



Recettes faciles et rapides
Cuisinez avec Japcook !



Sauce Tonkatsu



Sauce Sukiyaki



Sauce vinaigrée

Que la gastronomie soit asiatique, japonaise, orientale, italienne ou française, la sauce demeure un élément indispensable dans l'association des saveurs. C'est pour cela que JapCook vous suggère pour chaque recette une sauce d'accompagnement. Laissez parler votre imagination pour rendre votre cuisine innovante !



Sauce soja sucrée



Sauce vinaigrette

Accompagnements	Riz vinaigré	04
	Soupe Miso	05
Chirashi	Chirashi Tataki Maguro (Thon)	06
	Chirashi Tataki Sake / Maguro (Saumon / Thon)	07
Salades	Sauce vinaigrette japonaise	08
	Salade Tataki Maguro (Thon)	09
	Salade mixte Sake / Maguro (Saumon / Thon)	10
	Salade Tataki Gyu (Boeuf mi-cuit)	11
Donburi	Donburi Sakedon (Saumon)	12
	Donburi Gyudon (Boeuf)	14
	Donburi Tori (Poulet)	15
Yakisoba	Yakisoba Puchi Sake (Saumon)	16
	Yakisoba Puchi Tori (Poulet)	18
	Yakisoba Puchi Gyu (Boeuf)	19
Uramaki	Uramaki de Puchi Gyu (Boeuf)	20
	Uramaki de Puchi Sake (Saumon)	21
	Uramaki de Puchi Tori (Poulet)	21
Sushi	Nigiri Tataki Sake (Saumon)	24
	Nigiri Tataki Gyu (Boeuf)	24
	Nigiri Tataki Maguro (Thon)	25
Karaage	Karaage à la sauce Tonkatsu (Poulet)	26
Sandwich	Galette tortilla Puchi Gyu (Boeuf)	28
	Pain oriental Puchi Gyu (Boeuf)	28
	Panini Puchi Sake (Saumon)	29
	Pain oriental Puchi Tori (Poulet)	29
	Burger Wagyu Yuzu (Boeuf)	30
Karasake	Karasake (Poulet)	32
Katsu	KatsuTori (Poulet)	34
	Instant thé	37
Design culinaire	Gyoza	38
	Bento	40
	Menu Yaki	41
	Carpaccio (Gyu Marui)	44
	Mochi	45



Riz vinaigré

La cuisson du riz



Cuisson : dépend de la quantité de riz utilisée (15 mn pour 500 g)

Cuire le riz dans 1 volume d'eau pour 1 volume de riz sec.

Utilisez un autocuiseur à riz.

Rincez le riz plusieurs fois avant la cuisson. Égouttez le riz avant de le mettre dans le Rice-Cooker (autocuiseur). Une fois le riz cuit, l'appareil s'éteindra automatiquement.

La sauce vinaigrée



Préparation
20 mn

INGRÉDIENTS

POUR 7,5 L DE SAUCE

- 5 l de vinaigre de riz
- 3 kg de sucre en poudre
- 125 g de sel
- 750 ml de Mirin (sans alcool)



PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans une marmite et laissez chauffer doucement pendant 20 mn tout en remuant de façon continue afin de dissoudre le sucre. Laissez ensuite la sauce reposer.

Le riz vinaigré pour sushi



Repos
30 à 40 mn

INGRÉDIENTS

- 800 ml de sauce vinaigrée
- 6 kg de riz cuit (= 3 kg de riz avant cuisson)



PRÉPARATION

Étalez le riz dans un récipient plat et ajoutez la sauce vinaigrée. Mélangez plusieurs fois toutes les 5 mn sans écraser les grains de riz. Laissez refroidir à température ambiante. Repos : 30 à 40 mn.



Conseil : Bien que sa préparation demande un peu d'effort, le riz vinaigré se conserve 24h et ne doit pas être servi au delà de ce délai. Il est fortement déconseillé de le réfrigérer, au risque de le faire durcir.



Soupe Miso

Bouillon de soupe Miso

 Préparation
20 mn

INGRÉDIENTS

POUR 7,5 L DE BOUILLON

- 250 g pâte de Miso
- 7,5 l d'eau
- 2 c. à s. Hondashi (Bonite déshydratée)

PRÉPARATION

Dans une marmite mélangez tous les ingrédients et chauffez à feu vif pendant 20mn. Cette étape de cuisson permet de faire ressortir tous les arômes. Laissez reposer à feu doux avant de servir.

