

FICHA TÉCNICA

Nome do prato: *Sake rāmen burger* com maionese artesanal de *wasabi* e *nira*.

Descrição Técnica: *Hamburger* de salmão com alcaparras, coberto com maionese temperada com *wasabi* e *nira* sobre uma base de macarrão tipo *lamen* cozido e depois *sauté*.



Tempo de pré preparo: 45 minutos

Tempo de Preparo: 20 minutos

Tipo de preparo: () fácil () médio (X) difícil

Tipo de cocção: *sauté*

Temperatura utilizada: 160° a 200°

Utensílios e equipamentos: *sauteuse* ou chapa, *fouet*, *bowl*, aro, panela, espátulas, fogão.

Rendimento Total: aproximadamente 1,5 kg / Nº de porções: 7

Ingredientes da Preparação	Medidas caseiras	Quantidade	Unidade (gramas, kg, litro ou ml)	Observação
Alcaparras em conserva			35g	
Azeite de oliva			50ml	
<i>Dashi</i>			30g	
Farinha de rosca	2 col. sopa		10g	
Macarrão tipo <i>lamen</i>			255g	x 2,8 (IC) = 714g
Molho <i>shoyu</i>	2 col. chá		30ml	
Mostarda em pó	1 col. chá		1,5g	
<i>Nira</i>		q/b		
Óleo de gergelim		q/b		
Óleo vegetal			400ml	
Ovo pasteurizado			100g	
Pimenta do reino branca		q/b		
Sal		q/b		
Salmão			1,1kg	x 0,7 (IC) = 770g
Suco de limão			30g	
<i>Wasabi em pasta</i>			30g	
Total				

Modo de preparo:

Base de *lamen*: Dissolver o *dashi* em 1 litro de água e levar ao fogo alto, assim que levantar fervura colocar o *lamen* e cozinhar até que fique *al dente*; escorrer bem e imediatamente moldar em discos, com o auxílio de um aro, aplicando leve pressão sobre o *lamen*; levar ao *freezer* por aproximadamente 10 minutos para que os discos fiquem firmes o suficiente para serem levados à *sautese* ou chapa sem desmontar; em uma chapa ou *sautese* em fogo alto colocar um pouco de óleo de milho e deixar esquentar bem, *sauté* os discos de *lamen* virando uma única vez quando a parte inferior estiver levemente crocante e dourada, repetir o procedimento até que os dois lados estejam levemente crocantes e dourados.

***Hamburger* de salmão:** Retirar a pele do filé de salmão e cortar em cubos de no máximo 0,5cm; picar as alcaparras grosseiramente; em um *bowl*, misturar os cubos de salmão e as alcaparras grosseiramente picadas, temperando com algumas gotas de azeite de oliva, óleo de gergelim e molho *shoyu*; em um outro *bowl*, bater um ovo e incorporar metade do ovo batido à mistura do *hamburger*; adicionar farinha de rosca em quantidade suficiente para que a mistura fique ligada, utilizando no máximo duas colheres de sopa; em uma tábua untada com um pouco de azeite de oliva, moldar em *hamburgers* de 150g cada com o auxílio de um aro de tamanho igual ao utilizado para moldar o *lamen*; cobrir com plástico filme e levar ao *freezer* por 10 minutos a fim de que os *hamburgers* fiquem bem firmes; temperar os dois lados com sal e pimenta do reino branca e *sauté* os *hamburgers* em azeite de oliva em chapa ou *sautese* em fogo alto, virando os *hamburgers* uma única vez quando a lateral estiver dourada até a metade de sua altura; aguardar o término da cocção e servir imediatamente.

Maionese: Colocar em um *bowl* a mostarda em pó, o suco de limão, um ovo, o ovo batido restante (vide receita do *hamburger* acima) e o *wasabi* em pasta; bater os ingredientes acima com um *fouet* até que os ingredientes se incorporem; aos poucos adicionar óleo vegetal em fio e ao mesmo tempo bater constantemente com o *fouet* até atingir um creme de consistência firme e cor amarelo-pálida.

Montagem:

Posicionar o disco de *lamen sauté* no centro do prato; colocar o *hamburger* de salmão por cima do *lamen* de forma que os dois elementos fiquem alinhados; colocar sobre o *hamburger* uma colher de sopa de maionese "puxando" o molho com a colher de forma que escorra por um dos lados do *hamburger*; decorar com *nira* picado, especialmente sobre a maionese.