



Tiradito Usuzukuri

Ingrediente	Undidad	Cantidad	Otros
Huachinago	Kg	0.15	
Marinada Usuzukuri			
Soya	Lt	0.055	
Mostaza	Kg	0.02	
Limon	Kg	0.04	Jugo
Tabasco	Lt	0.005	
Ajo confitado	Kg	0.02	
Gengibre rayado	Kg	0.015	
Azucar	Kg	0.01	
Pichicata	Kg	0.005	
Ponzu	Kg	0.04	
Tallo de cilantro	Kg	0.005	
Cilantro	Kg	0.0005	
Cebolla Cambray	Kg	0.001	

Procedimiento:

Láminas de pescado blanco (huachinango) con salsa de soya cítrica aromatizada con cambray y cilantro, el procedimiento es sencillo simplemente mezclar los ingredientes de la salsa.

Maki Curry

Ingrediente	Undidad	Cantidad	Otros
Shari	Kg	0.07	
Nori	Und	0.25	
Aguacate	Kg	0.025	
Lechuga	Kg	0.02	
Piña	Kg	0.025	
Callo de hacha	Kg	0.025	
Tempura	Kg	0.015	
Panko	Kg	0.005	
Aceite vegetal	Lt	0.05	
Huachinago	Kg	0.02	
Salsa de Curry			
Piña	Kg	0.1	
Cebolla roja	Kg	0.025	
Aceite vegetal	Lt	0.02	
Leche de coco	Lt	0.03	
Curry verde	Kg	0.005	
Crema de leche	Lt	0.07	
Fondo de Ave	Lt	0.1	

Procedimiento:

Simplemente se enrolla con los ingredientes correspondientes

Dumpling de Cerdo

Ingrediente	Undidad	Cantidad	Otros
Relleno de Dunpling			
Panza de cerdo a la soya	Kg	0.002	
Masa Won ton	Und	6	50 und x pqt
Cebolla Blanca	Kg	0.005	
Cilantro	Kg	0.005	
Jugo de cocción	Lt	CS	
Salsa			
Pasta de Chile	Kg	0.001	
Soya	Lt	0.002	
Ajo Tostado	Kg	0.001	
Chipotle	Kg	0.001	
Fondo de Pollo	Lt	0.07	
Mantequilla	Kg	0.015	
Panceta a la Soya			
Panceta	Kg	1	
Agua	Lt	1	
Vino blanco	Lt	0.5	
Azúcar	Kg	0.2	
Soja	Lt	0.5	
Cebolla cambray	Kg	0.035	
Cebolla blanca	Kg	0.03	
Gengibre	Kg	0.015	

Preparación

Panceta a la soya

Sellar la panceta, agregar las verduras, luego el vino, evaporar el alcohol y agregar el agua y dejar cocer por 20 min, agregar el azúcar y dejar cocer por 20 min, agregar la soya y dejar cocer por otros 15 a 20 min, retirar la carne y colar, reducir el liquido hasta que tome consistencia

Relleno

Saltear muy rapido la cebolla y agregale un poco del jugo de coción y reservar, Picar fino la panceta con la minima cantidad de grasa y agregar la cebolla y el cilantro picado fino, rellenar cada und con 20gr de relleno

Salsa

Sellar los dumplings por un lado, luego agregar fondo de cerdo y tapar, cuando ya esten cocidas agregar la pasta de chile, ajo tostado, chipotle y soya, al final agregar mantequilla y servir

Pato Pekinés

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Otros
Pato Chino			
Pato Chino	Kg	2	Aprox
Cilantro	Kg	0.01	
Sal	Kg	0.01	
Te Especies Orientales	Kg	0.025	Ahumado
Chaufa Blanco	Kg	0.1	
Salsa de Pato Pekin	Lt	0.06	
Laqueda Pekin	Lt	0.07	
Panqueques chinos	Und	4	
Pepino	Kg	0.05	
Cebolla de Cambray	Kg	0.025	
Laqueda de Pato			
Miel	Kg	0.05	
Jugo de Naranja	Lt	0.05	
Agua	Lt	0.5	
Soya	Lt	0.02	
Jengibre	Kg	0.05	
Anís Estrella	Kg	0.02	
Ajo	Kg	0.01	
Hierba Luisa	Kg	0.05	
Ingrediente	Unidad	Cantidad	Otros
Panqueques Chinos			50/10und/4
Harina	Kg	0.275	
Sal	Kg	0.005	
Aceite Sesamo	Lt	0.045	
Agua Hervida	Lt	0.25	
Salsa de Pato Pekin			200ml/50ml
Duraznos	Kg	0.1	
Vinagre de Arroz	Lt	0.025	
Azucar	Kg	0.05	
Vino Blanco	Lt	0.03	
Salsa Hoisin	Kg	0.05	
Agua	Lt	0.1	
Chaufa Blanco			

Arroz Especiado	Kg	0.13	
Esparragos	Kg	0.03	
Brocoli	Kg	0.03	
Brotos de Soya	Kg	0.02	
Clara de Huevo	Kg	0.04	
Gengibre	Kg	0.005	
Grasa de Pato	Kg	0.01	Horneado

Procedimiento

Para el pato se ahuma y se laqueada en casa, luego se hornea y va acompañado de un arroz al wok (con la misma grasa de pato) tortillas aromatizadas con ajonjolí y una salsa de duraznos a las soya.

Maki Spicy

Ingrediente	Undidad	Cantidad	Otros
Nori	Und	0.25	
Shari	Kg	0.07	
Kani	Kg	0.035	
Pepino	Kg	0.025	
Camaron	Kg	0.015	
Tempura	Kg	0.01	
Panko	Kg	0.001	
Aceite vegetal	Lt	0.05	
Atun	Kg	0.02	
Salsa Spicy			
Mayonesa Japonesa	Kg	0.03	
Salsa de ajo picante	Kg	0.01	
Otros			
Soya	Lt		
Gari	Kg		

Wasabi	Kg		
--------	----	--	--

Procedimiento:

Simplemente se enrolla con los ingredientes correspondientes

Tiradito de Pulpo Grillado

Ingrediente	Undidad	Cantidad	Otros
Pulpo	Kg	0.2	
Chile Habanero	Kg	0.001	
Cilantro	Kg	0.0005	
Aciete de Albahaca			
Albahaca	Kg	0.05	
Jengibre	Kg	0.01	
Ajos	Kg	0.01	
Chile serrano	Kg	0.02	
Aciete vegetal	Lt	0.25	
Sal	Kg	0.005	

Procedimiento:

Pulpo grillado con mayonesa de albahaca y chimichurri de pimientos morrones. Para la mayonesa se hace una mayonesa casera y se mezcla con un pesto de albahaca. Para los pimientos se asan a la parrilla y se pican en cubitos y se aderezan con aceite de oliva y gotas de limón.

