



**Authentisch - Einfach - Gut**

Diese Rezeptsammlung enthält 23 Rezepte.

**INHALTSVERZEICHNIS****FISCH- & MEERESFRÜCHTEGERICHTE**

Lachs Teriyaki .....	1
----------------------	---

**FLEISCHGERICHTE**

Bulgogi Korean BBQ .....	3
Chicken Wings Togarashi .....	4
Hähnchen Bulgogi mit Reismudeln .....	6
Hähnchen Edamame Stir Fry .....	8
Mapu Nasu (japanische gebratene Auberginen) .....	10
Roasted Bulgogi Beef .....	12
Schweinebauch-Wok mit Chinakohl und Chili .....	14
Shichimi Togarashi Pork Belly .....	16
Slow Cooked Pork Bulgogi .....	18
Soboro Don (japanische Bowl) .....	20
Sticky Spare Ribs .....	22
Teri Tori Hähnchenspieße .....	24
Teriyaki Chicken .....	26

**GEMÜSEGERICHTE**

Bohnen mit Tofu Stir Fry .....	28
Greens only Teriyaki .....	30

**NUDELGERICHTE**

Gyoza .....	32
-------------	----

**SALATE**

Shichimi Bowl .....	34
---------------------	----

**SUPPEN & EINTÖPFE**

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.



Beef Ramen Suppe .....	36
Chicken Ramen .....	38
Easy Quick Chicken Ramen .....	40
Green Chicken Ramen .....	42
Shiitake Pilze Ramen .....	44



MENGE	%	ZUTATEN
40,0 kg	40,0	Lachsfilet
10,0 kg	10,0	<b>LIQUID SEASONING TERI TORI</b>
10,0 kg	10,0	Zuckerschoten
10,0 kg	10,0	Paprika rot
7,0 kg	7,0	Frühlingszwiebelröllchen
6,0 kg	6,0	Shiitake Pilze
17,0 kg	17,0	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

### HERSTELLUNG

- 1.) Das Lachsfilet in Stücke von 120 g portionieren.
- 2.) Shiitake Pilze und Zuckerschoten halbieren.
- 3.) Paprika in Streifen schneiden.
- 4.) Den Lachs in einer Pfanne mit der Hälfte RAPSÖL goldbraun und knusprig anbraten.
- 5.) LIQUID SEASONING TERI-TORI zugeben.
- 6.) Den Lachs in der Pfanne wenden und bei mittlerer Hitze braten.
- 7.) Den Lachs mehrfach glasieren um eine karamellisierte braune Farbe zu bekommen.
- 8.) In einem Wok mit der zweiten Hälfte RAPSÖL die Zuckerschoten, Paprikastreifen und Shiitake Pilze 5 Minuten anbraten.
- 9.) Am Ende die Frühlingszwiebelröllchen zugeben und den Lachs mit der Sauce darauf anrichten.

### SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# LACHS TERIYAKI



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

40,0% Lachsfilet (FISCH), Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Würzmittel (Wasser, Reiswein, Sake (Reiswein), Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Karamellpulver, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Zuckerschoten, Gemüsepaprika, Frühlingszwiebeln, Shiitake Pilze

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.056,16 kJ
Energie	252,32 kcal
Fett	21,07 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,49 g
Kohlenhydrate	5,16 g
Davon Zucker	3,30 g
Eiweiß	9,85 g
Salz	1,70 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# BULGOGI KOREAN BBQ



MENGE	%	ZUTATEN
71,0 kg	71,0	Rindergeschnetzeltes
6,0 kg	6,0	<b>LIQUID SEASONING BULGOGI</b>
5,0 kg	5,0	Frühlingszwiebeln
4,0 kg	4,0	feine Zwiebelwürfel
9,0 kg	9,0	Mungo-Bohnenkeime
5,0 kg	5,0	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden.
- 2.) Einen Wok erhitzen, RAPSÖL zugeben und das Rindergeschnetzelte unter Rühren 20 Sekunden darin anbraten.
- 3.) Frühlingszwiebel, Zwiebelwürfel und LIQUID SEASONING BULGOGI KOREAN BBQ zugeben und 1 Minute unter Rühren braten.
- 4.) Mungbohnenkeime zugeben und direkt servieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile. Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt. Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

71,0% Rindfleisch, Mungo-Bohnenkeime, Würzmittel (Wasser, Apfelsaftkonzentrat, Tomatenmark, Speisesalz, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Knoblauchpulver, modifizierte Maisstärke, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Frühlingszwiebeln, Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Zwiebeln

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	705,94 kJ
Energie	168,65 kcal
Fett	7,78 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,72 g
Kohlenhydrate	6,58 g
Davon Zucker	2,39 g
Eiweiß	17,07 g
Salz	0,74 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# CHICKEN WINGS TOGARASHI



