



РЕЦЕПТЫ  
ОТ КОМАНДЫ ЛУКСУРИЯ



На рынке  
с 2015 г.



Торговая марка по производству соусов и маринадов «ЛУКСУРИЯ» производит продукцию с 2015 в Санкт-Петербурге.

Наша цель, изготовление качественной продукции собственного производства для реализации на российском и международном рынках. Главная задача для нас – это сочетать высокое качество изготавливаемого продукта с доступной ценой.

Мы ориентируемся не только на узкоспециализированного потребителя, но и на обычного покупателя. Именно поэтому рецептура продукции «Луксурисия» разрабатывается таким образом, чтобы их могли использовать как в промышленных масштабах, так и в домашних условиях.

Уникальный подход к изготовлению и ежедневный контроль во всех звеньях производственной цепи. Что позволяет нам предлагать линейку продукции, значительно превосходящую импортные и отечественные аналоги по вкусовым характеристикам и цене.

Наши соусы имеют оригинальный и классический вкус.

Наша цель

Уникальный  
подход

Оригинальный  
вкус

# О НАС

Торговая марка по производству соусов и маринадов «Луксуря» была создана в феврале 2015 года в Санкт-Петербурге. Мы поставили перед собой цель создать качественную продукцию собственного производства для реализации на российском рынке. Главная задача для нас – это сочетать высокое качество изготавливаемого продукта по доступной цене.

Мы всегда ориентировались не только на узкоспециализированного потребителя, но и на обычного покупателя. Именно поэтому рецептура соусов ТМ «Луксуря» разрабатывается таким образом, чтобы их могли использовать как в промышленных масштабах, так и в домашних условиях.

Команда ТМ «Луксуря» сотрудничает со многими ресторанами и дистрибуторами. Мы создаем собственные торговые марки соусов для партнеров, изготавливаем продукцию для больших и малых производств.

Наши соусы сочетают в себе традиционность и оригинальность вкусов. Мы постоянно работаем над улучшением качества собственной продукции, ищем идеи, как сделать вкусы более яркими и неповторимыми.

В производстве соусов ТМ «Луксуря» используется только качественное сырье. С начала основания и по сей день наша команда тщательным образом отбирает зарубежных партнеров для сотрудничества. Мы получаем сырье от проверенных поставщиков из Европы, Японии, Китая, Индии и Таиланда.

Продукция ТМ «Луксуря» производится на специализированном оборудовании с соблюдением всех санитарно-гигиенических норм и правил. Высокое качество наших соусов гарантируется за счет постоянного контроля со стороны международной экспертной независимой организации ИПЦ Хорманн.

Все этапы производства соусов ТМ «Луксуря» строго контролируются экспертами, готовая продукция проходит тщательный отбор, а образцы сырья хранятся в специальных «библиотеках качества».

## ПРЕИМУЩЕСТВА ТМ «ЛУКСУРИЯ»:

- ▶ Высокое качество
- ▶ Доступные цены
- ▶ Оригинальность вкусов
- ▶ Широкий ассортимент
- ▶ Гибкие условия сотрудничества



# СОЕВЫЙ СОУС

Широко используется в блюдах паназиатской кухни. Рекомендуется разбавлять соус-концентрат чистой питьевой водой в соотношении: не более 2-х частей воды на одну часть продукта.



## САЛАТ С ТУНЦОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Тунец	400 г
Зеленый салат микс	400 г
Дайкон	150 г
Морковь	100 г
Стебель сельдерея	30 г
Белый кунжут	30 г
Красный лук	20 г
Репчатый лук	30 г
Чеснок	1 зубчик
Оливковое масло	250 мл
Соевый соус	50 мл
Кунжутное масло	35 мл
Сахар	25 г
Красный винный уксус	30 мл
Сок апельсина	10 мл
Сок лимона	10 мл

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте соус: сахар, уксус, сок апельсина и лимона взбейте в блендере до однородной массы. Добавьте оливковое масло и соевый соус, взбейте до ярко-желтого цвета, затем протрите через сито.
2. Сельдерей, морковь, дайкон, красный лук нарежьте длинной соломкой. Все, кроме лука, положите в воду со льдом на 10 минут.
3. Тунец поджарьте на гриле по 2 минуты с каждой стороны, после чего обваляйте рыбу в кунжути.
4. Салат микс смешайте с сельдереем, луком, морковью и дайконом, добавьте соус.
5. Выложите на блюдо нарезанный кубиками тунец, в центр добавьте немного соуса.
6. Приятного аппетита.

\*цвет соуса может отличаться от фото

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Один из популярнейших китайских соусов. Основу его вкусового букета составляет соевый соус и черный перец. Этот соус прекрасно подходит для приготовления бекона и говядины, также добавляется в процессе приготовления курицы. Соус обладает сбалансированным пряным вкусом с мясными нотками, без излишней горечи, обладает ароматом черного перца. Цвет – темно-коричневый, идеально гладкая текстура. Чтобы сохранить неповторимый аромат, соус на основе черного перца рекомендуется добавлять в блюдо в конце приготовления.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Стейк из мраморной говядины приправляется солью, черным молотым перцем, смазывается с двух сторон «заправкой на гриль» (масло растительное, смешанное с чесноком и розмарином) и жарится на гриле. При подаче смазывается с двух сторон топленым сливочным маслом.
- Подается с перечным соусом. Для этого в растительном масле обжаривается репчатый лук с дробленым черным перцем, добавляются жирные сливки, соус черный перец, соль, красный перец, слегка выпаривается и измельчается блендером до однородной массы. Украшается блюдо веточкой петрушки.

\*цвет соуса может отличаться от фото

## СТЕЙК НА ГРИЛЕ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ ИНГРЕДИЕНТЫ

Говяжий стейк	300 г
Сливочное масло	10 г
Розмарин	2 г
Репчатый лук	20 г
Соус черный перец	10 мл
Растительное масло	20 мл
Чеснок	5 г
Свежемолотый черный перец	3 г
Молотый красный перец	2 г
Соль	2 г
Петрушка	3 г
Сливки	100 мл

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# УСТРИЧНЫЙ СОУС

«Устричный» соус лучше всего сочетается с мясными блюдами. В Китае его добавляют при приготовлении риса и часто используют вместо соли. Также соус можно использовать с морепродуктами, рыбой и лапшой. Чтобы соус раскрыл весь свой вкус, во время приготовления блюда его нужно обязательно подогреть.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Креветки очистите, полейте чесночным маслом, добавьте соль и перец.
2. В кастрюлю средних размеров налейте холодную воду и поставьте на огонь. Когда вода закипит, бросьте в нее лапшу и варите на маленьком огне 5-7 минут.
3. Когда лапша будет готова, откиньте ее на дуршлаг, слейте воду.
4. Затем подготовьте овощи. Имбирь очистите и измельчите. Красный лук, сладкий и острый перцы нарежьте соломкой, а зеленый лук нарежьте мелко.
5. Подготовьте большую сковороду. Добавьте растительное масло, высыпьте все овощи и добавьте креветок. Обжарьте 2 минуты. Полейте смесь кунжутным маслом, устричным и соевым соусами.
6. Овощи с креветками доведите до готовности, затем добавьте в сковороду лапшу и все хорошо перемешайте. При подаче посыпьте кунжутом.

## СОБА С КРЕВЕТКАМИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Лапша соба	400 г
Большие креветки	500 г
Перец красный сладкий	1 шт
Перец желтый	1 шт
Лук красный	1 шт
Красный перец чили	1 шт
Лук зеленый	5 шт
Имбирь	15 г
Кунжут белый	2 ст. л
Устричный соус	1.5 ст. л
Соус соевый	5 ст. л
Масло кунжутное	по вкусу
Масло подсолнечное	по вкусу
Масло чесночное	по вкусу
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СОУС ТЕРИЯКИ

Это традиционный японский соус. Придумали его японские повара в XVII веке, после того как в стране начали появляться иноземцы, которые в свою очередь привезли новые продукты и свои блюда. Изначально этот соус предназначался исключительно для рыбы, но позже с ним стали готовить и другие продукты. Терияки – это карамелизованный соус, темный и густой. На вкус приятный сладковато-соленый. Самые популярные блюда терияки в Японии – это рыба желтохвост и курица. За пределами Страны восходящего солнца наиболее распространен лосось терияки.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Лосось выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой.
- Смазать филе кистью с соусом терияки.
- Запекать в духовке на 175-180 градусах, 15-20 минут, до готовности.

