

Link do produktu: <https://przyprawy-marcopolo.pl/kurczak-teriyaki-z-daktylami-i-cytrusami-40g-p-355.html>



Kurczak Teriyaki z Daktylami i Cytrusami 40g

Cena	5,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	MPMiesIn033
Kod EAN	5902686972297
Producent	Marco Polo

Opis produktu

Kurczak Teriyaki

Co oznacza japońskie słowo teriyaki?

Teriyaki to japońskie określenie na mięso marynowane w sosie teriyaki, a następnie pieczone lub grillowane na węglu. Obecnie słowo to jest używane do opisania każdej potrawy marynowanej lub podawanej z tym sosem.

Historia Teriyaki

Metody gotowania teriyaki były używane od wieków, począwszy od okresu Tokugawa (lub Edo). Japonia w czasach dynastii szogunów Tokugawa (1603-1867) miała wiele zmian w urbanizacji i metodach rolniczych. Doprowadziło to do wprowadzenia nowych składników w codzienny jadłospis japończyków oraz nakłoniła ich również do nowych stylów gotowania.

Marynata Teriyaki

Sos sojowy jest głównym aromatem używanym w autentycznej kuchni japońskiej. Teriyaki mimo iż wywodzi się z tej samej kuchni. Stało się



popularne w Stanach Zjednoczonych w latach 60. XX wieku, kiedy japońscy imigranci osiedlili się na Hawajach. Ta wyjątkowa marynata powstała z lokalnych produktów. Ma wiele odmian ale podstawa zazwyczaj jest podobna czyli sos sojowy w połączeniu z cytrusem (sok z limonki bądź cytryny) do tego słodki smak w postaci daktyli, cukru bądź miodu lub nawet syropu klonowego. Na koniec przyprawy pieprz czarny, imbir i czosnek. Przyprawa teriyaki jest atrakcyjny dla wielu ze względu na swoją prostotę i sposób, w jaki sprawia, że potrawy wyglądają jeszcze bardziej apetycznie.

Do czego użyć Teriyaki?

Sos teriyaki jest najczęściej używany jako marynata lub glazura do mięs i ryb. Najbardziej znany jest z połączenia z grillowanym kurczakiem. Wspaniale nadaje się również do mięs smażonych w piekarniku czy na patelni. Przyprawa Teriyaki jako i sos bardzo dobrze nadają się jako dodatek do kawałków kurczaka i brokułów i podawanych z ryżem czy jako glazura do łososia. Bardzo dobrze komponuje się również z makaronem.

Skład naszego produktu

Daktyle mielone, Cytryna skórka mielona, Czosnek, Pieprz czarny mielony, Imbir, Sól