



**DELFOOD**

МОРЕПРОДУКТЫ, ИНГРЕДИЕНТЫ  
для японской кухни

info@risma.ru  
г. Москва, ул. Ижорская д.3  
+7 495 127 01 73

# НАШ ПУТЬ

2012

Основание  
компании.  
Поставка  
в Россию  
первого  
контейнера  
тигровой  
креветки

2013

Введение  
в ассортимент  
морепродуктов  
из Китая



2019

Вывод  
на рынок  
собственного  
премиального  
бренда RISMA

2020

Начало  
сотрудничества  
с бренд-шефом,  
запуск системы  
обучения клиентов,  
организация  
мастер-классов  
по всей России

2014

Начало  
поставок  
креветок  
из Индии

2023

Релиз линейки  
японской лапши  
под брендом  
RISMA.  
Расширение  
географии  
поставок  
в страны ЕАЭС

2021

Вывод  
на рынок  
нового  
бренда  
SANGO

2015

Расширение  
ассортимента  
продуктами  
для японской  
кухни: угорь,  
тунец, имбирь,  
vasabi



# DELFOOD

Крупнейший импортер морепродуктов и ингредиентов для азиатской кухни в России и странах ЕАЭС.

2  
ПРОДУКТОВЫХ  
БРЕНДА

13  
ЛЕТ  
НА РЫНКЕ

6  
СТРАН  
ПОКРЫТИЯ

200+  
ПОЗИЦИЙ  
В АССОРТИМЕНТЕ

9  
СТРАН  
ПОСТАВЩИКОВ

1000+  
ПОСТОЯННЫХ  
КЛИЕНТОВ

Наш успех обусловлен постоянным совершенствованием ассортиментного портфеля и развитием  
крепких партнерских отношений.

## АКТУАЛЬНОСТЬ

Ежедневно анализируем  
тенденции на внутреннем  
и мировом рынках. Оперативно  
принимаем стратегические  
решения и находим уникальные  
предложения для наших клиентов.

## ДИАЛОГ

Верим во взаимовыгодное  
и уважительное сотрудничество.  
Слышим индивидуальные  
потребности наших партнеров,  
несем ответственность за  
продукт и сервис.

## РАЗВИТИЕ

Постоянно обучаемся, делимся  
опытом и прививаем культуру  
потребления наших продуктов.  
Повышаем компетенции  
партнеров, развиваем вкус  
и любовь к премиальному качеству.

Партнерство с нами даст вам уверенность, что сделанный выбор - лучший во всех отношениях!

# RISMA est. 2019

Продукты премиум-класса из отборного сырья, предназначенные для изысканных блюд. Наш бренд создан для высокой кухни. Эстетичный вид, гарантия экологически чистых регионов вылова, безупречный вкус - необходимые компоненты для воплощения кулинарного произведения искусства.

Философия бренда Risma «Честно - значит выгодно». Никаких торговых уловок плюс гарантированное соответствие качества продуктов российским и мировым стандартам.

Мы рекомендуем нашу продукцию профессионалам, гурманам, которые стремятся к непревзойденному гастрономическому опыту и понимают подлинную ценность премиальных продуктов.

# SANGO est. 2021

Линейка продуктов с идеальным балансом высокого качества и доступной цены, что позволяет нашим клиентам чувствовать уверенность в каждой покупке.

В переводе с японского Sango означает коралл, ценный камень, который с трудом добывается с морских глубин. Так и мы в поисках настоящего сокровища исследовали все океаны, чтобы познакомить вас с морскими изобилиями.

Sango - идеальный выбор профессионалов и обычных людей, увлеченных кулинарным делом. Независимо от опыта, вы сможете экспериментировать, создавать гастрономические изыски на собственной кухне и наслаждаться отменным вкусом продукции Sango.

# МОРЕПРОДУКТЫ



# ЧЕРНАЯ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА



Тигровая креветка - идеальный продукт для тех, кто ценит не только изысканный вкус, но и красоту подачи. Ее отличительной чертой являются контрастные полосы поперек панциря. Среди других видов креветок тигровая - самая крупная, сочная и нежная. По вкусу напоминает мясо раков.



## ПРИМЕНЕНИЕ

Салаты, гриль, супы, основные блюда.

# ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ



РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ ШЕФА: перед приготовлением не спешите чистить креветку, именно голова и панцирь - источники максимального вкуса.



## СТРАНА

Бангладеш / Индия



## ВИД УПАКОВКИ

цветная картонная / ПЭ пакет



## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

-18°C, срок годности 24 мес.



## КОРОБ (НЕТТО)

10 шт. по 1 кг

# КРЕВЕТКИ В КОКОСОВОМ СОУСЕ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Тигр. креветки с/г 13/15 - 3 шт.  
Кокосовое молоко - 400 г  
Лемонграсс - 100 г  
Имбирь - 30 г  
Чеснок - 5 г  
Лук шалот - 20 г  
Кинза - 300 г  
Масло рапсовое - 150 г  
Чили перец - 10 г  
Соевый соус - 5 г  
Кунжутное масло - 5 г  
Микрозелень - 1 г  
Кунжутные семечки - 3 г  
Лайм - 1шт.  
Масло растительное - 30 г  
Соль, перец по вкусу



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На растительном масле обжарить лук шалот, чеснок, мелко нарезанный имбирь. Добавить лемонграсс и кокосовое молоко, убавить огонь до минимума, томить 30-40 минут. Затем пробить блендером и процедить через кофейный фильтр. Приправить соус солью, перцем, соевым соусом.

Креветки очистить от панциря и пищевода, посолить, поперчить и обжарить с двух сторон до готовности.

Для ароматного масла зелень кинзы проплаванить, охладить и высушить. Пробить зелень с рапсовым маслом в блендере, процедить.

В тарелку налить кокосовый соус, в центр выложить жареные креветки. Украсить блюдо перцем чили, веточками кинзы, зеленым маслом и цедрой лайма. Посыпать кунжутом.

# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Тигровые креветки с/г 8/12 - 6 шт.  
Лук шалот - 1 шт.  
Петрушка - 50 г  
Кинза - 50 г  
Чили перец - 10 г  
Чеснок - 3 зуб.  
Винный уксус - 50 г  
Масло оливковое - 130 г  
Соль, перец по вкусу



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соус: лук, чеснок и зелень мелко порубить, влить уксус, перемешать, добавить оливковое масло и специи.

Тигровые креветки разрезать со спины, удалить пищевод. Посолить, поперчить и смазать маслом. Обжарить на гриле по 2 минуты с каждой стороны.

Перед подачей смазать креветки готовым соусом чимичурри.

## КРЕВЕТКА ВАННАМЕЙ



В России креветка ваннамей получила название "королевская" благодаря внушительным размерам и выраженному сладковатому вкусу. Ваннамей универсальна и используется практически во всех кухнях мира. Цвет может варьироваться от светло-серого с голубым отливом до светло-коричневого в зависимости от региона происхождения.

Мы предлагаем креветки 2 типов заморозки - IQF и блок. Преимущество последнего в лучшей защите креветок от воздействия внешних факторов. Такой продукт обладает идеальной текстурой и целостностью, но требует больше времени на дефростацию.



