



THAI CHEF







## Об авторе

Привет, я – **Кулешов Максим**, шеф-повар и соучредитель азиатских ресторанов, а также создатель компании **THAI CHEF**. Мы с моим партнером Алексеем Искусных создали российскую компанию-производителя азиатских продуктов для ресторанов и магазинов, которая изучает азиатскую кухню уже более 16 лет. Сейчас у нас собственное производство в Московской области и Иркутске, мы являемся ключевым поставщиком паст, соусов и лапши для известных крупных ресторанных проектов. Нас выбирают как надёжного партнёра и поставщика первоклассного продукта.

Представляю вам рецепты паназиатской кухни, которые основаны на продукции нашей компании, на базе которых вы можете удивлять ваших гостей как в ресторане, так и дома.

Приятного гастрономического путешествия в Азию!



@m.kuleshovchef

## Рецепты



Том ям с креветками _____	4
Том кха кай _____	6
Пад тай с курицей и креветками _____	8
Говяжьи щечки, томленные в массаман карри _____	10
Зеленый карри с баклажанами _____	12
Красный карри с ананасом и курицей _____	13
Желтый карри с морепродуктами _____	14
Салат с имбирной заправкой _____	15
Кимчи рамен _____	16
Сио рамен _____	18
Гюоцу рамен _____	20
Сёю рамен со свининой _____	22
Мисо рамен с курицей _____	24
Тантанмен с мясным фаршем _____	26

“

Используйте всю линейку нашей продукции при приготовлении ваших блюд, и вы обязательно получите прекрасный результат!

”





### Ингредиенты:

Лемонграсс	20 г
Корень имбиря	20 г
Чеснок	20 г
Листья лайма	5 шт.
Вода	1000 мл
Паста том ям Thai Chef	100 г
Молоко кокосовое	250 мл
Сахар	25 г
Соус рыбный	20 мл
Соль	5 г
Паста из тамаринда	20 г
Креветки тигровые	50 г
Грибы вешенки	20 г
Помидоры свежие	20 г
Кинза	5 г

## Том ям с креветками

### Приготовление:

Для начала необходимо приготовить бульон том ям: в кастрюлю выкладываем нарезанные: чеснок, имбирь, лемонграсс, листья лайма и заливаем водой. Далее отвариваем в течение 10 минут на слабом огне, вводим кокосовое молоко, перемешиваем и доводим до кипения, затем вводим пасту том ям, рыбный соус, сахар и соль и провариваем в течение минуты. Финальный этап – процеживаем.

Затем приступаем непосредственно к супу: в бульон выкладываем креветки тигровые, грибы вешенки, помидоры свежие, нарезанные крупным кубиком. Провариваем 2 минуты. Выкладываем готовый суп в тарелку и украшаем кинзой. Отдельно подаем отварной рис и дольку лайма. Для остроты в суп можно добавить перец чили.





## Том кха кай

### Ингредиенты:

Лемонграсс	20 г
Корень имбиря	20 г
Чеснок	20 г
Листья лайма	5 шт.
Вода	1000 мл
Паста том кха Thai Chef	100 г
Молоко кокосовое	250 мл
Сахар	25 г
Соус рыбный	20 мл
Соль	5 г
Куриное филе	80 г
Грибы вешенки	30 г
Помидоры свежие	30 г
Кинза	5 г
Рис отварной	100 г
Лайм	20 г



### Приготовление:

Для начала необходимо приготовить бульон том кха: В кастрюлю выкладываем нарезанные: чеснок, имбирь, лемонграсс, листья лайма и заливаем водой. Отвариваем в течение 10 минут на слабом огне, вводим кокосовое молоко, перемешиваем и доводим до кипения, вводим пасту том кха, рыбный соус, сахар и соль провариваем в течение минуты и процеживаем.

Затем приступаем непосредственно к супу: Куриное филе нарезаем кубиками, и обжариваем на растительном масле. Заливаем бульоном том кха. Вводим грибы вешенки и свежие помидоры, нарезанные на сегменты. Провариваем все ингредиенты до готовности. Выкладываем готовый суп в тарелку и украшаем кинзой. Отдельно подаем отварной рис и дольку лайма. Для остроты в суп можно добавить перец чили.







## Пад тай с курицей и креветками

### Ингредиенты:

Масло растительное	20 мл
Яйцо куриное	1 шт.
Креветки тигровые	36 г
Куриное филе	50 г
Ростки сои	50 г
Лук зеленый	5 г
Соус пад тай Thai Chef	50 г
Соус устричный	10 мл
Вода	30 мл
Лапша рисовая отварная	150 г
Кинза свежая	5 г
Чили перец красный	5 г
Лайм	10 г
Арахис	10

### Приготовление:

В сковороду вок наливаем масло, разогреваем. Обжариваем яйцо до готовности. Затем добавляем креветки и куриное филе, обжариваем до полуготовности. Далее добавляем: ростки сои, красный перец чили и зеленый лук. После этого добавляем рисовую лапшу, арахис, соус устричный и соус пад тай.

