GOTUJ SIĘ NA SEZON

Bidfood
więcej niż foodservice

GRILLOWE INSPIRACJE
LEE KUM KEE



GRILLOWE INSPIRACJE Z LEE KUM KEE

Poznaj kolekcję przepisów inspirowanych linią produktów profesjonalnych **Lee Kum Kee** – marki wybieranej przez mistrzów kuchni chińskiej wyróżnionych gwiazdką przewodnika Michelin. Opracowaliśmy je pod kątem prostoty przygotowania i oczywiście doskonałego smaku.

Poznaj autentyczne smaki Azji, dzięki którym urozmaicisz i wyróżnisz na rynku swoje grillowe menu. Oto 10 sosów zapewniających autentyczne orientalne wrażenia smakowe nawet z pozoru typowo polskim daniom z grilla.

Są skoncentrowane i uniwersalne, dzięki czemu każdy szef kuchni może pozwolić sobie na kreatywność i stosować je nie tylko w azjatyckich daniach. Doskonale sprawdzają się jako marynaty, dressingi i egzotyczny dodatek do klasycznych lokalnych receptur. Tyle możliwości! A i tak nie wymieniliśmy wszystkiego – z pewnością znajdziesz dla nich wiele innych kreatywnych zastosowań.

SPRAWDŹ OFERTĘ!

ŻEBERKA
W SOSIE HOISIN (2 PORCJE)

SKŁADNIKI

- Żeberka wieprzowe 500 g
  T016:11415
- Sos hoisin Lee Kum Kee 5 łyżek
  T135:24460
- Sos sojowy jasny Premium Lee Kum Kee 1 łyżka
  I135:15263

PRZYGOTOWANIE

1. Żeberka pokrój na kawałki
2. Zamarynuj przez min. ½ godziny w 4 łyżkach sosu hoisin i 1 łyżce sosu sojowego Lee Kum Kee.
3. Grilluj do uzyskania charakterystycznego bursztynowego koloru.
4. Chwilę przed zdjęciem z grilla, posmaruj żeberka 1 łyżką sosu hoisin aby nadać im glazurowany połysk.



SOS HOISIN 2,45 KG/1,8 L

T135:24460

Grillowy przebój z Azji! Skoncentrowany sos na bazie soi, z dodatkiem przypraw, sezamu i papryczki chili. Stanowi doskonałą marynatę do dań z grilla, nadając im nutę orientalnej słodyczy oraz piekną czerwono-brązową barwę. Hoisin to również doskonały gotowy dip oraz element dressingów i glazur.



STEK

W SOSIE OSTRYGOWYM Z BROKUŁEM I MARCHEWKĄ (2 PORCJE)

SKŁADNIKI

- Stek wołowy antrykot b/k 2 szt.
  T014:26318
- Brokuł mini broccolini 1 op.
  T245:27366
- Marchew mini 1 tacka
  T245:27748
- Sos ostrygowy Lee Kum Kee 2+2 łyżki
  T135:24461
- Sos sojowy jasny premium Lee Kum Kee 1 łyżka
  I135:15263

PRZYGOTOWANIE

1. Wołowinę zamarynuj w 2 łyżkach Sosu Ostrygowego i odstaw na minimum 15 minut.

2. Brokuł podziel na różyczki. Zblanszuj z marchewką przez 2 minuty. Następnie odsącz, polej 2 łyżkami Sosu Ostrygowego połączonego z Sosem Sojowym. Wymieszaj.

3. Steki grilluj według zamówienia. Warzywa do zglazurowania powierzchni. Podawaj wspólnie jako pełne danie.



SOS OSTRYGOWY 2,27 KG

T135:24461

Sos legenda. Sekretny składnik chińskich szefów kuchni. Chociaż jego głównym elementem jest wyciąg z ostryg, nie ma rybnego posmaku ani zapachu. Za to wspaniale rozwija smak mięsa i warzyw! Wystarczy już jedna łyżka. Przekonaj się. Użyj go jako marynaty, elementu sosu oraz do nadania połysku.