MENGE	%	ZUTATEN
85,0 kg	85,0	Hähnchenflügel
4,0 kg	4,0	Frühlingszwiebelröllchen
1,7 kg	1,7	Austernsauce
300,0 g	0,3	Sesam geröstet
300,0 g	0,3	schwarzer Sesam
8,7 kg	8,7	<b>LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Hähnchenflügel mit den Frühlingszwiebelröllchen, Austernsauce und LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI 3 Stunden marinieren.
- 2.) Die marinierten Hähnchenflügel vakuum verpacken und im Kombidämpfer bei 85°C für 45 Minuten im Dampf garen.
- 3.) Anschließend den Vakuumbbeutel öffnen, den Bratensaft in einem Topf erhitzen und zu einer dickflüssigen Jus einreduzieren.
- 4.) Die Hähnchenflügel im Backofen bei 200°C braten und von Zeit zu Zeit mit der einreduzierten Jus glasieren bis sie goldbraun sind.
- 5.) Mit geröstetem und schwarzem Sesam garnieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile. Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# CHICKEN WINGS TOGARASHI



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

85,0% Hähnchenflügel, Würzmittel (Wasser, Orangensaftkonzentrat, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Karamellpulver, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, SESAM, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Frühlingszwiebeln, Austernsauce (u.a. WEICHTIERE)\*, SESAM, schwarzer SESAM

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	832,43 kJ
Energie	198,87 kcal
Fett	14,02 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,17 g
Kohlenhydrate	3,80 g
Davon Zucker	2,38 g
Eiweiß	14,49 g
Salz	1,51 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# HÄHNCHEN BULGOGI MIT REISNUDELN



MENGE	%	ZUTATEN
27,5 kg	27,5	Hähnchenbrust
5,5 kg	5,5	<b>LIQUID SEASONING BULGOGI</b>
11,0 kg	11,0	Brokkoli
12,0 kg	12,0	Zwiebeln
34,5 kg	34,5	Reisnudeln gekocht
500,0 g	0,5	Koriander frisch
9,0 kg	9,0	<b>SESAMÖL KALTGEPRESST</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Hähnchenbrust und Gemüse in gleiche Stücke schneiden.
- 2.) Eine Pfanne mit dem SESAMÖL erhitzen und das Fleisch und Gemüse darin braten.
- 3.) LIQUID SEASONING BULGOGI zugeben.
- 4.) Die Reisnudeln erhitzen und mit dem gebratenen Fleisch und Gemüse servieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# HÄHNCHEN BULGOGI MIT REISNUDELN



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

34,5% Reisnudeln\*, 27,5% Hähnchenbrust, Zwiebeln, Brokkoli, Sesamöl (SESAMöl), Würzmittel (Wasser, Apfelsaftkonzentrat, Tomatenmark, Speisesalz, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Knoblauchpulver, modifizierte Maisstärke, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Koriander frisch

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	662,15 kJ
Energie	158,19 kcal
Fett	8,03 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,08 g
Kohlenhydrate	11,74 g
Davon Zucker	2,46 g
Eiweiß	7,67 g
Salz	0,68 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# HÄHNCHEN EDAMAME STIR FRY



MENGE	%	ZUTATEN
18,0 kg	18,0	Hähnchenkeulen, ausgelöst
7,0 kg	7,0	Edamame
5,0 kg	5,0	Gemüsemais (TK)
22,0 kg	22,0	Mie Nudeln gekocht
22,0 kg	22,0	Trinkwasser
4,0 kg	4,0	<b>LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI</b>
4,0 kg	4,0	<b>RAPSÖL</b>
18,0 kg	18,0	Chinakohl
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Das Hähnchenkeulenfleisch in dünne Scheiben schneiden.
- 2.) Edamame ca. 1 Minute in kochendem Wasser blanchieren.
- 3.) Chinakohl in Streifen schneiden.
- 4.) Das Hähnchenfleisch mit dem RAPSÖL in einer Pfanne oder im Wok 5 Minuten anbraten bis es goldgelb ist.
- 5.) LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI und das Trinkwasser zugeben und 10 Minuten leicht kochen lassen.
- 6.) Gemüsemais, Edamame und Chinakohl zugeben und 3 Minuten kochen lassen.
- 7.) Gekochte Mie Nudeln erhitzen und untermengen.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile. Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# HÄHNCHEN EDAMAME STIR FRY



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

Mie Nudeln\*, Trinkwasser, 18,0% Hähnchenfleisch, Chinakohl, 7,0% Edamame, Gemüsemais, Würzmittel (Wasser, Orangensaftkonzentrat, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Karamellpulver, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, SESAM, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	527,84 kJ
Energie	126,10 kcal
Fett	7,49 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,24 g
Kohlenhydrate	8,80 g
Davon Zucker	1,45 g
Eiweiß	5,94 g
Salz	0,66 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# MAPU NASU (JAPANISCHE GEBRATENE AUBERGINEN)



MENGE	%	ZUTATEN
42,4 kg	42,4	Auberginen
42,0 kg	42,0	Schweinehackfleisch
4,0 kg	4,0	Frühlingszwiebelröllchen
2,0 kg	2,0	Sambal Oelek
2,0 kg	2,0	Knoblauch gehackt
7,5 kg	7,5	<b>LIQUID SEASONING BEEF RAMEN</b>
100,0 g	0,1	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Auberginen in Streifen schneiden und mit der Hälfte RAPSÖL in einem Wok unter Rühren anbraten.
- 2.) Das Hackfleisch und den gehackten Knoblauch mit dem restlichen RAPSÖL in einem Wok unter Rühren 5 Minuten anbraten.
- 3.) LIQUID SEASONING BEEF RAMEN und Sambal Oelek zugeben.
- 4.) Die gebratenen Auberginen zugeben, 3 Minuten kochen lassen und kurz vor dem Servieren die Frühlingszwiebelröllchen zugeben.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# MAPU NASU (JAPANISCHE GEBRATENE AUBERGINEN)



