkez Peyniri
40	g	Kolot Peyniri
35	g	Kavurma
15	g	Pastırma
20	g	Köz Biber
25	g	Acılı Soğan Chutney
70	g	Hellmann's Mayonez
30	g	İsli Kore Ketçap

Şeften İpuçları

Waffle makineniz yoksa, tost ekmeğinin dış yüzeyine bolca Hellmann's Mayonez sürüp susamla kaplayın. Ardından tost makinesinde veya tavada bastırarak pişirin. Bu yöntem ekmeğe daha çıtır bir doku kazandırırken, susam sayesinde Asya mutfağını çağrıştıran karakteristik bir görünüm ve lezzet elde etmenizi sağlar.

Alternatif isim önerisi: K-TOST



SINIR
TANIMAYAN
MUTFAKLAR

CHEESE DAK GALBI

Malzemeler

Tavuk & Sebze Sote - 1 Porsiyon

160	g	Tavuk But (iri kuşbaşı)
50	g	Beyaz Lahana (jülyen)
30	g	Havuç (jülyen)
30	g	Kuru Soğan (jülyen)
20	g	Pirinç Keki (tteok) (opsiyonel)
20	g	Su
2	g	Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon
50	g	Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos

Peynir Sos - 10 Porsiyon

100	g	Knorr Professional Pratik Peynir Sosu
500	ml	Süt
50	g	Mozzarella Peyniri (rende)
5	g	Dijon Hardal

1 Porsiyon Sunum

200	g	Tavuk & Sebze Sote
65	g	Peynir Sos
2	g	Taze Soğan (verev doğranmış)
1	g	Susam (kavrulmuş)

Metot

- Tavukları yüksek ateşte renk alana kadar pişirin.
- Kuru soğan ve havucu ilave ederek soteleyin.
- Lahana ve pirinç keklerini ekleyin.
- Sebzeleri hafif diri kalacak şekilde soteleyin.
- Suyu ve **Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon**'u ayrı bir kaptaki karıştırın, ardından tavaya ilave ederek sotelemeye devam edin.
- Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos** ilave ederek tüm malzemeleri parlatın.

Tüm malzemeleri birlikte ısıtarak akışkan fakat yoğun kıvamlı bir sos hazırlayın.

- Döküm tavayı ısıtın.
- Hazırladığınız peynir sosunu tavanın ortasına dökün.
- Üzerine mozzarella peynirini serpin.
- Peynir eridikten sonra tavuklu harcı peynir sosunun etrafına yerleştirin.

Şeften İpuçları

Mevcut wok tavuk hazırlığınıza yalnızca Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos ekleyerek, ek operasyon yükü oluşturmadan Kore mutfağının yükselen popülaritesini menünüze hızlıca taşıyabilir, Kore lezzetlerinden ilham alan yeni menü alternatifleri sunabilirsiniz.

Alternatif isim önerisi: Peynir Yatağında Asya Tavuk Tava





SINIR TANIMAYAN MUTFAKLAR



NEO GELENEK

THAI SWEET CHILI CORN CAKES

Malzemeler

Thai Sweet Chili Corn Cakes - 10 Porsiyon

800	g	Hindi Kıyma
200	g	Dana Kıyma (%20 yağlı)
85	g	Knorr Professional Köfte Harcı
150	ml	Su
100	g	Knorr Professional Sweet Chili Sos
40	g	Taze Soğan (dilimlenmiş)
40	g	Kırmızı Biber (küçük küp, sotelenmiş)
100	g	Donuk Mısır (sotelenmiş)
2	yaprak	Fesleğen

Sweet Chili Glaze

180	g	Knorr Sweet Chili Sos
50	ml	Knorr Susamlı Teriyaki Sos
20	g	Knorr Professional Pratik Domates Sos
40	g	Su

1 Porsiyon

4	adet	Thai Sweet Chili Corn Cakes
65	g	Sweet Chili Glaze
80	g	Pirinç Noodle (haşlanmış)
2	g	Taze Soğan (ince dilimlenmiş)
2	dal	Taze Kişniş
1	adet	Lime Dilimi
1	g	Kavrulmuş Susam