### ПРИМЕНЕНИЕ

Роллы, паста, ризотто, паэлья, вок, салаты, закуски, супы, гриль.

## КРЕВЕТКИ ВАННАМЕЙ



РАЗМЕРНЫЙ РЯД: 8/12, 13/15, 16/20, 21/25, 26/30, 31/40, 41/50, 51/60



РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ ШЕФА: в ассортименте представлены креветки различных вариантов разделки. Например, покупая полностью очищенную креветку, вы платите только за чистый вес без отходов и минимизируете время на подготовку продукта.



### СТРАНА

Китай / Индия / Эквадор



### ВИД УПАКОВКИ

цветная картонная / ПЭ пакет



### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

-18°C, срок годности 24 мес.



### КОРОБ (НЕТТО)

10 шт. по 1 кг / 6 шт. по 1,8 кг

## КРЕВЕТКИ ВАННАМЕЙ



РАЗМЕРНЫЙ РЯД: 21/25, 26/30, 31/40, 41/50



**РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ ШЕФА:** варено-мороженые креветки - полностью готовый продукт, который нужно лишь разморозить. Бланшированные креветки требуют термической обработки: варить - 40 секунд, жарить - 90 секунд.  
Оба варианта идеально подходят тем, кому важна скорость приготовления.



### СТРАНА

Китай / Индия / Эквадор



### ВИД УПАКОВКИ

ПЭ пакет



### УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

-18°C, срок годности 24 мес.



### КОРОБ (НЕТТО)

10 шт. по 1 кг

## ПАСТА НЕРИ С КРЕВЕТКАМИ



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Паста нери - 170 г  
Креветки ваннамей 6/г 16/20 - 5-6 шт.  
Томаты черри - 50 г  
Каперсы - 20 г  
Лук шалот - 30 г  
Чеснок - 5 г  
Петрушка - 10 г  
Базилик - 2 г  
Белое вино - 50 г  
Масло растительное - 30 г  
Соль, перец по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Пасту отварить до состояния al dente. Чеснок, лук, петрушку мелко порубить, черри нарезать на четвертинки.

Креветки очистить от панциря и пищевода, обжарить на растительном масле. Добавить чеснок, лук, петрушку и черри. Затем добавить в сковороду пасту, белое вино, каперсы и все перемешать. Выложить на тарелку, приправить солью и перцем, украсить базиликом.

# КОКОСОВЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кокосовое молоко - 100 г
- Лук шалот - 30 г
- Морковь - 200 г
- Масло растительное - 30 г
- Чеснок - 5 г
- Лимонник - 30 г
- Куриный бульон - 400 г
- Мука - 1 ст. л.
- Свежий имбирь - 2 см
- Мята свежая - 1 г
- Кокосовая стружка - 5 г
- Тмин - 1 г
- Куркума - 1 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Почистить имбирь. В сотейнике нагреть масло и обжарить тмин, куркуму и имбирь. Добавить лук, морковь, чеснок, лимонник. Жарить до полуготовности моркови. Всыпать ложку муки, обжарить. Влить куриный бульон и довести до кипения. Добавить кокосовое молоко, приправить солью по вкусу. Перелить суп в блендер и пробить до однородной текстуры.

Креветки очистить от пищевода, посолить, поперчить. Запанировать в муке, яйце и сухарях. Нанизать креветки на шпажку и обжарить во фритюре в течение 1,5-2 минут. В половину кокоса налить суп, сверху разместить шпажку с креветками. Украсить мятоей и стружкой кокоса.

# ГАСПАЧО С КРЕВЕТКАМИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Креветки 6/г 26/30 - 6 шт.
- Томаты в собственном соку - 400 г
- Перец болгарский - 50 г
- Стебли сельдерея - 50 г
- Базилик свежий - 20 г
- Оливковое масло - 30 г
- Винный уксус - 20 г
- Соевый соус - 20 г
- Соус Tabasco Chipotle - 15 г
- Огурцы - 100 г
- Томаты черри - 20 г
- Перец чили, соль по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместить томаты в собственном соку в блендер (сок от томатов оставить), добавить два вида болгарского перца, сельдерей, часть огурца, базилик, все специи и соусы. Пробить до однородной текстуры. Приправить солью и перцем, убрать в холодильник.

Отдельно обжарить креветки с солью и перцем в течение 1 минуты.

Выложить в тарелку креветки, нарезанный тонкими слайсами и скрученный в спираль огурец, половинки черри. Залить все это готовым охлаждённым гаспачо и украсить базиликом.

# КРЕВЕТКА КОКТЕЙЛЬНАЯ



**РАЗМЕРНЫЙ РЯД**  
80/120, 100/200,  
200/300

**СТРАНА**  
Китай / Индия

**ВИД УПАКОВКИ**  
ПЭ пакет

Коктейльные креветки представлены 3 биологическими видами - ваннамей, соленосера и будмасони. Имеют небольшой размер, упругую текстуру и выраженный сладковатый вкус. Их кулинарное назначение многогранно.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** салаты, жульен, пицца, фарш, роллы, закуски.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** до полной готовности бланшированных креветок необходимо 40 секунд варки или 90 секунд жарки.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.

**КОРОБ (НЕТТО)**  
10 шт. по 1 кг

# СЕВИЧЕ ИЗ КОКТЕЙЛЬНОЙ КРЕВЕТКИ НА АВОКАДО



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Авокадо - 1 шт.  
Коктейльная креветка 100/200 - 100 г  
Сок лимона - 100 г  
Мед - 50 г  
Перец чили - 20 г  
Перец болгарский - 40 г  
Помидоры - 40 г  
Кинза - 3 г  
Микрозелень - 1 г  
Лук красный - 30 г  
Масло растительное - 20 г  
Чеснок - 1 г



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Авокадо разрезать пополам, смазать маслом и обжарить на гриле с двух сторон. Все овощи мелко порубить.

Смешать сок лимона и мед. Залить этим маринадом креветки, добавить к ним все овощи и дать промариноваться не менее 1 часа.

Выложить креветки на авокадо и украсить все микрозеленью.

# АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА



**РАЗМЕРНЫЙ РЯД**  
L1, L2

**СТРАНА**  
Аргентина

**ВИД УПАКОВКИ**  
цветная картонная

Аргентинские красные креветки отличаются сладковатым вкусом и нежной текстурой. Вырастают исключительно в диких условиях, что говорит об их экологичности, благодаря чему их можно употреблять сырыми. Основной период промысла – с сентября по март. Для сохранения полезных свойств креветки применяется сухая бортовая заморозка.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** гриль, запекание, основные блюда, карпаччо, севiche.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** маркируются креветки двумя буквами: L (целые с головой) и С (креветки без головы).  
L1 означает 10/20 шт./кг (средняя длина 20-25 см),  
L2 – 20/30 шт./кг (средняя длина 15-20 см).

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.