\*цвет соуса может отличаться от фото

## ЛОСОСЬ ТЕРИЯКИ ИНГРЕДИЕНТЫ

Соус Терияки  
Филе лосося  
Соль  
Перец

100 мл  
4 кусочка  
по вкусу  
по вкусу



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СОУС ТОНКАЦУ

Классический кисло-сладкий паназиатский овощной соус.

Один из самых популярных кисло-сладких соусов в Японии, который всегда сопровождает блюдо японской кухни, под одноименным названием



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Поместите яйца в неглубокую миску, муку, соль и перец во вторую миску (смешайте) и панировочные сухари в третьей миске.
- Обвалять одно из филе свинины в муке, затем опустите яйцо и покрыть панировочными сухарями. Положите на тарелку и повторите с остальными филе свинины.
- Разогрейте духовку до 200с  
Нагрейте масло в большой сковороде и обжарьте филе свинины на среднем огне в течение 2-4 минут с каждой стороны до золотисто-коричневого цвета. Затем положить его на противень и готовить в духовке в течение 7-10 минут, пока свинина больше не станет розовой в середине.
- Пока свинина готовится, необходимо немного прогреть соус тонкацу, чтобы он не был холодным.  
Когда стейки из свинины будут готовы, выньте их из духовки и нарежьте полосками. Поместите четыре миски риса на вершине.
- Подавать с нарезанной сырой капустой и полить соусом тонкацу. Посыпать сверху мелко нарезанным зеленым луком и подавать с остальным соусом тонкацу.

## ХРУСТЯЩАЯ СВИНИНА ТОНКАЦУ ИНГРЕДИЕНТЫ

Яйца, слегка взбитые	2 шт
Мука	4 ст. л
Соль	1/4 ч. л
Черный перец	1/4 ч. л
Панировочные сухари	1 1/2 чашки (75 г)
Филе свиной вырезки: лишний жир удалить	4 шт
Растительное масло	для жарки
Соус Тонкацу	
Вареный рис	200 гр
Мелко тертая белокочанная капуста	1/2 шт
Луковица / нарезанный лук	3 шт

\*цвет соуса может отличаться от фото

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# УНАГИ СОУС

Соус унаги считается традиционной японской приправой. Первоначально, его подавали к копченому или жареному угрю, чтобы добавить тонкую изысканную «изюминку» во вкусе, замаскировать неприятный запах рыбы и увеличить срок хранения блюда. В дальнейшем соус получил широкое применение в кулинарии.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Расстелите макису и оберните его пластиковой пищевой пленкой.
2. Положите лист нори шершавой стороной вверх.
3. Смочив руки водой, выложите рис на лист нори, закрыв всю поверхность листа. А затем осторожно переверните лист нори с рисом. Для этого аккуратно подцепите пальцами уголки водоросли и быстро переверните. При этом рис должен оказаться на пищевой пленке.
4. Промажьте середину листа майонезом и васаби. А затем положите сверху нужные ингредиенты. Учтите, что продукты не стоит класть друг на друга - лучше положить их рядом.
5. Аккуратно сверните ролл. Поднимите край макису и продолжайте поднимать макису вперед и вверх, сделав почти полный оборот. Затем сожмите ролл в макису, слегка уплотнив его.
6. Аккуратно загните край макису наверх так, чтобы не закатать внутрь пленку. Докатайте ролл до конца с помощью макису. Затем прокатайте ролл вперед-назад и немного сожмите его внутри коврика. Таким образом, Вы приготовили готовый толстый ролл.
7. Полученный ролл можно украсить снаружи семенами кунжута или мелкими икринками летучей рыбы. 8. Затем разрежьте ролл сначала посередине, а затем каждую половинку на 3 части. Смачивайте нож каждый раз, когда на нем останется рис. Перед употреблением полейте соусом унаги.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

\*цвет соуса может отличаться от фото



# СОУС ХОЙСИН

В китайской национальной кухне соусы занимают одно из ведущих мест. Особое отношение у китайцев сложилось к изумительным «дарам моря». Так звучит в переводе на русский соус хойсин.

Соус «Хойсин», используется в маринадах, в качестве самостоятельного соуса для различных блюд из мяса и птицы. Наиболее известным блюдом с соусом «Хойсин» является — утка по-пекински.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Просейте муку с солью в большую миску. Добавьте кипящую воду и перемешайте палочками, чтобы получилась крошка.
2. Влейте растительное масло и продолжайте смешивать, пока масло полностью не впитается в тесто. Затем соберите тесто руками в шар, заверните в пленку и оставьте на 30 мин.
3. Промесите тесто в течение нескольких минут на слегка подпыленной мукой столешнице. Когда тесто станет гладким, снова заверните его в пленку и оставьте на 30 мин.
4. Разделите тесто на две части. Каждую раскатайте до толщины 2 мм. Вырежьте из теста круги диаметром 11 см.
5. Очистите креветки и мелко нарежьте. Натрите имбирь на мелкой терке. Тонко нарежьте пекинскую капусту и зеленый лук.
6. Положите в миску все ингредиенты для начинки и хорошо перемешайте – получится слегка липкая начинка.
7. Подготовьте мисочку с холодной водой и поднос, присыпьте его мукой.
8. Возьмите в руку кружок теста и положите в центр 1 ч. л. начинки. Смочите палец холодной водой и проведите по краю теста. 9. Сложите тесто пополам. На одной половине теста заложите 5 складочек, плотно прижимая их ко второй части края. В конце еще раз плотно прижмите края и переложите гёдза на поднос.
10. Смажьте сковороду с антипригарным покрытием растительным маслом при помощи кисточки и нагрейте на среднем огне. 11. Разложите на сковороде гёдза и жарьте, с одной стороны, до золотистого цвета, 30–40 сек. Влейте в сковороду горячую воду, чтобы она доходила до середины гёдза. Накройте сковороду крышкой и готовьте 5 мин.
12. Снимите крышку и дайте испариться остаткам воды, если они есть. Полейте гёдза 1 ст. л. кунжутного масла, и соусом хойсин, подержите на огне еще 1 мин. Переложите гёдза на блюдо поджаренной стороной вверх и полейте получившимся соусом.

## ГЕДЗА С КРЕВЕТКОЙ В СОУСЕ ХОЙСИН ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА

Мука	200 г
Кипящая вода	100 мл к
Растительное масло	1 ст. л
Соль	1 щепотка

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ

Креветки	700 г
Корень имбиря	2 см
Пекинская капуста	3 листа
Зеленый лук	3 пера
Саке	1 ст. л
Мирин	1 ст. л
Кунжутное масло	1,5 ч. л
Соль	
Соус Хойсин	



# ЧИЛИ ЖГУЧИЙ

Соус является одной из самых популярных заправок для блюд паназиатской кухни. Соус приготовленный из красного перца чили, рисового уксуса, чеснока и пряностей имеет уникальный, жгучий как огонь, вкус и яркий, аппетитный аромат. Основной остротой соус обязан содержащемуся в перце чили веществу – капсаицину.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разрежьте тофу на 4 прямоугольника толщиной 1 см. Обсушите бумажным полотенцем, чтобы убрать лишнюю влагу. В маленькой миске смешайте специи, соль и муку. В другой миске слегка взбейте яйцо, а в третью насыпьте сухари. Обваляйте куски тофу сначала в муке, затем в яйце и сухарях. Затем снова в яйце и сухарях, чтобы получился хороший слой панировки.
2. Налейте в вок или сковороду масло на треть и разогрейте до 180 градусов. Жарьте тофу до золотистой корочки. Затем переложите на бумажное полотенце.
3. Разложите по 2 тарелкам и подавайте, поставив рядом маленькие мисочки с соусом чили жгучий.