Доводим до готовности и выкладываем на тарелку. Украшаем кинзой, лаймом, луком зеленым, ростками сои и арахисом.





## Говяжьи щечки, томленные в массаман карри

### Ингредиенты:

Щечки говяжьи	1000 г
Мука пшеничная	20 г
Лук красный	150 г
Морковь	150 г
Паста карри массаман Thai Chef	200 г
Молоко кокосовое	300 мл
Рыбный соус	70 мл
Вода	2000 мл
Масло растительное	40 мл

### Приготовление:

Щечки панируем в муке и обжариваем на растительном масле. Кладем щечки в кастрюлю. Затем, на этой же сковороде обжариваем морковь и лук, нарезанные крупным кубиком. Далее наливаем 100 мл воды и добавляем к щечкам.

Заливаем щечки водой и доводим до кипения. В отдельном сотейнике обжариваем БЕЗ масла пасту карри, добавляем к ней кокосовое молоко и немного бульона из щечек, перемешиваем и вводим к щечкам, кроме того, добавляем в кастрюлю рыбный соус.

Тушим щеки до готовности.







## Зеленый карри с баклажанами

### Ингредиенты:

Паста зеленый карри Thai Chef	50 г
Молоко кокосовое	200 мл
Вода	50 мл
Баклажаны	50 г
Тофу	30 г
Перец чили красный	10 г
Бasilik	5 г
Рыбный соус	10 г

## Красный карри с ананасом и курицей

### Ингредиенты:

Паста красный карри Thai Chef	50 г
Молоко кокосовое	200 мл
Вода	50 мл
Бедро куриное	60 г
Ананас свежий	40 г
Помидоры черри	20 г
Бasilik	5 г
Соус рыбный	10 мл

### Приготовление:

В сотейнике обжариваем пасту красный карри Thai Chef, добавляем нарезанное крупным кубиком куриное филе бедра, обжариваем еще одну минуту. Далее заливаем воду и кокосовое молоко. Затем добавляем ананас, нарезанный сегментами и помидоры черри, нарезанные пополам. Потом добавляем рыбный соус и тушим карри до готовности куриного бедра. Украшаем готовое блюдо листьями базилика.

### Приготовление:

В сотейнике обжариваем пасту зеленый карри Thai Chef, добавляем нарезанные крупным кубиком баклажаны без кожуры, обжариваем еще одну минуту. Далее, заливаем воду и кокосовое молоко. Затем, добавляем тофу, нарезанный 2x2 см. и красный перец чили крупными сегментами. Добавляем рыбный соус и тушим карри до готовности баклажанов. В конце вводим листья базилика.







## Салат с имбирной заправкой

### Ингредиенты:

Помидоры	80 г
Салат руккола	20 г
Огурцы свежие	40 г
Кинза	5 г
Лук красный	10 г
Бобы эдамамэ	10 г
Имбирная заправка Thai chef	30 мл

### Приготовление:

Помидоры и огурцы нарезаем крупным кубиком, красный лук нарезаем тонкой соломкой. Смешиваем рукколу с овощами и имбирной заправкой, тщательно перемешиваем. Выкладываем в тарелку, украшаем кинзой и бобами эдамамэ без кожуры.

## Желтый карри с морепродуктами

### Ингредиенты:

Паста желтый карри Thai Chef	30 г
Молоко кокосовое	100 мл
Вода	50 мл
Креветки тигровые	40 г
Кальмары	40 г
Рис отварной	100 г
Кинза	2 г

### Приготовление:

В сотейнике обжариваем пасту желтый карри Thai Chef, добавляем креветки и нарезанные кальмары, обжариваем еще одну минуту. Затем заливаем воду и кокосовое молоко. Далее отвариваем карри до готовности морепродуктов. В тарелку выкладываем рис, сверху выкладываем морепродукты и карри, украшаем кинзой.





## Кимчи рамен

### Ингредиенты:

Бульон куриный плотный	300 мл
Основа Карай мисо Thai Chef	55 г
Лапша для рамена	100 г
Томленая говядина п/ф	40 г
Капуста кимчи пф	20 г
Кукуруза консервированная	10 г
Лук зеленый	5 г
Яйца аджитама	40 г
Масло чили с мякотью	10 г
Ароматное масло на животных жирах	10 г

### Приготовление:

В сотейнике разогреваем куриный бульон. Лапшу для рамена отвариваем в течение 1 минуты 30 секунд.

В тарелку наливаем основу Карай мисо и заливаем горячим бульоном, тщательно перемешиваем, выкладываем лапшу, а сверху выкладываем капусту кимчи, яйца аджитама, зеленый лук, кукурузу консервированную, томленую говядину. Затем поливаем ароматным маслом с мякотью чили и кунжутом.



