

# CATALOGO



**SAKURA FOOD**

**DISTRIBUCION DE PRODUCTOS ASIATICOS**



En colaboración con Ferpesca, empresa dedicada desde hace 25 años a la importación y exportación de pescado, nace Sakura Food. Nos dedicamos, cada día, a escoger lo mejor para nuestros clientes. Nuestros principales productos son el atún rojo, el salmón noruego las espardeñas y el erizo de mar. Abarcamos gran parte del sector de la restauración, siendo especialistas en productos asiáticos.

## INDICE DE PRODUCTOS

Algas
Arroz Sushi
Verduras y Conservas
Congelados
Delicatesen
Plancton Marino
Wagyu
Vinagre y Mirin
Salsas y Condimentos
Miso y Tofu
Productos Mexicanos

Curry y Wasabi
Espicias y Otros
Panko y Otros
Noodles
Bebidas
Infusiones
Postres
Take Away
No Food
Recetas
Pescados y Mariscos



**SAKURA FOOD**

# ALGAS



Furikake Nori  
Tamago  
500 gr.



Alga KJC Sushinori  
Primer Grado  
50 Hojas



Alga Nori  
Grado A  
100 hojas



Alga Kizami Nori  
100 gr.



Alga Cut  
Wakame  
500 gr.



Alga Kombu  
1kg.



# ARROZ SUSHI



Arroz Okomesan  
Grano corto  
1kg.



Arroz Okomesan  
Grano corto  
20 kg.



Arroz Royal  
Umbrella Jazmin  
20 kg.



Arroz Premium  
kiwami  
20 kg.



Arroz Shinjumai  
Italia 20 kg.



Arroz Shinjumai  
Italia 10 kg.



VERDURAS  
Y  
CONSERVAS



Jengibre blanco  
1kg.



Takuan  
Nabo encurtido  
500 gr.



Hojas de bambú  
100 pcs.



Mini mazorcas  
425 gr.



Cebolla frita  
500gr.



Setas secas Shitake  
100 gr.



Setas shitake  
3 kg.



# CONGELADOS



Edamame con vaina  
(Habas de soja)  
400 gr.



Edamame sin vaina  
(Habas de soja)  
400 gr.



Ensalada Wakame  
1kg.



Loto laminado  
500 gr.



Pasta rollo primavera  
40 hojas



Pasta Wonton  
200 gr.



# CONGELADOS



Huevas de Capellán  
(Masago Naranja)  
500 gr.



Huevas de Erizo  
Gallego  
(Según mercado)



Huevas de Pez Volador  
(Tobiko naranja)  
500 gr.



Huevas de Pez Volador  
(Tobiko negro)  
500 gr.



Huevas de Trucha  
de los Pirineos  
80 gr.



Huevas de Pez Volador  
(Tobiko Wasabi)  
500 gr.



Huevas de pez volador  
(Tobiko Yuzu)  
500 gr.



Huevas de Salmón  
Ikura Keta  
1kg.



# CONGELADOS



Obleas Gyoza  
50 und.



Baozi en salsa Charsiu  
15 pcs.



Pan Bao  
(varios tamaños)



Pan Bao negro  
20x30 gr.





# CONGELADOS



Gyozas de Cerdo  
30 pcs. 600 gr.



Gyozas de Langostinos  
y setas Shitake  
20 pcs. 400 gr.



Gyozas de 5 vegetales  
30pcs. 600 gr.



Gyozas de Pollo  
y Verduras  
30 pcs. 600 gr.



Mini rollito  
de primavera



Takoyaki  
50 und.



# CONGELADOS



Nobashi ebi  
(Langostino  
para tempura)  
13-15 cm. 20 pcs.



Langostino  
con Panko  
10 und.



Sushi ebi  
(Langostino para sushi)



Langostino  
pasta filo  
50 und.1kg.



Narutomaki  
160 gr.



Vieiras congeladas  
a bordo sin glaseo  
1kg.



Soft shell crab  
(cangrejo de  
concha blanda)  
Varias medidas





Salmón Sockeye  
Alaska

Salmon Alaska

El Salmón Rojo es famoso por el color de su carne, rojo intenso, más prieta que la de las demás especies. Muy apreciado por ahumadores, el Salmón Rojo se transforma en un ahumado de un color, textura y sabor excepcionales. Se viene utilizando desde hace mucho tiempo para hacer conservas, pero en los últimos años, a medida que sus características se han ido popularizando, la demanda de esta variedad fresca o congelada ha ido en aumento. Ideal para platos de pescado crudo, el Salmón Rojo se presta a métodos de cocción mínima y que sellan dentro los jugos.



