

CHINESE KEUKEN

Chinese zoete dimsum soja 甜點心醬油

Ingrediënten

- 200 cc water
- 50 cc Gluten-free soy sauce
Megachef
- 25 cc Chinese dark soja saus
- 20 gr. Suiker

Bereidingswijze

Methode: Bewaarde gefrituurde ingrediënten van uienolie gebruiken we voor het inkoken van Dimsum zoete sojasaus. Voeg water, soja light, dark sojasaus en suiker en gefrituurde ingrediënten (uienolie) in een pan. Kook onder het kookpunt van 95 Celsius graden 5-8 minuten. Bewaar het op een koele plek. Houdbaar één maand.

Toepassingen:




Gebruik het voor Dimsum, oosterse salades of wokken van groenten gerechten.

Technieken

De technieken die terug moeten komen tijdens bereiding zijn:

- koken
- afmeten

Allergenen

 GLUTEN	 EI	 MELK	 PINDA'S	 NOTEN	 SCHAALDIEREN	 VIS
 WEEKDIEREN	 SESAMZAAD	 SELDERIJ	 SOJA	 LUPINE	 ZWAVELDIOXIDE	 MOSTERD