Metot

- **Knorr Professional Köfte Harcı** ile suyu karıştırıp 5 dakika bekletin.
- Hindi ve dana kıymayı ilave edin.
- **Knorr Professional Sweet Chili Sos'u** ekleyin.
- Taze soğan, kırmızı biber ve mısırı ilave edin.
- Homojen oluncaya kadar 4-5 dakika yoğurun.
- Harcı 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Yaklaşık 30-35 g ağırlığında köfteler hazırlayın.
- 180°C fırında 10-12 dakika pişirin veya tavada mühürleyin.
- Servis öncesi Sweet Chili Glaze ile karıştırın.

- Tüm malzemeleri tavada karıştırın.
- Hafif kaynamaya başlayınca köfteleri ekleyin.
- 2-3 dakika çevirerek köftelerin tamamen glaze olmasını sağlayın.

- Haşlanmış pirinç noodle'ı servis kâsesine yerleştirin.
- Sweet Chili Glaze ile kaplanmış köfteleri noodle'ın üzerine yerleştirin.
- Kalan glaze sosu köftelerin ve noodle'ın üzerine gezdirin.
- Üzerine kavrulmuş susam serpin.
- İnce dilimlenmiş taze soğan ve taze kişniş yaprakları ile garnitürleyin.
- Yanına lime dilimi yerleştirerek servis edin.

Şeften İpuçları

Mısır köftelerini servis öncesinde Sweet Chili Glaze ile buluşturarak açık büfe servisine çıkarabilirsiniz. Knorr Professional Sweet Chili Sos'un benmari dayanımı sayesinde köfteler parlak görünümünü ve lezzetini servis boyunca korur.

Alternatif isim önerisi: Thai Sokak Köftesi



GANGNAM STYLE CHICKEN TOPKAPI

Malzemeler

Tavuk Marine - 6 Porsiyon

3	adet	Bütün Tavuk (900 g'lık küçük)
150	g	Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos
20	g	Bal
40	ml	Ayçiçek Yağı
75	g	Knorr Professional Tavuk Çeşnisi

İsli Kore Yemek Bazı - 6 Porsiyon

125	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
1,5	lt	Su
150	g	Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos
50	g	Bal
15	g	Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon

Kimchili Pilav Dolgusu - 6 Porsiyon

300	g	Basmati Pirinç
250	ml	Su
15	g	Çörekotu
100	g	Kimchi
150	g	Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos
10	g	Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon
35	ml	Ayçiçek Yağı
80	g	Kuru Soğan (küçük)
10	g	Sarımsak (dilimlenmiş)

Metot

- Tavuğun göğüs ve but kısmını birbirine bağlı kalacak şekilde fabrike edin.
- Kanat kemiği dışında but kemiklerini tamamen çıkararak tavuğu bütün halde açın.
- Tüm marinasyon malzemelerini karıştırın.
- Tavuğu marinasyonla kaplayın ve en az 4 saat, tercihen bir gece buzdolabında dinlendirin.

Tüm malzemeleri 8-10 dakika kaynatarak parlak ve yoğun kıvamlı bir sos elde edin.

- Soğan ve sarımsakları ayçiçek yağında kavurun.
- Kimchi ilave ederek birkaç dakika soteleyin.
- Pirinci ekleyip kavurmaya devam edin.
- **Knorr Professional Tavuk Aromalı Toz Bulyon, Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos** ve su ilave ederek pilavı pişirin.
- Pilav demlendikten sonra çörekotu, susam, taze soğan ve susam yağını ekleyip karıştırın.

- Marine edilmiş tavuğu rulo şeklinde sarın ve gastronomiye yerleştirin.
- Hazırlanan sosun yarısını üzerine dökün ve 170°C fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.
- Ardından kalan sosu üzerine sürün ve 190°C fırında 15-20 dakika daha pişirin.
- Pişirme sırasında tavuğu birkaç kez kendi sosuyla glaze ederek parlak ve karamelize bir yüzey elde edin.