Erizo de mar  
Gallego

Erizo de mar

Los erizos de mar son un manjar, un pedazo de mar directo a la boca. Estas delicias son consumidas desde la antigüedad, siendo desde entonces muy valoradas por su sabor, su contenido en yodo y su baja aportación de calorías. Los erizos de mar abundan en las costas europeas desde Irlanda hasta las Islas Canarias y en el mar Mediterráneo, teniendo más protagonismo gastronómico en Girona, Galicia y Asturias. Estas joyas del mar se pueden preparar tanto de la forma más sencilla como es la de cocerlos, así como en platos más elaborados.



En Bacalao Outón se cuida con esmero todas las fases del proceso productivo desde su origen, para garantizar la calidad, higiene y sostenibilidad del bacalao. Trabajamos con especies Gadus Morhua procedente de los fondos de Islandia, Faroe y Noruega.

La materia prima recibida de origen, es sometida en las instalaciones a rigurosos controles de calidad microbiológicos, físico-químicos, así como organolépticos, que se mantienen a lo largo de todo el proceso productivo. Asimismo, se garantiza la cadena de frío en todo momento a través de sistemas informatizados y centralizados que aseguran la adecuada temperatura en salas de elaboración y cámaras de almacenamiento.





Nuestra misión es la captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo, bajo un sistema de responsabilidad sostenible social y medioambiental que satisface las expectativas de nuestros clientes, garantizando la continuidad de la especie para las futuras generaciones.



Del atún rojo se aprovecha todo. Se considera el ibérico del mar. Hemos sido pioneros en investigar, conocer y comercializar todas y cada una de las partes del atún rojo, una evidencia más de la gran versatilidad de esta joya gastronómica.



-PÁGINA ORIENTATIVA -  
CONSULTAR PARA MAS INFORMACIÓN RELATIVA A PRODUCTOS FUERA DE CATÁLOGO



Alfonsiño



Salmonete de roca



Cabracho



Listado



Martiño



Escarapota



Coruxo



Salmón Noruego  
Premium



Caballa



Corvina

DISPONIBILIDAD SUJETA A LA ÉPOCA DEL AÑO



-PÁGINA ORIENTATIVA -  
CONSULTAR PARA MAS INFORMACIÓN RELATIVA A PRODUCTOS FUERA DE CATÁLOGO



Mejillón



Palometa roja



Nécora



Bogavante



Pulpo



Rodaballo



Dorada



Navaja



Carabinero



Calamar

DISPONIBILIDAD SUJETA A LA ÉPOCA DEL AÑO

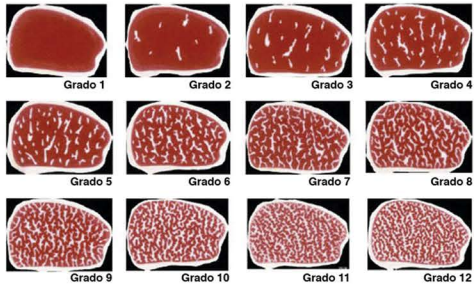


# WAGYU



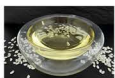
El Wagyu es una raza originaria de Japón. Su carne es muy apreciada por sus características de sabor, ternura y jugosidad, siendo utilizada para la preparación de platos "gourmet" de alto coste. Los cortes de WAGYU se identifican por su intenso y apreciado marmoleado, es decir, la infiltración de grasa en las fibras musculares, lo que le entrega sus particulares atributos de sabor cuando es cocinada.

CLASIFICACION DE MARMOLEO ( a mayor marmoleo, mejor calidad )





# VINAGRE Y MIRIN



Mirin  
(vino de arroz)  
700 ml.



Mizkan Honteri Mirin  
18 l.



Vinagre arroz  
y cereales  
500 ml.



Vinagre Mizkan  
Preparado sushi  
18 l.



Vinagre blanco  
Narcissus  
600 ml.



Vinagre Mizkan  
Shiragiku  
20 l.





# SALSAS Y CONDIMENTOS



Salsa de soja  
Yamasa  
1 l.



Salsa de soja  
Yamasa  
18 l.



Salsa de soja  
sin gluten  
1 l.



Salsa de soja  
Yamasa (baja en sal)  
18 l.



Salsa tonkatsu  
(agridulce)  
1,8 l.



Salsa de soja Yamasa  
baja en sal  
1 l.



Salsa Yakisoba bulldog  
(para tallarines y wok)  
1,8 l.



Salsa Teriyaki  
(dulce pescados y carnes)  
1,8 l.



Salsa Kimuchi  
(picante)  
1,2 l.



# SALSAS Y CONDIMENTOS



Zumo de Yuzu 100%  
1,8 l.



Uni-eagle salsa  
Sriracha  
800 gr.