Soupe Miso

 Préparation
Au moment de servir

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE / 25 CL DE BOUILLON

- 25 cl de bouillon de soupe Miso
- 3 g de poireaux
- 3 g de tofu
- 3 g d'algue Wakame

PRÉPARATION

Il est préférable d'ajouter les ingrédients (poireau, tofu et algue) dans le bouillon juste avant de le servir.





+



"Sushi éparpillé" de par sa signification, simple à préparer et gourmand, le chirashi est un plat traditionnel qui se compose d'un bol de riz à sushi sur lequel on dépose des tranches de poisson crus ou marinés, des légumes...

Chirashi Tataki Maguro

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 200 g de riz vinaigré (Voir P4)
- 10 tranches de Tataki Maguro de 10 g
- 2 g de ciboulette
- Condiment conseillé : Wasabi, gingembre et ciboulette



PRÉPARATION

Dans un bol de taille moyenne, disposez le riz vinaigré en évitant de le compacter car celui-ci doit rester aéré. Coupez les Tataki Maguro en

tranches fines et dressez les sur le riz vinaigré comme sur la photo. Pour finir, coupez la ciboulette et saupoudrez-en le Chirashi.



Préparation : 5 mn

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



TATAKI MAGURO

Pavé de thon mi-cuit
Poids net / carton 2 Kg

Surgelé

NEW!



Sauce conseillée
Sauce soja salée
Hanabi



+



Chirashi Tataki Sake / Maguro



Préparation : 5 mn

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 200 g de riz vinaigré (voir P4)
- 5 tranches de Tataki Sake de 10 g
- 5 tranches de Tataki Maguro de 10 g
- 30 g de dés d'avocats
- 1 g d'épices Shichimi

- Condiment conseillé :
Wasabi et gingembre



PRÉPARATION

Dans un bol de taille moyenne, disposez le riz vinaigré en évitant de le compacter car celui-ci doit rester aéré. Coupez les Tataki en tranches fines et dressez sur le riz

vinaigré comme sur la photo. Coupez l'avocat en dés et disposez les avec les tranches de Tataki. Pour finir, saupoudrez le Chirashi d'épices Shichimi.



Sauce conseillée
Sauce soja salée
Hanabi



Pâte de wasabi
Hanabi

PRODUITS JAPCOOK ASSOCIÉS



TATAKI SAKE

Pavé de saumon mi-cuit
Poids net / carton 2 Kg

Surgelé



TATAKI MAGURO

Pavé de thon mi-cuit
Poids net / carton 2 Kg

Surgelé

NEW!

Sauce vinaigrette japonaise

Incorporez tous les ingrédients dans un contenant. A l'aide d'un mixeur ou d'un fouet, mélangez énergiquement afin d'obtenir une sauce onctueuse et homogène.



INGRÉDIENTS

POUR 1 L DE SAUCE

- 500 ml d'huile d'arachide
- 200 ml de vinaigre de riz
- 300 g de sucre en poudre
- 20 g de sel
- 10 ml d'huile de sésame
- 40 g de moutarde de Dijon



Salade Tataki Maguro

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 40 g de mâche
- 8 à 10 tranches de Tataki Maguro de 10 g
- 20 g d' Edamame (fèves de soja)
- 1 g d'épices Shichimi (facultatif)
- Sauce vinaigrette japonaise



PRÉPARATION

Disposez la mâche et les Edamames dans un bol de taille moyenne. Coupez le Tataki en tranches fines et dressez le comme sur la photo. Ajoutez ensuite la sauce vinaigrette et saupoudrez le tout d'épices Shichimi.



Epices
Shichimi
Togarashi



Préparation : 5 mn

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



TATAKI MAGURO

Pavé de thon mi-cuit
Poids net / carton 2 Kg

 Surgelé



Sauce conseillée
Sauce vinaigrette
japonaise



Salade Mixte Tataki Sake / Maguro

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 40 à 50 g de pousses d'épinards
- 5 tranches de Tataki Sake de 10 g
- 5 tranches de Tataki Maguro de 10 g
- 2 tomates cerises



PRÉPARATION

Disposez les pousses d'épinard dans un bol de taille moyenne. Coupez les Tataki en tranches fines et dressez-les comme sur la photo. Ajoutez ensuite les tomates cerises coupées en deux.



Sauce conseillée pour la salade
Sauce vinaigrette japonaise



Sauce conseillée pour le poisson
Sauce soja salée Hanabi



Préparation

5 mn

PRODUITS JAPCOOK ASSOCIÉS



TATAKI SAKE

Pavé de saumon mi-cuit
Poids net / carton 2 Kg

 Surgelé

NEW!



TATAKI MAGURO

Pavé de thon mi-cuit
Poids net / carton 2 Kg

 Surgelé

NEW!