**КОРОБ (НЕТТО)**  
6 шт. по 2 кг

# АРГЕНТИНСКИЕ КРЕВЕТКИ С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ



2 ПОРЦИИ



30 МИНУТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Аргентинские креветки L2 - 8 шт.  
Масло сливочное - 100 г  
Петрушка - 20 г  
Чеснок - 2 зуб.  
Лук репчатый - 20 г  
Мисо паста светлая - 20 г  
Лимон - ½ шт.  
Перец черный - 1 г  
Масло растительное - 30 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок, лук, петрушку мелко порубить и поместить в мягкое сливочное масло. Добавить мисо пасту, перец и сок лимона. Все тщательно перемешать и убрать в холодильник.

Креветки разрезать со спины, развернуть в виде бабочки и удалить пищевод. Смазать маслом и обжарить с одной стороны на гриле. Перевернуть на вторую сторону, на мясо креветок выложить ароматное масло и обжарить до полного растворения масла.



## ВЕС И ПРОЦЕНТ ГЛАЗУРИ

- 1 • Открываем упаковку, пересыпаем в тару продукт и взвешиваем, вычитая вес емкости.
- Сравниваем получившийся вес с указанным на упаковке.
- Под холодной водой промываем креветки, снимая верхний слой льда (глазурь). Важно, чтобы сам продукт оставался замороженным.\*
- Взвешиваем креветки после деглазирования.

Сравниваем вес с указанным весом нетто без глазури на упаковке. Вычисляем получившийся процент глазировки. Чем выше процент глазури, тем больше вы платите за воду, а не за чистый вес продукта.

\*Деглазировка и дефростация

Согласно техрегламенту допустимый процент глазировки креветок в России:  
**без головы - 7%, с головой - 14%**

## КАК ПРОРАБАТЫВАТЬ КРЕВЕТКУ?

Приобретая креветку для профессиональной кухни, необходимо убедиться в высоком качестве продукта не только по внешним признакам: цвет, лом, запах и вкус. Важно также оценивать и количественные показатели: вес, % глазури, соответствие размеру и коэффициент однородности.

### ДЛЯ ПРОРАБОТКИ ПОНАДОБИТСЯ:

весы, гастроемкость, холодная вода

#### ВАЖНО!

Для корректной проработки продукт должен быть обязательно заморожен.

## СООТВЕТСТВИЕ УКАЗАННОМУ РАЗМЕРУ

- 2 • Считаем общее количество креветок.
- Далее, если это килограммовый пакет, делим на 2,2, а если блок (1,8 кг) делим на 4 и получаем фактический размер.
- Сравниваем получившееся число с указанным на упаковке.

## КОЭФФИЦИЕНТ ОДНОРОДНОСТИ

- 3 • Взвешиваем каждую деглазированную креветку и фиксируем значение.
- Для определения однородности понадобится 20% от общего количества креветок. Например, если в пачке 46 штук, всего нужно будет 10 креветок.
- Отбираем 10% от общего числа с самым большим весом и 10% с самым маленьким.
- Делим сумму самых больших креветок на сумму самых маленьких. Получаем значение коэффициента\*\*

**ВАЖНО:** глазировка - это обязательная процедура, позволяющая сохранить креветки от воздействия окружающей среды, но некоторые производители используют ее и для удешевления продукта. Чем больше льда, тем меньше масса продукта.

Креветку принято оценивать именно в деглазированном состоянии.

**Деглазирование** - удаление льда с поверхности продукта, но при этом сам продукт остается замороженным (твердым, непластичным).

**Дефростация** - полная разморозка продукта до мягкого, пластичного состояния.

**\*\* Коэффициент однородности.** Идеальное значение 1,5 и ниже. Если коэффициент выше, то это говорит о том, что креветки в пакете сильно отличаются по размеру друг от друга.

Size, pcs/lb/ размер, шт./фунт	Quantity of shrimps, pcs/kg/кол-во креветок, шт./кг.	Weight of 1 shrimp after removing the glazing (for shrimp with 7% of glazing), g Вес 1 креветки после снятия глазури (для креветки с глазировкой 7%), г
8/12	17-27	34-54
13/15	28-33	28-33
16/20	35-44	21-27
21/25	46-55	17-21
26/30	57-66	14-17
31/35	68-77	12-14
36/40	79-88	10-12
41/50	90-110	8-10

**РАЗМЕР КРЕВЕТОК УКАЗЫВАЕТСЯ КАК КОЛИЧЕСТВО ШТУК НА ЕДИНИЦУ ВЕСА:**

- для креветок с головой - в 1 кг;
- для креветок без головы - в 1 фунте (~454 г)

## УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ ВИДОВ РАЗДЕЛКИ КРЕВЕТКИ / ПРИМЕРЫ



**HOSO**

С головой  
в панцире



**HLSO**

Без головы  
в панцире



**PDTO**

Очищенная  
без вены на хвосте



**BPUD**

Блашированная  
полностью очищенная  
с веной



**CPDTL**

Отваренная  
полностью очищенная  
без вены



**PDTL**

Полностью очищенная  
без вены



**BPDTO**

Бланшированная  
очищенная без вены  
на хвосте

### РАСШИФРОВКА

H (head) - голова  
S (shell) - панцирь  
O (on) - с/в (напр. с головой или в панцире)  
L (less) - без (напр. без головы)  
C (cooked) - отваренная

P (peeled) - очищенная  
UD (undeveined) - с веной  
D (deveined) - без вены  
T (tail) - хвост  
B (blanched) - бланшированная

# ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА



РАЗМЕРНЫЙ РЯД  
10/20



СТРАНА  
Китай



ВИД УПАКОВКИ  
ПЭ пакет

Гребешок является популярным деликатесом во многих странах мира. Филе гребешка нежное и упругое, имеет приятный естественный светло-бежевый оттенок и насыщенный сливочный вкус с легкими морскими нотками.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** суши, сашими, карпаччо, салаты, супы, гриль, пасты, ризotto, тартар.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** после дефростации гребешки необходимо проварить в кипящей воде в течение 10 сек. и сразу же охладить в ледяной ванне. Это сделает их форму идеальной и продлит срок хранения размороженного продукта.



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
10 шт. по 1 кг

# ГРЕБЕШКИ В АРОМАТНОМ МАСЛЕ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Гребешки 10/20 - 100 г  
Масло топленое - 100 г  
Чеснок - 2 зуб.  
Тимьян - 3-4 вет.  
Соль, перец по вкусу



30 МИНУТ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Гребешки посолить, поперчить. В сковороде разогреть топленое масло, добавить в него зубчики чеснока и веточки тимьяна.

Обжарить гребешки по 1 минуте с каждой стороны, постоянно поливая ароматным маслом.

# ТРУБКИ КАЛЬМАРА U10



**СТРАНА**  
Китай



**ВИД УПАКОВКИ**  
ПЭ пакет



Кальмар имеет упругую, но в то же время нежную текстуру, и является незаменимым ингредиентом в блюдах различных кухонь мира. Форма трубы позволяет использовать филе как в нарезанном виде, так и целиком: жарить на гриле, фаршировать.

Маркировка U10 означает 10 калиброванных тушек равномерного светлого оттенка.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** салаты, супы, основные блюда, закуски, гриль.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** при длительной термообработке становится жестким и теряет вкус. Если во время варки вы упустили 2 минуты, оставьте кальмара готовиться еще на 30 минут, он снова станет мягким.