Aroy-D  
Salsa Chili Dulce  
4,5 l.



Aroy-D  
Salsa chili dulce  
720 ml.



Aliño de Sésamo  
tostado  
1,89 l.



Salsa Xo  
(a base de marisco)  
200 gr.



Salsa Pad Thai  
420 ml.



Salsa pescado  
Squid  
725 ml.



Pasta de Tamarindo  
454 gr.



Pasta de cacahuete  
350 gr.



SAKURA FOOD



# SALSAS Y CONDIMENTOS



Salsa LKK ciruela  
368 g.



Salsa de ostras  
LKK Panda  
2,4 kg.



Salsa LKK Hoisin  
2268 g.



Salsa Lkk Hoisin  
397 g.



Salsa de anguila  
1,8 l.



Aceite sésamo Kadoya  
Japón 100 %  
1890 ml.



Leche de coco  
1 l.



Mayonesa japonesa  
1,89 l.



SAKURA FOOD

# M I S O Y T O F U



Miso Shiro  
1kg.



Aka Miso rojo  
1kg.



Aka dashi  
Miso rojo  
1kg.



Dashi Ajinomoto  
1kg.



Morinu Silken  
Tofu firme  
349 gr.



Katsubushi Premium  
Bonito Seco  
500 gr.



# CURRY Y WASABI



Aroy-D  
Pasta curry amarilla  
400 gr.



Aroy-D  
Pasta curry roja  
400 gr.



Aroy-D  
Pasta curry verde  
400 gr.



Copos de cereales  
con curry 1 kg.



Golden curry  
Medio picante  
100 gr.



Golden curry  
Picante  
100 gr.



Wasabi natural  
Nama Oroshi  
(congelado)



Wasabi natural  
Kizami  
(congelado,  
picado hoja y tallo)



Kona wasabi  
Kinjirushi  
1kg.



Kona wasabi  
Kiwami  
1kg.



S&B wasabi  
Pasta tubo  
43 gr.



# ESPECIAS Y OTROS



Sansho  
Pimienta Japonesa  
12 gr.



Sichimi Togarashi  
(7 especias)  
400 gr.



Ito Togarashi  
(filamentos de guindilla)  
100 gr.



5 especias chinas  
227 gr.



Pasta de sésamo  
Blanco  
240 gr.



gochujang  
(pasta picante Koreana)  
500 gr.



Sésamo blanco  
1kg.



Sésamo negro  
1kg.



Sésamo Kimchi  
80 gr.



Sésamo Wasabi  
100 gr.





Panko  
1kg.



Panko  
10 kg.



Harina tempura  
1kg.



Harina tempura  
20 kg.



Migas de tempura  
1 kg.



Katakuriko  
Almidón de patata  
en polvo  
1kg.



Papel de arroz  
22 cm. 454 gr.



Pan de gambas  
Obleas  
200 gr.



# NOODLES



Fideos Chinos  
500 gr.



Fideos de soja  
1kg.



Chuka Soba  
200 gr.



Fideos de Alforfón  
250 gr.



Marutsune Fideo  
Banshu Udon  
240 gr.



Myk Fideo  
Udon Fresco  
5X200 gr.



Myk Fideo  
Yakisoba Fresco  
5X150 gr.



Rice stick  
(tallarines de arroz)  
454 gr.







Cerveza Asahi  
24 und. 33 cl.



Cerveza Sapporo  
12 und. 65 cl.



Cerveza Kirin  
24 und. 33 cl.



Umeshu  
(licor de ciruela)  
75 cl.



Ginebra Premium  
Roku Gin  
0,75 cl.



Gekkeikan Sake  
1,5 l. 14,6°



Whisky Premium  
Hibiki  
0,75 cl.



Hinode Bansyu  
Nishiki Sake  
18 l. 13°



from the house of  
**GEKKEIKAN**  
the world's finest sake



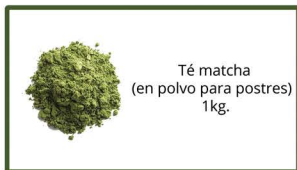
Sencha (煎茶): procede de la primera y segunda capa de hojas que se recogen de la planta, y que por tanto han recibido más insolación solar. Es el té verde más común y popular, representando cerca del 70% de la producción total. Su nombre viene dado por la forma de prepararlo, a partir de las hojas secas. Se considera que el color de una infusión perfecta es verde dorado y según la temperatura del agua utilizada, el aroma puede variar. Sus antioxidantes realizan una eficaz labor como agente antibacteriano y por tanto es perfecto para acompañar el sushi. Es rico en antioxidantes y pobre en teína. Para su preparación deben dejarse las hojas en infusión durante unos 2 minutos, a una temperatura del agua de 75-80°. Posee un aroma a hierba fresca, con un sabor ligeramente amargo y muy refrescante.