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

42,4% Auberginen, 42,0% Schweinefleisch, Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Glukosesirup, Speisesalz, Ingwer, Dextrose, Zucker, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Hefeextrakt, Aroma, Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch (u.a. getrocknet), Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Zwiebelpulver, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Frühlingszwiebeln, Sambal Oelek\*, Knoblauch, Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	602,47 kJ
Energie	143,93 kcal
Fett	9,70 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,14 g
Kohlenhydrate	4,62 g
Davon Zucker	3,01 g
Eiweiß	9,20 g
Salz	1,35 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# ROASTED BULGOGI BEEF



MENGE	%	ZUTATEN
33,0 kg	33,0	Rinderhüfte
15,0 kg	15,0	Zwiebeln
9,0 kg	9,0	Paprika bunt
33,0 kg	33,0	Glasnudeln gekocht
4,5 kg	4,5	<b>LIQUID SEASONING BULGOGI</b>
3,5 kg	3,5	Frühlingszwiebeln
500,0 g	0,5	Sesam
1,5 kg	1,5	<b>SESAMÖL KALTGEPRESST</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Rinderhüfte, Paprika und Zwiebeln in gleich große Stücke schneiden.
- 2.) Frühlingszwiebeln in dünne Streifen schneiden.
- 3.) Eine Pfanne mit dem SESAMÖL erhitzen und das Fleisch und Gemüse darin scharf anbraten.
- 4.) Mit LIQUID SEASONING BULGOGI würzen.
- 5.) Die Glasnudeln erhitzen und zusammen mit dem Fleisch und Gemüse anrichten.
- 6.) Mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# ROASTED BULGOGI BEEF



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

33,0% Rindfleisch, Glasnudeln\*, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Würzmittel (Wasser, Apfelsaftkonzentrat, Tomatenmark, Speisesalz, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Knoblauchpulver, modifizierte Maisstärke, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Frühlingszwiebeln, Sesamöl (SESAMöl), SESAM

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	440,19 kJ
Energie	105,16 kcal
Fett	3,04 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,85 g
Kohlenhydrate	11,19 g
Davon Zucker	10,51 g
Eiweiß	7,43 g
Salz	0,54 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# SCHWEINEBAUCH-WOK MIT CHINAKOHL UND CHILI



MENGE	%	ZUTATEN
19,0 kg	19,0	Schweinebauch ohne Knochen
18,8 kg	18,8	Chinakohl
9,0 kg	9,0	Shiitake Pilze
7,0 kg	7,0	Brokkoli
5,0 kg	5,0	rote Zwiebelstreifen
200,0 g	0,2	<b>CHILI GESCHROTET</b>
28,0 kg	28,0	Trinkwasser
4,0 kg	4,0	<b>LIQUID SEASONING BEEF RAMEN</b>
9,0 kg	9,0	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinebauch in Würfel von 3x3 cm schneiden.
- 2.) Die Shiitake Pilze halbieren.
- 3.) Brokkoli in kleine Röschen zerteilen.
- 4.) Chinakohl in Stücke von 5x5 cm schneiden.
- 5.) Die Schweinebauchwürfel 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren.
- 6.) Die Schweinebauchwürfel abtropfen und abtrocknen lassen und anschließend mit der Hälfte RAPSÖL goldgelb anbraten.
- 7.) Das Fett entfernen und mit LIQUID SEASONING BEEF RAMEN würzen und das Trinkwasser hinzufügen.
- 8.) 30 Minuten unter geschlossenem Deckel leicht kochen lassen.
- 9.) In einem Wok mit dem restlichen RAPSÖL die Shiitake Pilze und den Brokkoli anbraten und CHILI GESCHROTET zugeben.
- 10.) Weitere 5 Minuten braten lassen ohne starke Bräunung.
- 11.) Chinakohl und rote Zwiebeln hinzufügen, weitere 3 Minuten braten und den Schweinebauch mit der Sauce dazugeben.

## SONSTIGES

Hinweis: auf Wunsch mehr CHILI GESCHROTET zugeben, z.B. in Kombination mit Reis!  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# SCHWEINEBAUCH-WOK MIT CHINAKOHL UND CHILI



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 19,0% Schweinefleisch, 18,8% Chinakohl, Shiitake Pilze, Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Brokkoli, Zwiebeln, Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Glukosesirup, Speisesalz, Ingwer, Dextrose, Zucker, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Hefeextrakt, Aroma, Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch (u.a. getrocknet), Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Zwiebelpulver, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Chili

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	640,73 kJ
Energie	153,07 kcal
Fett	13,68 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,50 g
Kohlenhydrate	1,88 g
Davon Zucker	1,37 g
Eiweiß	5,73 g
Salz	1,19 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# SHICHIMI TOGARASHI PORK BELLY



MENGE	%	ZUTATEN
15,0 kg	15,0	Schweinebauch ohne Knochen
10,0 kg	10,0	Shiitake Pilze
10,0 kg	10,0	Kohlrabi
26,0 kg	26,0	Mie Nudeln gekocht
3,0 kg	3,0	Frühlingszwiebelröllchen
26,0 kg	26,0	Trinkwasser
5,0 kg	5,0	<b>LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI</b>
5,0 kg	5,0	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinebauch in Scheiben und die Kohlrabi in Streifen von 3 cm schneiden.
- 2.) Die Shiitake Pilze halbieren.
- 3.) Den Schweinebauch mit dem RAPSÖL im Wok unter rühren für 5 Minuten braten.
- 4.) Shiitake Pilze und Kohlrabi zugeben und 2 Minuten braten.
- 5.) LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI und Trinkwasser zugeben und 20 Minuten unter geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme kochen lassen.
- 6.) Die gekochten Mie Nudeln erhitzen und auf einem Teller anrichten.
- 7.) Den Schweinebauch mit dem Gemüse und der Brühe dazu geben und mit den Frühlingszwiebelröllchen bestreuen.