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

-18°C, срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**

10 шт. по 1 кг

# ФАРШИРОВАННЫЙ КАЛЬМАР С ТОМАТНЫМ СОУСОМ



## ИНГРЕДИЕНТЫ



2 ПОРЦИИ



60 МИНУТ

Масло растительное - 30 г

Филе кальмара - 3 шт.

Рис микс - 100 г

Лук шалот - 15 г

Чеснок - 3-4 зуб.

Горчица зерновая - 1 ст. л.

Шпинат - 50 г

Сливки 33% - 150 г

Белое вино - 100 г

Бульон рыбный - 100 г

Соль, перец по вкусу

## СОУС

Протертые томаты - 100 г

Соус кимчи - 30 г

Тимьян - 10 г

Оливковое масло - 30 г

Сахар, соль,

перец по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На масле обжарить томаты, добавить кимчи и тимьян. Томить 5-10 минут, добавить специи. На растительном масле обжарить лук, чеснок и рисовую смесь.

Добавить бульон и варить до полного выпаривания. Влить вино и выпарить его. Добавить сливки, горчицу и шпинат.

Готовить до полного впитывания сливок. Снять пленку с кальмара и опустить в кипяток на 1 минуту. Достать, охладить и нафаршировать рисовой смесью. Поставить в духовку при 180-200°C на 15 минут. Выложить кальмар на тарелку, разрезать, добавить соус и украсить веточкой тимьяна.

# МИДИИ В ПОЛОВИНЕ РАКУШКИ



**РАЗМЕРНЫЙ РЯД**  
30/40

**СТРАНА**  
Китай

**ВИД УПАКОВКИ**  
Цветная картонная

Мидии - один из самых популярных видов моллюсков. Его можно встретить во множестве кухонь мира от Европы до Азии. Мидии SANGO крупные с однородной текстурой обладают сочным вкусом и гарантированно станут украшением стола.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** запекание, ризotto, паэлья, супы.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** при выборе мидий на створке обязательно обращайте внимание на целостность и заполненность раковин.



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
12 шт. по 1 кг

# МИДИИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Мидии на 1/2 раковины - 7-8 шт.  
Лук шалот - 30 г  
Чеснок - 1 зуб.  
Петрушка - 50 г  
Сливки 33% - 100 г  
Лимон - 1 шт.  
Масло растительное - 30 г  
Коньяк - 30 г  
Соль, перец по вкусу



2 ПОРЦИИ



30 МИНУТ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и чеснок мелко порубить. Мидии помыть и почистить от биссусных нитей. В сковороде на масле обжарить лук и чеснок. Добавить мидии и влить коньяк. После выпаривания алкоголя добавить сливки и зелень. Припустить до загустения. При подаче сбрызнуть лимонным соком.

# МИДИИ В РАКОВИНАХ



РАЗМЕРНЫЙ РЯД  
40/60



СТРАНА  
Чили



ВИД УПАКОВКИ  
Вакуумный ПЭ пакет

Мороженые чилийские мидии в створках, отваренные в собственном соку, или «голубые мидии» - это готовый премиальный продукт с ярким морским вкусом и изысканным ароматом. Выращиваются в оптимальных условиях холодных чистых вод Чили, где морские течения и богатое питание способствуют формированию невероятно нежного мяса мидий. Особенностью «голубых мидий» является их яркая голубовато-черная раковина, которая не только придает им уникальный внешний вид, но и служит показателем их свежести.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** закуски, салаты, главные блюда.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** чтобы створки раковин раскрылись, нужно их прогреть. Не употребляйте нераскрытые раковины, внутри могут быть мертвые испорченные мидии.



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
5 шт. по 1 кг

# ЧИЛИЙСКИЕ МИДИИ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ



2 ПОРЦИИ



30 МИНУТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Голубые мидии в раковинах - 300 г  
Томаты - 200 г  
Каперсы - 30 г  
Чеснок - 3 зуб.  
Петрушка - 15 г  
Базилик - 15 г  
Оливковое масло - 150 г  
Винный уксус - 20 г  
Соль, сахар, перец по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для сальсы мелко порубить чеснок,.petрушку, базилик. Помидоры нарезать мелкими кубиками, каперсы – пополам. В миске смешать помидоры, чеснок, зелень, каперсы, уксус. Влить оливковое масло, приправить солью, перцем, сахаром и хорошо все перемешать.

Мидии в собственном соку выложить в сотейник, прогреть до полного раскрытия всех ракушек. Выложить в тарелку и подать с томатной сальсой.

# МЯСО МИДИЙ



РАЗМЕРНЫЙ РЯД  
100/200, 200/300



СТРАНА  
Китай / Чили



ВИД УПАКОВКИ  
ПЭ пакет

Мясо мидий – это не только вкусный деликатес, но и диетический продукт с высоким содержанием белка и различных микроэлементов. Каждая мидия тщательно очищена от раковины, обладает нежной текстурой и сладковато-соленым вкусом с легким выразительным оттенком моря.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** салаты, супы, пасты, пиццы, закуски, роллы.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** приготовленные блюда из мидий не подлежат длительному хранению.



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
10 шт. по 1 кг

# МАРИНОВАННОЕ МЯСО МИДИЙ



2 ПОРЦИИ



БЕЗ УЧЕТА  
МАРИНОВАНИЯ  
30 МИНУТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Мясо мидий 100/200 - 300 г  
Масло оливковое - 150 г  
Цедра лимона - 20 г  
Соевый соус - 30 г  
Соль по вкусу  
Лавровый лист - 3 шт.  
Перец (горошек) - 5 шт.  
Сушеный перец чипотле - 1 г  
Сахар - 10 г  
Сок лимона - 15 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо мидий почистить от биссусных нитей и сложить в вакуумный пакет, добавить все остальные ингредиенты. Завакуумировать пакет и дать настояться в течение 3 часов в холодильнике. Выложить блюдо в тарелку.

# МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ



Морской коктейль RISMA - идеально сбалансированное ассорти из замороженных морепродуктов, в которое входят мидии, щупальца осьминогов, кальмар и креветки. Морской коктейль является универсальным ингредиентом в кулинарии, поскольку добавляется во множество блюд.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** пасты, супы, ризotto, пиццы, закуски, тяхан.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** при выборе морского коктейля всегда обращайте внимание на % содержание всех составляющих.



СТРАНА  
Китай



ВИД УПАКОВКИ  
ПЭ пакет



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ  
-18°C, срок годности 24 мес.



КОРОБ (НЕТТО)  
10 шт. по 1 кг

# ПИЦЦА С МОРСКИМ КОКТЕЙЛЕМ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто для пиццы - 150 г  
Морской коктейль - 130 г  
Томатный соус - 50 г  
Сыр моцарелла - 60 г  
Томаты черри - 40 г  
Лук красный - 15 г  
Руккола - 2 г  
Чеснок - 1 зуб.  
Соль, перец по вкусу  
Масло растительное - 15 г  
Пармезан - 10 г



2 ПОРЦИИ



60 МИНУТ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морской коктейль предварительно замариновать в масле с солью, перцем и чесноком на 30-60 минут.