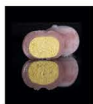
Genmaicha (玄米茶): es una mezcla de bancha (a veces se utiliza sencha), genmai y arroz integral tostado que en ocasiones explota como si fueran palomitas. Para que tenga un color más agradable a veces se le añade un poco de matcha. Su infusión combina armónicamente el sabor fresco del té y el aroma tostado del cereal. No tiene demasiada teína y posee un ligero sabor salado, que lo hacen adecuado para acompañar la comida. Además, ayuda a la digestión y refresca el cuerpo. Para prepararlo deben utilizarse unos 12gr por litro, haciendo una infusión con agua a 75-80°, dejándolo durante 2 minutos. La infusión tiene un color amarillo verdoso.



Matcha (抹茶): té verde en polvo de alta calidad y bastante caro. Utilizado principalmente en la ceremonia del té, así como para hacer helados y dulces, además de para dar sabor a otros alimentos como los fideos soba. Su proceso de cultivo es muy similar al gyokuro, pero mientras se secan las hojas, estas no se remueven tan solo se dejan planas en los secaderos, obteniendo así Tencha, a partir del cual se produce el matcha tras un proceso de molido. Lo que produce un polvo que se disuelve en agua en vez de hacer una infusión, como es habitual. Para prepararlo se ponen 2 cucharadas en un bol con 150 cl. de agua a 85° por persona. Tiene un color verde jade, con un aroma a clorofila y un sabor marcadamente amargo y astringente. Es bueno para consumir a cualquier hora del día.



# POSTRES



Mochi helado de  
Maracuyá y Mango  
6 und.



Mochi helado de  
chocolate  
6 und.



Dorayaki chocolate  
6 und.



Daifuku fresa  
24 und.



Helado  
Sésamo negro  
4 l.



Helado  
Té verde  
4 l.



Helado de Vainilla



Sorbete de Wasabi





Guacamole  
1 kg.



Chiles en escamas  
100 gr..



Totopos de maíz  
sin gluten



Chiles chipotle en adobo  
220 gr.

DESCUBRE Y DISFRUTA DE NUESTRA SELECCIÓN



DE PRODUCTOS TIPICOS DE MEXICO



Tortillas de maíz  
sin gluten



Tortillas de maíz azules  
sin gluten



Frijoles negros enteros  
310 gr.



Achiote  
100 gr.





Bol para sopa  
50 pcs. (93x66 mm.)



Tarebin  
15 ml.100 und.



Domburi  
15 cm.



Tarrina para salsa  
50 und.



Envase modelo 1 (160X90) 50 und.  
Envase modelo 2 (220X90) 50 und.  
Envase modelo 4 (140X80) 50 und.  
Envase modelo 5 (185X130) 50 und.  
Envase modelo 7 (221X138) 50 und.  
Envase modelo 9 (241X152) 50 und.  
Envase modelo 10 (256X185) 50 und.



Bento 234X186X44  
50 und.  
Bento 262X200X44  
50und.



Baran Yamagata  
1000 und.



Soja en bolsitas  
200 und.



Wasabi bolsitas  
500 und.





Palillos bambú  
Con funda  
21 cm.



Palillos bambú  
sin funda  
21 cm.



Palillos doble punta  
24 cm.



Brocheta bambú  
Takegushi  
Varias medidas



Brocheta bambú  
Teppogushi  
Varias medidas



Rallador Wasabi  
(de aleta tiburón)



Esterilla bambú  
Makisu



Vaporera bambú  
Varias medidas



Hangiri de madera  
(varias medidas)



Sujeta palillos  
100 und.





Kapok olla arroz eléctrica  
(varias medidas)



Cocedera eléctrica  
(varias medidas)



Wok de un asa  
(varias medidas)



Sartén Tamagoyaki  
(varias medidas)

La fabricación de cuchillos japoneses data del siglo XIV, si bien existe un componente vital que hace que la calidad de los mismos sea reconocida a nivel mundial; el saber hacer con el acero. Ya desde tiempos inmemoriales, los antepasados forjaban el acero para la elaboración de espadas para los samuráis y este conocimiento ha ido transfiriéndose a lo largo de las generaciones. El barrio de Sakai en Osaka, es conocido como la cuna de los cuchillos en Japón. Allí aún quedan verdaderos artesanos del acero que forjan los cuchillos a mano gracias a su conocimiento del material.  
(consultar disponibilidad)





Chawan Mushi  
(Flan de caldo)

#### INGREDIENTES:

- 2 huevos.
- 1 taza y media (300ml) de dashi.
- 1 cucharada de salsa de soja.
- ½ cucharada de sal.
- 4 gambas pequeñas o camarones.
- 40 gr de espinacas.
- 4 rodajitas de Narutomaki.

