

IDEAL^{PRO*}

Технологические карты рецептов

АЗИАТСКИХ БЛЮД

во фритюре - готовые решения
для Вашего бизнеса



* - согласно внутренней классификации изготовителя.

IDEAL^{PRO}

IDEAL PRO — это:

- специально разработанный портфель профессиональных решений для шеф-поваров
- бренд масла, вдохновленный идеями и потребностями шеф-поваров
- ингредиент успешного бизнеса наших клиентов

Продуктовая линейка IDEAL PRO включает в себя:

- универсальное подсолнечное масло IDEAL PRO U1
- масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1



IDEAL PRO F1 – наш лучший продукт для длительного жарения!



- Более длительное время жарки – на протяжении 30 часов, в сравнении со 100% подсолнечным
- Не содержит пальмового масла и гидрогенизированных жиров
- Содержит Омега 6
- Меньше пенится во время жарки
- Объем 5 литров

IDEAL PRO U1 – оптимально подходит для всех способов приготовления блюд!



- 100% подсолнечное масло
- Оптимально подходит для всех способов приготовления
- Содержит ненасыщенные жиры, которые благоприятно воздействуют на сердечно-сосудистую систему
- Объем 1 литр и 5 литров

Профессиональный бренд с ассортиментом решений для ресторанного бизнеса и пекарен!

IDEAL PRO - ингредиент успешного бизнеса наших клиентов!

Технологическая карта № 1

«Вонголе с яичной лапшой и томатами»



Рецептура

Вонголе с яичной лапшой и томатами

Наименование продуктов	на 160 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
вонголе	30	25
яичная лапша	25	50
томаты черри	24	24
проростки бобов	11	11
фунчоза	6	10
морковь	11	10
чеснок	7	5
лук репчатый	12	9
соевый соус	22	22
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	11	11
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1	50	50
фасоль консервированная	18	18
микрозелень	1	1

Технология приготовления

Лапшу отварить в течении 4 минут. В воке обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1 лук, чеснок, морковь. Добавить проростки, черри, фасоль, моллюски, лапшу, соевый соус, кунжутное масло. Украсить шариком из фунчозы фри, для этого фунчозу поломать, положить в сито для чая в виде сферы и обжарить в сильно раскалённом масле IDEAL PRO F1.

«Гречневая лапша вок с куриными сердечками»



Рецептура

Гречневая лапша вок с куриными сердечками

Наименование продуктов	на 170 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
гречневая лапша	30	70
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1	50	50
куриные сердечки	67	60
фасоль консервированная	20	20
лук репчатый	24	20
морковь	26	21
чеснок	7	5
проростки бобов	9	9
семена чиа	1	1
соевый соус	18	18
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	11	11
цветы	1	1
петрушка	1	1

Технология приготовления

Куриные сердечки вакуумировать с соевым соусом, готовить 2 часа при 70 °С. Лапшу отварить. В вок налить масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1, разогреть. Обжарить лук, морковь, чеснок, проростки бобов, добавить подсолнечное масло IDEAL PRO U1, сердечки, лапшу, семена чиа, консервированную фасоль. Украсить.

«Ика маки темпура с чукой»



Рецептура

Ика маки темпура с чукой

Наименование продуктов	на 2 порции 160 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
кальмар тушка	26	20
огурец	15	14
сыр сливочный	14	14
нори	1 шт.	1 шт.
рис японский	25	70
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
сухари темпура	11	11
уксус рисовый	6	6
сахар	4	4
соль	2	2
чука водоросли	44	44
соус вишневый п/ф	3	3
цветы	6 шт.	6 шт.

Технология приготовления

Рис хорошо промыть. Отварить в рисоварке с добавлением соли. Смешать с сахаром, уксусом. Кальмар очистить, снять плёнку. Отварить в течение нескольких минут, нарезать. На нори выложить рис, перевернуть, на другую сторону выложить кальмар, огурец, сыр. Скатать с помощью циновки. Панировать в сухарях. Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Разрезать на 6 частей, выложить сверху водоросли чука. Украсить.