## ХРУСТЯЩИЙ ТОФУ С СОУСОМ ЧИЛИ ИНГРЕДИЕНТЫ

Тофу	275 г
Смесь семи специй	1 ст. л
Соль	1 ч. л
Пшеничная мука	25 г
Куриное яйцо	2 шт
Панировочные сухари панко	50 г
Соус жгучий чили классик	50 мл
Растительное масло	по вкусу

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



## СЛАДКИЙ ЧИЛИ ТАЙ

Сладко-острый густой соус с добавлением семян перца чили. Знаменитый и самый популярный соус из Таиланда. Традиционно соус используется для мяса, рыбы, морепродуктов и риса. Является основной составляющей популярной заправки для лапши wok и различных салатов паназиатской кухни.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажан нарезать крупно. Добавить к 1 л воды 2 ст. л. соли. Опустить баклажаны в соленую воду на 30 минут. Затем очень тщательно обсушить их полотенцем.
2. Разогреваем масло для фритюра ( $170^{\circ}\text{C}$ ). Очень тщательно поливаем порцию баклажанов в крахмале.
3. Обжариваем во фритюре до румянца. Выкладываем на бумажное полотенце.
4. Помидоры и лук нарезаем.
5. На блюдо кладем томаты, теплые баклажаны и лук. Поливаем соусом сладкий чили тай и украшаем листиками кинзы.

## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ТОМАТАМИ ИНГРЕДИЕНТЫ

Баклажаны	1 шт
Кукурузный крахмал	3 ст. л
Растительное масло	2 стакана
Помидоры	2 шт
Лук красный	1/3 шт
Кинза свежая	по вкусу
Соус сладкий чили тай	3 ч. л

\*цвет соуса может отличаться от фото

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СОУС КИМЧИ

Красный соус на основе томатов и перца чили. Богатый, насыщенный вкус позволяет использовать соус как заправку к холодным салатам, как маринад, как основной горячий соус ко вторым блюдам и в супы. Традиционно маринуют в соусе «Кимчи» овощи, к примеру пекинскую капусту.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Пекинскую капусту промываем и разделяем кочан на две половинки. Ещё раз делаем надрезы у основания так, чтобы не повредить плотную часть. Каждый лист натираем солью и отправляем на 1,5 часа в воду (желательно комнатной температуры).
2. Настоявшуюся пекинскую капусту заранее промываем от остатков соли под водой и аккуратно смазываем каждый лист со всех сторон соусом Кимчи.
3. Складываем промаринованные кочаны в глубокую миску или тазик (максимально в плотную), накрываем сверху плоской тарелкой и ставим любой небольшой груз. Убираем кимчи мариноваться на день, а лучше на два. Такую закуску можно есть как прямо так, так и с рисом или лапшой.

\*цвет соуса может отличаться от фото

## КАПУСТА КИМЧИ

*Кимчи представляет из себя маринованную пекинскую капусту, которая аналогична, к примеру, нашим солёным огурцам. Только в разы прянее и остree!*

## ИНГРЕДИЕНТЫ

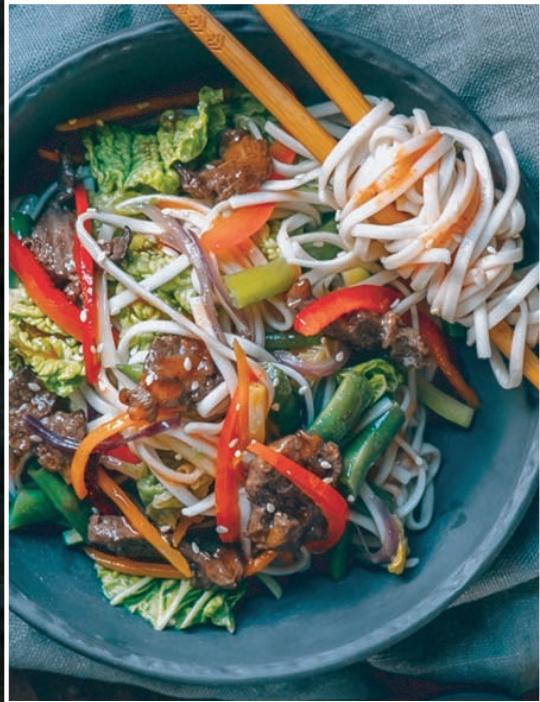
Пекинская капуста	1 шт
Соль	40 г
Соус кимчи	200 мл

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# ШРИРАЧА ТАЙ

Соус «Шрирача» обладает пикантным, острым вкусом с ароматом подкопчённого перца чили. Соус традиционно используется в паназиатской кухне для приготовления мясных, рыбных и блюд из птицы. Часто используется в качестве дополнительного маринада для придания блюду жгучей остроты.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В чуть подсоленной воде отварите удон в соответствии с инструкцией на упаковке. Затем промойте ее под проточной водой. Чтобы лапша не слипалась, можно добавить совсем немного растительного масла и перемешать.
2. Свинину вымойте, обсушите и нарежьте ломтиками.
3. Займитесь овощами. Нарежьте лук полукольцами, морковь и болгарский перец соломкой, пекинскую капусту крупными кусками.
4. На раскаленной сковороде с растительным маслом в течение 2-3 минут обжарьте свинину. Затем добавьте немного соевого соуса и продолжите жарить еще в течение пары минут.
5. В сковороду выложите подготовленные овощи, перемешайте с мясом и жарьте недлительное время. Затем добавьте лапшу, влейте оставшийся соевый соус и соус шрирача. Перемешайте.
6. Готовый удон разложите по тарелкам, при желании посыпьте кунжутом и подайте на стол.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

\*цвет соуса может отличаться от фото



# ОГНЕННЫЙ КАРРИ

Соус «Карри» наиболее распространен в Индии и странах Востока. Слово «Карри», ставшее названием знаменитой пряной смеси специй, в одном из индийских диалектов означает «соус». Соус «Карри» можно использовать для мяса, овощей, рыбы, птицы, в супы, а также как в горячем, так и в холодном виде.



## КАРРИ БУРГЕР ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриный фарш	140 г
Бекон	1 шт
Салат-латук	1 шт
Помидоры	1 шт
Карри	80 г
Булочка	1 шт
Плавленый сыр	1 шт

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Салат-латук под холодной струей воды тщательно промыть, затем просушить. Помидор порезать колечками. Прожарить 1 слайс бекона на сухой сковороде.
2. Разрезаем булочку пополам, но нижнюю делаем чуть больше (в процентном соотношении 70 к 30), на плите немного подсушиваем до золотистой корочки.
3. Фарш делаем из филе бедра, котлета получится более сочной и вкусной, соль и перец добавлять по вкусу. Формируем котлету по диаметру чуть больше нашей булочки, так как при жарке котлета немного уменьшится в размере. Лучше всего это делать с помощью кулинарного кольца на пергаментной бумаге, предварительно сбрызнув бумагу небольшим количеством масла, чтобы наша котлета потом с легкостью отошла. После того, как завершили формировать котлету, ее нужно убрать в холодильник на 5-10 минут, чтобы она схватилась и при жарке не разваливалась.
4. Обжариваем нашу котлету с двух сторон примерно по 3 минуты. После того, как перевернули котлету на вторую сторону, нужно положить ломтик плавленого сыра, чтобы он растаял.
5. Собираем бургер: на нижнюю булочку намазываем соус тонким слоем, кладем 2-3 листа салата, так, чтобы он покрывал всю булочку. Далее кладем помидор и добавляем соус карри по вкусу. На помидор выкладываем нашу котлету с сыром. Сверху кладем два ломтика жареного бекона и также поливаем соусом. Накрываем булочкой и на этом наш бургер готов!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# ОРЕХОВЫЙ СОУС

Соус «Ореховый» имеет богатый, насыщенный вкус орехов. Относится к одним из традиционных японских соусов, который отлично дополняет вкус. Если большинство соусов японцы употребляют с любыми блюдами, то ореховый соус рекомендуют использовать в салатах Чука, Кайсо, Хияши вакаме, так как данный соус прекрасно сочетается с морскими водорослями. В составе ароматного орехового соуса перемолотые кешью и цельные семена кунжута.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Постепенно размораживаем водоросли вакамэ
2. Немного обжариваем кунжут
3. Добавляем к вакамэ кунжутное масло, соевый соус, лимонный сок, посыпаем кунжутом и перемешиваем.
4. Салат чука из водорослей вакамэ с ореховым соусом подаем с долькой лимона.