GLAZUROWANY
ŁOSOŚ TERIYAKI (10 PORCJI)

SKŁADNIKI

- Łosoś atlantycki porcje ze skórą vac mrożone (185-200 g) 5 kg Sea Story 1,5 kg
  I029:23765
- Sos teriyaki 1,8 l/2,2 kg Lee Kum Kee 300 g
  T135:19028
- Sos sojowy jasny premium Lee Kum Kee 50 g
  I135:15263
- Miód wielokwiatowy 1,4 kg Simply Sweet 70 g
  T136:1591
- Sezam łuskany 1,5 kg Cook Basic 30 g
  T101:23289
- Cebula dymka 10 łodyg
  T245:27371
- Szparagi zielone pęczek 500 g 3 szt.
  T245:22307

PRZYGOTOWANIE

1. Wymieszaj ze sobą sos teriyaki, sojowy i miód.
2. Na grillu ułóż szparagi oraz porcje łososia (skórą do dołu).
3. Smaruj rybę glazurą podczas grillowania, obracając łososia, aż sos stanie się gęsty i kleisty.
4. Możesz posmarować raz również szparagi, aby nadać im lekki orientalny posmak.
5. Przed podaniem danie udekoruj prażonym sezamem i posiekaną dymką.



SOS TERIYAKI 1,8 L/2,2 KG

T135:19028

Mieszanka sosu sojowego i przypraw, zapewniająca unikalny, słodko-kwaśny smak. Idealny jako marynata i dip do szaszłyków, do potraw z grilla i smażonych. Doskonale sprawdza się do smarowania mięs i ryb przed pieczeniem nadając im piękny połysk - karmelizuje się, tworząc apetyczną błyszczącą powłokę.



BURGER

W GLAZURZE PIEPRZOWEJ, Z MAJONEZEM BLACK PEPPER (2 PORCJE)

SKŁADNIKI

- Burger wołowy mrożony (200 g x 25 szt.) 5 kg Meat The Premium 2 szt. **T015:29202**
- Bułka hamburger z sezamem (125 mm) 82 g x 24 szt. Grano 2 szt. **T023:29454**
- Guacamole chunky 500 g GuacOn! 2 łyżki **I039:31022**
- Sos z czarnego pieprzu Lee Kum Kee; 2+2 łyżki **T135:28141**
- Sos sojowy jasny premium Lee Kum Kee 2-3 łyżki **I135:15263**
- Majonez dekoracyjny 1 kg Horeca Aroma Premium 4 łyżki **T235:21699**

PRZYGOTOWANIE

1. Bułki opiecz. Przygotuj sos łącząc 2 łyżki sosu pieprzowego z 4 łyżkami majonezu. Przygotuj glazurę z 2 łyżek sosu pieprzowego i sosu sojowego.

2. Burgery grilluj jak zwykle, smarując mięso glazurą.

3. Podawaj z guacamole chunky, sosem majonezowo-pieprzowym i świeżą kolendrą.



SOS BLACK PEPPER Z CZARNEGO PIEPRZU 350 G

T135:28141

Murowany przebój w karcie – tak lubiany przez Polaków ostry sos pieprzowy! Kluczem jego doskonałego smaku jest wysokiej jakości czarny pieprz, tworzący wyjątkowy skoncentrowany produkt. Idealny do steków, mięs i...owoców morza z grilla. Sprawdza się również do pieczenia, smażenia, jako marynata i gotowy dip.



