

Recipe for Main Course

*
*

IQF 고트치즈
참치요리

“어디에서나 어울리는 IQF 고트치즈로 만든 타이식 참치 요리”
“이국적인 맛을 느껴보세요.”

Ripened Goat's Cheese Slice

EURIAL 의 Individually Quick Frozen (IQF) 제품!

진한 고트치즈의 깊은 맛과 향까지 급속 냉동한 IQF 고트 치즈
빠르고 간편한 사용! 다양한 요리법! 부드러운 조직감을 느낄 수 있습니다.

Characteristics

- 사이즈 : 직경 42mm, 55mm, 78mm
- 무게 : 7g, 10g 20g
- 요리 수준 : medium
- 준비 시간: 20분 + 1시간 (마리네이드에 재우는 시간)
- 조리 시간 10분
- 2인분 기준

Ingredients

- IQF 고트치즈 8 조각
- 스테이크 용 치즈 200g
- 마른 검은버섯 30g
- Liquid 타이 소스 2티스푼
- 콩 소스 2티스푼 / 콩나물 40g
- 다진 양파 반쪽 / 다진 마늘 조금
- 소금 조금 / 화이트 후추 조금 / 물 2스푼



Recipes

- 참치를 반으로 가르고 타이소스 양념을 만든다
- 마리네이드를 한 시간 정도 냉장고에 둔다
- 이때 마른 검은 버섯을 물에 불리고 다진 후에 콩나물과 함께 섞어 준비 한다
- 스테이크용 참치를 그리즈프루프 (greaseproof) 종이에 넣고 그 위에 버섯과 콩나물을 함께 올리고 치즈를 둥글게 떠서 올린다
- 종이를 접어 봉투 모양으로 만든 다음 마리네이드에 재워 둔다
- 오븐 140°C에서 10분간 익힌다