Раскатать тесто, выложить на него томатный соус, моцареллу. На сыр выложить морепродукты, черри и нарезанный лук.

Запекать в печи при 260°C до готовности. Украсить веточками рукколы и тёртым пармезаном.

# МОЛОДЫЕ ОСЬМИНОГИ



**РАЗМЕРНЫЙ РЯД**  
40/60

**СТРАНА**  
Китай

**ВИД УПАКОВКИ**  
ПЭ пакет

Экзотический внешний вид и сладковатый морской вкус молодых осьминогов превращают любые кулинарные композиции в настоящий гастрономический театр. Осьминоги RISMA калиброванные с однородной текстурой, при приготовлении останутся сочными и упругими.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** салаты, супы, пасты, основные блюда, шашлычки в азиатском стиле, вок.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** осьминоги готовятся достаточно быстро, поэтому рекомендуется добавлять их за 3-4 минуты до готовности блюда.



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
10 шт. по 1 кг

# ПОКЕ С ОСЬМИНОГАМИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

## СОУС

Осьминоги 40/60 - 150 г  
Рис для суши - 120 г  
Фасоль кенийская - 20 г  
Редис - 10 г  
Чука салат - 30 г  
Авокадо - 20 г  
Бобы эдамамэ - 20 г  
Манго - 20 г  
Капуста краснокочанная - 20 г  
Кунжут - 2 г

Смешать все ингредиенты, добавить мелко нарезанный лук.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Осьминогов отварить в течение 3 минут и сразу охладить в ледяной ванне. Затем просушить и замариновать в половине соуса. Кенийскую фасоль и бобы отварить в течение 3 минут, охладить. Нарезать редис кольцами, авокадо - небольшими слайсами. Капусту нашинковать и замочить в холодной воде. Сварить рис. Выложить его в глубокую тарелку и полить частью соуса. В центр на рис выложить маринованных осьминогов. По краям тарелки веером разложить все остальные ингредиенты. Полить блюдо остатками соуса и посыпать кунжутом.

# ТУНЕЦ

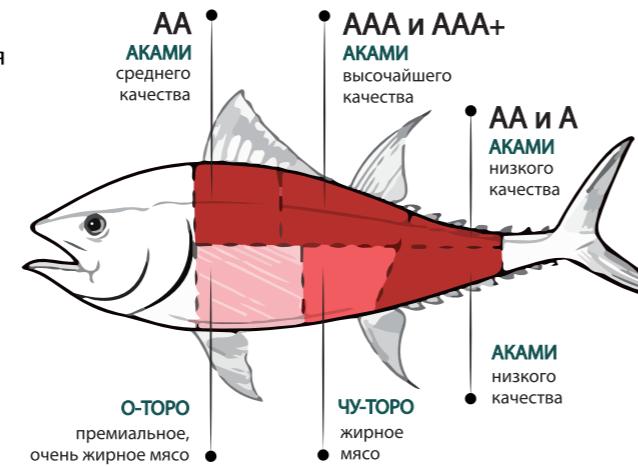


Тунец обладает нежной текстурой и оригинальным вкусом. За счет красного окраса, высокого содержания белка и ценных гастрономических свойств эту рыбу именуют «морской телятиной». Филе желтоперого тунца (Yellowfin) в разделке лайн отлично подходит тем, кто хочет самостоятельно определять параметры нарезки. SAKU представляют собой уже нарезанные куски прямоугольной формы. В зависимости от размера и места нарезки, вы можете выбрать куски разных грейдов (A, AA, AAA, AAA+).



## ПРИМЕНЕНИЕ

Стейки, татаки, сашими, роллы, гунканы, тартары, суши, салаты, карпаччо.



## ТУНЕЦ SAKU



**РАЗМЕРНЫЙ РЯД SAKU:**  
500-800, 300-500, 200-300



**РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ ШЕФА:** если при нарезке SAKU остается обрезь, она отлично подойдет для приготовления тартара и начинки японских гунканов.



**РАЗМЕРНЫЙ РЯД ЛОЙН:**  
2-4 кг; 1,5-2 кг; 1-1,5 кг



## ВИД УПАКОВКИ

Вакуумный ПЭ пакет



## СТРАНА

Китай / Вьетнам



## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

-18°C, срок годности 24 мес.



## КОРОБ (НЕТТО)

10 кг / 25 кг

## ТАТАКИ С ТУНЦОМ



### ИНГРЕДИЕНТЫ



Тунец SAKU - 200 г  
Кунжут - 20 г

Зеленый лук - 2 г

Кинза - 2 г

Чили перец - 1 г

Яичный белок - 1 г

Соль, перец по вкусу

### СОУС

Соевый соус - 100 г

Сок лайма - 20 г

Кленовый сироп - 40 г

Тертый имбирь - 3 г

Хлопья сушеного

острого перца - 1 г

Смешать все  
ингредиенты  
и дать настояться.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тунца посолить, поперчить, обвалять в яичном белке и в кунжути. Обжарить на сковороде со всех сторон по 30 секунд.

Нарезать тунца на небольшие равные куски и выложить на тарелку. Полить соусом, украсить зеленью и хлопьями перца.



## ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С МАНГО



### ИНГРЕДИЕНТЫ



### МАСЛО ЛУКОВОЕ

Тунец - 60 г  
Лук зеленый - 100 г  
Лук нейтральное - 100 г  
Съедобные цветы - 3 г  
Мисо паста светлая - 20 г  
Мякоть манго - 60 г  
Мята - 2 г  
Лайм - 1 шт.  
Чили перец - 1 г  
Кокосовый сироп - 10 г  
Хлебные чипсы - 20 г  
Соль, перец по вкусу



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тунца мелко нарезать, посолить, поперчить и заправить луковым маслом.

Манго нарезать мелким кубиком, добавить мелко порубленную мяту, чили. Влить кокосовый сироп и сок лайма, все тщательно перемешать.

На тарелке в пресс-форму на дно выложить манго, сверху тартар из тунца. Аккуратно снять форму. Украсить перьями лука и съедобными цветами. Добавить хлебные чипсы.

# ИЗУМИДАЙ



РАЗМЕРНЫЙ РЯД  
9 - 11 унций



СТРАНА  
Китай



ВИД УПАКОВКИ  
Вакуумный ПЭ пакет

Морской окунь - традиционный продукт Японии. Изумидай RISMA имеет крупный размер, красивый алый окрас, нежную текстуру и приятный морской вкус. Филе не обработано фосфатами и полностью очищено от костей и кожи, что делает его идеальным продуктом для азиатских ресторанов.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** стейки, гриль, основные блюда, супы, якитори, донбури.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** обязательна термическая обработка.



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
10 кг

# ИЗУМИДАЙ С ОВОЩАМИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Изумидай - 150 г  
Перец красный - 50 г  
Перец зеленый - 50 г  
Перец желтый - 50 г  
Баклажан - 50 г  
Лук красный - 50 г  
Растительное масло - 30 г

## СОУС

Кетчуп - 150 г  
Уксус рисовый - 30 г  
Сахар - 30 г  
Соевый соус - 20 г  
Кунжутное масло - 10 г  
Соль, перец по вкусу

Смешать все ингредиенты в сотейнике и прогреть.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу посолить, поперчить и обжарить до полуготовности.

