***ООО Компания «Биомикс»***

***т/ф (4212) 46-18-71, 46-18-72, 46-18-73, 8-914-777-33-43***

***680023, г. Хабаровск, ул. Краснореченская, д. 157А, офис 104.***

[***biomiks.com***](http://biomiks.com) ***pelmen.org***



**Рецепты использования кулинарного соуса**

**«Тандури»**

1. Замариновать куриные окорочка или грудки на 1 час.
2. Поставить в разогретую до 220 °С духовку на 7-10 мин.
3. Далее запекать с каждой стороны при 160 °С в течении 10 минут (по 5 минут на одну сторону) до готовности.
4. На сковороде пассировать красный, зеленый и желтый болгарский перец с небольшим количеством оливкового масла.
5. Украсить блюдо нарезанным зеленым луком и помидорами черри.
6. Подавать с гарниром из картофельного пюре, с листьями кориандра и ломтиком манго.

**Рецепт с кулинарным соусом «Чеснок и душистые травы»**

1. Повара Бельгии часто используют этот кулинарный соус для приготовления блюд в воке. Они рубят куриное мясо и обжаривают на растительном или сливочном масле, затем добавляют овощи и всё вместе готовят на пару, в конце добавляют маринад.
2. Можно замариновать помидоры черри или отварной картофель, если оставить их в течение ночи в маринаде, то можно подавать как холодную закуску, например, нанизав на шпажки или небольшие шампуры.
3. Кулинарный соус в сочетании с сыром Моцарелла, усилит аромат подаваемого блюда.
4. Отварной картофель, охладить и добавить 10% маринада (т.е. на 1 кг картофеля примерно 10 г маринада), украсить зеленым луком и петрушкой (по желанию).
5. Идеален для любых овощных холодных закусок.

**Рецепты с кулинарным соусом «Нордик»**

1. Один известный европейский шеф-повар сказал, что кулинарный соус «Нордик» сидит, «как влитой» для приготовления блюд с креветками. При использовании маринада для рыбы и моллюсков вкус томатов и эстрагона, (входящих в состав), становится более выразительным.
2. Снять оболочку с креветок. Мариновать креветки в течении минимум 1 часа, затем обжарить на гриле, сковороде, в WOK или положить в духовку при температуре 180 °С на 7 минут (в зависимости от размера креветок), если они «королевские», необходимо увеличить время примерно на 10 мин.
3. Кулинарный соус использует в качестве вкусового усилителя в сочетании с темным шоколадом и сливками для создания пряного шоколадного соуса для десертов с ванильным мороженым.

**Рецепты с кулинарным соусом «Летняя рыба»**

1. Идеален для приготовления различных блюд из белой рыбы, например, трески. Этот маринад не перебивает естественный вкус рыбы, а только подчеркивает его и дополняет нежным ароматом фенхеля, лимона и кориандра.
2. Вариативен в использование с различными сортами рыб. Хорошо зарекомендовал себя в рецептах с блюдами из семги.

**Карпаччо из семги**

Замаринуйте семгу и по желанию ламинарию в маринаде. Отварите до полуготовности – морковь, картофель, аспарагус. Слегка поджарьте на гриле нарезанные белые грибы. Слабосоленую рыбу с овощами и грибами украсьте листьями одуванчика и/или рукколы.

**Рецепты с кулинарным соусом «Карри и кокос»**

1. Почувствуйте микс из согревающей солнечной куркумы, пикантного имбиря и семян горчицы с деликатным сочетанием кокосовых ноток. Маринад особенно восхитителен с блюдами из курицы и белого риса.
2. Замаринуйте грудку курицы/индейки «**КАРРИ И КОКОС».** Обжарьте или запеките мясо до готовности. Нарежьте на кусочки грудку и украсьте луком, красной свеклой, репой и проростками сои.

**Рецепты с кулинарным соусом «Барбекю»**

1. Имеет насыщенный вкус и обогащён нотами дыма. Содержит кусочки красно-оранжевого сладкого перца. Обладает сбалансированным составом, в котором удивительно гармонично сочетаются: жгучий перец чили, чеснок и томаты. Придаёт мясным блюдам законченный вкус.
2. Замаринуйте свинину в **«БАРБЕКЮ».** Для последующего запекания. Отварите горох (нут, красная чечевица или любые бобовые пожеланию). Затем охладите его в холодной проточной воде. Приготовьте гороховое пюре. Украсьте салатом руккола и ветчиной Серрано.