Salade Tataki Gyu



Préparation
5 mn

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 30 g de roquette
- 5 g de carottes coupées en tagliatelles
- 5 tranches de Tataki Gyu de 10 g



PRÉPARATION

Coupez le Tataki en tranches fines et dressez le comme sur la photo. Accompagnez-le d'un bol de roquette assaisonnée et d'une tagliatelle de carotte.

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



TATAKI GYU SHICHIMI

Boeuf mi-cuit enrobé d'épices shichimi

Poids net / carton 1,8 Kg

 Surgelé

NEW!



Sauce conseillée
pour la salade
Vinaigrette japonaise



Sauce conseillée
pour la viande
Sauce Sukiyaki

Le **donburi** est un plat consommé quotidiennement par les japonais. Facile à préparer et peu calorique, il plaît beaucoup aux étudiants et aux gens très actifs qui ont peu de temps à consacrer au repas. Littéralement, on peut traduire donburi par «Grand bol de riz sur lequel on dispose des garnitures ». Le donburi est déclinable en multiples recettes, selon la viande ou le poisson qui le compose.

Donburi Sakedon



Préparation
20 mn

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 200 g de riz nature
- 70 g de Puchi Sake (morceaux de saumon)
- 30 g de champignons Shiitake
- 1 g d'épices Shichimi (facultatif)



PRÉPARATION

Dans une poêle huilée, faites revenir les champignons Shiitake et ajoutez de la sauce soja.

Disposez l'ensemble des ingrédients de façon harmonieuse comme sur la photo afin d'obtenir un plat gourmand et coloré.

Une fois le plat assemblé, il vous suffira de quelques minutes au micro-ondes pour le servir.

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



NEW!



Surgelé

SANS MSG

PUCHI SAKE

Morceaux de saumon cuits à la sauce soja sucrée

Poids net / carton 5 Kg



Sauce conseillée
Sauce Soja sucrée
Hanabi



+





Donburi Gyudon

Plat composé d'un bol de riz sur lequel on dispose du Puchi Gyu (bœuf à la sauce soja sucrée).



Dans une casserole, faites bouillir les asperges pendant 7 à 10 mn. Faites ensuite griller le Puchi Gyu avec sa sauce soja sucrée dans une poêle très chaude. Disposez l'ensemble des ingrédients de façon harmonieuse comme sur la photo afin d'obtenir un plat gourmand et coloré. Une fois le plat assemblé, il vous suffira de quelques minutes au micro-ondes pour le servir.



Préparation
20 mn

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 200 g de riz nature
- 60 à 70 g de Puchi Gyu
- 20 g de carottes crues coupées en tagliatelles
- 3 asperges (environ 30 g)

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ

NEW!



PUCHI GYU

Lamelles de Bœuf cuites
à la sauce soja sucrée
Poids net / carton 5 Kg

Surgelé **SANS MSG**



Sauce conseillée
Sauce Soja sucrée
Hanabi



Donburi Tori

Plat composé d'un bol de riz sur lequel on dispose du Ookii Tori.



Dans une poêle avec un peu d'huile de friture, faites revenir les poivrons et les oignons. Ajoutez ensuite la sauce soja et mélangez pendant 7 à 10 mn. Découpez le morceau d'Ookii Tori en tranches de 0,5 à 1 cm (Afin de garder une partie de la peau sur la viande, il est conseillé de le trancher entre -2 et 0°C). Disposez l'ensemble des ingrédients de façon harmonieuse. Chauffez le plat assemblé quelques minutes au micro-ondes avant de servir.



Préparation
20 mn

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 200 g de riz nature
- 7 tranches de Ookii Tori (70 g)
- 20 g de poivrons rouge et vert cuisinés à la sauce soja
- 10 g d'oignon cuisiné à la sauce soja
- 10 g de de carottes crues découpées en tagliatelles

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



OOKII TORI

Haut de cuisse de poulet cuit au barbecue à la sauce Teriyaki
Poids net / carton 8 kg



Congelé **SANS MSG**



Sauce conseillée
Sauce Soja sucrée
Hanabi



Comme le Donburi, le **Yakisoba** est un plat très populaire au Japon, facile à préparer, bon marché et savoureux. On le déguste dans la rue, sur les Yatzi (petits restaurants ambulants). Ce plat à base de nouilles sautées fait partie de ce que l'on appelle Wafū Chūka «cuisine chinoise à la japonaise». Adoptée il y a à peine un siècle, le Japon s'est complètement réapproprié cette recette avec ses particularités. Par exemple, alors que les nouilles sont sautées dans un wok en Chine, au Japon elles le sont sur un teppan (plaque chauffante).