\*цвет соуса может отличаться от фото

## ЧУКА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ ИНГРЕДИЕНТЫ

Замороженные водоросли вакамэ (чука)  
Ореховый соус  
Семена кунжута  
Кунжутное масло  
Соевый соус  
Лимонный сок  
Лимон (для подачи блюда)

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# МИРИН ФУ И РИСОВЫЙ УКСУС

Сладкий рисовый соус. Традиционно входит в состав большинства соусов паназиатской кухни. Используется в приготовлении холодных и горячих блюд, карамелизации, а так же в качестве маринадов для рыбы и мяса.



## СУШИ ИНГРЕДИЕНТЫ

Рис	1 стакан
Уксус рисовый	1 ст л
Водоросли комбу	2 г
Мирин	2,5 ст. л
Соль	по вкусу
Лосось филе/тунец филе/ угорь филе	
Васаби	
Имбирь	
Соевый соус	

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис предварительно промыть, чтобы удалить остатки шелухи. Эту процедуру надо повторить 4–5 раз, пока вода не станет практически прозрачной.
2. Откинуть рис на сито, поставить сито на миску, чтобы дать всей воде окончательно стечь. Оставить рис на сите минут на 10–15.
3. Засыпать рис в кастрюлю и добавить воду. Японский рис надо заливать водой для варки в пропорции один к одному.
4. Заправлять рис рисовым уксусом и мирином надо горячим. Когда рис остынет, можно начинать лепить суши.
5. Нарежьте слайсами лосось, тунец, угрем или другие морепродукты. Сформируйте овальные комочки из риса, поверх каждого уложите рыбу, слегка прижимая рис и сформируйте суши.
6. Подавать вместе с маринованным имбирем, васаби и соевым соусом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



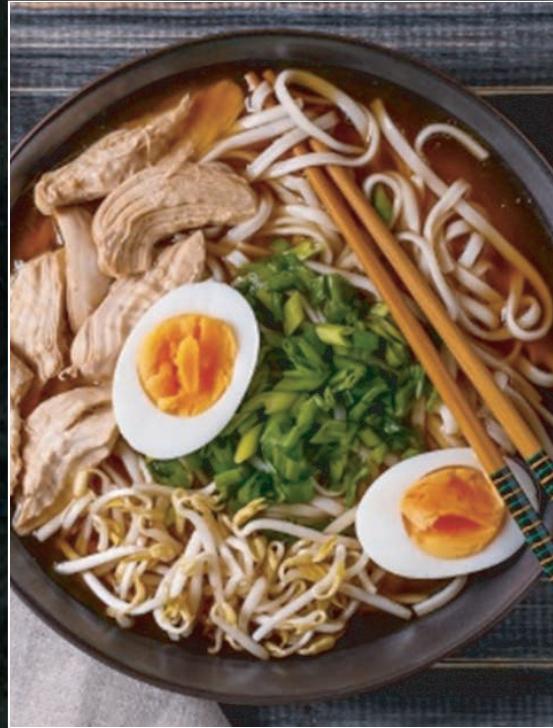
LUXURIA™



# МАСЛО ЧИЛИ

Ароматное китайское чили масло часто используется для придания дополнительного вкуса и запаха блюдам, уже сервированным по тарелкам.

Наиболее часто масло чили используют для лапши, особенно с добавлением свинины или курицы, а также иногда к супам. Масло чили придает этим блюдам роскошный красный оттенок и восхитительный вкус.



## РАМЕН С ОСТРОЙ КУРИЦЕЙ ИНГРЕДИЕНТЫ

Курица (филе)	300 г
Курица (голени)	2-3 шт
Лапша	375 г
Яйца	4 шт
Шпинат	100 г
Морковь	1 шт
Лук (репчатый)	1 шт
Лук (зелёный)	4 пера
Чеснок	3 зубчика
Водоросли (нори)	1 лист
Соус (соевый)	4 ст. л
Масло (кунжутное)	2 ч. л
Сахар	1 ч. л
Имбирь	4 см
Перец (чили сушёный)	щепотка
Острое масло	20 мл

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте бульон: выложите куриные голени в кастрюлю, добавьте крупно нарезанную морковь и лук, залейте водой (около 1,5 литра) и варите всё около часа. Процедите бульон.
2. Добавьте в бульон соевый соус, мелко нарезанный имбирь, чеснок и чили. Доведите до кипения, уменьшите огонь и готовьте ещё 5 минут. Попробуйте бульон и при необходимости добавьте либо сахар, либо ещё соевого соуса. Для остроты добавьте острого масла с ароматом чили 20 мл.
3. Приготовьте лапшу согласно инструкции на упаковке.
4. Нарежьте куриное филе на кусочки и обжарьте в сковороде на кунжутном масле.
5. Сварите яйца в мешочек. Для этого положите их в кастрюлю с холодной водой, поставьте её на огонь, доведите до кипения и варите ещё 4 минуты.
6. Разложите лапшу по четырём тарелкам и залейте её бульоном. В каждую тарелку выложите кусочки жареного куриного филе, по две половинки яйца и горсть шпината. Сверху посыпьте нарезанным зелёным луком, мелко нарезанным нори и кунжутом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СОУС БАРБЕКЮ

Соус барбекю (часто можно встретить сокращенное название BBQ) используется не только как соус, но и как маринад, приправа и начинка для мяса, приготовленного на гриле (обычно для свиных и говяжьих ребер, а также курицы). Этот соус весьма популярен как в США, так и по всему миру. В зависимости от страны изготовителя, ингредиенты, входящие в состав соуса, могут варьироваться от уксуса и томатной пасты до майонеза (в качестве основы), а также жидкого дыма, лукового порошка, горчицы, черного перца, подсластителей (сахара или патоки).



## РВАННАЯ СВИНИНА ИНГРЕДИЕНТЫ

Свиная лопатка	1800 г
Коричневый сахар	3 ст. л
Соль	1 ст. л
Копчёная паприка	1 ст. л
Молотый сушёный чеснок	1 ч. л
Молотый сушёный лук	1 ч. л
Молотая зира	1 ч. л
Молотый чёрный перец	по вкусу
Растительное масло	2 ст. л
Светлое пиво	350 мл
Соус барбекю	400 мл

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Свинину очистите от плёнок и лишнего жира и разрежьте на 3–4 крупных куска.
- В небольшой миске смешайте сахар, соль, паприку, сушёный чеснок и лук, зиру и чёрный перец.
- Натрите этой смесью мясо со всех сторон и оставьте в холодильнике минимум на 1 час.
- Разогрейте духовку до 150 °C.
- В сковороде, пригодной для духовки, разогрейте растительное масло и обжаривайте свинину до румяной корочки по 2–3 минуты с каждой стороны.
- Влейте в форму пиво и накройте её крышкой или фольгой.
- Запекайте мясо в разогретой духовке примерно 3 часа.
- Затем уберите крышку или фольгу и готовьте ещё 1–2 часа, пока свинина не будет легко делиться на волокна.
- Достаньте мясо из формы и немного остудите.
- Слегка остывшее мясо разберите на волокна и полейте соусом барбекю.
- Используйте рваную свинину как начинку для бургеров или подавайте с любым гарниром.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СОУС ВОРЧЕСТЕР

Ворчестер (по названию английского графства Вустершир) — кисло-сладкий, слегка пикантный ферментированный английский соус, приготавливаемый на основе уксуса, сахара и рыбы. Соус используется достаточно широко — и далеко за пределами классической английской кухни, где его добавляют в различные блюда из мяса и овощей. Прежде всего, это практически незаменимый компонент салата Цезарь. Также без него не полон рецепт коктейля Кровавая Мэри. Часто соус подают к мясу — особенно к говядине (прежде всего, к стейкам, а также добавляют в тартар — блюдо из сырого рубленого мяса — и бургеры) и птице. Добавляют в заправки к холодным и горячим овощным блюдам, яйцам-пашот и даже в супы. Соус также выгодно подчёркивает вкус блюд из рыбы и морепродуктов, может быть использован в маринадах.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину помыть и обсушить бумажным полотенцем. Смешать соевый соус, соус ворчестер и итальянские травы для маринада.
2. Порубить мелко чеснок и петрушку. Смешать все ингредиенты в ёмкости, или перелить в пакет с застежкой. Замариновать говядину минимум на 4 часа. Максимальное время маринования — 24 часа.
3. Обжарить маринованное мясо на углях до готовности.