Все овощи нарезать небольшими кусочками, обжарить на масле на хорошо разогретом воке. К овощам добавить обжаренную рыбку, влить соус и подержать еще пару минут.

# АЗИАТСКАЯ ЛИНЕЙКА



# ФИЛЕ УГРЯ ЖАРЕНОЕ В СОУСЕ УНАГИ



Равномерно прожаренный и пропитанный сладковатым соусом угорь высоко ценится за свои вкусовые свойства. Эта рыба стала частым ингредиентом не только традиционной японской кухни, но и в меню заведений формата фьюжн.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** роллы, суши, сашими, салаты, основные блюда, например, унаги-дон.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** по традиционной рецептуре перед подачей гостю прогрейте угря с помощью газовой горелки. Это придаст легкий аромат копчения и полностью раскроет нежный вкус рыбы.

**СТРАНА**  
Китай

**ВИД УПАКОВКИ**  
ПЭ пакет



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
-18°C, срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
10 кг

# РОЛЛ С УГРЁМ



## ИНГРЕДИЕНТЫ



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

## соус

Рис для суши - 120 г  
Угорь - 60 г  
Креветки 6/г 21/25 - 30 г  
Авокадо - 30 г  
Кенийская фасоль - 20 г  
Икра красная - 5 г  
Нори - 1/2 листа  
Майонез - 10 г

Кожу угря положить в сливки и варить до размягчения. Добавить унаги соус, шрирачу и кунжутное масло. Проварить до закипания, затем пробить в блендере. Процедить соус через мелкое сито и дать остить. После чего нарезать на небольшие кусочки.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На макису выложить нори, сверху равномерно распределить рис. Перевернуть нори, выложить на лист майонез, отваренные креветки, отварную фасоль и авокадо.

Свернуть ролл. Выложить на него угря и порезать ролл на равные куски. Переложить на тарелку, перед подачей опалить угря с помощью горелки. Сверху выложить соус и красную икру.

# НОРИ



**ОБЪЕМ ПАЧКИ**  
100 листов

**СТРАНА**  
Корея

**ВИД УПАКОВКИ**  
ПЭ пакет

Нори - распространенный продукт в японской кухне. Он представляет собой тонкие листы прессованных сушеных морских водорослей. Имеет ровный насыщенный темно-зеленый цвет с легким золотистым оттенком. Качество и вкус нори зависят от региона происхождения - Корея и Китай. Корейские нори являются общепризнанным эталонным продуктом.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** суши, роллы, гунканы, онигири, темаки, супы, приправа фурикакэ, чипсы, декор.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** чтобы сделать нори менее ломкими, переложите необходимое количество листов в контейнер на 1 час. Водоросли вберут влагу из воздуха и станут более пластичными.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
Избегать прямых солнечных лучей, хранить в сухом прохладном месте. Срок годности 24 мес.

**КОРОБ (НЕТТО)**  
96 шт. по 230 г

# НОРИ СЭНДВИЧ



## ИНГРЕДИЕНТЫ



Нори - 2 листа  
Рис для суши - 120 г  
Творожный сыр Cremette - 20 г  
Лосось - 40 г  
Авокадо - 30 г  
Кунжут - 1 г



## СОУС

Майонез - 50 г  
Шрирача - 10 г  
Кунжутное масло - 2 г  
Унаги соус - 20 г

Все компоненты соуса смешать.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На лист нори по центру выложить рис тонким слоем в виде квадрата. На рис добавить сыр, затем лосось и авокадо выложить ровными слоями. Накрыть все вторым слоем риса и нори.

Сформировать сэндвич и разрезать на две равные части по диагонали.  
При подаче добавить соус и кунжут.

# ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ РОЗОВЫЙ



Традиционно маринованный имбирь в японской кухне подается как дополнение, чтобы гость мог подготовить свои рецепторы к употреблению следующего блюда. Имбирь Risma, Sango в меру острый, хрустящий, правильной нарезки. Произведен из отборного сырья, в маринаде собственной рецептуры.



## СТРАНА

Китай



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** При подаче не отжимайте имбирь полностью, чтобы он сохранил свою сочность.



## ВИД УПАКОВКИ

ПЭ пакет



## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Избегать прямых солнечных лучей, хранить в сухом прохладном месте. Срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
10 шт. по 1 кг

# ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ БЕЛЫЙ



## ПРОРАБОТКА ИМБИРИЯ

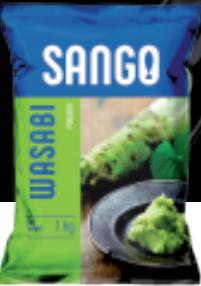
1  
2  
3

Подготовьте сито и емкость для маринада соответствующего размера.

Выложите имбирь равномерным слоем толщиной **не более 5 сантиметров**.  
Важно! Выдавливание или отжатие имбиря технологически недопустимо.

Спустя 2 минуты переложите имбирь в затаренную емкость на весах для определения "чистого" веса.

# ПОРОШОК ВАСАБИ



Васаби - одна из самых известных японских приправ. Наибольшую популярность в мире получила в подаче к суши и роллам. Но в Японии ею дополняют и другие блюда, готовят на ее основе множество соусов. Васаби имеет естественный светло-зеленый цвет, однородную пастообразную консистенцию без посторонних вкраплений. В меру острая приправа с многоступенчатым послевкусием придаст любому блюду приятную пикантность.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** для приготовления васаби на 1 кг сухого порошка потребуется 1,5-1,8 литра воды. Все тщательно перемешайте, закройте крышкой, дайте настояться. В разведенном виде хранить при температуре от +2°C до +6°C в закрытой емкости не более 12 часов.



СТРАНА  
Китай



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. После вскрытия в герметичной упаковке - 24 месяца.



ВИД УПАКОВКИ  
ПЭ пакет



КОРОБ (НЕТТО)  
10 шт. по 1 кг

# ВАСАБИ-КРЕМ



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Соевый соус - 15 г  
Творожный сыр Cremette - 150 г  
Сметана 30% - 150 г  
Сливки 35% - 60 г  
Сок лимона - 30 г  
Кунжутное масло - 30 г  
Васаби порошок - 10 г  
Молоко - 60 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Развести порошок васаби в молоке до полного включения.

Смешать все ингредиенты в блендере. Добавить к ним молоко с васаби и все тщательно взбить.

Перелить в сифон объемом 0,5 литра и заправить 1 баллоном N2O. Интенсивно встряхнуть 10 раз и убрать в холодильник на 1-2 часа.

## САЛАТ ЧУКА (ХИЯШИ ВАКАМЭ)



Чука - классический салат азиатской кухни. В меру хрустящий, сочный, сладковато-кислый с нотками кунжутного масла и легкой остротой. Все компоненты салата создают оригинальную палитру вкусовых ощущений и содержат разнообразные витамины, микроэлементы, йод, клетчатку и коллаген. Все это делает чуку суперполезным, низкокалорийным продуктом.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** самостоятельное блюдо, салаты, начинка для роллов и гунканов.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** после вскрытия выложите чуку ровным слоем в сито и дайте стечь соусу в течение 2 минут. Таким образом вы можете определить чистый вес продукта и процент содержания соуса.