Şeften İpuçları

Tüm tavuğu fabrike etmek operasyon açısından zorlayıcıysa, reçeteyi tavuk göğsü ile de kolayca uygulayabilirsiniz. Tavuk göğsünü şnitzel inceliğinde dövüp kimchili pilav dolgusu ile sararak rulo haline getirebilir, ardından aynı glaze ve pişirme yöntemiyle hazırlayabilirsiniz. Bu yöntem hem porsiyon standardizasyonu sağlar hem de hazırlık süresini kısaltır.

Alternatif isim önerisi: Kimchi Dolgulu Tavuk But





NEO
GELENEK



YENİ NESİL
YEMEK
DENEYİMİ

V-KOKOREÇ

Malzemeler

Seitan - 10 Porsiyon

50	g	Nohut Unu
180	g	Buğday Glütene
135	g	Kuru Soğan
5	g	Sarımsak
20	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
3	g	Pul Biber
1	g	Karabiber
1	g	Kuru Kekik
1	g	Kimyon
100	g	Knorr Professional Japon Usulü Teriyaki Sos
220	g	Su
5	g	Knorr Chef Base Sebzeli Çeşni
60	g	Ayçiçek yağı

Kokoreç Yağı

300	g	Ayçiçek Yağı
15	g	Pul Biber
15	g	Kimyon
6	g	Kekik
3	g	İsot
3	adet	Sarımsak (diş)

1 Porsiyon Sunum

90	g	Seitan (1 cm küp doğranmış)
20	g	Kanlıca Mantarı (1 cm küp doğranmış)
20	g	İstiridye Mantarı (1 cm küp doğranmış)
1	g	Kimyon
1	g	Kekik
1	g	Pul Biber
1	g	İsot
1	g	Karabiber
5	g	Knorr Professional Pratik Domates Sosu
10	g	Domates (konkase)
10	g	Köy Biberi (küp doğranmış)
30	ml	Kokoreç Yağı
0,25	adet	Francala Ekmek (dilim)

Seften İpuçları

Bu reçeteyi farklı mantar çeşitleriyle zenginleştirebilir veya yalnızca seitan ya da yalnızca mantar kullanarak hazırlayabilirsiniz. Knorr Professional Japon Usulü Susamlı Teriyaki Sos'un yoğun umami karakteri, tüm varyasyonlarda güçlü ve dengeli bir lezzet sunar.

Alternatif isim önerisi: Bitki Bazlı Teriyaki Kokoreç

Metot

- Tencerede ayçiçek yağın ısıtın, soğan ve sarımsağı kısık ateşte kavurun.
- Knorr Professional Pratik Domates Sosu**, su, ayçiçek yağı ve **Knorr Chef Base Sebzeli Çeşni**'yi blender'da pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Buğday glütene, nohut unu, baharatları ekleyin ve pürüzsüz olana kadar çekmeye devam edin.
- Hamuru sıkı bir rulo haline getirip 3-4 kat streç filme sarın, uçlarını iyice bağlayın.
- 85-90°C'deki suda 90-120 dakika hafif kaynamada pişirin.
- Oda sıcaklığına geldikten sonra en az 12 saat buzdolabında dinlendirin.

- Hazırladığınız yağı 60-70°C'de 20 dakika bekletin ve süzün.
- Servisten hemen önce kullanın. Bu yöntem, kokorece karakteristik baharatlı ve yağlı aromasını kazandırır.

- Seitanı, kanlıca mantarını ve istiridye mantarını yaklaşık 1 cm büyüklüğünde küpler halinde doğrayın.
- Önce yüksek ateşte mantarların suyunu çektin, ardından yağ ve seitanı ekleyip dışı hafif çıtır olana kadar pişirin.
- Kimyon, kekik, pul biber, isot, karabiber ve **Knorr Professional Pratik Domates Sosu**'nu ekleyip 1-2 dakika daha çevirin.
- İçine küp doğranmış domates ve biberleri ekleyin.
- Son dokunuş olarak aromatik kokoreç yağı gezdirin ve çıtır ekmek içinde servis edin.