## МАРИНАД ДЛЯ ГОВЯДИНЫ НА УГЛЯХ ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина	1 кг
Соевый соус	80 мл
Чеснок	5 зубчиков
Оливковое масло	60 мл
Петрушка зелень	½ пучка
Итальянские травы	1 ч. л
Соус ворчестер	60 мл

\*цвет соуса может отличаться от фото

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# ТАБАСКО

Классический рецепт красного соуса не менялся 150 лет. Оригинальный соус можно добавить буквально во все блюда мира, начиная от любимой многим итальянской кухни и заканчивая яркой мексиканской. Соус усиливает вкус не только блюд, но и напитков: именно Tabasco придает незабываемый вкус коктейлю «Кровавая Мэри». Во вкусе различаются солоноватые и сладкие нотки, легкая горечь и пикантная кислинка.



## КРЫЛЬЯ «БАФФАЛО» С ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ И СОУСОМ ТАБАСКО ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные крылья	10 шт
Мука	2 ст. л
Молотая паприка	1 ч. л
Молотый кайенский перец	1 ч. л
Соль	1 ч. л
Растительное масло	1 ч. л
Томатная паста	50 г
Соус табаско	2 ст. л
Сливочное масло	70 г
Молотый чёрный перец	$\frac{1}{2}$ ч. л
Сушёный чеснок	$\frac{1}{2}$ ч. л

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промойте крылья. Если не любите кожу, удалите её. Разрежьте каждое крыло по суставу на две части.
  2. Смешайте муку, паприку, кайенский перец и соль. Обваляйте в этой панировке крылья.
  3. Выложите их на противень, застеленный пекарской бумагой и смазанный растительным маслом.
  4. Готовьте крылышки в духовке 15–20 минут при температуре 180 °C.
  5. В это время в небольшом сотейнике смешайте томатную пасту, соус табаско и сливочное масло. Поперчите, добавьте чеснок.
  6. Поставьте сотейник с соусом на средний огонь. Постоянно помешивая, готовьте, пока масло не растает.
  7. Достаньте крылышки из духовки, щедро обмажьте приготовленным соусом.
  8. Верните противень в духовку ещё примерно на 10 минут.
- Подавайте крылышки «Баффало» с овощами и соусами.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ

Соус, основными составляющими которого являются томаты, уксус, сахар и специи (соль, красный и чёрный перец). Первый кетчуп был сделан не из томатов, а из рыбы. Им угощали в провинции Фуцзянь, а также подавали европейцам в Кантоне. Гэ-цуп на вкус был очень необычным, но достаточно интересным. Поэтому англичане привезли рецепт домой, чтобы попытаться его воспроизвести. Но достать канонические ингредиенты оказалось очень трудно, поэтому начались эксперименты. В результате опытов с анчоусами, пивом, грибами, греческими орехами родился вустерский соус, существующий до сих пор. Томаты были добавлены сначала как приправа. Их не употребляли в пищу, считая ядовитыми плодами. Признание состоялось в 1830 году, после чего появился и первый вариант кетчупа, приближенного к сегодняшним знакомым рецептам. Наиболее распространенные и приемлемые сочетания кетчупа для россиян – это паста, мясо, фастфуд и пицца. В Китае его традиционно подают с рисом и рыбой, в Америке часто едят на завтрак и с картошкой фри.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маринованные огурцы нарежьте очень мелким кубиком.
2. Разогрейте сковороду-гриль.
3. Выложите на нее булочки и обжарьте с обеих сторон. Для этого нам понадобится легкий пресс.
4. Когда булочки разогрелись и приобрели хрустящую корочку с обеих сторон, снимаем их со сковороды.
5. Лионские (венские) сосиски продаются, как правило, в вакуумной упаковке в небольшом количестве соуса, их нужно обязательно промокнуть бумажным полотенцем.
6. Выложить сосиски на горячую сковороду, обжарить со всех сторон до румяного цвета и легких подпалин со всех сторон.
7. В каждую булочку выложить по чайной ложке горчицы.
8. Добавить по чайной ложке майонеза.
9. Вложить в отверстие нарезанные маринованные огурцы.
10. Влить кетчуп.
11. Вложить в отверстие булочки горячую сосиску.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

Кисло-сладкий соус- продукт, характерный для восточной, азиатской и особенно китайской кухни. Китайские варианты соуса содержат в своем составе фруктовый, как правило ананасовый, сок, уксус и сахар, а также чеснок и имбирь. Первоначально это был подслащенный рисовый уксус, позднее в него стали добавлять имбирь с чесноком, специи и фруктовые соки. Рецепты приготовления кисло-сладких соусов можно найти в китайских кулинарных книгах V-VI веков. Продукт с ярким приятным запахом способен улучшать настроение, включать защитные функции организма, помогая бороться с усталостью или простудой. Умеренное употребление соуса способствует очищению сосудов, нормализует обмен веществ, улучшает зрение. Нельзя использовать соус людям с острыми заболеваниями ЖКТ и индивидуальной непереносимостью его отдельных компонентов. Кисло-сладкий соус используют при приготовлении риса с овощами, фунчозы. Он гармонично сочетается с мясом птицы и рыбой. Соус является прекрасным дополнением к жареному картофелю и блюдам из фасоли. С кисло-сладким соусом можно подавать шашлык.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Свинина	500 г
Болгарский перец	1 шт
Лук	1 шт
Чеснок	3 зубчика
Консервированные ананасы	200 г
Соевый соус	1 ч. л
Рисовый уксус	1 ч. л
Растительное масло	500 мл
Сушеный перец чили	0,5 ч.л
Крахмал	150 г
Вода	150 мл
Сода	0,5 ч. л
Соль	щепотка
Кисло-сладкий соус	
Кунжут	
Зеленый лук	

\*цвет соуса может отличаться от фото

## СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать на кубики среднего размера. Переложить в миску и добавить соевый соус и рисовый уксус. Перемешать. Отставить пока в сторону.
2. Лук нарезать на небольшие кубики.
3. Мелко нарезать чеснок.
4. Болгарский перец нарезать на кубики среднего размера.
5. Та же нарезать консервированные ананасы на небольшие кусочки.
6. Для кляра, смешать крахмал, соду, соль и воду. Перемешать. По консистенции кляр получится достаточно плотный и вязкий, так и должно быть.
7. Добавить его в мясо. Тщательно перемешать, чтобы каждый кусочек был в кляре.
8. Советуем перед обжаркой мяса, разделить его на кусочки, чтобы оно не слипалось.
9. Обжаривать мясо в большом кол-ве, хорошо разогретого, растительного масла, небольшими порциями, чтобы мясо не слипалось. Обжаривать до румяной корочки, примерно 3-4 минуты.
10. Готовое мясо выкладывать на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки масла.
11. На небольшом кол-ве масла обжарить чеснок, лук, добавить к ним перец чили. Обжаривать до золотистого цвета.
12. Добавить болгарский перец и ананасы. Обжаривать ещё 5 минут.
13. Добавить мясо, кисло-сладкий соус. Перемешать. Обжаривать ещё 5-7 минут.
14. Блюдо готово. При подаче посыпать блюдо кунжутом и зеленым луком.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СОУС ТЕХАССКИЙ

