



Tatki Limon Suyu

Adana ve Mersin bölgesinde yetiştirilen ve mevsiminde toplanan yatak "Lamas" cinsi limonlardan elde edilir. Limonun içerisinde bulunan, doğal koruyucu özelliği olan "askorbik asit" sayesinde, çözüldükten sonra tat değişimi olmaz. Sıkıldıktan hemen sonra - 40°C de şoklanır. Böylece sıkıldığı andaki aroma ve vitamin değerlerini korumuş olur. Salatalarınıza limon tazeliği katmak için, yemek soslarınızda, alkollü veya alkolsüz kokteyl yapımında, limonata reçetelerinizde farklılık yaratmak için kullanabilirsiniz.



Lee Kum Kee Teriyaki Sos

Japon mutfağı başta olmak üzere uzakdoğu mutfaklarında en çok kullanılan soslardan biridir. Soya ezmesi, bal, sarımsak ve susamdan oluşan bu sos yemeklerin tat ve rengini artırır. Izgara etler, deniz ürünleri ve sebzeler için ideal bir sostur. Etleri marine etmekte kullanılabilir. Kullanımı kolaydır. Zamandan, işçilikten ve ürün zayıyatından doğan maliyetlerinizi minimuma indirir.



Thai World Sriracha Acı Biber Sosu

Tayland usulü sarımsaklı acı bir sos olan bu ürünün egzotik ve baharatlı bir tadı vardır. Tüm yemeklerde çok amaçlı olarak kullanılır.



Mission 30 cm Unlu Tortilla Ekmeği

Meksika'nın geleneksel ekmeği olan tortilla, fajita gibi Meksika yemeklerinin yanında servis edilir.



Sacla Pesto Squeezy

En çok tercih edilen pesto sosuna farklı bir boyut getiren bu ürün, ters duran şişesi sayesinde akışkanlığını korur, kolayca kavrayıp sandviçlere, makamalara kolayca sıkabilirsiniz.



Magic Seasoning Blends Cajun Baharatı

Amerikan mutfağının sevilen çeşnilerinden biridir. Panelenmiş ve kızarmış tavuk parçaları (cajun fingers), tavuk kanatları ve biftekler başta olmak üzere pek çok yemeği lezzetlendirmek için kullanılır.



TRS Hint Nohut Unu

Nohut unu, hint mutfağı başta olmak üzere asya mutfaklarında ve bazı Ortadoğu yemeklerinde sıkça kullanılan bir un çeşididir. Gluten içermez ve vejeteryan yemeklerde su ile karıştırılarak yumurta yerine kullanılır. Hint mutfağı başta olmak üzere asya mutfaklarında nohut unu ile yapılan pek çok lezzetli kızartma ve ekmeğe reçetesi vardır.



La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi

Kurutulup, tütsülenerek güzel bir aroma kazanan ve leziz bir domates sosu içinde saklanan kırmızı jalapeno biberidir. Kuvvetli bir acısı vardır. İçine katıldığı soslara kendine özgü farklı bir karakter katar. Özellikle pişirilen veya soğuk Tex-Mex soslarının yapımında kullanılır. Mayonezle karıştırılarak, sandviç ve hamburgerler için çok güzel bir sos elde edilebilir.



Fallot Dijon Hardalı

Geleneksel yöntemlere bağlı kalınarak, taş bir değirmende ezilmiş hardal tohumları ile ve yüksek ustalık ile hazırlanmış Fransız tipi hardal. Et yemekleriyle, sandviçlerle, salata soslarında ve kaliteli bir hardal lezzetine ihtiyaç duyulan her yemekte kullanılabilir.



Salud Avokado Küpleri

Dünyaca ünlü Haas avokadolarından üretilmiş, olgun, soyulmuş ve doğranmış avokado parçalarıdır. Salataların üzerinde, sandviç ve dürümlerin içinde, başlangıç tabaklarında, çorbalarda, kanepelerde kullanılır. Zaman ve işçilikten tasarruf sağlar. Tüm yıl boyunca aynı lezzet ve kalitede olgun avokadolar kullanımınıza hazır olarak derin dondurucunuzda bekler. Küpler olgun olmasına rağmen, çözüldüğünde yapısını korur ve ezilmez.