JAPANESE SESAME SALMON BOWL

Malzemeler

Somon Glaze - 1 Porsiyon

120	g	Somon Fileto (4x4 küp)
10	ml	Ayçiçek Yağı
60	g	Knorr Professional Japon Usulü Susamlı Teriyaki Sos
5	ml	Lime Suyu
20	ml	Elma Suyu

Wok Soba Noodle - 1 Porsiyon

200	g	Soba Noodle (haşlanmış)
60	g	Knorr Professional Japon Usulü Susamlı Teriyaki Sos

1 Porsiyon Sunum

260	g	Wok Soba Noodle
120	g	Susamlı Teriyaki Somon
40	g	Edamame
30	g	Mor lahana (ince doğranmış)
25	g	Havuc (jülyen)
30	g	Salatalık (şerit kesim)
1	adet	Avokado
3	g	Taze Soğan (verev kesim)
2	g	Nori (ince şerit kesim)

Metot

- Somon küplerini hafif yağlanmış tavada yüksek ateşte tüm yüzeyleri mühürlenecek şekilde pişirin.
- Ayrı bir kapta **Knorr Professional Japon Usulü Susamlı Teriyaki Sos**, elma suyu ve lime suyunu karıştırın.
- Somon yaklaşık %80 piştiğinde sosu ilave edin.
- 1-2 dakika tavayı çevirerek sosun somonu parlak şekilde kaplamasını sağlayın.
- Ocaktan aldıktan sonra üzerine susam serpin.

- Wok tavanıza yağı koyun ve ısıtın.
- Üzerine haşlanmış soba noodle'lerinizi ve **Knorr Professional Japon Usulü Susamlı Teriyaki Sos**'u ekleyerek karıştırın, pişirin ve kenara alın.

- Bowl'un tabanına soba noodle yerleştirin.
- Edamame, mor lahana, havuç, salatalık ve avokadoyu renk blokları halinde dizin.
- Ortaya teriyaki glaze'li somonları yerleştirin.
- Üzerine ince kıyılmış taze soğan serpin.
- Nori şeritleri ekleyin.
- Beyaz ve siyah susam serpin.
- Son olarak somonun üzerine 10-15 g **Knorr Professional Japon Usulü Susamlı Teriyaki Sos** gezdirerek parlak bir görünüm kazandırın.



Alternatif isim önerisi: Soba&Salmon Teriyaki Kâsesi

YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ

YENİ NESİL YEMEK DENEYİMİ

STICKY THAI BOWL

Malzemeler

Mango Salatası - 5 Porsiyon

300	g	Mango (küp doğranmış)
40	g	Kırmızı Soğan (küp doğranmış)
5	g	Kişiş
5	g	Chili Biberi (dilimlenmiş)
10	g	Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu
10	g	Zeytinyağı
20	g	Knorr Professional Sweet Chili Sos
10	g	Su
10	g	Lime Suyu

Yer Fıstıklı Tatlı Acı Tavuk Sote - 5 Porsiyon

450	g	Tavuk But (küp doğranmış)
30	ml	Ayçiçek Yağı
180	g	Knorr Professional Sweet Chili Sos
20	g	Balık Sosu
10	g	Şeker
40	g	Fıstık Ezmesi
10	g	Sarımsak püresi
10	g	Zencefil (rende)
5	g	Susam Yağı

1 Porsiyon Sunum

200	g	Yasemin Pirinci (haşlanmış)
20	g	Çin Lahanası (ince doğranmış)
20	g	Soya Filizi
20	g	Kırmızı Biber (jülyen)
80	g	Mango Salatası
20	g	Mor Havuç (jülyen)
10	g	Yerfıstığı (kavrulmuş)
1	g	Hindistan Cevizi Kurusu Dilim
80	g	Tatlı Acı Tavuk
1	adet	Lime Dilimi

Metot

- Mango, kırmızı soğan, chili biberi ve kişişi karıştırın.
- Ayrı bir kapta **Knorr Professional Akdeniz Salata Sosu**, **Knorr Professional Sweet Chili Sos**, lime suyu, su ve zeytinyağını karıştırın.
- Sosu salatanın üzerine ekleyip nazikçe harmanlayın.
- Servise kadar soğuk muhafaza edin.