#### PREPARACION:

- 1-Pelar las gambas o los camarones y quitarles los intestinos con un tenedor.
- 2-Cocer las espinacas, escurrir bien y cortar en trozos de 3 o 4 centímetros.
- 3-Añadir la sal y la salsa de soja al caldo dashi. Batir bien los huevos en un bol y añadir el caldo sazonado. Mezclar bien.
- 4-Preparar 4 tazas termorresistentes y colocar en cada una una gamba, unas rodajitas de Narutomaki y una pequeña porción de las espinacas cortadas. Verter por encima la mezcla de los huevos batidos y el caldo.
- 5-Verter aproximadamente 1 cm de agua en una cacerola y hervir. Cuando esto ocurra, poner dentro del agua las tazas.
- 6-Colocar sobre la cacerola la tapa, ligeramente inclinada, y continuar hirviendo el agua a fuego lento durante 15 minutos, de modo que el contenido de las tazas se cocine al vapor.



Arroz con curry y ternera  
(al estilo japonés)

#### INGREDIENTES:

- 400gr de arroz de tipo japonés cocido y caliente.
- 500gr de carne troceada de ternera para estofado.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 5 cebollas picadas finas.
- 1 trozo de raíz de jengibre picado fino.
- 3 dientes de ajo picados finos.
- 3 zanahorias medianas en rodajas de unos 5cm.
- 4 patatas medianas peladas y troceadas.
- 1,5 litros de agua + media taza.
- 2 hojas de laurel.
- 240gr de pasta de curry (suave, medio o picante).

#### PREPARACION:

- 1-Calentar a fuego fuerte 1 cucharada de aceite en una sartén honda. Añadir los trozos de ternera y saltear hasta que queden bien dorados. Sacar la carne de la sartén y reservar.
- 2-Añadir otro poquito de aceite junto con la mantequilla a la sartén. En cuanto esté caliente, añadir la cebolla, el jengibre y el ajo, saltear a fuego medio-fuerte hasta que la cebolla comience a dorarse y con cuidado de que el ajo no se quemé.
- 3-Subir el fuego y añadir entonces las zanahorias, las patatas y la ternera de nuevo. Saltear durante unos minutos y añadir el litro y medio de agua junto con las hojas de laurel. Una vez hervido bajar el fuego y durante unos 20 minutos, remover de vez en cuando.
- 5-Retirar las patatas con una espátula con cuidado de que no se desmenucen y continuar guisando el resto hasta que la carne esté muy tierna.
- 6-Retirar un momento la sartén del fuego. Añadir media taza de agua para enfriar el contenido e inmediatamente añadir la pasta de curry que previamente habremos separado en pequeños trozos. Remover bien hasta que se haya fundido. Añadir las patatas que habíamos apartado y poner a fuego lento-medio, sin dejar que el contenido hierva. Añadir un poco de guindilla en polvo, repartir el arroz cocido en varios boles, cubriendo uno de los lados hasta el centro. Verter el curry en la otra mitad.



Sopa de huevo  
(al estilo japonés)

#### INGREDIENTES:

- 4 tazas/ 800ml de caldo dashi.
- 1 cucharada de salsa de soja.
- 1 cucharada de mirin.
- Sal y pimienta (al gusto).
- 2 cucharaditas de agua.
- 1 cucharadita de almidón de patata katakuriko.
- 3 huevos.
- Un poco de mitsuba o berro.

#### PREPARACION:

- 1-Disolver el almidón de patata en agua.
- 2-Batir los huevos en un bol y reservar.
- 3-En una cacerola, calentar el caldo dashi. Añadir el mirin y la sal. Llevar a ebullición e inmediatamente añadir el almidón de patata.
- 4-Añadir los huevos batidos a la mezcla. Retirar la cacerola del fuego. Asegurarse de no cocer los huevos demasiado, deben quedar como hilos sobre la sopa.







Buta no kakuni  
(panceta guisada a la japonesa)

#### INGREDIENTES:

- 450gr de panceta.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 1 puerro de unos 15cm de largo.
- 1 trozo grande de jengibre.
- 3 cucharadas de salsa de soja.
- 2 cucharadas de sake para cocinar.
- 2 tazas de agua.