Daregal Kişniş

Taze baharatlar yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılıp, dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



B.H.B Tuzlu Pandispanya

Tuzlu ve hafif süngerimsi yapısı, palm yağı ve hidrojenize yağ içermeyen basit içeriğiyle, sunumlarınızı renklendirir. Pesto aromalı tuzlu pandispanya ile çeşitli kanepeler, rulolar ve sandviçler hazırlayıp taze servis edebilir veya daha sonra kullanmak üzere derin dondurucunuzda saklayabilirsiniz.



Sel de Guarande Tuz

Fine Guerande tuzu gri iri taneli tuzun doğal yöntemlerle kurutulmuş ve dövülmüş halidir. İnce tuz olarak da adlandırılır. Mutfakta ve masada her türlü yemeklerde kullanılır.



Casa Fiesta Barbekü Sos-

Duman aroması ile tatlandırılmış bu sos özellikle et, tavuk burger ve aperatifler içinde/yanında kullanılır.



Heg Gıda Dikdörtgen Ciabatta Zeytinli Ekmek

Ekmek üretiminde kullanılan hammaddelerin tümü doğal ve birinci sınıf malzemelerdir. Üretimi yapılan ekmeklerde katkı maddesi kullanılmamaktadır.



Tabasco Chipotle Acı Biber Sosu

Tütsülenmiş chipotle biberleri ile hazırlanan bu sosu, ızgara etler başta olmak üzere hamburgerler, sandwichler, dürümler, tüm tex-mex yemekleri ve soslarda kullanabilirsiniz.



Sandviç ve Wrap Uygulaması



MADRAS BAHARATLI ÇITIR PİLİÇ WRAP

Malzemeler;	
1 ad.	Mission 30 cm Domatesli Wrap
1 y.kaşığı	UFC Tatlı Mısır
1 t.kaşığı	Tatki Limon Suyu
1 y.kaşığı	Salud Avokado Küpleri
1 t.kaşığı	Trs Madras Köri Toz Karışımı
1 y.kaşığı	Daregal Kişniş
	Shandong Panko Ekmek Kırıntısı
	Sel de Guarande Tuz
	Trs Tane Karabiber
120 gr.	Tavuk Göğüs (ince kesilmiş)
1 y.kaşığı	Beyaz Peynir (rende)
1 t.kaşığı	Taze Nane (kıyılmış)
3 ad.	Çeri domates(küçük küp kesilmiş)
1 ad.	Yumurta
1 y.kaşığı	Süt
	Göbek Salata (şifon kesilmiş)
	Un
	Zeytinyağı

Hazırlanışı;
Yumurta ve sütü karıştırın. Tavuk parçalarını madras baharatı, kişniş, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tavuk parçalarını önce una, sonra yumurta ve süt karışımına en son panko`ya bulayın. 175°C de fritözde ktırılaşana kadar pişirin. Çeri domates, taze nane, avokado küpleri, mısır, limon suyunu karıştırın. Tuz, karabiber ve zeytinyağı ile tatlandırın. Wrap ekmeğinin içine avokado salatasını, üzerine ktır tavukları ve peyniri ekleyin. Göbek salatayı da arasına koyup sarın. Fırında 30 saniye ısıtın ve servis edin.

4 RENKLİ SANDVIÇ

Malzemeler;	
4 ad.	B.H.B Tuzlu Pandispanya
1 ç.kaşığı	Tabasco Acı Biber Sosu
1 t.kaşığı	Lee Kum Kee Soya Sosu
10 gr.	Fallot Dijon Hardalı
	Sel de Guarande Tuz
	Trs Tane Karabiber
1 ad.	Yumurta (katı haşlanmış)
30 gr.	Mayonez
1 y.kaşığı	Kırmızı Soğan (kıyılmış)
1 t.kaşığı	Maydanoz (kıyılmış)
4 ad.	Hindi Füme
	Göbek Salata (şifon kesilmiş)

Hazırlanışı;
Yumurtayı, mayonez, kırmızı soğan, maydanoz, dijon hardalı ile aynı kaba alın. Çatal yardımıyla ezin. Karışımı tabasco, soya sosu, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Pandispanya'ların üzerine birer kat sürün. Üzerlerine hindi füme ve göbek salatayı ekleyin, kat kat koyun ve sandviç şeklinde servis edin.