СТРАНА

Китай



ВИД УПАКОВКИ

ПЭ пакет / бокс



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

-18°C, срок годности 24 мес.



КОРОБ (НЕТТО)

10 шт. по 1 кг/  
4 шт. по 2 кг

## ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ



### ИНГРЕДИЕНТЫ

Чука салат - 100 г  
Зеленое яблоко - 50 г  
Молодой шпинат - 30 г  
Орехи кешью - 15 г  
Кунжутный дрессинг - 40 г



30 МИНУТ

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В глубокой тарелке смешать чуку и шпинат. Добавить нарезанные дольки яблока и орехи. Заправить кунжутным дрессингом и выложить на тарелку.

# СТРУЖКА ТУНЦА «БОНИТО»



Стружка тунца Risma - традиционный продукт японской кухни премиального качества. В меру ломкая, хорошо просушенная, с легким ароматом копчения и приятным рыбным вкусом. Хлопья среднего размера идеально подходят как для бульонов, так и для декора. Это один из немногих продуктов, который содержит натуральный усилитель вкуса, отвечающий за создание непередаваемого пятого вкуса - «умами».

**ПРИМЕНЕНИЕ:** вок, супы, роллы, основные горячие блюда, декор.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** при посыпке горячего блюда стружка будет «танцевать», что можно использовать для интересной подачи.



СТРАНА

Китай



ВИД УПАКОВКИ

ПЭ пакет



УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

При температуре не выше +25°C, срок годности 24 мес.



КОРОБ (НЕТТО)

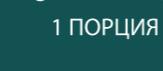
6 шт. по 0,5 кг

# АЗИАТСКИЕ ПОНЧИКИ С КРЕВЕТКАМИ И СТРУЖКОЙ ТУНЦА



## ИНГРЕДИЕНТЫ

### для пончиков



1 ПОРЦИЯ

Мука - 125 г  
Яйца - 2 шт.  
Вода - 90 г



30 МИНУТ

### ДЕКОР

Стружка тунца - 7 г  
Майонез - 5 г  
Соус тонкацу - 5 г  
Зеленый лук - 2 г  
Красная икра - 5 г

### НАЧИНКА

Бланш. креветки 21\25 - 50 г  
Бекон в/к - 10 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замесить тесто, залить его в сифон, заправленный двумя баллонами N2O.

Разогреть фритюр до 180-190°C, в половник из сифона налить тесто, добавить начинку, затем снова тесто. Отправить половник во фритюр. Таким образом приготовить необходимое количество пончиков.

Выложить пончики на тарелку, полить майонезом, соусом тонкацу, посыпать стружкой тунца и зеленым луком. Украсить красной икрой.

# СОБА



Соба - популярная лапша с большим процентом содержания гречишной муки. Гречневая лапша очень полезна, так как содержит все восемь незаменимых аминокислот, включая лизин, которого нет в пшеничной муке. В Японии собу употребляют круглый год. Летом, как правило, в холодном виде, а зимой отварную с бульонами и различными сезонными топингами.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** вок, супы, основные горячие блюда.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** важно не переваривать и по истечении указанного времени сразу промыть холодной водой. Увеличение объема готового продукта в 2 раза.

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в сухом, защищенном от солнечных лучей месте, при температуре не выше +25°C. Срок годности 24 мес.



СТРАНА  
Китай



ВИД УПАКОВКИ  
ПЭ пакет

# ЗАРУ СОБА С КРЕВЕТКАМИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

Соба - 120 г  
Креветки б/г 21/25 - 2 шт.

Грибы - 40 г  
Яйцо - 1 г  
Лук зеленый - 5 г  
Кунжут - 1 г  
Вакамэ - 10 г  
Растительное масло - 20 г

## БУЛЬОН

Даси - 500 г  
Соевый соус - 100 г  
Мирин - 100 г  
Тертый имбирь - 5 г  
Тертый дайкон - 20 г  
Лук зеленый - 10 г

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать в сотейнике бульон даси, соевый соус и мирин, довести до кипения. Снять с огня и охладить. В холодный соус добавить тертый дайкон, имбирь, резаный лук и водоросли вакамэ. Креветки и грибы обжарить на растительном масле. Лапшу отварить и охладить. Яйцо варить 6 минут.

В глубокую тарелку выложить лапшу, на нее креветки, яйцо, грибы. Аккуратно налить холодный бульон, украсить зеленью и кунжутом.

## КОРОБ (НЕТТО)

40 шт. по 300 г



# УДОН



Удон - один из самых распространенных типов лапши в Японии. Это плоская лапша шириной 2-4 мм из пшеничной муки высшего сорта. Содержит большое количество сложных углеводов, что обуславливает ее питательную и диетическую ценность.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** вок, супы, основные горячие блюда.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** важно не переваривать и по истечении указанного времени сразу промыть холодной водой. Увеличение объема готового продукта в 2 раза.



**СТРАНА**  
Китай



**ВИД УПАКОВКИ**  
ПЭ пакет



## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Хранить в сухом, защищенном от солнечных лучей месте, при температуре не выше +25°C. Срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
40 шт. по 300 г

# УДОН С КРЕВЕТКАМИ



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Удон - 70 г  
Креветки б/г 21/25 - 4-5 шт.  
Перец болгарский - 30 г  
Шампиньоны - 20 г  
Шпинат - 20 г  
Чили перец - 5 г  
Ростки сои - 20 г  
Бульон куриный - 50 г  
Масло растительное - 30 г

**СОУС**  
Соевый соус - 20 г  
Хойсин - 50 г  
Шрирача - 10 г  
Смешать все компоненты.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лапшу отварить и охладить. Болгарский перец нарезать ломтиками, грибы - небольшими пластинами, чили перец - кольцами.

Креветки почистить от панциря и пищевода. На разогретом воке в масле обжарить креветки, болгарский перец и грибы. Добавить перец чили, шпинат и лапшу.

Влить бульон и готовый соус. Как следует все перемешать на сильном огне. В тарелку при подаче добавить ростки сои и свежий шпинат.

## ЯИЧНАЯ ЛАПША



Тонкая лапша из пшеничной муки высшего сорта с добавлением яичного порошка, соли и куркумина, что придает ей ярко-желтый цвет. Продукт появился тысячетелетия назад в Древнем Китае и до сих пор очень популярен по всей Азии. Яичная лапша легко усваивается, богата белками, углеводами, витаминами и микроэлементами. Продукт прекрасно утоляет голод и дарит заряд энергии.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** вок, супы, основные горячие блюда.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** важно не переваривать и по истечении указанного времени сразу промыть холодной водой. Увеличение объема готового продукта в 3 раза.



СТРАНА  
Китай



ВИД УПАКОВКИ  
ПЭ пакет



**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**  
Хранить в сухом, защищенном от солнечных лучей месте, при температуре не выше +25°C. Срок годности 24 мес.