#### PREPARACION:

- 1-Cortar la panceta en cubos de unos 2cm. Si aún conserva la piel, se puede mantener.
- 2- Calentar en una sartén grande y gruesa y saltear la carne, sin añadir aceite, hasta que se haya dorado.
- 3-Apartar la carne y poner el azúcar en la grasa que se ha acumulado en el fondo, y saltear hasta que se caramelicé ligeramente. Remover para que la carne quede cubierta por este líquido.
- 4-Añadir el resto de los ingredientes y cocer a fuego lento, poniendo una tapa sobre la sartén. Dejar a fuego lento unas 3 horas, removiendo de vez en cuando.
- 5-Para servir, quitar la capa de grasa y servir regándolas con un poco del líquido oleoso que habrá quedado en la sartén.
- 6-Se puede acompañar de verduras (crudités) o platos como el brócoli con wasabi. Es imprescindible acompañarlo con arroz blanco cocido al estilo japonés. Para comer, coger cada pieza y poner sobre el arroz, para que se impregne de la sustancia.



Kitsune Udon

#### INGREDIENTES:

- 120 gr. de fideos udón (aprox. 60gr por persona).
- Una botella de men-tsuyu.
- 1 pieza de aburaage (tofu frito).
- Varias rodajitas de naruto maki / Hojas de espinaca (opcional).
- Cebolleta picada fina.
- Una pequeña lámina de alga nori.
- Nanami togarashi (siete especias).

#### PREPARACION:

- 1-Llenar una cacerola grande de agua y llevarla a ebullición (no añadir sal). Cuando esté hirviendo, echar los fideos en el agua poco a poco. Remover para impedir que los fideos se peguen los unos a los otros. Bajar el fuego y cocer de 8 a 10 minutos.
- 2-Sacar los fideos y colarlos para eliminar el almidón. Devolverlos inmediatamente a la cacerola y dejar correr el agua del grifo sobre ellos. Enjuagarlos bien hasta que el agua salga transparente.
- 3-Diluir el men-tsuyu en agua en una proporción de 1 de men-tsuyu por 6-8 de agua y calentar al fuego.
- 4-Echar agua hirviendo sobre el aburaage para eliminar el exceso de aceite que pueda tener. Secar bien, introducir en la cacerola y calentar a fuego lento durante al menos 10 minutos.
- 5-Agregar los fideos y dejar en la cacerola durante otros 10 minutos a fuego lento para que absorban bien la sopa.
- 6-Servir en 2 cuencos grandes y añadir el alga nori, la cebolleta picada, el naruto maki y espolvorear con un poco de nanami togarashi al gusto.



Pollo con salsa "banbanji"

#### INGREDIENTES:

- 3 muslos de pollo hervidos.
- 2 pepinos.
- Para la salsa:
- 4 cucharadas de pasta de sésamo (nerigoma).
- 4 cucharadas de caldo de pollo.
- 1 y ½ cucharada de azúcar.
- 2 cucharadas de salsa de soja.
- 4 cucharaditas de vinagre de arroz.
- 2 cucharaditas de raíz de jengibre rallada.
- 2 cucharaditas de ajo rallado.
- 3 cucharadas de puerro rallado.
- 3 cucharadas de semillas de sésamo molidas.
- 1 cucharadita de toban djan (pasta de guindilla china).

#### PREPARACION:

- 1-Mezclar en un bol el caldo de pollo y la pasta de sésamo hasta que quede homogéneo. Añadir el azúcar la salsa de soja, el vinagre, el jengibre, el ajo y el puerro. Seguidamente, añadir las semillas de sésamo molidas y la pasta de guindilla china y mezclar bien.
- 2-Cortar los pepinos por la mitad a lo largo. Extraer las semillas y cortarlas en rodajas diagonales.
- 3-Quitar el hueso de los muslos de pollo hervidos (se pueden emplear piezas que hayamos utilizado para hacer caldo) y cortar la carne en lonchas de 1-2cm de grosor.
- 4-Colocar las rodajas de pepino en varios platos. Situar el pollo sobre el pepino y cubrirlo con la salsa.





Fideos Somen saiteados con langostinos

**PREPARACION:**

- 1-Calentar el aceite en una sartén antiadherente tipo wok. Saltear la cebolla, el pimiento y la zanahoria hasta que estén tiernas.
- 2-Añadir el jengibre y esperar un minuto. Añadir los langostinos. Continuar salteando durante unos 5 minutos hasta que los langostinos se doren bien.
- 3-Mientras, poner los fideos en un bol y echar agua hirviendo por encima. Escurrir.
- 4-En la sartén, introducir las hojas de espinaca, los fideos, la salsa de soja y el mirin. Saltear hasta que la espinaca se ablande y servir inmediatamente.

**INGREDIENTES:**

- 270gr. de fideos somen.
- 3 cucharaditas de aceite de sésamo.
- 1 cebolla cortada en rodajas.
- 1 pimiento rojo, limpio de semillas y cortado en juliana.
- 1 zanahoria, cortada en rodajas diagonalmente.
- 2 cucharaditas de jengibre rallado fino.
- 750gr. de langostinos pelados y sin intestino (dejar la cola intacta).
- 100gr. de hojas de espinaca baby.
- 60ml. de salsa de soja.
- 2 cucharaditas de mirin.