## SONSTIGES

Tipp: vor dem Servieren können noch etwas Nori-Algen dazu gegeben werden !  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten !

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# SHICHIMI TOGARASHI PORK BELLY



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

26,0% Mie Nudeln\*, Trinkwasser, 15,0% Schweinefleisch, Shiitake Pilze, Kohlrabi, Würzmittel (Wasser, Orangensaftkonzentrat, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Karamellpulver, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, SESAM, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Frühlingszwiebeln

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	615,93 kJ
Energie	147,15 kcal
Fett	9,75 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,01 g
Kohlenhydrate	8,67 g
Davon Zucker	1,86 g
Eiweiß	6,16 g
Salz	1,29 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# SLOW COOKED PORK BULGOGI



MENGE	%	ZUTATEN
31,6 kg	31,6	Schweinekamm ohne Knochen
6,0 kg	6,0	<b>LIQUID SEASONING BULGOGI</b>
20,0 kg	20,0	Zwiebeln
28,0 kg	28,0	Reis, gekocht
14,0 kg	14,0	Trinkwasser
300,0 g	0,3	Koriander frisch
100,0 g	0,1	<b>CHILI GESCHROTET</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Den Schweinekamm und die Zwiebeln in gleiche Stücke schneiden.
- 2.) Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch und die Zwiebeln darin anbraten.
- 3.) LIQUID SEASONING BULGOGI und das Trinkwasser zugeben und 2 Stunden bei geringer Hitze kochen lassen.
- 4.) Den Reis erhitzen und mit den Fleisch und Zwiebeln anrichten.
- 5.) Mit dem Koriander und CHILI GESCHROTET garnieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# SLOW COOKED PORK BULGOGI



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

31,6% Schweinefleisch, Reis, gekocht, Zwiebeln, Trinkwasser, Würzmittel (Wasser, Apfelsaftkonzentrat, Tomatenmark, Speisesalz, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Knoblauchpulver, modifizierte Maisstärke, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Koriander frisch, Chili

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	450,02 kJ
Energie	107,51 kcal
Fett	3,30 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,25 g
Kohlenhydrate	11,15 g
Davon Zucker	2,72 g
Eiweiß	7,74 g
Salz	0,72 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# SOBORO DON (JAPANISCHE BOWL)



MENGE	%	ZUTATEN
33,0 kg	33,0	Schweinehackfleisch
8,0 kg	8,0	Zuckerschoten
16,0 kg	16,0	Eier
300,0 g	0,3	<b>SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN GETROCKNET</b>
32,0 kg	32,0	Reis, gekocht
1,7 kg	1,7	Knoblauch gehackt
5,0 kg	5,0	<b>LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI</b>
4,0 kg	4,0	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Die Zuckerschoten für 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren.
- 2.) In einer Pfanne mit der Hälfte RAPSÖL aus den Eiern Rührei herstellen.
- 3.) Mit dem restliche RAPSÖL in einer Pfanne den gehackten Knoblauch anbraten und das Hackfleisch dazugeben.
- 4.) 5 Minuten garen und mit LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI würzen.
- 5.) Den Reis erhitzen und in einer Schüssel anrichten.
- 6.) Die warmen Zuckerschoten, Rührei und das Hackfleisch darüber geben.
- 7.) Mit den SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN garnieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.

Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# SOBORO DON (JAPANISCHE BOWL)



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

33,0% Schweinefleisch, Reis, gekocht, EIER, Zuckerschoten, Würzmittel (Wasser, Orangensaftkonzentrat, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Karamellpulver, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, SESAM, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Knoblauch, Schnittlauch

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	853,07 kJ
Energie	203,80 kcal
Fett	12,74 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,96 g
Kohlenhydrate	12,31 g
Davon Zucker	1,91 g
Eiweiß	9,67 g
Salz	0,83 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# STICKY SPARE RIBS