GRILLOWANA

KARKÓWKA W SOSIE ŚLIWKOWYM (2 PORCJE)

SKŁADNIKI

- Karkówka wieprzowa bez kości vac chłodzona 2 grube płaty **T243:12019**
- Jajko 1 szt.
- Mąka kukurydziana Grano 25 g **T126:19445**

Marynata:
- Sos ostrygowy Lee Kum Kee 1½ łyżki **T135:24461**
- Mąka kukurydziana Grano 1 łyżeczka **T126:19445**
- Rozgnieciony czosnek; 1 łyżeczka
- Cukier; ½ łyżeczki
- Ogórek kanapkowy Cook Basic 20 g

Glazura:
- Sos śliwkowy Lee Kum Kee 4 łyżki **T135:27790**
- Woda 50 ml

PRZYGOTOWANIE

1. Połącz składniki marynaty. Porcje mięsa marynuj przez min. pół godziny.

2. Ubij jajko i dokładnie otocz w nim karkówkę. Posyp mięso mąką kukurydzianą, a następnie zgrilluj.

3. Mieszankę sosów zagotuj z 1 łyżką oleju. Dodaj zgrillowaną karkówkę i otocz porcje w sosie.

4. Podawaj z pieczonym czosnkiem i opiekanymi ziemniakami.



SOS ŚLIWKOWY 2,6 KG/1,95 L

T135:27790

Owocowy, słodki sos z chińskich śliwek z dodatkiem imbiru i płatków chili. Doskonale sprawdza się do dipów, glazur, marynat, mieszanek sosów, a nawet deserów. Kolejny już sezon hitowy, nowy smak do żeberek. Wypróbuj go w majonezie śliwkowym z yuzu – łącząc klasyczny majonez z sosem śliwkowym, sosem ponzu yuzu oraz musztardą francuską.



SKRZYDEŁKA
W TAJSKIEJ GLAZURZE (2-4 PORCJE)

SKŁADNIKI

- Skrzydło z kurczaka chłodzone 350 g **T215:17316**

Marynata:
- Sos sojowy jasny premium Lee Kum Kee 1 łyżka **I135:15263**
- Mąka kukurydziana Grano 1 łyżeczka **T126:19445**
- Trawa cytrynowa krojona mrożona 1 łyżeczka **T028:24483**

Glazura:
- Sos chili tajski Lee Kum Kee 5 łyżek **T135:27867**

PRZYGOTOWANIE

1. Skrzydełka z kurczaka marynuj w mące kukurydzianej i sosie sojowym z dodatkiem posiekanej trawy cytrynowej przez co najmniej 30 minut.

2. Zgrilluj na złoto. W międzyczasie smarując mięso glazurą z sosu tajskiego chilli.

3. Gotowe skrzydełka podawaj ze świeżą kolendrą i cząstkami limonki oraz sosem tajskim chilli w formie dipu.



SOS CHILI SŁODKI TAJSKI 2,35 KG/1,8 L

T135:27867

Sos ten opiera się na klasycznym tajskim przepisie, który stał się inspiracją do wielu potraw w Azji i na całym świecie. Swój wyjątkowy smak zawdzięcza połączeniu owocowej słodyczy ananasa z nutą chili i odrobiny czosnku. Zapewnia potrawom błyszczącą glazurę a kawałki chilli urozmaicają strukturę i pogłębiają smak.



KREWETKI

GRILLOWANE W SOSIE CHILLI CZOSNKOWYM (2 PORCJE)

SKŁADNIKI

- Krewetka argentyńska 14/25 bez głowy z ogonem mrożona 1/0,9 kg 300 g **I020:12635**
- Pasta z chili i czosnku Lee Kum Kee 1 łyżka **T128:29250**

Marynata:

- Sos ostrygowy Lee Kum Kee 2 łyżki **T135:24461**
- Olej sezamowy Lee Kum Kee 1 łyżeczka **T137:18623**

PRZYGOTOWANIE

1. Krewetki obierz z pancerza, zamarynuj przez min. pół godziny.Burgery grilluj jak zwykle, smarując mięso glazurą.

2. Zgrilluj je na złoto, w końcowym etapie smarując Pastą z chilli i czosnku.

3. Podawaj z grillowanymi warzywami, np. pak choi i groszkiem snap peas. Doskonałym uzupełnieniem będzie ryż.



PASTA Z CHILI I CZOSNKU 1,05 KG

T128:29250

Skoncentrowany, pikantny sos chili zawierający starannie dobraną mieszankę chili i rozgniecionego czosnku, która tworzy wyjątkową gęstą pastę. Jeden z najlepiej sprzedających się produktów w branży. Ognisty w smaku, z czosnkową nuta nadającą intensywny aromat. Pyszny z owocami morza i jako przyprawa.