Состав основы для Карай Мисо рамен: мисо таре, паста кочудян, паста из соевых бобов, животные жиры, соус рыбный, мирин, яблоки, чеснок, корень имбиря, сахар, соус соевый, стружка тунца, водоросли комбу, кунжутное семя, специи хондаши. Консервант: бензоат натрия.



## Гюоцу рамен

### Ингредиенты:

Бульон Говяжий	300 мл
Основа для рамена Гюоцу	38,5 г
Лапша для рамена	100 г
Вырезка говяжья	40 г
Яйцо аджитама	40 г
Лук зеленый	5 г
Кинза	5 г
Дайкон	20 г
Масло ароматное с мякотью чили	10 г
Масло ароматное на животных жирах	10 г

Состав основы для Гюоцу рамен: водоросли комбу, мирин, шаосинское вино, соевый соус светлый, соль, чеснок сухой, глутамат натрия анчоусы сушеные, вода, стружка тунца, ароматизатор куриный, бульон куриный, бульон говяжий сухой, кубик вьетнамский ФО, корица молотая



### Приготовление:

В сотейнике разогреваем говяжий бульон. Лапшу для рамена отвариваем в течение 1 минуты 30 секунд. В тарелку наливаем основу Гюоцу, ароматное масло на животных жирах и заливаем горячим бульоном, тщательно перемешиваем, выкладываем лапшу, а сверху выкладываем тонко нарезанную говядину, яйца аджитама, зеленый лук, кинзу, ломтики дайкона.

В финале поливаем ароматным маслом с мякотью чили и кунжутом





## Сёю рамен со свинойной

### Ингредиенты:

Основа Сёю рамен Thai Chef	25 г
Бульон куриный	300 мл
Лапша рамен	100 г
Свинина корейка	50 г
Побеги бамбука	20 г
Петрушка	1 г
Масло ароматное на животных жирах	10 г

### Приготовление:

В тарелку для рамена наливаем основу, и заливаем ее горячим куриным бульоном (без соли) добавляем лапшу (заранее отваренную). На лапшу выкладываем запечённую свиную корейку, сбоку выкладываем побеги бамбука и украшаем листьями петрушки.

Состав основы для Сёю рамен: соус соевый, мирин, водоросли комбу, стружка тунца, сахарный песок, усилитель вкуса и запаха глутамат натрия, соль, чеснок, животные жиры, масло растительное. Консерванты: бензоат натрия.





## Мисо рамен с курицей

### Приготовление:

В сотейнике соединяем куриный бульон и мисо основу, провариваем в нем куриное бедро до готовности. Вытаскиваем куриное бедро и опаливаем его горелкой. Нарезаем на порционные кусочки. Бульон выливаем в тарелку, выкладываем заранее отварную лапшу для рамена, сверху выкладываем куриное бедро, маринованное яйцо, лук порей нарезанный тонкой соломкой, салат мицуна, и украшаем перцем Ито и долькой лимона.

### Ингредиенты:

Основа Мисо рамен Thai Chef	45 г
Бульон куриный	300 мл
Лапша рамен	100 г
Куриное бедро	50 г
Маринованное яйцо Аджитама	20 г
Лук порей	10 г
Перец Ито	0,5 г
Салат Мицуна	5 г
Лимон	5 г
Масло ароматное на животных жирах	10 г



Состав основы для Мисо рамен: паста из соевых бобов, соус рыбный, мирин, яблоки, чеснок, корень имбиря, сахар, соус соевый, стружка тунца, водоросли комбу, животные жиры, кунжутное семя, специи хондаши. Консервант: бензоат натрия.



## Тантанмен с мясным фаршем

### Ингредиенты:

Основа Тантамен рамен Thai Chef	50 г
Основа для рамена Сёю	10 г
Бульон куриный	300 мл
Лапша рамен	100 г
Фарш свиной	50 г
Маринованное яйцо Аджитама	20 г
Дайкон	10 г
Специи сичими	0,5 г
Лук зеленый	5 г
Масло острое Раю	5 г
Кунжут	2 г
Масло ароматное на животных жирах	10 г

### Приготовление:

В сотейнике соединяем куриный бульон, основу сёю и тантамен основу, провариваем. Бульон выливаем в тарелку, выкладываем заранее отварную лапшу для рамена, сверху выкладываем свиной фарш обжаренный, маринованное яйцо, дайкон нарезанный тонкой соломкой, лук зеленый. Поливаем острым маслом Раю, посыпаем специями сичими и кунжутом. Если Вы хотите сделать рамен не острым, то не добавляйте масло Раю и специи сичими.



Состав основы для Мисо рамен: Паста из соевых бобов, паста из кунжута, масло кунжутное, рисовый уксус, усилитель вкуса и запаха глутамат натрия, соль, соус соевый, животные жиры, чеснок, водоросли комбу, стружка тунца сушеная. Консервант: бензоат натрия.