MENGE	%	ZUTATEN
82,0 kg	82,0	Schälrippen vom Schweinebauch
2,5 kg	2,5	brauner Zucker
2,0 kg	2,0	Frühlingszwiebeln
1,5 kg	1,5	Sesam geröstet
800,0 g	0,8	<b>KNOBLAUCH</b>
2,5 kg	2,5	Austernsauce
7,5 kg	7,5	<b>LIQUID SEASONING TERI TORI</b>
1,2 kg	1,2	Reisessig
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Spare Ribs in fingergerichte Stücke und die Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden.
- 2.) Die Spare Ribs mit dem braunen Zucker, KNOBLAUCH, LIQUID SEASONING TERI TORI, Austernsauce und Reisessig für 12 Stunden marinieren.
- 3.) Die marinierten Spare Ribs vakuum verpacken und im Kombidämpfer bei 85°C für 45 Minuten im Dampf garen.
- 4.) Anschließend den Vakuumbbeutel öffnen, den Bratensaft in einem Topf erhitzen und zu einer dickflüssigen Jus einreduzieren.
- 5.) Die Spare Ribs im Backofen bei 200°C braten und von Zeit zu Zeit mit der einreduzierten Jus glasieren bis sie goldbraun sind.
- 6.) Mit den Frühlingszwiebeln und Sesam garnieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile. Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt. Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# STICKY SPARE RIBS



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

82,0% Schweinefleisch mit Knochen, Würzmittel (Wasser, Reiswein, Sake (Reiswein), Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Karamellpulver, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), brauner Zucker, Austernsauce (u.a. WEICHTIERE)\*, Frühlingszwiebeln, SESAM, Reisesseig\*, Gewürzextrakte

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	967,14 kJ
Energie	231,05 kcal
Fett	16,84 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,48 g
Kohlenhydrate	5,23 g
Davon Zucker	3,90 g
Eiweiß	14,36 g
Salz	1,28 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# TERI TORI HÄHNCHENSPIESSE



MENGE	%	ZUTATEN
27,0 kg	27,0	Hähnchenbrust
5,0 kg	5,0	<b>LIQUID SEASONING TERI TORI</b>
7,0 kg	7,0	Karotten
8,0 kg	8,0	Rote Zwiebel
5,0 kg	5,0	Frühlingszwiebeln
7,0 kg	7,0	Zucchini
34,0 kg	34,0	Reis, gekocht
7,0 kg	7,0	Pflanzenöl
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Hähnchenbrust und Frühlingszwiebeln in ca. 2 cm große Streifen schneiden und abwechselnd auf Spieße aufstecken (ca. 200 g Hähnchenbrust je Spieß).
- 2.) Rote Zwiebel, Zucchini und Karotten in Streifen schneiden.
- 3.) Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse sowie die Spieße darin anbraten, mit LIQUID SEASONING TERI TORI würzen.
- 4.) Den Reis erwärmen und zusammen mit den Spießen und dem Gemüse servieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# TERI TORI HÄHNCHENSPIESSE



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

Reis, gekocht, 27,0% Hähnchenbrust, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, Pflanzenöl \*, Würzmittel (Wasser, Reiswein, Sake (Reiswein), Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Karamellpulver, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Frühlingszwiebeln

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	626,17 kJ
Energie	149,59 kcal
Fett	7,33 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,92 g
Kohlenhydrate	12,37 g
Davon Zucker	2,24 g
Eiweiß	7,72 g
Salz	0,72 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# TERIYAKI CHICKEN



MENGE	%	ZUTATEN
24,5 kg	24,5	Hähnchenbrust
5,0 kg	5,0	<b>LIQUID SEASONING TERI TORI</b>
7,0 kg	7,0	Paprika rot
9,0 kg	9,0	rote Zwiebeln
36,0 kg	36,0	Glasnudeln gekocht
7,0 kg	7,0	Limettensaft
7,0 kg	7,0	Sesam
1,5 kg	1,5	Koriander frisch
3,0 kg	3,0	Pflanzenöl
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Hähnchenbrust und Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
- 2.) Das Hähnchenfleisch und Gemüse in einer Pfanne mit dem Pflanzenöl anbraten und mit LIQUID SEASONING TERI TORI würzen.
- 3.) Glasnudeln erwärmen und mit dem Fleisch und Gemüse servieren.
- 4.) Zuvor mit Sesam und Koriander garnieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.

Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# TERIYAKI CHICKEN



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

36,0% Glasnudeln\*, 24,5% Hähnchenbrust, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Limettensaft, SESAM, Würzmittel (Wasser, Reiswein, Sake (Reiswein), Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Karamellpulver, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Pflanzenöl \*, Koriander frisch

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	642,29 kJ
Energie	153,44 kcal
Fett	7,15 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,01 g
Kohlenhydrate	13,06 g
Davon Zucker	11,67 g
Eiweiß	7,80 g
Salz	0,72 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# BOHNEN MIT TOFU STIR FRY



MENGE	%	ZUTATEN
22,0 kg	22,0	Tofu
32,0 kg	32,0	Buchweizennudeln
5,0 kg	5,0	rote Zwiebeln
1,0 kg	1,0	<b>SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN GETROCKNET</b>
2,0 kg	2,0	Knoblauch gehackt
27,0 kg	27,0	Princessbohnen (TK)
5,5 kg	5,5	<b>LIQUID SEASONING BEEF RAMEN</b>
5,5 kg	5,5	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Rote Zwiebeln in Scheiben und Tofu in Würfel von 2x2 cm schneiden.
- 2.) Tofu in der Hälfte RAPSÖL goldgelb anbraten.
- 3.) Bohnen blanchieren und in kaltem Wasser abkühlen.
- 4.) Buchweizennudeln im selben Wasser weich kochen.
- 5.) In einem Wok mit der anderen Hälfte RAPSÖL den gehackten Knoblauch und die roten Zwiebeln unter Rühren anbraten.
- 6.) Bohnen und Tofu zugeben.
- 7.) LIQUID SEASONING BEEF RAMEN und die Nudeln zugeben. Falls nötig einige Esslöffel Wasser zugeben.
- 8.) Vor dem Servieren die Schnittlauchröllchen zugeben.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile. Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt. Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# BOHNEN MIT TOFU STIR FRY