Yakisoba Puchi Sake



Edamame
Hanabi



Préparation
20 mn

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 200 g de nouilles sautées
- 70 g de Puchi Sake
- 30 g d'aubergine grillée
- 10 g d'Edamame
- 1 g d'épices Shichimi



PRÉPARATION

Plat composé d'un bol de nouilles sur lequel on dispose des morceaux de saumon.

Faites frire les aubergines à 180°C pendant quelques minutes. Puis, dans une poêle très chaude huilée, faites revenir les nouilles (nouilles pré-cuites) de façon à ce qu'elles n'accrochent pas. Ajoutez ensuite la sauce Okonomiyaki et mélangez pendant 7 à 10 mn jusqu'à que les nouilles deviennent caramélisées. Incorporez ensuite le Puchi Sake et les Edamames. Remuez afin que tous les ingrédients soient bien mélangés. Pour finir, déposez les deux tranches d'aubergines sur le plat.

NEW!

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



PUCHI SAKE

Morceaux de saumon cuits
à la sauce soja sucrée

Poids net / carton 5 Kg



Surgelé

SANS MSG



**Sauce
conseillée**
Sauce soja
salée Hanabi



Yakisoba Puchi Tori



Préparation
20 mn



Plat composé d'un bol de nouilles sur lequel on dispose du Puchi Tori (poulet à la sauce soja sucré).

Dans une poêle avec un peu de huile de friture, faites revenir le poivron rouge et les oignons. Ajoutez ensuite la sauce soja et mélangez pendant 7 à 10 mn. Faites revenir les nouilles Soba dans une poêle huilée de façon à ce qu'elles n'accrochent pas. Ajoutez la sauce Okonomiyaki et mélangez pendant 7 à 10 mn jusqu'à que les nouilles deviennent caramélisées. Incorporez le Puchi Tori, les oignons et le poivron. Mélangez le tout avec un peu de sauce Okonomiyaki.

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 200 g de nouilles sautées (Soba)
- 60 g de Puchi Tori
- 10 g oignon à la sauce soja
- 30 g poivron rouge
- 1 g d'épice Shichimi

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ

PUCHI TORI

Morceaux de poulet cuit
à la sauce soja sucrée
Poids net / carton 5 Kg



Surgelé

SANS MSG



Sauce conseillée
Sauce Yakisoba
Tassya



+



+



Yakisoba Puchi Gyu



Préparation
20 mn

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 200 g de nouilles sautées
- 60 g de Puchi Gyu
- 20 g de poivron rouge
- 20 g de poivron vert
- 1 g d'épices Shichimi



Dans une poêle huilée, faites revenir le poivron. Ajoutez ensuite de la sauce soja et mélangez pendant 7 à 10 mn. Faites revenir les nouilles Soba dans une poêle huilée afin que celles-ci n'accrochent pas. Ajoutez la sauce Okonomiyaki et mélangez pendant 7 à 10 mn jusqu'à ce que vos nouilles deviennent caramélisées. Incorporez le Puchi Gyu et le poivron. Mélangez le tout avec un peu de sauce Okonomiyaki. Pour finir, saupoudrez le plat d'épices Shichimi.

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ

PUCHI GYU

Lamelle de boeuf à la sauce soja sucrée

Poids net / carton 5 Kg



Surélé

SANS MSG

HALAL

NEW!



Sauce conseillée
Sauce Yakisoba
Tassya

Uramaki

L'uramaki est un maki sushi inversé, plus connu sous le nom de california roll. La feuille de nori se trouve à l'intérieur du riz et non à l'extérieur

Uramaki Puchi Gyu



INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 150 g de riz vinaigré (P4)
- 30 g de Puchi Gyu
- 10 g carottes coupées en Juliennes

Extérieur :

Sésame blanc sauce Spicy Mayo (Base mayonnaise avec épices Shichimi)



Avant de rouler le California Roll, passez les 30 g de Puchi Gyu quelques instants dans une poêle avec la sauce afin de donner un goût plus caramélisé au bœuf. Après avoir coupé le Roll en 6, ajoutez une pointe de sauce Spicy Mayo sur chaque pièce.



PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ

NEW!