SZASZŁYKI
Z KURCZAKA Z ORIENTALNĄ NUTĄ (8 PORCJE)

SKŁADNIKI

- Sos słodko-kwaśny Lee Kum Kee 3 łyżki **T135:27791**
- Filet z kurczaka 600 g **T215:11888**
- Papryka czerwona 3 szt. **T245:27698**
- Cebula 2 szt. **T245:24207**
- Boczniak świeży 8 sztuk **T245:24711**
- Cukinia mini 8 sztuk **T245:27372**

Marynata:

- Sos słodko-kwaśny Lee Kum Kee 4 łyżki **T135:27791**

PRZYGOTOWANIE

1. Kurczaka pokrój w ok. 3 cm kostki. Papryki i cebule w ok. 3 cm kawałki. Cukinie i boczniaki podziel na pół.
2. Mięso marynuj przez min. 30 minut.
3. Kawałki kurczaka nadziej po równo na 8 drewnianych szpikulców, na przemian z papryką, cukinią, boczniakiem oraz cebulą.
4. Piecz na grillu przez 3 minuty z każdej str ony lub do zgrillowania mięsa.
5. Przed podaniem posmaruj dodatkową ilością sosu słodko-kwaśnego.



SOS SŁODKO-KWAŚNY 2,3 KG/1,9 L

T135:27790

Słodki sos owocowy zawierający mieszankę soku ananasowego i pomidorów. Wyjątkowy, ulubiony dodatek do dań, dip, element dressingów i glazur. Tak popularny, że stosuje się go jak sos stołowy. Doskonale nadaje się do wszelkiego rodzaju mięs w panierce oraz owoców morza. Gotowy do użycia.



UDKA KURCZAKA Z SURÓWKĄ AZJATYCKĄ (5-6 PORCJI)

SKŁADNIKI

- Udo z kurczaka bez kości ze skórą 500g **T215:25475**
- Marchew 200 g **T245:19074**
- Rzodkiew biała 200 g **T245:27780**
- Kapusta biała 200 g **T245:27693**
- Rzodkiewka 100 g **T245:27549**

Marynata:

- Sos ostrygowy Lee Kum Kee 10 g **T135:2446**
- Sos chilli słodki kantoński Lee Kum Kee 90 **T135:28792**

Dressing:

- Sos chilli słodki kantoński Lee Kum Kee 100 g **T135:28792**
- Pasta z chilli i czosnku Lee Kum Kee 15 g **T128:29250**
- Sezam łuskany Cook Basic 2 g **T101:23289**
- Limonka (sok i skórka) 1 szt. **T245:26953**

PRZYGOTOWANIE

1. Kurczaka zamarynuj w sosie ostrygowym zmieszanym z połową sosu kantońskiego przez min. 30 minut.
2. Marchew i rzodkiew pokrój w paski julienne. Rzodkiewkę w cienkie plasterki. Kapustę drobno posiekaj.
3. Warzywa polej dressingiem. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Mięso zgrilluj na złoto. Posmaruj pozostałym sosem kantońskim, przykryj folią aluminiową i zostaw na kilka minut, aby odpoczęło. Podawaj z surówką.