Густой соус с аппетитным ароматом копчёностей, приготовленный на основе томатной пасты и соевого соуса. Пряные специи и душистый чеснок придают ему особенную пикантность. Этот соус станет идеальным дополнением блюд из мяса, птицы и бобовых, а также его можно добавить к бургерам, жаркому или тёплым салатам.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина	600 г
Лук репчатый	2 шт
Картофель	5 шт
Морковь	1 шт
Сельдерей черешковый	2 шт
Чеснок	2 зубчик
Томаты в собственном соку	1 банка
Мука пшеничная	2 ст. л
Лист лавровый	1 шт
Перец кайенский	1 щепотка
Розмарин	1 щепотка
Соль	по вкусу
Перец черный	по вкусу
Техасский соус	1 ст. л

\*цвет соуса может отличаться от фото

## ОСТРЫЙ ГУЛЯШ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину нарезаем кубиками. Лук нарезаем полукольцами. В большую сковороду или кастрюлю с толстым дном наливаем растительное масло и даем ему нагреться.
2. Отправляем мясо и обжариваем его на сильном огне. Главное, чтобы образовалась корочка на мясе.
3. Далее отправляем чеснок пропущенный через пресс и лук. Тушим 3 минуты. Добавляем приправы: кайенский перец, розмарин, черный молотый перец. Перемешиваем и продолжаем тушить на сильном огне.
4. Посыпаем двумя столовыми ложками муки. Тщательно перемешиваем, что бы каждый кусочек обволокло мукой. Тушим 3 минуты.
5. Кладем лавровый лист, томаты в собственном соку. Все тщательно перемешиваем. И добавляем воду столько, что бы полностью покрывало мясо. Накрываем крышкой. Уменьшаем огонь и тушим 30 минут.
6. Нарезаем кубиками стручки сельдерея. Морковь нарезаем мелкими кубиками. Картофель нарезаем на средние кубики. Через 30 минут отправляем в сковородку нарезанные овощи. Картофель, морковь, и сельдерей. Тщательно перемешиваем и тушим 20 минут.
7. Через 20 минут солим, добавляем техасский соус и перемешаем. Через 5 минут отключаем огонь и оставляем настояться 15 минут. После чего можно подавать к столу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# МАЙОНЕЗ 72%

Свое название майонез получил от французского слова «тоуен», что переводится, как «желток». Майонез представляет собой холодный соус французского происхождения, состоящий из растительного масла, яичного желтка, уксуса, лимонного сока, соли, сахара и прочих приправ, от которых зависит цвет и вкус соуса. Родиной майонеза считается Франция, именно там в 1753 году впервые был изготовлен знаменитый «Провансальский» майонез. В состав майонеза входят многие компоненты, обладающие полезными и даже лечебными свойствами. Так, растительное масло, представляющее собой базовую основу для всех разновидностей данного соуса, насыщено холестерином и ненасыщенным жиром. Благодаря этому, оно выполняет функцию защиты организма от негативного воздействия окружающей среды. Основной областью применения майонеза является кулинария. Майонезом приправляют самые разные блюда: салаты, основные мясные и рыбные блюда, гарниры, закуски, иногда добавляют в супы. Также можно использовать данный продукт в косметических целях.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу нарежьте на порционные кусочки и промокните с неё лишнюю влагу. Майонез смешайте со специями для рыбы. Можно добавить немного чеснока для аромата. Если майонез не очень соленый то добавить и соль.
2. Обмажьте подготовленную рыбу получившимся майонезным соусом. Лук и морковь очистите и ополосните. Морковь натрите на крупной тёрке, а лук нарежьте.
3. Для запекания берите любую жаропрочную форму. Дно и бока формы смажьте немного растительным маслом. По всей поверхности формы равномерным слоем распределите лук и морковь. Сверху выложите рыбу в майонезе. Оставшийся майонез намажьте сверху по рыбе.
4. Поставьте форму с рыбой в духовку, предварительно разогревшую до 180 градусов, на 30 минут. Рыба готовится очень быстро. Из неё появится сок. Немного посыпьте рыбу тертым сыром и оставьте в духовке еще минут на 5-7.
5. Запеченная рыба в майонезе готова! Извлеките форму из духовки, разложите рыбу по тарелкам и подавайте к столу. Дополните гарниром из риса или картофельного пюре.

## РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ В ДУХОВКЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Рыба судак	500 г
Лук	1 шт
Морковь	1 шт
Майонез	120 г
Твёрдый сыр	30 г
Растительное масло	10 г
Соль	по вкусу
Специи сухие	по вкусу

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# РЫБНЫЙ СОУС

Соус рыбный сделан из экстракта анчоусов – на вкус соленый, чуть острый, не с горьким, а со сладким послевкусием. Часто используется как соус к готовым блюдам – например спринг роллам. Есть один секрет применения рыбного соуса – добавляйте соус вместе с соком лайма, он нейтрализует интенсивный аромат. Такое сочетание вы найдете в большинстве тайских рецептов.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Лук нацинкуйте перьями. В сковороде разогрейте масло и обжарьте в нем лук до прозрачности. Морковь, цукини и помидоры нарубите кубиком. Сельдерей нарежьте колечками. Отправьте эти овощи в сковороду к луку.
- Посолите, поперчите по вкусу и жарьте 5-7 минут, помешивая. Доведите блюдо до готовности. Влейте в рагу рыбный соус и 3 ст. л. воды. С банки кукурузы слейте жидкость и положите зерна к овощам. Аккуратно перемешайте.
- Тушите на среднем огне до мягкости овощей. При подаче украсьте блюдо кедровыми орешками.

## ОВОЩНОЕ РАГУ С РЫБНЫМ СОУСОМ ИНГРЕДИЕНТЫ

Морковь	1 шт
Помидор	4 шт
Кабачок цукини	2 шт
Репчатый лук	2 шт
Стебель сельдерея	2 шт
Консервированная кукуруза	1 банка / 200 г
Рыбный соус	5 ст. л
Растительное масло	3 ст. л
Вода	3 ст. л
Черный перец молотый	по вкусу
Соль	по вкусу

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СОУС ОРЕХОВЫЙ-ВАСАБИ

Ореховый соус – соус, приготовленный на основе орехов, приправленный специями, зеленью и чесноком. Вариаций этого блюда множество, практически у каждой страны есть свой рецепт. Классической считается японская версия: кешью, кунжутное масло, чеснок. Наш соус с легким ароматом васаби. Идеально подойдет людям, кто любит данный вкус.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сырые гребешки нарезать кубиками.
2. Отделить желток от белка.
3. В желтки добавить горчицу, взбивать миксером, постепенно добавляя в массу тонкую струйку оливкового масла.
4. По вкусу добавляем 2 столовые ложки меда, рисовый уксус, соус орех-васаби, соль, все вместе взбивается до однородной массы.
5. В готовый соус добавляем икру летучей рыбы. Все тщательно перемешиваем.
6. Гребешки заливаем соусом, даем замариноваться 5 минут.
7. По желанию можно украсить блюдо листьями базилика.