«Кальмар с рисовой лапшой и водорослями чука»



Рецептура

Кальмар с рисовой лапшой и водорослями чука

Наименование продуктов	на 150 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
кальмар тушка	35	28
рисовая лапша	23	44
перец болгарский	33	28
соевый соус	22	22
томаты черри	20	20
креветочные чипсы	1 шт.	1 шт.
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	30	30
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	11	11
соус терияки	6	6
водоросли чука	25	25
цветы	1	1
чеснок	7	5

Технология приготовления

Кальмар зачистить, отварить в течение нескольких минут, нарезать. Обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1 болгарский перец с чесноком, добавить черри, соевый соус, подсолнечное масло IDEAL PRO U1, отварную лапшу, кальмар. Креветочный чипс обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, выложить на него чука. По краям сбрызнуть соусом терияки.

«Нежные ломтики тилапии в кляре с удон и черри»



Рецептура

Нежные ломтики тилапии в кляре с удон и черри

Наименование продуктов	на 200 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
тилапия филе	70	70
мука	20	20
яйцо	20	20
молоко	10	10
удон	40	80
соевый соус	10	10
томаты черри	14	14
петрушка	1	1
специи	1	1
соль	1	1

масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1

Технология приготовления

Из муки, молока, яйца сделать кляр. Кусочки тилапии солить, панировать в муке, обмакнуть в кляр и обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Удон отварить, слить воду, добавить соевый соус, специи, черри, рыбу. Выложить в тарелку, украсить свежим листиком петрушки.

«Рис с курицей и картофелем фри»



Рецептура

Рис с курицей и картофелем фри

Наименование продуктов	на 100 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
рис круглозёрный	9	25
лук репчатый	13	11
чеснок	7	5
соевый соус	13	13
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	7	7
яйцо	14	14
куриное филе	14	12
перец болгарский	15	11
картофель	25	25
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	33	33
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
соль мелкая	2	2
лук зелёный	2	2
томаты черри	5	5
мука	11	11
цветы	1	1

Технология приготовления

Куриное филе готовить в вакууме 2 часа при 70 °С, после нарезать мелким кубиком. Рис отварить. В воке обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1 нарезанный кубиком болгарский перец, лук, чеснок, добавить отварной рис, курицу, соевый соус, кунжутное масло, сырое яйцо. Выложить в конус. Картофель нарезать дайконорезкой, панировать в муке, обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1, посолить. Украсить томатами, цветком.

«Свинина гуанчжоу с фунчозой»



Рецептура

Свинина гуанчжоу с фунчозой

Наименование продуктов	на 200 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
свинина окорок	60	60
ананас консервированный	22	22
морковь	18	15
лук репчатый	17	15
крахмал	11	11
мука	16	16
яйцо	22	22
молоко	22	22
томатная паста	17	17
соль	1	1
смесь 5 перцев	1	1
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
фунчоза	33	46
микрозелень	1	1
цветы	1	1
чёрная соль	1	1

Технология приготовления

Свинину нарезать кусочками 1,5-2 см. Размягчить мясо тендерайзером, солить, перчить. Панировать в крахмале, окунуть в кляр, обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Обсушить на бумажном полотенце. Морковь, лук мелко нарезать, пассеровать, добавить томатную пасту, сок от ананасов, кусочки ананасов, крахмал. Довести до консистенции соуса. Добавить свинину, протомить 5 мин. Фунчозу смешать часть со свининой. Украсить фунчозой фри, чёрной солью.

«Спаржа с кальмаром и цедрой цитрусовых»



Рецептура

Спаржа с кальмаром, и цедрой цитрусовых

Наименование продуктов	на 80 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
спаржа соевая	10	28
кальмар тушка	15	11
имбирь	5	5
сахар	4	4
лимон	9	9
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	8	8
соевый соус	8	8
соль	2	2
чеснок	9	7
цедра апельсина, лимона		
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
фунчоза	8	18
морковь	11	8
огурец свежий	1	1

Технология приготовления

Спаржу замочить на несколько часов, нарезать. Кальмар зачистить. Отварить. Нарезать. Мариновать морковь, отварную фунчозу, спаржу, кальмар с сахаром, соевым соусом, чесноком, солью, имбирём, лимоном. Украсить цедрой апельсина, лимона, огурца, шариком фунчозы, обжаренном во фритюре на масле IDEAL PRO F1.

