



KOMEKOJI SHIOKOJI BY KOJIBAKERS

CO JE KOMEKOJI

Základní japonská surovina pro výrobu mnoha produktů, např. MISO pasty, AMAZAKE a pro rychlé domácí staření masa.

CO JE SHIOKOJI

Fermentovaná KOJI marináda na maso i zeleninu. OCHUTÍ - NASOLÍ - ZKŘEHČÍ

PROČ - KDE - JAK VYRÁBÍME

PROČ? - Doprava výrobků z Japonska je neekonomická a neekologická.

KDE? - Ve středočeském kraji přednostně z evropských surovin.

JAK? - Vypěstujeme na povrchu italské sushi rýže kulturu ASPERGILLUS ORYZAE. Tím vznikne KOMEKOJI, ze které následně fermentací vyrábíme SHIOKOJI.

KONTAKTY

info@kojibakers.cz
instagram.com/kojibakers
kojibakers.cz

ODKAZY NA RECEPTY

<https://www.chopstickchronicles.com/>
<https://www.justonecookbook.com/>
<https://cookingwithkoji.wordpress.com/>

MOŽNOSTI POUŽITÍ

AMAZAKE DEZERT - KOMEKOJI

Sladké bez přidaného cukru

- 100g rýže běžné uvař
- na řídkou kaši rozmělni
- odstát na 50-60°C nech
- 20g KOMEKOJI přidej
- při teplotě 50-60°C 2-6 hodin udržuj v rýžovaru, nebo dohříváním na plotně, nebo v jogurtovači, nebo amazake makeru, nebo v peřině
- kdy je dezert sladký libě ochutnávej a rozhodni
- ovoce, ořechy, co libo přidej
- rovnou jez
- na zmrzlinu mraž
- na nápoj kvas

STAŘENÍ MASA - KOMEKOJI

Křehký steak

- rýži na koji mouku mixuj
- steak v koji mouce obal
- na 48 hodin do lednice ulož a enzymy působit nech
- koji mouku hřbetem nože oškrábní a maso omyj
- jako běžný steak opékej
- umami chuť vychutnávej a chval

MARINOVÁNÍ MASA - SHIOKOJI

Kuře potřít a peč

- maso nebo zeleninu tenkou vrstvou shiokoji potřít
- působit 10 min až 24 hodin v lednici nech
- na pánvi nebo v troubě běžným způsobem peč
- umami chuť vychutnávej a chval