PUCHI GYU

Émincé de Bœuf cuit à la sauce soja sucrée

Poids net / carton 5 Kg



Surgelé

SANS MSG



Uramaki Puchi Sake



INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 150 g de riz vinaigré (P4)
- 30 g de Puchi Sake à la sauce soja sucrée
- 10 g de poivron rouge cuit à la sauce soja

Extérieur :
Sésame blanc



Dans une poêle, avec un peu d'huile de friture, faites revenir le poivron rouge. Ajoutez ensuite la sauce soja et mélangez pendant 7 à 10 mn. Avant de rouler le California Roll, passez les 30 g de Puchi Sake quelques instants au micro-ondes afin de donner au California une texture plus moelleuse.



Sauce conseillée
Sauce soja salée
Hanabi

Uramaki Puchi Tori



INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 150 g de riz vinaigré (P3)
- 30 g de Puchi Tori (poulet à la sauce soja sucrée)
- 10 g d'avocat
- Mayonnaise

Extérieur :
Sésame blanc et Masago



Avant de rouler le California Roll, passez les 30 g de Puchi tori quelques instants au micro-ondes afin d'obtenir une texture plus moelleuse. Après avoir coupé le Roll en 6, ajoutez une peu de Masago sur chaque pièce.

● ●
PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ

NEW!



PUCHI SAKE
Morceaux de saumon cuits à la sauce soja sucrée
Poids net / carton 5 Kg

 Surgelé SANS MSG

● ●
PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



PUCHI TORI
Morceaux de cuisse de poulet marinés cuits à la sauce soja sucrée
Poids net / carton 5 Kg

 Surgelé SANS MSG



Sushi





À l'aide d'un couteau bien aiguisé, découpez des tranches de 5 mm d'épaisseur.
Il est conseillé de couper le Tataki entre -2 et 0°C afin d'obtenir des tranches régulières.



Sauce conseillée
Sauce soja salée
Hanabi

Nigiri Tataki Sake



INGRÉDIENTS POUR 2 PIÈCES

- 2x20 g de boule de riz vinaigré
- 2 tranches de 10 g de Tataki Sake
- 2 g de Daikon (facultatif)

Nigiri Tataki Gyu



INGRÉDIENTS POUR 2 PIÈCES

- 2x20 g de boule de riz vinaigré
- 2 tranches de 10 g de Tataki Gyu Shichimi
- 2 g d'épices Shichimi (facultatif)
- 1 pointe d'asperge cuite (facultatif)



● ●
PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ

NEW!



TATAKI SAKE
Pavé de saumon mi-cuit
Poids net / carton 2 Kg

❄ Surgelé

● ●
PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ

NEW!



TATAKI GYU SHICHIMI
Boeuf mi-cuit enrobé d'épices
Shichimi
Poids net / carton 1,8 Kg

❄ Surgelé



Nigiri Tataki Maguro

INGRÉDIENTS

POUR 2 PIÈCES

- 2x20 g de boule de riz vinaigré
- 2 tranches de 10 g de Tataki Maguro
- 2 g de ciboulette (facultatif)

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ

NEW!



TATAKI MAGURO

Pavé de thon mi-cuit
Poids net / carton 2 Kg

 Surgelé

Ce plat sert souvent de casse-croûte (bento japonais) et est très populaire au Japon. Le poulet est coupé en morceaux et ensuite mariné dans une sauce soja avec du gingembre et du citron. Les morceaux sont enrobés d'une pâte à beignet et frits avec de l'huile de tournesol. Le goût n'est pas trop épicé, doux et légèrement citronné.

Karaage

à la sauce Tonkatsu



PRÉPARATION

Dans un bol de taille moyenne, disposez les 100 g de choux assaisonnés à la sauce vinaigrette japonaise. Faites frire les Karaage pendant 2 à 3 mn dans une huile à 180°C. Pour finir ajoutez la tomate coupée en quartiers.

INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 5 nuggets de poulet Karaage
- 100 g de choux chinois râpé finement
- ½ tomate coupée en quartier
- 40 g de sauce Tonkatsu



Préparation
15 mn



+



+



Sauce conseillée
Sauce Tonkatsu
Tassya

● ●
PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



KARAAGE TORI

Morceaux de hauts de cuisse de poulet
marinés, enrobés, cuits, frits

Poids net / carton 5 Kg

 Surgelé SANS MSG

Sandwich

Galette tortilla

Puchi Gyu



INGRÉDIENTS POUR 1 PERSONNE

- 1 galette tortilla (15 cm)
- 50 g de Puchi Gyu
- 10 g de poivron rouge
- 10 g de poivron vert
- 20 g de Guacamole

Sauce
conseillée
10 g de crème
épaisse

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



NEW!

