

Poêle en
inox pour
Oyako-Don,
16 cm

ステンレス
親子鍋
安心安全
日本製

MADE IN
JAPAN



Préparation Oyako-Don OYAKO-DON

Ingrédients (2 portions)

- ☺ Chair de cuisse de poulet (200 g)
 - ☺ Un demi-oignon (100 g)
 - ☺ 3 œufs
 - ☺ Une demi-tasse de bouillon de soupe dashi
 - ☺ Persil Mitsuba pour la garniture
 - ☺ Portion idéale de riz
- ☺ [A]
3 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de saké de cuisine Mirin
[A]



- 1 Hacher le persil Mitsuba en tranches d'environ 3 cm de long.
Couper la viande des cuisses de poulet en morceaux de la taille d'une bouchée. Hacher l'oignon en cubes de 1 cm. Battre les œufs.



- 2 Mélanger le bouillon de soupe dashi et A dans des casseroles séparées, et laisser mijoter.



- 3 Verser la moitié de la soupe bouillante dans la casserole Oyako et laisser mijoter à feu moyen.
Diviser les ingrédients de ① en deux pour former une seule portion.
Ajouter la viande de poulet, porter de nouveau à ébullition puis ajouter l'oignon. Retourner le poulet une fois le mélange bouillonnant, couvrir avec le couvercle, et laisser mijoter à feu moyen/doux jusqu'à cuisson complète.



- 4 Verser la moitié de l'œuf battu sur la partie chaude de la poêle. Laisser mijoter à faible ébullition avec le couvercle, éteindre le feu et parsemer de persil japonais, couvrir et laisser les œufs cuire à la vapeur dans la chaleur résiduelle.

- 5 Servir le ④ cuit sur un bol de riz pour compléter le plat.

*Le persil japonais peut être utilisé pour garnir avant de servir. Choisissez le moment idéal.



Le katsudon peut être préparé en ajoutant une escalope panée au mélange d'œufs.



Adapté à la cuisson au gaz et aux plaques à induction.

Astuces

Cuire à feu moyen.
À feu vif, le bouillon dashi s'évapore trop rapidement et les œufs ainsi que le poulet durcissent.



Kitchenware & KitchenTools

YOSHIKAWA™

No.635-3 Ohdo, Yahiko Niigata-Pref, Japan
959-0308
Tel: (0256) 91-2222, Fax: (0256) 91-2211

<http://www.yoshikawa-group.co.jp/kitchen/>

 Yoshikawa Corporation Global
@YCKLifestyle

Poêle en
inox pour
Oyako-Don,
16 cm

ステンレス
親子鍋
安心安全
日本製

MADE IN
JAPAN

Le nom Oyako-Don est dérivé
de mots japonais signifiant
« parent » et « enfant ».



Caractéristiques de la poêle à omelette Oyako-Don

La taille idéale pour mélanger des ingrédients étape
par étape d'une seule main et transférer facilement à
l'assiette.

Sa profondeur est inférieure à celle d'une casserole,
permettant de transférer délicatement la préparation
finale dans une assiette ou un bol.

Le plus grand évent de vapeur maintient la
température pour empêcher les œufs de trop cuire.



YH8968 JAN:4979487 789684

Casserole Inox pour Oyako-Don 16cm

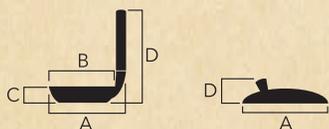
- Matière Corps principal /Acier inoxydable,
Anse / Bois naturel
- Taille A:190mm, B:164mm, C:25mm, D:198mm
- Capacité:0.45L ● Poids:250g



YH8969 JAN:4979487 789691

Couvercle pour Casserole Inox pour Oyako-Don 16cm

- Matière Corps principal /Acier inoxydable,
Poignée / Bois naturel
- Taille A:160mm, D:40mm ● Poids:85g



Chaque poêle est fabriquée individuellement
dans notre atelier et dotée d'une poignée
verticale qui offre de nombreux avantages.
Contrairement aux poignées horizontales
qui peuvent gêner,
la poignée verticale est conçue pour
cuisiner de manière professionnelle,
avec une efficacité ergonomique optimisant
sa facilité d'utilisation. Notre poêle en acier
inoxydable est conçue selon la forme
traditionnelle Oyako pour assurer un
mélange et un transfert optimaux,
et déguster des plats dignes d'un
restaurant à la maison.

Kitchenware & KitchenTools

YOSHIKAWA™

No.635-3 Ohdo, Yahiko Niigata-Pref, Japan
959-0308
Tel: (0256) 91-2222, Fax: (0256) 91-2211