SOS CHILI SŁODKI KANTOŃSKI 2,35 KG/1,9L

T135:28792

Słodko-pikantna mieszanka sosów zawierająca starannie dobrane czerwone papryczki chili i konserwowe śliwki chińskie, które tworzą łagodny, wyjątkowy smak – słodki chilli z pikantną nutą. Sos o gładkiej strukturze. Sprawdza się najlepiej do dipów, dressingów, potraw smażonych, mieszanek sosów i pieczenia.



BOCZEK

CHAR SIU (4-5 PORCJI)

SKŁADNIKI

- Boczek wieprzowy 350 g
  T243:19527
- Marynata honey bbq Lee Kum Kee 4 łyżki
  T128:31447
- Sos ostrygowy Lee Kum Kee 1 łyżka
  T135:28174
- Kimchi jako dodatek
  T240:30025

PRZYGOTOWANIE

1. Boczek zamarynuj w 3 łyżkach honey bbq char siu zmieszanych z sosem ostrygowym co najmniej przez 30 minut a najlepiej przez całą noc.

2. Mięso grilluj na złoto.

3. Na koniec posmaruj pozostałą łyżką honey bbq char siu, przykryj folią aluminiową i pozostaw na chwilę, aby odpoczęło przed pokrojeniem.

4. Podawaj z kimchi.



NOWOŚĆ

dostępna od czerwca‘25

MARYNATA HONEY BBQ STYL CHIŃSKI 2,6 KG

T128:31447

Nasza gorąca nowość wprost stworzona na grilla! Honey bbq to ciemna marynata z dodatkiem miodu. Posiada słodko-pikantny smak. Balans słodyczy, tworzenie błyszczącej powierzchni i lepka konsystencja sprawiają, że to produkt idealny do wszelkiego rodzaju mięs BBQ.



MARYNATY
DO POTRAW Z GRILLA

MARYNATA HOISIN	**SOS HOISIN + SOS OSTRYGOWY**	**(PROPORCJA 2:1)**
MARYNATA SŁODKA SOJOWA	**SOS TERIYAKI**	
MARYNATA ŚLIWKOWA	**SOS ŚLIWKOWY + SOS OSTRYGOWY**	**(PROPORCJA 2:1)**
MARYNATA CHILLI OSTRYGOWA	**PASTA Z CHILLI I CZOSNKU + SOS OSTRYGOWY**	**(PROPORCJA 2:1)**
MARYNATA PIEPRZOWA	**SOS Z CZARNEGO PIEPRZU + SOS OSTRYGOWY**	**(PROPORCJA 2:1)**

SOSY / DIPY
DO BURGERÓW

MAJONEZ CHILLI	**PASTA Z CHILI I CZOSNKU + MAJONEZ**	**PIKANTNY**
	SOS CHILLI SŁODKI KANTOŃSKI + MAJONEZ	**ŚREDNI**
	SOS CHILLI SŁODKI TAJSKI + MAJONEZ	**SŁODKI**
KETCHUP CHILLI	**PASTA Z CHILLI I CZOSNKU + KETCHUP**	
OWOCOWY Z CHILLI	**PASTA Z CHILLI I CZOSNKU + SOS ŚLIWKOWY**	
MAJONEZ Z CZARNYM PIEPRZEM	**SOS Z CZARNEGO PIEPRZU + MAJONEZ**	

DRESSINGI
DO SAŁATEK

DRESSING OWOCOWY VINAIGRETTE	**SOS ŚLIWKOWY +SOS SOJOWY JASNY + OLIWA Z OLIWEK + OCET BALSAMICZNY**	**(PROPORCJA 2:1:2:1)**
DRESSING PIKANTNY HOISIN	**SOS HOISIN + PASTA Z CHILLI I CZOSNKU + GORĄCA WODA + OLEJ SEZAMOWY**	**(PROPORCJA 2:1:2)**
DRESSING W STYLU TAJSKIM	**SOS CHILI SŁODKI TAJSKI + OLEJ SEZAMOWY + SOK Z CYTRYNY**	**(PROPORCJA 2:1:2)**