Hamburguesa estilo japonés

**PREPARACION:**

- 1-Picar la cebolla muy fina. Saltear con un poquito de aceite hasta que quede translúcida. Dejar enfriar.
- 2-Humedecer las migas de pan con la leche. Mezclar con las manos en un bol la carne, la cebolla, la leche con el pan, el huevo, la sal, la pimienta y la nuez moscada, hasta conseguir una masa uniforme.
- 3-Dividir en 4 porciones. Darle la forma de hamburguesas con la ayuda de las palmas de las manos, hasta que la superficie quede lista. Hacer una incisión en el medio con el pulgar para que la parte central se dore uniformemente.
- 4-Calentar una sartén grande a fuego fuerte con un poco de aceite. Cuando el aceite esté a punto, colocar las hamburguesas lo más separadas posible y freír hasta que estén doradas. Dar la vuelta y bajar el fuego al mínimo. Tapar la sartén y hacer las hamburguesas al vapor durante unos 10 minutos.
- 5-Sacar de la sartén el exceso de aceite y poner de nuevo a fuego fuerte. Añadir el vino y girar la sartén para que se mezcle con la sustancia que quede en el fondo. Añadir el kétchup y la salsa tonkatsu y mezclar. Verter la salsa sobre las hamburguesas.
- 6-Las hamburguesas en Japón se suelen comer con arroz blanco cocido. También es popular acompañarlas de zanahorias glaseadas con mantequilla y una pizca de azúcar, o brócoli hervido.

**INGREDIENTES:**

- 200gr. de ternera picada.
- 100gr. de carne picada de cerdo.
- ½ cebolla mediana.
- ½ cucharadita de pimienta negra molida.
- ¼ cucharadita de nuez moscada.
- 1 taza de migas de pan.
- 2-3 cucharadas de leche.
- 1 huevo.
- Para la salsa
- ½ taza de vino tinto seco
- 1/3 taza de kétchup
- 1/3 taza de salsa tonkatsu



Bizcocho de té matcha

**PREPARACION:**

- 1-Batir los 5 huevos enteros, las 4 yemas y 175 gr de azúcar.
- 2-Después elaborar un merengue montando las 5 claras de huevo. Añadir un pellizquito de sal mientras se bate). Una vez que hayan subido, añadir los 65gr de sal.
- 3-Mezclar y tamizar sobre un bol conjuntamente la harina, la harina de maíz y el té verde en polvo.
- 4-Juntar las dos mezclas de huevo cuidadosamente y, posteriormente, añadirles la mezcla tamizada de harina, harina de maíz y té verde. Después incorporar la leche.
- 5-Verter la mezcla en un molde rectangular, previamente engrasado con mantequilla o forrado interiormente con papel antiadherente, y hornear a 200°C durante 35-45 minutos.
- 6-Para comprobar que el bizcocho está listo se debe introducir en éste un pincho del acero inoxidable, si sale limpio es que está listo. La parte superior debe quedar ligeramente dorada.

**INGREDIENTES:**

- 5 huevos enteros.
- 4 yemas de huevo.
- 175gr de azúcar.
- 50 gr de harina.
- 13 gr de harina de maíz.
- 25 gr de té verde en polvo matcha.
- 30 ml leche.
- Para el merengue:
- 5 claras de huevo.
- 65gr de azúcar.
- Un pellizco de azúcar.



## -DESCRIPCION-

**SALSA HOISIN:** Soja, ajo, vinagre y chili (Se trata de una salsa oscura, espesa e intensa que forma parte de la cocina china, la encontramos en platos típicos como el pato pekinés, el cerdo a la barbacoa y hasta el rollito de primavera.

**SALSA KIMUCHI:** Esencial de la cocina coreana muy salado y con toques picantes elaborado a base de chili rojo y pescado en salazón. Otra forma muy rica de consumir es añadiendo un poco de la salsa a una mahonesa, no se le debe añadir sal ya que el kimuchi posee bastante, tiene un sabor suave y levemente picante. Ideal para todo tipo de dipping, nachos, patatas fritas, langostinos fritos, rollitos primavera y etc.

**SALSA OKONOMIYAKI:** La salsa okonomiyaki es una salsa japonesa que se usa para un tipo de panqueque japonés, okonomiyaki, y también para tempura, incluso fideos. Tiene ese toque agríndice típico de muchas salsas japonesas. Salsa de frutas y verduras para okonomiyaki.

