



SUPER ORIENTAL SUPERKISE

CLASES DE SUSHI, COCINA CHINA Y JAPONESA.

ADQUIERA CON NOSOTROS SUS VAJILLAS, UTENSILIOS, Y MATERIALES PARA COCINAR, ALIMENTOS Y ESPECIAS ORIENTALES, FRANCESAS E ITALIANAS. EXTENSA VARIEDAD DE REGALOS Y ARTICULOS DE DECORACIÓN (FAROLES, AMULETOS, FENG SHUI, ETC.)

DIVISION DEL NORTE NO. 2515, ESQ. CON LONDRES,
COL. DEL CARMEN, COYOACAN C.P. 04100, MEXICO D.F.
TELS. (55)5688-2981; 5688-4298; 5688-4022; 5605-4990

TEMPURA

INGREDIENTES P/CAPEAR

1 ½ TZA....HARINA TEMPURA

1 PZA.....YEMA DE HUEVO

1 TZA.....AGUA FRIA

1 LT.....ACEITE

VERDURA Y MARISCOS AL GUSTO

INGREDIENTES P/SALSA

2 CDAS.....HANAKATSUO

½ CDITA.....DASHINOMOTO

2 CDAS.....MIRIN

4 CDAS.....SALSA SOYA

CONDIMENTOS

1 TROZO.....RABANO BCO.

1 PZA.....JENGIBRE

1 PZA.....LIMON

PREPARACION

1.-MEZCLAMOS LA HARINA CON EL AGUA Y LA YEMA DE HUEVO CON UNOS PALILLOS PARA QUE NO SE BATA.

2.-CALENTAMOS EL ACEITE A 120º Y COLOCAMOS LOS INGREDIENTE CAPEADOS CON LA HARINA DE TEMPURA.

PREPARACION DE LA SALSA.

3.-HERVIMOS UNA TAZA DE AGUA CON EL HANAKATSUO, COLAMOS Y AGREGAMOS EL DASHINOMOTO, EL MIRIN Y LA SALSA SOYA.

4.- SERVIMOS LA SALSA EN PLATITOS INDIVIDUALES Y CADA COMENSAL LE PONDRA A SU GUSTO EN LA SALSA RABANO, JENGIBRE O LIMON PARA DEGUSTAR EL TEMPURA.

URA.