## ГРЕБЕШКИ В МЕДОВОМ СОУСЕ С ВАСАБИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Гребешки (сашими)	400 г
Яйца	4 шт
Рисовый уксус	1 бутылка
Оливковое масло	1 бутылка
Мед	100 г
Соус ореховый-васаби	20 г
Икра летучей рыбы (зеленого цвета)	100 г
Базилик	40 г
Соль	по вкусу
Горчица	

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# КУНЖУТНЫЙ СОУС

Кулинарный продукт из семян травянистого растения Кунжут. Широко используется в тайской, японской, китайской и других азиатских кухнях. Одних рецептах кунжутное сырье предварительно обжаривается. В других – без термической обработки смешивается в блендере с ароматическими ингредиентами: имбирем, чесноком, соком цитрусовых. Соус пряный, ореховый, мягкий, маслянистый вкус со сладкими оттенками, особенно, если в составе соуса есть коричневый сахар или другие подсластители. Кунжутным соусом приправляют салаты, суши, блюда из риса, рыбу, морепродукты, мясо, птицу. Заправлять соусом можно пресные овощные гарниры для придания им пикантности, например, брокколи.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для заправки смешайте йогурт, майонез и кунжутный соус до однородности. Добавьте рыбный. Разлейте соус в пиалки и поставьте в холодильник до подачи.
2. Для теста для хрустящего лосося влейте в миску 200 мл холодной воды и поставьте в морозильник за 30–40 мин. до приготовления. Нарежьте рыбу ломтиками толщиной 2 см, посолите, поперчите.
3. Выньте из морозильника воду для теста и добавьте в нее слегка взбитое яйцо. Всыпьте муку, перемешайте палочками или вилкой – но совсем чуть-чуть. В тесте должны оставаться комки.
4. Присыпайте кусочки лосося мукой, стряхивайте лишнюю, окунайте целиком в тесто, стряхивайте лишнее и жарьте в масле до золотистого цвета. Готовые кусочки выкладывайте в сито, чтобы стекло лишнее масло.
5. Дальше действуйте быстро. Очистите авокадо и нарежьте ломтиками, смешайте с салатными листьями, разложите по тарелкам. На салат выложите горячие кусочки жареного лосося, подайте заправку отдельно.

## САЛАТ С ХРУСТАЩИМ ЛОСОСЕМ И КУНЖУТНЫМ СОУСОМ ИНГРЕДИЕНТЫ

Смеси плотных салатных листьев	300 г
Спелый авокадо	3 шт
Кунжутный соус	100 г
Натуральный йогурт без добавок	100 г
Майонез	100 г
Рыбный соус	1 ст. л
Филе лосося без кожи	600 г
Большое яйцо	1 шт

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СЛАДКО-ОСТРЫЙ МАНГО-ЧИЛИ

Необычный азиатский соус. Такой соус отлично сочетается с птицей, свининой, рисом, тофу, морепродуктами. В меру острый соус с манго – это буйство вкусов. Красный перец чили, натуральный сок сладкого манго и смесь индийских пряностей, все это ощущается одновременно. Соус чили манго используется для макания, идеален для всех видов мяса и птицы. Отлично подходит для морепродуктов на гриле и в темпуре, например, креветок в темпуре или колец кальмара. Используется в качестве салатной заправки. Используется как заправка/ топпинг, а также для сервировки овощных и фруктовых роллов.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Креветки положить в миску, сбрызнуть соком лимона, полить оливковым маслом, добавить соль и перец.
2. Сковороду смазать растительным маслом, разогреть. Креветки обжарить по 2-3 минуты с каждой стороны.
3. На сервировочную тарелку положить рукколу, полить оливковым маслом. Сбрызнуть рукколу соком лайма. Сверху на рукколу выложить обжаренные креветки. На креветки выложить соус манго-чили.

## САЛАТ С ЖАРЕНЫМИ КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ МАНГО-ЧИЛИ ИНГРЕДИЕНТЫ

Креветки королевские	200 г
Лайм	½ шт
Оливковое масло	1 ст. л
Руккола	30 г
Лимоны	½ шт
Оливковое масло	2 ст. л
Соль	1 щепотка
Перец	1 щепотка
Соус манго	4 ст. л

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# МАСЛО КУНЖУТНОЕ

Кунжутное масло, сделанное из семян кунжута обыкновенного. У нерафинированного масла яркий запах кунжута, а у термически обработанного его почти нет. Кунжут, из которого делают масло, — одна из древнейших масличных культур. Его начали разводить за несколько тысяч лет до нашей эры в Азии, в диком виде он произрастает в Индии. Кунжут растет даже в пустыне и засушливом климате на Ближнем Востоке. В древние времена кунжутное масло считалось лекарственным. Сейчас же его считают как минимум полезным — в нем содержатся витамины A, B, C, E, антиоксиданты, мононенасыщенные и полиненасыщенные жирные кислоты. Светлое кунжутное масло как правило используют при термической обработке продуктов (жарка, варка). Темное — как заправку (особенно в азиатской кухне). Кунжутные семена также используют как приправу, украшение для выпечки и добавляют в восточные сладости.



## ВЕГЕТАРИАНСКИЙ САЛАТ С АВОКАДО И СЕМЕНАМИ ЧИА ИНГРЕДИЕНТЫ

Шпинат	100 г
Авокадо	1 штука
Семена чиа	1 ст. л
Помидоры черри	150 г
Оливковое масло	1 ст. л
Кунжутное масло	1 ст. л
Лимонный сок	1 ч. л
Молотый черный перец	по вкусу
Морская соль	по вкусу

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шпинат промойте, отряхните и порвите руками. Авокадо очистите от кожуры, нарежьте и сбрызните лимонным соком. Помидоры черри нарежьте пополам.
2. Смешайте шпинат, авокадо и помидоры. Добавьте семена чиа и перемешайте.
3. Посолите, поперчите, влейте оба вида масла и аккуратно перемешайте. Можно подавать салат к столу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СЫРНЫЙ СОУС

Сырный соус – кремообразный продукт, который подается к разнообразным блюдам и используется при их приготовлении. Его делают на основе белого французского соуса бешамель, добавляют твердые, полутвердые, сливочные сыры, мясные и овощные бульоны, лук и чеснок, душистые травы и специи. Существует мнение, что его начали готовить во Франции на основе знаменитого соуса бешамель. Также предшественником сырного соуса могло стать сырное фондю. Сырный соус содержит кальций, насыщенные жиры, витамины группы В, натрий, фосфор, витамин А и другие вещества, полезные для организма. Продукт делает блюда более сытными. Он благотворно влияет на состояние зубов, кожи и волос, помогает нормализовать работу пищеварительной системы, активизировать мозговую деятельность. У сырного соуса нежный сливочный вкус, кремообразная консистенция. Дополнительные вкусовые оттенки продукт приобретает за счет добавления мясных и овощных бульонов, трав, специй. Сырный соус подают к блюдам из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов. Он сочетается с пельменями, запеканками, пастой. Холодный соус подходит к свежим овощам. В него обмакивают начос или картофель-фри. Продукт идеален для запеченных блюд.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Первым делом обжарьте на растительном масле с двух сторон до румяной корочки филе. Посолите и поперчите по вкусу.
2. Готовую курочку немного остудите и нарежьте. Измельчите капусту, огурчик, натрите на терке сыр.
3. Разверните на рабочем столе лаваш. Разрежьте пополам. Выложите в центр горсть капусты.
4. Добавьте немного моркови по-корейски.
5. Выложите ломтики курицы.
6. Полейте кетчупом для пикантности
7. Добавьте сырный соус для более выразительного вкуса.
8. Выложите немного маринованного лука и свежий огурец.
9. Присыпьте сыром. Заверните лаваш и немного обжарьте на сухой сковороде с двух сторон.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

\*цвет соуса может отличаться от фото

## ДОМАШНЯЯ ШАВЕРМА С СЫРНЫМ СОУСОМ ИНГРЕДИЕНТЫ

Лаваш	1 шт
Куриное филе	1 шт
Кетчуп	2 ст. л
Сырный соус	2 ст. л
Морковь по-корейски	50 г
Пекинская капуста	50 г
Огурец	50 г
Сыр твердый	50 г
Маринованный лук	По вкусу (по желанию)
Растительное масло	1 ч. л



# СОУС МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫЙ

Медово-горчичный соус готовят на основе меда и горчицы. Он янтарно-коричневого цвета с кисло-сладким и в то же время пикантно-пряным вкусом. Сочетается с блюдами из мяса, рыбы, овощей. В составе меда чуть ли не вся таблица химических элементов: калий, магний, цинк, железо, марганец, фтор. Мед содержит витамины группы В, С, полезные для организма ферменты и естественный сахар. В горчице множество жирных кислот, витамины А, К, РР, минеральные вещества. Не рекомендован аллергикам и людям с проблемным желудочно-кишечным трактом.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Для того чтобы приготовить курицу в горчично-медовом соусе в духовке, потребуется всего лишь сделать два шага: подготовить птицу и приготовить маринад.
2. Голени промыть и обсушить, после чего натереть медово-горчичным маринадом и убрать на три часа в холодное место. За это время они промаринуются и впитают в себя вкусы компонентов и их аромат.
3. Через отведенное для маринования голеней время, выложить голени на смазанный маслом противень.
4. Курицу в медовом соусе в духовке по этому рецепту готовят при 180 градусах 45 минут, каждые 15 минут переворачивая голени с одного бока на другой, поливая при этом остатками маринада.