«Темпура ролл с курицей, яичной лапшой и чесночным соусом»



Рецептура

Темпура ролл с курицей, яичной лапшой и чесночным соусом

Наименование продуктов	на 170 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
куриное филе	77	70
лапша яичная	30	70
рисовая бумага	1 шт.	1 шт.
масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
морковь	15	11
соус анчоусно-чесночный п/ф	15	15
яйцо	33	33
мука	11	11
сухари темпуро	11	11
соль	1	1
смесь 5 перцев	1	1
шнитт-лук	1	1
петрушка	2	2
цветы	1	1

Технология приготовления

Куриное филе солить, перчить, вакуумировать, готовить 2 часа при 70 °С. Нарезать брусками. Лапшу отварить. Бумагу замочить в воде. Выложить куриное филе, петрушку, морковь, соус, лапшу. Завернуть. Панировать в муке, яйце, сухарях. Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1. Разрезать по диагонали, украсить.

Соус анчоусно-чесночный п/ф

Наименование продуктов	на 280 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
соус майонез п/ф	150	150
анчоусы	10	7
чеснок	6	4
пармезан	16	15
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	80	80
яйцо желток	2 шт.	50

Технология приготовления

Желток взбить венчиком, постепенно добавляя смесь, взбитую блендером из анчоусов, чеснока, пармезана, подсолнечного масла IDEAL PRO U1. Смешать с майонезом.

«Эби тяхан»



Рецептура

Эби тяхан

Наименование продуктов	на 250 гр.	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
креветки тигровые б/г	3 шт.	3 шт.
мука	20	20
яйцо	50	50
сухари панировочные	25	25
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	20	20
рис	20	60
морковь	27	20
лук репчатый	26	20
чеснок	6	5
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	5	5
вакаме	5	15
соевый соус	22	22
соус тар-тар п/ф	35	35
томаты черри	15	15
земля из маслин п/ф	1	1
лимон	16	16

масло для жарения во фритюре IDEAL PRO F1		
микروزелень	1	1
соль	2	2
смесь 5 перцев	1	1

Технология приготовления

Креветки очистить, оставив хвостики, сделать надрез на спинке, промыть. Сделать надрезы на брюшке, вытянуть. Солить, перчить, панировать в муке, льезоне, сухарях. Обжарить во фритюре на масле IDEAL PRO F1 не больше 2 мин. Просушить на бумажном полотенце. Рис отварить до альденте, промыть холодной водой. Морковь натереть на тёрке, обжарить на подсолнечном масле IDEAL PRO U1 с луком, чесноком. Добавить рис, запаренные водоросли вакаме, подсолнечное масло IDEAL PRO U1, соевый соус, сырое яйцо, сбрызнуть соком лимона. Украсить томатом черри, микروزеленью.

Полуфабрикаты

Соус тар-тар п/ф

Наименование продуктов	на 200 гр	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
майонез	80	80
чеснок	8	6
огурцы солёные	50	50
лимон	30	15
яйцо	50	50
укроп	10	8

Технология приготовления

Отварное яйцо, огурцы нарезать мелким кубиком, смешать с тёртым чесноком, лимонным соком, шинкованным укропом, майонезом.

Земля из маслин п/ф

Наименование продуктов	на 60 порций	
	Вес брутто (гр)	Вес нетто (гр)
маслины без косточек	600	240
масло подсолнечное IDEAL PRO U1	10	10

Технология приготовления

Маслины измельчить в кутере до состояния крупной крошки. Выложить на силиконовый коврик, подсушить при температуре 80 °С. Ещё раз измельчить в кутере, заправить подсолнечным маслом IDEAL PRO U1.

IDEAL^{PRO}

www.idealpro-oil.com