**КОРОБ (НЕТТО)**  
40 шт. по 300 г

## ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА В ЛАПШЕ



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Тигровая креветка с/г 8/12 - 1шт.  
Яичная лапша - 50 г  
Кукурузный крахмал - 20 г  
Соль, перец по вкусу

### СОУС

Бобы эдамамэ - 150 г  
Сливки 33% - 150 г  
Шрирача - 10 г  
Сгущенное молоко - 20 г  
Лайм - 1 шт.  
Соль по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бобы эдамамэ отварить, переложить в блендер. Добавить сливки, шрирачу и сгущенку, как следует пробить до однородной текстуры. Добавить соль и сок лайма.

Креветку почистить, посолить и поперчить. Лапшу отварить и охладить. На бамбуковый коврик выложить лапшу тонким слоем. Креветку обвалять в крахмале и завернуть в лапшу. Обжарить креветку во фритюре.

На тарелку выложить соус, сверху выложить креветку.

# ФУНЧОЗА



Фунчоза, стеклянная лапша, – один из базовых продуктов в Корее, Японии и Китае. В составе только гороховый и кукурузный крахмал, поэтому это отличная низкокалорийная альтернатива пшеничной лапше. Сама по себе нейтральна, но отлично впитывает вкусы прочих ингредиентов и соусов. В ассортименте 2 вида фасовки: резаная – оптимальна для производства с большим оборотом, в брикетах (10 шт. в пачке) – идеальна для порционного использования в HoReCa и дома.

**ПРИМЕНЕНИЕ:** вок, супы, основные горячие блюда.



**РЕКОМЕНДАЦИИ ШЕФА:** фунчоза проста в приготовлении – залейте кипятком на 7-10 минут, после чего сразу промойте холодной водой. Увеличение объема готового продукта в 4,7 раза.

**УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

Хранить в сухом, защищенном от солнечных лучей месте, при температуре не выше +25°C. Срок годности 24 мес.

**СТРАНА**  
Китай

**ВИД УПАКОВКИ**  
ПЭ пакет

**КОРОБ (НЕТТО)**  
30 шт. по 500 г



# ФУНЧОЗА С ЛИСИЧКАМИ И БОБАМИ



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Фунчоза - 30 г  
Лисички - 50 г

Тофу - 70 г  
Бобы эдамамэ - 10 г  
Зелень - 2 г  
Кунжут - 1 г

**БУЛЬОН**  
Даси - 200 г  
Соевый соус - 15 г  
Хондаши - 3 г  
Соль по вкусу



1 ПОРЦИЯ



30 МИНУТ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В даси добавить соевый соус, соль и хондаши, довести до кипения и уменьшить огонь. Добавить лисички и бобы. Варить до готовности.

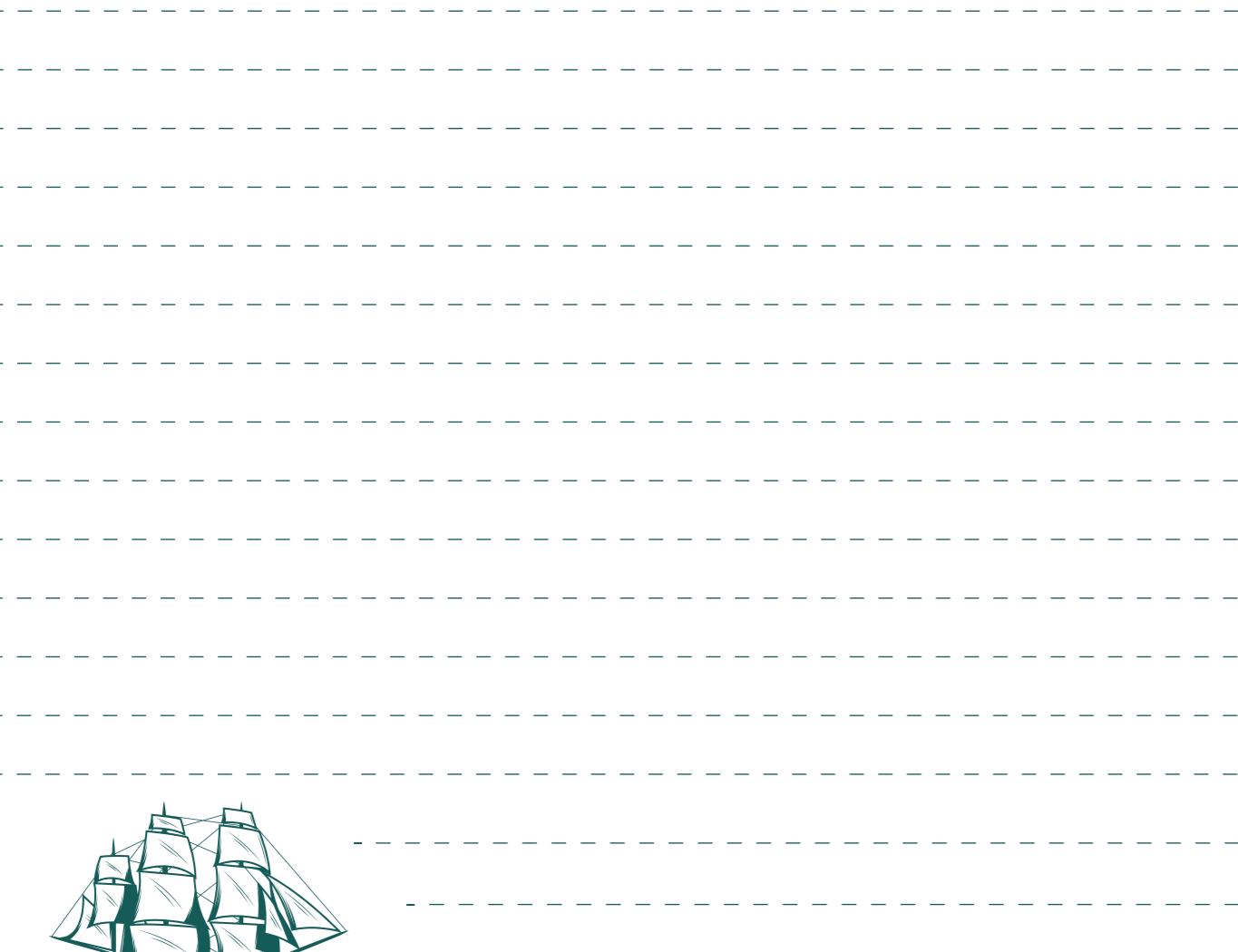
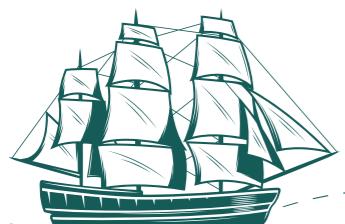
Фунчозу замочить в горячей воде на 5 минут, затем промыть в холодной воде.

Выложить в тарелку пласт тофу, сверху фунчозу. Аккуратно налить бульон, украсить грибами, зеленью и кунжутом.

"Философия - это приправа, без которой все блюда кажутся безвкусными, но которая сама по себе не годится для пищи".

Эрнест Ренан (фр. писатель)

## ДЛЯ ВАЖНЫХ ЗАМЕТОК



**RISMA**  
QUALITY AND SERVICE



**SANGO**<sup>®</sup>



**КАЧЕСТВО И СЕРВИС**