CHIPOTLE VE BARBEKÜ SOSLU SOSİS SANDVIÇ

Malzemeler;	
60 gr.	Casa Fiesta Barbekü Sos
1 ad.	Heg Gıda Dikdörtgen Ciabatta Zeytinli Ekmek
	Tabasco Chipotle Acı Biber Sosu
	Sel de Guarande Tuz
	Trs Tane Karabiber
2 ad.	Sosis(uzunlamasına 2'ye kesilmiş)
80 gr.	Közlenmiş Kırmızı Biber (orta boy küp kesilmiş)
1 y.kaşığı	Kuru Soğan (küçük küp kesilmiş)
4 dilim	Kabak

Hazırlanışı;
Ekmeği 175°C de 8 dakika pişirin. Sosisleri ızgarada pişirin. Kabak dilimlerini de ızgara da mühürleyin. Barbekü sos içerisine, közlenmiş biberleri ve soğanları ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Ekmeğin alt tabanına barbekü sos karışımını sürün. Üzerine sosisleri ekleyin. Kabakları da koyup, tabasco sosu ile tatlandırıp servis edin.

TERİYAKİ TAVUK ŞİŞ WRAP

Malzemeler;	
10 gr.	Lee Kum Kee Teriyaki Sos
15 gr.	Lee Kum Kee Soya Sosu
1 t.kaşığı	Thai World Sriracha Acı Biber Sosu
1 ad.	Mission 30 cm Unlu Tortilla Ekmeği
	Sel de Guarande Tuz
	Trs Tane Karabiber
125 gr.	Tavuk But (büyük küp kesilmiş)
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
30 gr.	Mayonez
1 ad.	Yeşil Dolmalık biber (büyük küp kesilmiş)
1 t.kaşığı	Domates (küçük küp kesilmiş)
1 t.kaşığı	Salatalık (küçük küp kesilmiş)
1 t.kaşığı	Yeşil Dolmalık biber (küçük küp kesilmiş)
1 t.kaşığı	Kırmızı Soğan (küçük küp kesilmiş)
	Zeytinyağı

Hazırlanışı;
Tavuk but parçalarını soya sosu, teriyaki sos ve sarımsak içerisinde 1 gün önceden marine edin. Tavuk parçalarını şişe aralarına birer adet biber gelecek şekilde dizin. Fırında 180°C de 10 dakika veya kızarana kadar pişirin. Sriracha acı biber sosunu mayonez ile karıştırın. Kırmızı soğanı, salatalığı, domatesi ve yeşil dolmalık biberi karıştırın. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Wrap ekmeğine öncelikle mayonez sosu sürün. Üzerine tavuk parçalarını koyun. Salatayı koyup sarın. Fırında 30 saniye ısıtın ve servis edin.

CAJUN BAHARATLI PİLİÇ SANDVIÇ

Malzemeler;	
3 ad.	Salud Soğan Halkaları
1 y.kaşığı	Sacla Pesto Squeezy
5 gr.	La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi (püre)
1 t.kaşığı	Magic Seasoning Blends Cajun Baharatı
1 ad.	Heg Gıda Kare Ciabatta Ekmek
	Sel de Guarande Tuz
	Trs Tane Karabiber
120 gr.	Tavuk But (ince kesilmiş)
50 gr.	Süzme Yoğurt
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
2 ad.	Çedar Peyniri Dilim
3 dilim	Domates

Hazırlanışı;
Ekmeği 175°C de 8 dakika pişirin. Soğan halkalarını 175°C fritözde ktırılaşana kadar pişirin. Tavuk parçalarını; chipotle biberi, cajun baharatı, sarımsak ve süzme yoğurt içerisinde 1 gün önceden marine edin. Şişe dizin ve 180° fırında 10 dakika veya kızarana kadar pişirin. Ekmeğin alt tabanına pesto sosu sıkın, üzerine soğan halkalarını yerleştirin. Tavukları ekleyip, domates ve dilim peynirleri ilave edin. Fırında peynir eriyene kadar tekrar ısıtın ve sıcak servis edin.