- Tavuk butları yüksek ateşte ayçiçek yağı ile renk alana kadar soteleyin.
- Ayrı bir kapta **Knorr Professional Sweet Chili Sos**, şeker, balık sosu, fıstık ezmesi, sarımsak püresi, zencefil püresi ve susam yağını homojen oluncaya kadar karıştırın.
- Tavuk yaklaşık %90 piştiğinde hazırlanan sosun tamamını ilave edin.
- Yüksek ateşte 2-3 dakika çevirerek sosun tavuğu parlak şekilde kaplamasını sağlayın.
- Ocaktan aldıktan sonra arzuya göre taze kişiş ve ince rendelenmiş lime kabuğu ile tamamlayın.

- Yasemin pilavını bowl'un tabanına yerleştirin.
- Çin lahanası, soya filizi ve salatalığı ayrı bölümler halinde dizin.
- Mango salatasını ekleyin.
- Yer fıstıklı sweet chili soslu tavuğu yerleştirin.
- Yer fıstığı serpin.
- Lime dilimi ve Hindistan cevizi parçaları ile servis edin.

Alternatif isim önerisi: Mangolu Thai Tavuk Kâse



KOREAN CRISPY CHICKEN BOWL

Malzemeler

Çıtır Tavuk - 5 Porsiyon

650	g	Tavuk Göğüs
300	g	Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı
340	ml	Su
250	ml	Ayçiçek Yağı (kızartma için)
600	g	Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos

İsli Kore Mayonezi - 5 Porsiyon

30	g	Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos
35	g	Calvé Mayonez
12	g	Hellmann's Cheddar Sos
23	g	Hellmann's Peri Peri Sos

1 Porsiyon Sunum

220	g	Kore Soslu Çıtır Tavuk
200	g	Basmati Pirinci (haşlanmış)
50	g	Kimchi
30	g	Salatalık (dilimlenmiş)
30	g	Kırmızı Lahana (jülyen)
40	g	Ispanak (sotelenmiş)
50	g	Shiitake Mantarı (sotelenmiş)
20	g	İsli Kore Mayonezi

Metot

- Tavuk göğüslerini eşit kalınlıkta şeritler halinde kesin.
- 200 gr **Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı**'nı su ile pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
- Tavuk şeritlerini hazırlanan sıvı harca bulayın.
- Ardından kalan **Knorr Professional Çıtır Kaplama Harcı** ile kaplayın.
- 170-175°C yağda altın sarısı renk alıp tamamen pişene kadar kızartın.
- Fazla yağın almak için süzün.
- Kızarmış tavukları bir metal kâseye yerleştirin, **Knorr Professional Kore Usulü Barbekü Sos** ile kaplanacak şekilde nazikçe karıştırın ve kenara alın.

Tüm malzemeyi karıştırın ve kenara alın.

- Bowl'un tabanına pirinci yerleştirin.
- Kimchi, salatalık, kırmızı lahana, sotelenmiş ıspanak ve shiitake mantarını ayrı bölmler halinde yerleştirin.
- Üzerine Kore soslu çıtır tavuğu ekleyin.
- Taze soğan, kavrulmuş susam ve isteğe bağlı isli Kore mayonezi ile servis edin.

Alternatif isim önerisi: Kore İşi Çıtır Tavuk Kâsesi



Knorr
PROFESSIONAL

Knorr
PROFESSIONAL

JAPON USULU
SUSAMLI TERİYAKİ SOSU

YOĞUN KIVAMLI
YEMEKLERİNİ
SICAK VE SOĞUK

2600 g e



Unilever
Food
Solutions

#YarınaHazırız



Daha fazlası için
unileverfoodsolutions.com'u
ziyaret edin veya QR kodu okutun.