PUCHI GYU

Lamelles de boeuf cuites à
la sauce soja sucrée

Poids net / carton 5 Kg



Surgelé

SANS MSG

Pain oriental

Puchi Gyu



INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 1 pain de 120 g (ex : Marque Pur Pain Bio)
- 60 g de Puchi Gyu
- 20 g d'Edamame

Faites revenir le Puchi Gyu avec sa
sauce dans une poêle quelques instants.
Assemblez ensuite votre sandwich avec
l'ensemble des ingrédients.

Sauce
conseillée
Spicy Mayo

Panini Puchi Sake



●●
PRODUIT JAPCOOK
ASSOCIÉ



NEW!

PUCHI SAKE

Morceaux de saumon cuits
à la sauce soja sucrée

Poids net / carton 5 Kg

Surgele SANS MSG

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 1 pain mini panini de 75 g
- 40 g de Puchi sake
- 20 g de mozzarella

Incorporez le Puchi Sake et la mozzarella dans le pain et passez-le dans un grill à panini ou dans un four à 200°C pendant 7 à 10 mn, le temps que le fromage fonde sur le saumon.

Pain oriental Puchi Tori



●●
PRODUIT JAPCOOK
ASSOCIÉ



NEW!

PUCHI TORI

Morceaux de cuisse de
poulet marinés cuits à la
sauce soja sucrée

Poids net / carton 5 Kg

Surgele SANS MSG

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 1 pain de 120 g
- 60 g de Puchi Tori
- 1 feuille de salade verte (Batavia)
- 20 g de parmesan

Faites revenir le Puchi tori avec sa sauce dans une poêle quelques instants. Assemblez ensuite votre sandwich avec l'ensemble des ingrédients.

Sauce conseillée : Sauce "César"

Un burger savoureux avec une viande 100% boeuf de Wagyu qui fond dans la bouche !



Burger Wagyu Yuzu

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 1 pain bun's
- 1 burger de 150 g
- 1 tranche de cheddar
- 1 tranche de tomate
- 20 g de sauce Yuzu

Sauce

- 25 dl de lait tempéré
- 50 dl d'huile végétale
- 10 gousses d'ail pelé
- 7,5 dl de Yuzu pepper sauce
- 4,5 dl de Ponzu
- Sel



PRÉPARATION

Poêlez les gousses d'ail à feux doux et faites les frire dans l'huile sans trop les colorer.

Mixez le lait avec l'ail refroidis.

Ajoutez l'huile très lentement jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.

Versez la sauce Yuzu et mélangez à l'aide du fouet.

Ajoutez la sauce Ponzu.

Rectifiez avec quelques pincées de sel.



Préparation
15 mn

PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



BAGA WAGYU

Haché de boeuf de wagyu
Poids net / carton 3 Kg



Surgelé

SANS MSG

HALAL



Sauce
conseillée
Sauce Yuzu-It



Morceaux de filet de saumon frits enrobés d'une chapelure japonaise « panko ».
Cette recette développée par Japcook s'est inspirée de l'impact de la cuisine européenne sur le Japon. En effet, le Panko a vu le jour suite à l'introduction des premiers plats européens au Japon.

Karasake



INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 5 nuggets de saumon Karasake
- 100 g de chou chinois râpé finement
- ½ tomate coupée en quartier
- 40 g de sauce Tonkatsu



PRÉPARATION

Dans un bol de taille moyenne, disposez les 100 g de chou assaisonnés à la sauce vinaigrette japonaise. Faites frire les Karasake pendant 2 à 3 mn dans une huile à 180°C. Pour finir, ajoutez la tomate.



Préparation
5 mn



Sauce conseillée
Sauce Tonkatsu
Tassya

●●
PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



KARASAKE

Morceaux de filet de saumon enrobés
d'une chapelure panko, frits
Poids net / carton 3 Kg

 Surgelé **SANS MSG**

Katsu



+



Préparation
10 mn

INGRÉDIENTS

POUR 1 PERSONNE

- 1 portion de Katsu Tori
- 200 g de riz nature
- 30 g de poivron rouge et jaune à la sauce soja
- 40 g de sauce Tonkatsu



Dans une poêle huilée, faites revenir les poivrons rouges et jaunes avec de la sauce soja. Dans une huile à 180°C, faites frire le Katsu Tori pendant 2-3 mn et le coupez-le en tranches d'un centimètre. Déposez le riz dans le bol puis ajoutez à la surface les tranches de Katsu et les poivrons finement coupés. Recouvrez le poulet de sauce Tonkatsu.



● ●
PRODUIT JAPCOOK ASSOCIÉ



KATSU TORI

Viande de cuisse de poulet enrobée
d'une chapelure Panko, cuite et frite.