Готовую курицу можно подать с любым гарниром, интересно она сочетается и с крупами, и с макаронами, овощами, а также зеленым горошком и вареной кукурузой.

## КУРИЦА В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Соль	по вкусу
Растительное масло	50 мл
Медово-горчичный соус	80 мл
Голень с кожей «Куриное царство»	10 шт



## СОУС ПЕСТО

Песто – классический генуэзский соус, который готовят из растертого чеснока, листьев зеленого базилика, сыров пармезана и пекорино, семян пинии и оливкового масла. Название продукта восходит к итальянскому глаголу *pestare* – «толочь». Соус песто богат витаминами, минералами, жирными кислотами, полезными для организма. Продукт оказывает потогонное, иммуностимулирующее, жаропонижающее действие, улучшает пищеварение и работу сердца, нормализует уровень холестерина и сахара в крови. Соус противопоказан при индивидуальной непереносимости его компонентов.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разогреть духовку до 200 С.
2. Срезать черешки у стручков фасоли.
3. Отварить фасоль в кипящей подсоленной воде в течение 3-4 минут.
4. Разрезать пополам 1 лимон.
5. Оторвать чуть меньше метра фольги и сложить ее пополам.
6. Положить в центр фольги горсть фасоли.
7. На нее уложить семгу кожей вниз и смазать столовой ложкой песто.
8. Сбрзнуть оливковым маслом, полить соком половинки лимона, приправить солью и перцем.
9. Соединить края фольги и запечатать конверт. Сделать еще один такой конверт с оставшимся филе и фасолью, положить оба конверта на противень.
10. Приготовить и подавать семгу: Поставить противень в духовку на 15-20 минут.
11. Вытащить из духовки и дать постоять еще минуту, а затем осторожно развернуть и проверить, готова ли семга.
12. Подавать либо прямо в конвертах, либо осторожно развернуть их перед подачей.
13. Превосходно сочетается с дольками лимона и молодым картофелем.

## СЕМГА В ФОЛЬГЕ С ФАСОЛЬЮ И ПЕСТО

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Семга	400 г
Стручковая фасоль	500 г
Лимон	2 шт
Соус песто	2 ст. л
Оливковое масло	по вкусу
Морская соль	по вкусу
Молотый черный перец	по вкусу

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



# СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ

Чесночный соус – продукт, приготовленный с добавлением чеснока. Название растения восходит к праславянскому *сезпъкъ*, в буквальном переводе «расщепленная, расколотая (луковица)». Чаще всего соус готовят на основе растительного масла, сливок или сметаны. Подают к мясу, птице, овощам, рыбе, пицце, картофелю-фри, добавляют в бургеры. Чесночный соус богат витаминами, антиоксидантами, минералами, жирными кислотами. Продукт помогает предотвратить инфаркт, инсульт, онкологические заболевания, снизить уровень холестерина в крови, укрепить кровеносные сосуды, защититься от вирусов. Кроме того, он пробуждает аппетит. Продукт противопоказан при язве желудка, геморрое, заболеваниях почек, желчнокаменной болезни.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Обжарьте грудки до золотистого цвета на оливковом масле в глубокой сковороде.
2. Сверху положите по столовой ложке чесночного соуса, посыпьте тертым пармезаном и накройте моцареллой.
3. Долейте оливкового масла и накройте крышкой. Жарьте на маленьком огне 10–15 минут до полной готовности.

## ЖАРЕНАЯ КУРИЦА ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ И СЫРАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриная грудка	2 шт
Чесночный соус	2 ст. л
Тертый сыр пармезан	20 г
Сыр моцарелла	4 куска



# СОУС ЧИПОТЛЕ

Для любителей мексиканской кухни, для гурманов, которым нравятся острые блюда, рекомендуем соус Чипотле. Это смесь перцев, главным из них является, конечно же, Чипотле. Продукт имеет вкус копчёности. Он хорош с мясом, рыбой, овощами, которые готовятся на открытом огне, в печи барбекю, на мангале.

Соус представляет собой яркую приправу. Кроме перца в него входят томаты, морковь, и другие специи. Такое сочетание острого, копчёного и сладкого придаёт блюдам необычный оттенок. Чипотле используют для приготовления супов, салатов, бургеров. Мексиканские гурманы добавляют его даже в алкогольные напитки.



## ИНГРЕДИЕНТЫ

Свежая кинза (кориандр)	10 г
Говядина	420 г
Говяжий жир	180 г
Салат айсберг	2 головки
Помидоры	160 г
Красный лук	40 г
Малосольные огурцы	40 г
Сыр фоль-эпи	40 г
Соус чипотле	30 г
Майонез	50 г
Кетчуп	40 г
Картофель	400 г
Сливочное масло	400 г
Масло для фритюра	400 мл
Растительное масло	2 ст. л
Чеснок	2 зубчика
Свежий розмарин	1 стебель
Соль	по вкусу
Молотый черный перец	по вкусу

\*цвет соуса может отличаться от фото

## БУРГЕР «РИППЕР»

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо, а потом говяжий жир пропустить один раз через крупную решётку мясорубки, замесить фарш, побить его как следует о твердую поверхность и отправить на полчаса в холодильник отлежаться.
2. Для соуса перемешать до однородной массы пасту из чипотле, майонез, кетчуп и мелко нарезанную кинзу (20 г).
3. Растопить сливочное масло и потомить в нем картофель в мундире – минут десять на среднем огне. Затем обжарить его во фритюре до легкой золотистой корочки. После этого разрезать вдоль на четвертинки и обжарить на ложке растительного масла – с веткой розмарина и чесноком. Посолить, поперчить.
4. Сформировать из фарша с помощью кулинарного кольца котлеты. Жарить на столовой ложке растительного масла две с половиной минуты, затем перевернуть, посолить и поперчить, выложить на прожаренную сторону по ломтику сыра. Вторую сторону жарить тоже две с половиной минуты.
5. Кочаны айсберга разрезать на четыре части каждый. Четыре четвертинки намазать перечным соусом, затем выложить по котлете. На оставшиеся четвертинки поместить нарезанные огурцы, помидоры и лук, а также кинзу.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ДЛЯ УДОБСТВА НАШИХ ОПТОВЫХ  
КЛИЕНТОВ МЫ ПРОИЗВОДИМ:

- ▶ СОЕВЫЙ СОУС в таре 20 литров
- ▶ РИСОВЫЙ УКСУС в таре 20 литров
- ▶ МИРИН ФУ в таре 18 литров



# Выберите удобный вид упаковки

► Термоусадка - 250 мл / 500 мл / 1л

Кол-во штук в упаковке:

250 мл - 12 шт; 500 мл - 6 шт; 1л - 6 шт

Кол-во упаковок в ряду:

250 мл - 23 уп; 500 мл - 32 уп; 1л - 21 уп

Кол-во упаковок на паллете:

250 мл - 161 уп; 500 мл - 160 уп; 1л - 84 уп

Кол-во штук на паллете:

250 мл - 1932 шт; 500 мл - 960 шт; 1л - 504 шт

► Коробки - 20 л

Соевый соус, рисовый уксус и мирин фу

Кол-во упаковок в ряду:

12 кор

Кол-во упаковок на паллете:

48 кор





Изготовитель: 000 «Первая Соусная Компания»  
Юридический адрес и адрес производства:  
188653, Россия, Ленинградская область,  
Всеволожский р-н, с.п. Агалатовское, д.  
Вартемяги, Заводская ул, здание 6.

☎ +7 (812) 509-509-3

☎ +7 (911) 929-08-49

🌐 www.luxuria.guru

✉ luxuria\_guru

✉ info@luxuria.guru

