

ПРОДУКЦІЯ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОГО ТІСТА



Експериментуй щодня
MD



- Справжні азіатські продукти найвищої якості.
- Автентичні рецепти.
- Технологія виробництва, що дозволяє зберегти смакові властивості продуктів.
- Лідер ринку заморожених продуктів в Китаї.
- 90% продукції експортується, що підкреслює високу якість продукції.
- Виробничі лінії відповідають сертифікатам якості та гігієни HACCP та BRC.
- Широкий асортимент продукції.



1453



Індійський хліб
ROTI PARATHA з
висівками,
5 листів

1452



Індійський хліб
ROTI PARATHA,
5 листів

1454



Індійський хліб
CHAPATTI,
10 листів



1426



Тісто для
спринг-роллів
125*125 мм,
50 листів

**BEST
SELLER**

1263



Тісто для
спринг-роллів
215*215 мм,
20 листів



Експериментуй щодня
MD

2400

НОВИНКА



Спринг-ролли
міні з овочами,
100 шт

- Готові для смаження.
- Швидко та легко готуються.
- Зберігають хрустку скоринку, соковитість продукту та смак.

2401

НОВИНКА



Самоса міні з
овочами,
100 шт

- Використовується як холодна та гаряча закуска.
- Ідеально доповнить меню: ресторанів, пабів, кейтерингу, нічних закладів.

**Відповідає світовому
ресторанному тренду –
Finger Foods.**



*Експериментуй щодня
MD*



1272

Тісто для геза
100*100 мм,
102 листа



1271

Тісто для вонтонів
90*90 мм,
49 листів



1270

Тісто для вонтонів
110*110 мм,
23 листа



2399

Кристальне
тісто харгоу,
36 листів



1276

Млинці для
пекінської
качки 130*130
мм, 102 листа



Експериментуй щодня
MD

НОВИНКА!

Азіатські парові булочки Lotus Leaf Bun



- ✓ Азіатські парові булочки Lotus Leaf Bun – це чарівна текстура, повітряна ніжність та нейтральний смак.
- ✓ Гостре, кисле, солодке – до них підходять будь-які начинки.
- ✓ Нейтральні, прісні, інколи злегка солодкі – такі булочки відмінно підійдуть для азіатських соусів, кисло-солодким китайським стравам, гострим тайським закускам або насиченим в'єтнамським супам.
- ✓ Така випічка – величезне поле для експериментів; для начинки можна використати все, що душа забажає – шинку, сир, м'ясо, птицю, або й солодку начинку.

Код	Бренд	Продукт	Країна виробництва	Вага, гр	Термін придатності
2894	Happy Belly	Азіатські парові булочки "Lotus Leaf Bun"	Китай	400	24

Експериментуй щодня
MD

Спосіб приготування

Підготувати пароварку. В ідеалі використати бамбукову, але підійде й електрична. Налити в пароварку воду, викласти булочки на решітчасту поверхню, накрити кришкою та залишити на 10 хвилин, щоб тісто збільшилося в об'ємі. Готувати на пару 10 – 15 хв, після чого залишити ще на 5 хвилин у пароварці до готовності.



Експериментуй щодня
MD

Азіатський такос з беконом та маринованим редисом

10 порцій

Інгредієнти

- 450 гр. бекону, нарізаний шматочками
- ¼ чашки коричневого цукру
- 2 ст. л. соусу Хойсин Lee Kum Kee
- 10 шт. редису, нарізаний кільцями
- 2 ст. л. рисового оцту Mizkan
- 7 ч. л. цукру
- 1 ч. л. морської солі
- 10 азіатських парових булочок Lotus Leaf Bun
- зелень (за смаком)



Спосіб приготування

1. Нарізаний бекон викласти в сотейник або сковорідку, обсмажити до коричневого кольору. Додати цукор та варити постійно помішуючи, доки він не ростане, а бекон набуде глянцевого вигляду. Додати соус Хойсин Lee Kum Kee та ретельно перемішати. Довести до кипіння, зменшити вогонь до мінімуму та тушкувати 1 годину.
2. До нарізаного кільцями редису додати сіль, цукор та оцет. Все ретельно перемішати та відставити маринуватись протягом години.
3. Після години тушкування, зняти кришку та варити ще 10-15 хв., доки кількість соусу не зменшиться на 2/3. Постійно помішувати.
4. Приготувати парові булочки Lotus Leaf Bun.
5. Намазати булочку соусом Хойсин, додати бекон та маринований редис із зеленню.

Страва готова!

Азіатські парові булочки з беконом

Інгредієнти:

- 5 парових булочок Lotus Leaf Bun

Гірчиця салатна:

- 2 ст. л. рослинної олії
- 100 гр. нарізаної салатної гірчиці
- 1 ст. л. соєвого соусу Lee Kum Kee

Бекон:

- 2 ст. л. рослинної олії
- ½ цибулі шалот, нарізана шматочками
- 250 гр. бекону, нарізаний шматочками

Для тушкування:

- ½ ст. л. цукру
- ½ ст. л. вина
- ½ ч. л. спецій
- 0,5 склянки води
- ½ склянки соєвого соусу Lee Kum Kee

Спосіб приготування:

1. В сотейнику або сковорідці розігріти 4 ст. л. рослинної олії та додати салатну гірчицю. Тушкувати 2-3 хв. Додати 1 ст. л. соєвого соусу та перемішати. Зняти з вогню та відставити.
2. Розігріти в каструлі 2 ст. л. рослинної олії. Додати порізану цибулю шалот та обсмажити до золотистого кольору. Додати бекон та інгредієнти для тушкування. Перемішати та тушкувати на повільному вогні 10 хвилин.
3. За 5 хв до готовності додати салатну гірчицю та тушкувати ще 2 хв.
4. За бажанням додати петрушку та мелені горіхи.



2 порції

Азіатські булочки с м'ясом та овочами

Інгредієнти:

- 2 парові булочки Lotus Leaf Bun
- 100 гр. вареного м'яса (на ваш смак)
- 1 ріпчата цибуля
- 1 цибуля (для смаження)
- 1 ст. л. оцту
- 1 томат
- листя салату
- перець, сіль

Спосіб приготування:

1. М'ясо порізати на невеликі шматки та обсмажити на малому вогні. Додати сіль та перець.
2. Цибулю перемішати з м'ясом.
3. Ріпчасту цибулю та томат порізати кільцями.
4. На булочку викласти листя салату та кільця цибулі.
5. Зверху покласти обсмажене м'ясо.
6. До м'яса додати кільця томату та загорнути булочку.



НАШ ДОСВІД – ВАШ УСПІХ!



Morskoï Dom

Сайт: md.ua

E-mail: info@md.ua

Тел/факс: +380 44 495-12-63

03151, Україна, Київ, Повітрофлотський пр-т, 66

*Експериментуй щодня
MD*