**SALSA SWEET CHILI:** Salsa dulce con guindilla para marinar pollo. La sweet chilli sauce (salsa agripicante) es muy famosa en la cocina asiática, en especial en la cocina thai. Se puede usar con pollo, rollitos de primavera, carnes, fritos, etc.

**SALSA DE OSTRAS:** Se trata de un condimento de textura viscosa y de color oscuro que se elabora con las esencias de las ostras en salazón. La salsa de ostras es capaz de armonizar el sabor de los platos cuando éstos tienen diferentes ingredientes y sabores. Se usa a menudo como ingrediente cuando se cocuen vegetales. Algunos platos son muy conocidos en la cocina occidental tal y como es la ternera en salsa de ostras.

**SALSA TOBAN DJIAN:** La salsa de habas con chile también llamada toban djan, es una salsa perfecta para usar tanto como acompañante como para condimentar platos salteados, marinados, al grill, etc. Es una salsa de chile al estilo Sichuan hecha de chiles y habas fermentadas, que es ideal para mojar o hacer platos picantes.

**SALSA PAD THAI:** Uno de los platos más conocidos de la cocina tailandesa, Pad Thai (Fideos fritos estilo tailandés con gambas). Hecha a base de azúcar, extracto de tamarindo, chili, ajo, salsa de soja.

**SALSA SRIRACHA:** Tiene un sabor dulce entre sabroso y picante, es popular en muchas partes del mundo debido a su característico aroma, es de uso frecuente como salsa para mojar, en especial, para los mariscos (generalmente almejas y verduras). También se utiliza como salsa picante en diversas preparaciones como pueden ser las alitas de pollo, las patatas fritas y como condimento en diversos sándwiches, hamburguesas, salsas para la pasta, huevo duro e incluso mezclado con queso parmesano.

**SALSA TERIYAKI:** Es una técnica de cocción de la cocina japonesa en la cual los alimentos son asados (al horno o a la parrilla) en un adobo de salsa dulce. La manera tradicional de cocinar la carne es sumergirla dentro de la salsa o pintarla con la salsa varias veces hasta que esté hecha. Salsa de soja, vino, azúcar, extracto de especias, cebolla y ajo.

**SALSA TONKATSU:** La salsa tonkatsu, es una especie de salsa agríndice tipo barbacoa, con un ligero pero sutil toque picante. El nombre de esta salsa proviene de un plato típico japonés, el Tonkatsu, que viene a ser un plato sencillo, un filete de lomo de cerdo empanado (harina, huevo y panko) y frito, aderezado con esta deliciosa salsa, y con una guarnición de col rallada o cortada en juliana. Esta salsa consiste principalmente en una mezcla de frutas y verduras (tomates, ciruelas, dátiles, manzanas, limón, zanahorias, cebolla, apio, etc...) y más de diez tipos de especias.

**SALSA YAKISOBA:** Salsa a base de verduras para preparar los fideos yakisoba.

**SALSA SAMBAL OLEK:** La salsa Sambal es una salsa picante más densa de lo habitual usada como acompañamiento o condimento hecha a base de chiles, su origen está en Java, Indonesia.

**SALSA SATAY:** La salsa satay es un condimento típico de varias cocinas de Asia: Indonesia, Malasia y China. Es elaborada con mantequilla de cacahuete principalmente, aunque también cuenta con sabores fuertes, ya que contiene ingredientes como ajo, pimienta, sésamo, especias. Es ideal para acompañar brochetas de pollo o de langostinos.

**SALSA TOM KHA KAI:** Pasta instantánea picante a base de coco. Esta sopa se hace con leche de coco Galanga, hierba de limón, hojas de lima kaffir, pollo, shiitake y hojas de cilantro.

**SALSA TOM YUM:** Pasta instantánea picante. El Tom yum se caracteriza por su mezcla distintiva de sabores y aromas procedentes del empleo de hierbas aromáticas. El caldo de base tiene ingredientes como la hierba limón, hojas de lima kaffir, galanga, chalotas, zumo de lima y chillis molidos. En Tailandia el tom yum se sirve con gambas, pollo, pescado o con una mezcla de mariscos y setas. La sopa se cubre con hojas picadas de cilantro.





# SAKURA FOOD

Distribuidor de productos asiáticos  
Distribuidor de plancton marino  
Distribuidor de pescado y marisco  
B-27.854.819

Puerto pesquero, lonxa de altura, almacén 13  
Apartado de correos - 1066  
36202 Vigo (Pontevedra)



Sakura Food\_sl



[info@sakurafood.es](mailto:info@sakurafood.es)



[sakurafood\\_sl](https://www.instagram.com/sakurafood_sl)



(+34) 677 160 457 (Carmen)  
(+34) 639 205 608 (Jose)