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Buchweizennudeln\*, 27,0% Princessbohnen, 22,0% Tofu (SOJA) \*, Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Glukosesirup, Speisesalz, Ingwer, Dextrose, Zucker, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Hefeextrakt, Aroma, Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch (u.a. getrocknet), Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Zwiebelpulver, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	839,82 kJ
Energie	200,63 kcal
Fett	6,84 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,77 g
Kohlenhydrate	27,67 g
Davon Zucker	2,09 g
Eiweiß	5,90 g
Salz	1,02 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# GREENS ONLY TERIYAKI



MENGE	%	ZUTATEN
13,0 kg	13,0	Brokkoli
8,0 kg	8,0	Kaiserschoten
6,0 kg	6,0	Edamame
11,0 kg	11,0	Zucchini
8,0 kg	8,0	Pak Choi
48,5 kg	48,5	Reis, gekocht
500,0 g	0,5	Mangold
5,0 kg	5,0	<b>LIQUID SEASONING TERI TORI</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Das Gemüse in gleiche Stücke schneiden.
- 2.) Eine Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten.
- 3.) Mit LIQUID SEASONING TERI TORI würzen.
- 4.) Mit gekochtem Reis und Mangold als Dekoration servieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.

Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# GREENS ONLY TERIYAKI



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

Reis, gekocht, 13,0% Brokkoli, 11,0% Zucchini, 8,0% Kaiserschoten, 8,0% Pak Choi, 6,0% Edamame, Würzmittel (Wasser, Reiswein, Sake (Reiswein), Speisesalz, Dextrose, Glukosesirup, Zucker, Hefeextrakt, Karamellpulver, Gewürze, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), 0,5% Mangold

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	380,22 kJ
Energie	90,84 kcal
Fett	0,51 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,08 g
Kohlenhydrate	17,07 g
Davon Zucker	2,07 g
Eiweiß	3,25 g
Salz	0,69 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



MENGE	%	ZUTATEN
27,0 kg	27,0	Schweinehackfleisch
13,5 kg	13,5	Lauch
6,3 kg	6,3	Shiitake Pilze
700,0 g	0,7	<b>SESAMÖL KALTGEPRESST</b>
27,0 kg	27,0	Wan Tan Teig
5,0 kg	5,0	<b>LIQUID SEASONING BEEF RAMEN</b>
7,0 kg	7,0	<b>RAPSÖL</b>
13,5 kg	13,5	Trinkwasser
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

### HERSTELLUNG

- 1.) Lauch und Shiitake Pilze in feine Brunoise schneiden.
- 2.) In einem Wok die Shiitake Pilze mit der Hälfte RAPSÖL anbraten, abtropfen und abkühlen lassen.
- 3.) Hackfleisch, Lauch, LIQUID SEASONING BEEF RAMEN, Shiitake Pilze und SESAMÖL vermengen.
- 4.) Den Wan Tan Teig mit der Hackfleischmasse füllen, zu Gyozas formen und zu einer Croissant-Form verschließen.
- 5.) In einer Pfanne mit dem restlichen RAPSÖL die Gyozas auf der Unterseite goldgelb braten, das Trinkwasser aufgießen und sofort zugedeckt 5 Minuten bei niedriger Hitze dämpfen.

### SONSTIGES

Tipp: die Gyozas als Snack mit Sojasauce oder SWEET CHILI DIP servieren.  
Veränderte Deklaration und Nährwerte beachten !

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

**UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG****ZUTATEN**

27,0% Schweinefleisch, 27,0% Wan Tan Teig\*, Lauch, Trinkwasser, Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Shiitake Pilze, Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Glukosesirup, Speisesalz, Ingwer, Dextrose, Zucker, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Hefeextrakt, Aroma, Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch (u.a. getrocknet), Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Zwiebelpulver, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Sesamöl (SESAMöl)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

**NÄHRWERTE PRO 100 G**

Energie	971,49 kJ
Energie	232,09 kcal
Fett	14,13 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,38 g
Kohlenhydrate	17,31 g
Davon Zucker	1,99 g
Eiweiß	8,98 g
Salz	1,31 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# SHICHIMI BOWL



MENGE	%	ZUTATEN
18,0 kg	18,0	Lachsfilet
15,0 kg	15,0	Eisbergsalat
18,0 kg	18,0	Langkornreis, gekocht
10,0 kg	10,0	Eier hartgekocht
10,0 kg	10,0	Cocktailtomaten
10,0 kg	10,0	Mayonnaise
5,0 kg	5,0	Brokkoliröschen, blanchiert
6,0 kg	6,0	<b>RAPSÖL</b>
5,0 kg	5,0	<b>LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI</b>
3,0 kg	3,0	Reisessig
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) RAPSÖL, Reisessig und 60 % des LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI vermischen.
- 2.) Den Lachs für 2 Minuten in der Pfanne anbraten, so dass er innen noch roh bleibt.
- 3.) Den Eisbergsalat in Streifen schneiden und die Kirschtomaten halbieren.
- 4.) Mayonnaise mit 40 % des LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI vermischen.
- 5.) Eier halbieren und zusammen mit dem Reis, Eisbergsalat, Brokkoli und den Tomaten in einer Schale anrichten.
- 6.) Den Lachs in Streifen schneiden und ebenfalls in der Schale anrichten.
- 7.) Den Lachs mit dem Dressing und den Salat und das Gemüse mit der Mayonnaise würzen.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile. Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt. Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# SHICHIMI BOWL