Poids net / carton 5 Kg



Surgelé

SANS MSG

HALAL



Sauce conseillée
Sauce Tonkatsu
Tassya

JAPAN'S PRIME BEER BEER AT ITS PUREST



I N S T A N T T H É

お茶 の芸術



Le thé du Japon est exclusivement du thé vert. Contrairement aux autres thés verts, le thé japonais subit une torréfaction spéciale avec de la vapeur d'eau. Il en existe de différentes sortes: le Sencha, le Kamairi-cha, le Gyokuro, le Tamaryoku-cha et le plus connu le **thé Matcha**.

Le Matcha est une poudre de thé vert très fine qui a été broyée entre deux pierres. Il est utilisé comme colorant et arôme naturel dans les pâtisseries japonaises. La région la plus réputée pour son Matcha est Nishio, dans la préfecture d'Aichi.

Quelques conseils pour bien préparer son thé

- La théière doit être chaude avant de démarrer la préparation
- Laisser les feuilles de thé se développer quelques instants à l'air libre
- Utiliser de l'eau de source
- Faire chauffer sans atteindre l'ébullition
- Préférer des théières en porcelaine, fonte ou terre cuite
- Après infusion, rincer la théière à l'eau claire sans détergent.

Quelles sont les températures optimales pour les différents types de thé ?

- Thé noir 95°C
- Thé vert 60 à 90°C
- Thé vert aromatisé 60 à 75°C
- Matcha 50°C
- Gyokuro 50 à 60°C

Quel thé pour quel moment de la journée ?

- Thé noir d'Inde tout au long de la journée
- Thé noir de Ceylan le matin
- Thé vert de Chine le matin
- Thé vert du Japon avant 16h
- Thé noir aromatisé à tout moment
- Thé vert aromatisé avant 17h
- Thé bleu Oolong le soir
- Thé blanc le soir et la nuit



Japcook a élaboré une gamme de 3 recettes de Gyoza (poulet légumes, légumes croquants et crevettes légumes). C'est un incontournable de la restauration fusion. Les Gyozas peuvent être proposés aussi bien en entrée qu'en plat principal. Ils se cuisinent à la vapeur, en friture ou encore à la poêle. Ils peuvent s'accompagner de légumes ou de riz nature.



Design culinaire

La présentation et les accompagnements d'un plat sont tout aussi importants que la recette elle-même. Son esthétique donnera à votre plat toute sa dimension. N'oubliez pas que nous mangeons avec les yeux avant tout ! Notre rubrique «Design culinaire» a été pensée pour vous accompagner dans la mise en scène de la gamme JapCook 2016 et ainsi faire profiter à votre clientèle d'une vraie expérience culinaire.



Gyoza

Le ravioli est apparu en Chine il y a 1800 ans sous le nom Jiozi. Son équivalent japonais, le Gyoza, est une version plus riche en ail, moins salée et avec une pâte plus fine. Une fois cuits à la vapeur, à la poêle ou même frits, les gyozas sont ensuite souvent trempés dans du Miso ou dans une sauce vinaigrée. Les japonais les consomment surtout au restaurant ou les achètent congelés car, si la préparation de ceux-ci n'est pas compliquée, elle prend toutefois beaucoup de temps.

