

NOUVEAUTÉ



MÉLANGE À LA CORÉENNE

LES AVANTAGES PRODUIT



Mélange intense et parfumé à base d'ail, de gingembre, de sauce soja et de piment de Cayenne pour retrouver toutes les saveurs asiatiques.



SANS COLORANT, NI ARÔMES ARTIFICIELS.

NOS CONSEILS D'UTILISATION

- Idéal en assaisonnement et en sauce pour de la volaille, du poisson, des légumes ou en glaçage sur du poulet frit.
- Dosage : 16g / kg de préparation.

CIP: 901770104
DLUO: 24 mois
EAN: 3275923052505

Poids: 250g
PCB: x6



SAUTÉ DE BŒUF À LA CORÉENNE | 10 personnes

- 1,25kg d'émincé de bœuf
 - 40g d'oignons verts
 - 250g de pois gourmands
 - 400g de carottes
 - 100g d'eau
 - 60g de sauce soja
 - 20g de miel
 - 18g de **Mélange à la Coréenne Ducros**
 - 40g d'huile de sésame
 - 40g de vinaigre de riz
 - 500g de nouilles de riz
- Préparez les légumes : épluchez et râpez les carottes. Émincez finement les oignons verts et les pois gourmands. Faites cuire les nouilles de riz selon les instructions du paquet, faites refroidir et réservez.
 - Faites cuire la viande : chauffez une grande poêle ou un wok à feu moyen-élevé. Ajoutez un filet d'huile et faites sauter l'émincé de bœuf à griller pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré.
 - Ajoutez les légumes : incorporez les pois gourmands et les carottes. Mélangez avec la viande et poursuivez la cuisson pendant 1 minute supplémentaire.
 - Préparez la sauce : dans un bol, mélangez le mélange coréen avec l'eau, la sauce soja, le miel, l'huile de sésame et le vinaigre de riz. Versez cette préparation sur la viande et les légumes, puis mélangez pour bien les enrober.
 - Finalisez le plat : ajoutez les nouilles cuites dans la poêle et faites-les chauffer dans la sauce jusqu'à ce qu'elles soient bien imprégnées. Servez aussitôt, garnies d'oignons verts émincés et de graines de sésame.

**ON SE DÉCARCASSE,
VOUS ASSUREZ.**

ENEZ SATISFAIRE VOTRE RECHERCHE CONSTANTE DE SAVEURS SUR :
WWW.MCCORMICKFORCHEFS.COM/FR-FR

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME COMPLÈTE

LES INDISPENSABLES DE NOS MÉLANGES ETHNIQUES POUR
RÉPONDRE AUX BESOINS DES CHEFS

+ DE 25 MÉLANGES
DISPONIBLES



SAUPOUDRAGE



MARINADE



INCLUSION



EUROPE



AMÉRIQUE



AFRIQUE



ASIE



RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE LA GAMME ET DES IDÉES RECETTES SUR WWW.MCCORMICKFOODSERVICE.FR