HİNT KATMERİ İÇİNDE BAHARATLI KÖFTE

Malzemeler;	
1 ad.	Spring Home Roti Paratha
10 gr.	TRS Hint Nohut Unu
10 gr.	La Costena Nacho Dilimli Jalapeno Biberi
5 gr.	Magic Seasoning Blends Hamburger Baharatı
5 gr.	La Costena Tütsülenmiş Chipotle Biberi
100 gr.	Dana Kıyma
15 gr.	Domates Salçası
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
50 gr.	Közlenmiş Patlıcan
2 ad.	Çedar Peyniri Dilim
	Göbek Salata (şifon kesilmiş)
	Zeytinyağı

Hazırlanışı;
Roti paratha ekmeğini az yağlı tavada iki tarafıda kızaran kadar pişirin. Dana kıymaya, nohut ununu, hamburger baharatını, chipotle biberini, salçayı ve sarımsağı ekleyip yoğurun. Dört eşit parçaya bölün, şekillendirin ve fritözde 170°C de kızarana kadar pişirin. Közlenmiş patlıcan ve jalapeno biberlerini karıştırın. Zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Roti paratha ekmeğinin üzerine patlıcan sosu sürün, yarısına köfteleri yerleştirin. Köftelerin üzerine çedar peynirini ve göbek salatayı ekleyin. İkiye katlayın ve sandviç şekli verin. Fırında peynir eriyene kadar ısıtın ve sıcak servis edin.

FÜME SOMON VE GUACAMOLE SANDVIÇ

Malzemeler;	
1 y.kaşığı	UFC Tatlı Mısır
1 y.kaşığı	Salud Donuk Guacamole
1 ç.kaşığı	Fallot Dijon Hardalı
1 ç.kaşığı	Tabasco Acı Biber Sosu
1 ad.	Heg Gıda Fransız Baget Ekmeği
1 ç.kaşığı	Tatki Limon Suyu
	Sel de Guarande Tuz
	Trs Tane Karabiber
1 t.kaşığı	Yeşil Zeytin (dilimlenmiş)
1 t.kaşığı	Taze Nane (dilimlenmiş)
1 ad.	Kurutulmuş domates (küçük küp doğranmış)
80 gr.	Füme Somon
	Roka
	Zeytinyağı

Hazırlanışı;
Ekmeği 175°C de 8 dakika pişirin. Guacamole içerisine; dijon hardalı, yeşil zeytin, taze nane, kurutulmuş domates, mısır ve tabasco acı biber sosu ekleyip, tuz, karabiber, limon suyu ve zeytinyağı ile tatlandırıp ekmeğin alt tabanına sürün. Üzerine füme somonu ekleyin, roka'yı ilave edip servis edin.

BAHARATLI LEVREK SANDVIÇ

Malzemeler;	
1 t.kaşığı	Tatki Limon Suyu
1 ç.kaşığı	Laiwu Gold Zencefil Turşusu
1 t.kaşığı	TRS Tandori Hint Barbekü Baharatı
60 gr.	JFC Tempura Pane Karışımı
1 ad.	Heg Gıda Üçgen Ciabatta Domatesli Ekmek
	Sel de Guarande Tuz
	Trs Tane Karabiber
1 ad.	Levrek Fileto (ince kesilmiş)
1 t.kaşığı	Kapari (kıyılmış)
1 ½ y.kaşığı	Mayonez
1 ç.kaşığı	Sarımsak (püre)
	Soya Filizi
	Roka
	Su

Hazırlanışı;
Ekmeği 175°C de 8 dakika pişirin. Tempura pane karışımı ve soğuk suyu, karıştırın, tandori barbekü baharatını ekleyin ve buzdolabında muhafaza edin. Mayonez, kapari, sarımsak, zencefil turşusu ve limon suyunu karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Levrek parçalarını, pane harcına batırıp 175°C fritözde ktırılaşana kadar pişirin. Ekmeğin alt tabanına mayonez sosunu sürün. Üzerine balık parçalarını yerleştirin. Roka ve soya filizlerini ilave edin ve servis edin.