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

---

### ZUTATEN

18,0% Lachsfilet (FISCH), 18,0% Reis, gegart, Eisbergsalat, EIER, Tomaten, Mayonnaise \*, Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Brokkoli, Würzmittel (Wasser, Orangensaftkonzentrat, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Zucker, Hefeextrakt, Gewürze, Karamellpulver, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Maisstärke, SESAM, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Reissessig\*

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	868,61 kJ
Energie	207,51 kcal
Fett	16,86 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,91 g
Kohlenhydrate	7,85 g
Davon Zucker	2,02 g
Eiweiß	6,00 g
Salz	0,90 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# BEEF RAMEN SUPPE



MENGE	%	ZUTATEN
29,0 kg	29,0	Mie Nudeln gekocht
51,0 kg	51,0	Rinderbrühe
4,5 kg	4,5	<b>LIQUID SEASONING BEEF RAMEN</b>
4,5 kg	4,5	Eier hartgekocht
7,0 kg	7,0	Schweinebauch ohne Knochen, gebraten
1,5 kg	1,5	Erbsen (TK)
1,5 kg	1,5	Shiitake Pilze
500,0 g	0,5	Frühlingslauchröllchen
500,0 g	0,5	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Die Erbsen 3 Minuten kochen und in Eiswasser abkühlen.
- 2.) Die Shiitake Pilze in einer Pfanne mit dem RAPSÖL für 5 Minuten braten.
- 3.) Die Rinderbrühe erhitzen und mit LIQUID SEASONING BEEF RAMEN würzen.
- 4.) Den Schweinebauch in Scheiben schneiden und die Eier halbieren.
- 5.) Die Mie Nudeln in einer Schale anrichten, die Erbsen, den Schweinebauch und die Shiitake Pilze darüber verteilen und die gekochten Eier darauf anrichten.
- 6.) Die heiße Fleischbrühe darüber geben und mit den Frühlingszwiebelröllchen dekorieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.

Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# BEEF RAMEN SUPPE



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

51,0% Rinderbrühe \*, 29,0% Mie Nudeln\*, 7,0% Schweinebauch gebraten, Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Glukosesirup, Speisesalz, Ingwer, Dextrose, Zucker, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Hefeextrakt, Aroma, Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch (u.a. getrocknet), Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Zwiebelpulver, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), EIER, Erbsen, Shiitake Pilze, Frühlingslauch, Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl)

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	358,55 kJ
Energie	85,66 kcal
Fett	3,52 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,11 g
Kohlenhydrate	8,78 g
Davon Zucker	1,23 g
Eiweiß	4,42 g
Salz	1,26 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# CHICKEN RAMEN



MENGE	%	ZUTATEN
6,0 kg	6,0	<b>LIQUID SEASONING CHICKEN RAMEN</b>
49,0 kg	49,0	Trinkwasser
21,0 kg	21,0	Mie Nudeln instant
3,0 kg	3,0	Eier hartgekocht
10,0 kg	10,0	Frühlingszwiebeln
4,0 kg	4,0	Hähnchenbrust
300,0 g	0,3	Sesam
300,0 g	0,3	<b>CHILI GESCHROTET</b>
6,4 kg	6,4	Pak Choi
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und die gekochten Eier halbieren.
- 2.) Das Trinkwasser mit LIQUID SEASONING CHICKEN RAMEN erhitzen.
- 3.) Die Hähnchenbrust und den Pak Choi in einer Pfanne anbraten.
- 4.) Die Mie Nudeln in einer Schale anrichten und mit der heißen Brühe übergießen.
- 5.) Die Hähnchenbrust und den Pak Choi darauf anrichten.
- 6.) Die gekochten Eier und die Frühlingszwiebeln darauf auflegen und mit Sesam und CHILI GESCHROTET dekorieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.

Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# CHICKEN RAMEN



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 21,0% Mie Nudeln\*, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Speisesalz, Glukosesirup, Ingwer, Zucker, Dextrose, Aroma, Hefeextrakt, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch, Champignonpulver, Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Verdickungsmittel: Xanthan E 415), 4,0% Hähnchenbrust, EIER, SESAM, Chili

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	425,82 kJ
Energie	101,73 kcal
Fett	1,15 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,24 g
Kohlenhydrate	17,51 g
Davon Zucker	2,03 g
Eiweiß	4,72 g
Salz	1,06 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# EASY QUICK CHICKEN RAMEN