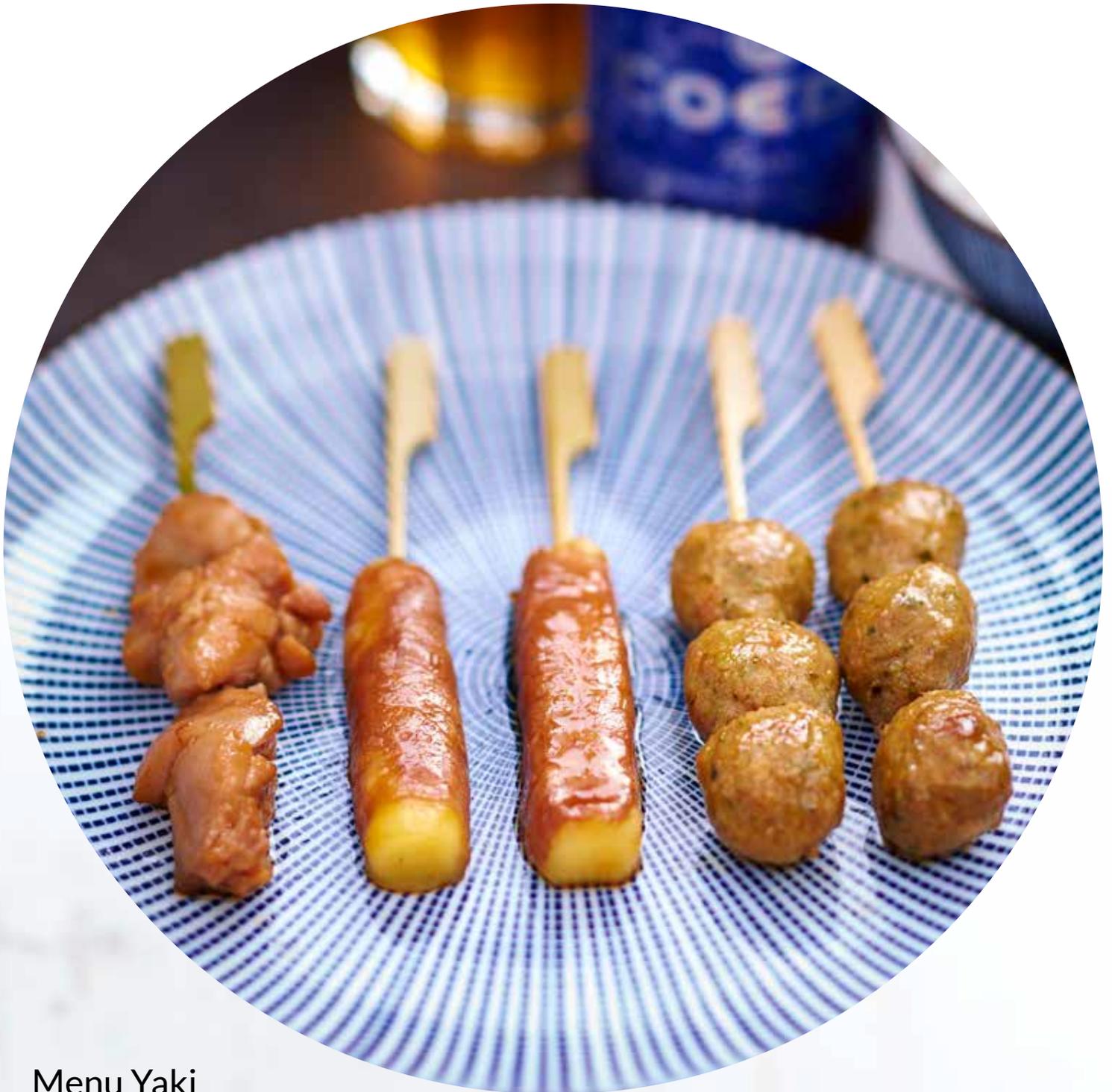


Menu Karaage

Servi dans un Bento

Le Bento est la "Lunch box" à la Japonaise. Il s'agit d'une boîte sur un ou plusieurs étages qui peut être en plastique, en métal ou en bois laqué. Elle est divisée en plusieurs compartiments pouvant contenir différents plats. Ce type de présentation est devenu un incontournable dans les restaurants japonais.

La brochette est un plat très populaire au Japon, elle y est présente depuis des siècles. Il existe des restaurants qui lui sont dédiés : les Yakitori-Ya. La plus connue est la Yakitori (brochette de poulet) mais cette dernière est déclinable de multiples façons. On trouve notamment en France la brochette boeuf-fromage, beaucoup moins connue au Japon. ▶



Menu Yaki

Yakitori - Yaki Gyu Chizu - Yaki Tsukune



Japcook a imaginé une gamme de brochettes pour vous permettre d'élaborer des menus variés à base de poulet ou de boeuf. La brochette boeuf fromage est un incontournable, elle saura être appréciée par tous vos clients !



YAKITORI

Brochette de poulet mariné à la sauce soja

Poids net / carton 1,6 Kg



YAKI TSUKUNE

Brochette de boulettes au poulet

Poids net / carton 1,6 Kg



YAKI GYU CHIZU

Brochette de gouda et boeuf

Poids net / carton 1,55 Kg

 Surgelé

SANS MSG

HALAL



Bouillon de soupe Miso sur lequel est présenté un Gyoza de légume





Rosace de Gyu Marui

Mochi

Le mochi est un dessert traditionnel très consommé au Japon, surtout lors des festivités du nouvel an. Le mochi glacé est sa version moderne mais toujours préparée avec une pâte à base de riz glutineux. Devenu tendance aux États-Unis et au Royaume-Uni, le mochi est la star des desserts de la cuisine fusion ! Arrivé en France il y a peu, ce produit promet d'être de plus en plus présent dans nos assiettes.



Banana split

Mochi Ice cream, banane, fraise, mangue et chantilly

Salade de fruits

Mochi Ice cream, fraise, mangue et coulis de framboise