MENGE	%	ZUTATEN
6,0 kg	6,0	<b>LIQUID SEASONING CHICKEN RAMEN</b>
48,0 kg	48,0	Trinkwasser
20,0 kg	20,0	Mie Nudeln instant
5,0 kg	5,0	Eier hartgekocht
3,0 kg	3,0	Frühlingszwiebeln
10,0 kg	10,0	Hähnchenbrust
8,0 kg	8,0	<b>SESAMÖL KALTGEPRESST</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden.
- 2.) Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem SESAMÖL in einer Pfanne anbraten.
- 3.) Das Trinkwasser mit LIQUID SEASONING CHICKEN RAMEN erhitzen.
- 4.) Die Mie Nudeln in einer Schale anrichten, mit der heißen Brühe übergießen und 5 Minuten quellen lassen.
- 5.) Das Hähnchenfleisch und die Frühlingszwiebeln darüber verteilen.
6. Die gekochten Eier halbieren und darauf anrichten.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.  
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.  
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,  
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# EASY QUICK CHICKEN RAMEN



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 20,0% Mie Nudeln\*, 10,0% Hähnchenbrust, Sesamöl (SESAMöl), Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Speisesalz, Glukosesirup, Ingwer, Zucker, Dextrose, Aroma, Hefeextrakt, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch, Champignonpulver, Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Verdickungsmittel: Xanthan E 415), EIER, Frühlingszwiebeln

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	691,33 kJ
Energie	165,16 kcal
Fett	7,87 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,14 g
Kohlenhydrate	16,10 g
Davon Zucker	1,50 g
Eiweiß	6,00 g
Salz	1,05 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# GREEN CHICKEN RAMEN



MENGE	%	ZUTATEN
5,7 kg	5,7	<b>LIQUID SEASONING CHICKEN RAMEN</b>
47,0 kg	47,0	Trinkwasser
20,0 kg	20,0	Mie Nudeln instant
5,0 kg	5,0	Blattspinat
3,0 kg	3,0	Frühlingszwiebeln
4,0 kg	4,0	Champignons
9,0 kg	9,0	Brokkoli
6,0 kg	6,0	Pak Choi
300,0 g	0,3	<b>CHILI GESCHROTET</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Champignons und Brokkoli in dünne mundgerechte Stücke schneiden.
- 2.) Trinkwasser und LIQUID SEASONING CHICKEN RAMEN erhitzen.
- 3.) Das Gemüse und die Mie Nudeln schichtweise in eine Schale legen.
- 4.) Heiße Brühe darüber gießen und 5 Minuten quellen lassen.
- 5.) Mit CHILI GESCHROTET garnieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.

Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# GREEN CHICKEN RAMEN



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 20,0% Mie Nudeln\*, Brokkoli, Pak Choi, Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Speisesalz, Glukosesirup, Ingwer, Zucker, Dextrose, Aroma, Hefeextrakt, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch, Champignonpulver, Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Blattspinat, Champignons, Frühlingszwiebeln, Chili

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	375,84 kJ
Energie	89,79 kcal
Fett	0,69 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,12 g
Kohlenhydrate	16,35 g
Davon Zucker	1,72 g
Eiweiß	3,82 g
Salz	0,99 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

# SHIITAKE PILZE RAMEN



MENGE	%	ZUTATEN
25,7 kg	25,7	Mie Nudeln gekocht
32,0 kg	32,0	Trinkwasser
4,5 kg	4,5	<b>LIQUID SEASONING BEEF RAMEN</b>
6,0 kg	6,0	Shiitake Pilze
300,0 g	0,3	Knoblauch gehackt
13,0 kg	13,0	Pak Choi
2,5 kg	2,5	Frühlingszwiebelröllchen
13,0 kg	13,0	Eier
3,0 kg	3,0	<b>RAPSÖL</b>
<b>100,00 kg</b>	<b>100,00</b>	

## HERSTELLUNG

- 1.) Pak Choi halbieren und Shiitake Pilze in Scheiben schneiden.
- 2.) Eier 6 Minuten kochen, schälen und halbieren.
- 3.) Trinkwasser und LIQUID SEASONING BEEF RAMEN erhitzen.
- 4.) Pak Choi von beiden Seiten grillen.
- 5.) Shiitake Pilze mit dem gehackten Knoblauch im RAPSÖL kurz anbraten und zu der Brühe zugeben.
- 6.) Die gekochten Mie Nudeln erhitzen und zusammen mit dem Pak Choi in einer Schale anrichten.
- 7.) Die heiße Brühe aufgießen, die halbierten Eier auflegen und mit den Frühlingszwiebelröllchen garnieren.

## SONSTIGES

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.

Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.

Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können, muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

# SHIITAKE PILZE RAMEN



## UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

### ZUTATEN

Trinkwasser, 25,7% Mie Nudeln\*, Pak Choi, EIER, Shiitake Pilze, Würzmittel (Wasser, Sojasauce (Wasser, SOJAbohnen, WEIZEN, Speisesalz), Glukosesirup, Speisesalz, Ingwer, Dextrose, Zucker, Misopaste (Wasser, SOJAbohnen, WEIZENmehl, Speisesalz, Alkohol), Hefeextrakt, Aroma, Fischsauce (SARDELLEN, Speisesalz, Zucker), Knoblauch (u.a. getrocknet), Reiswein, modifizierte Maisstärke, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Zwiebelpulver, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan E 415), Rapsöl, kaltgepresst (Rapsöl), Frühlingszwiebeln, Knoblauch

*\*Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

### NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	412,69 kJ
Energie	98,59 kcal
Fett	5,36 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,84 g
Kohlenhydrate	8,11 g
Davon Zucker	1,40 g
Eiweiß	4,35 g
Salz	1,13 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.