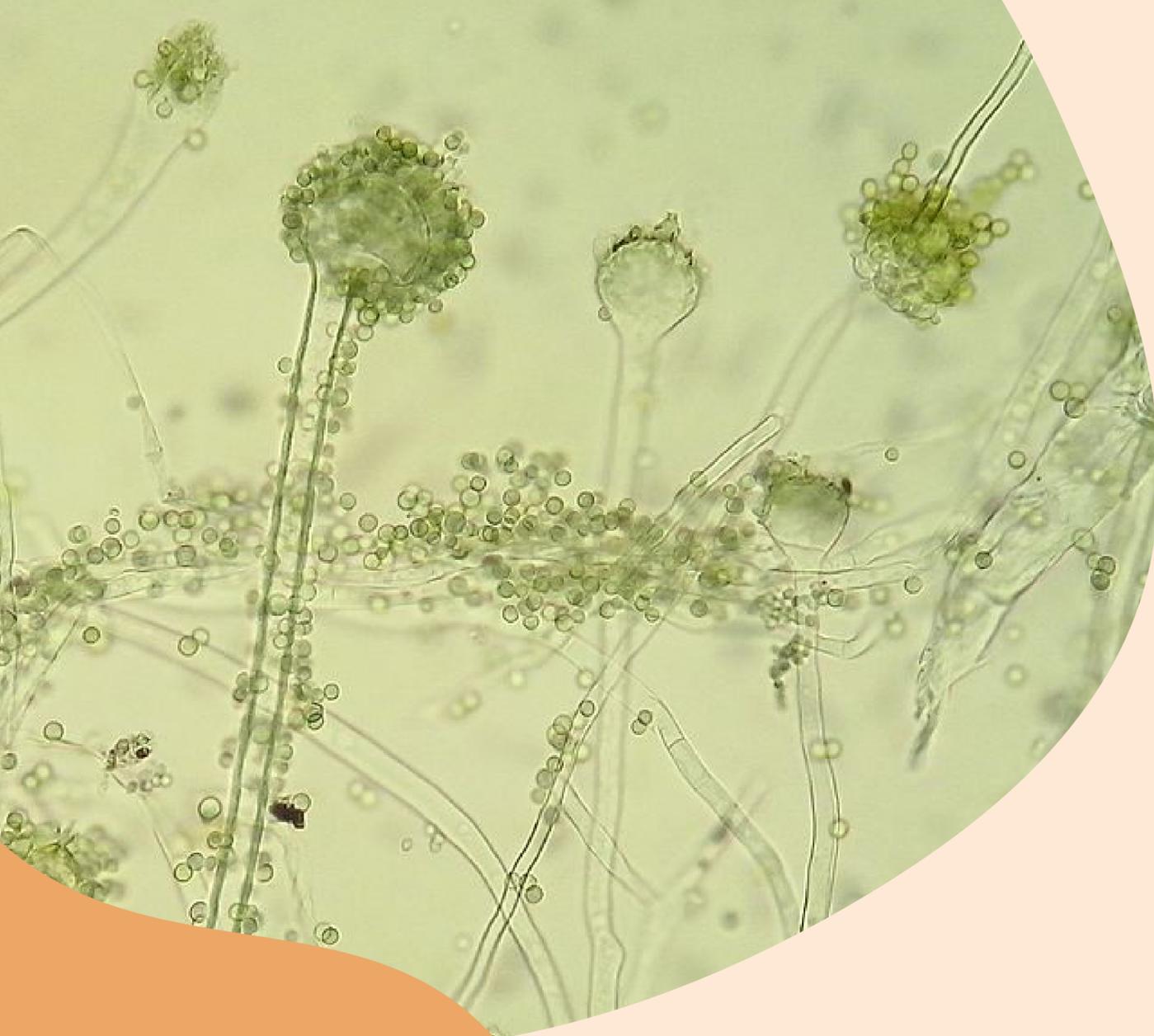


TEMPEROS

# SHOYU

ORIGEM



# shoyu

## VEM DO KOJI

Não utilizamos a soja, fizemos a base de grão de bico este molho, porém o processo é o mesmo do shoyu. Torra-se um cereal, no nosso caso o arroz, depois ele se junta ao grão de bico e fermenta formando um koji a base arroz e grão de bico. Depois disso vai com o sal para curar em forma de caldo que depois de filtrado chega no "shoyu".



## MANUSEIO

Pode ser guardado por meses ou anos. Depois de aberto, recomendo guardar na geladeira.

É normal ver um sedimento acumular no fundo, ele faz parte do shoyu e acreditamos que com esse pequeno sedimento ele fica mais saboroso. Graças a forma como preparamos, ele continua ativo e vai desenvolver delicadeza e complexidade de sabor com o tempo. O aroma também vai ficar mais rico.

ELE TEM O PODER DE AMPLIAR O  
SABOR DOS OUTROS ALIMENTOS,  
POR POSSUIR O SABOR UMAMI.

O SHOYU É UM CORINGA, VAI  
BEM COM QUASE TUDO QUE  
PUDER SER SALGADO.

# enzimas!

DENTRE AS PRINCIPAIS  
QUALIDADES NUTRICIONAIS,  
NO NOSSO SHOYU, O  
DESTAQUE VAI PARA AS  
ENZIMAS DIGESTIVAS

# sal

USAMOS UM SAL NATURAL,  
DE MOSSORÓ (MA), SEM  
NENHUM ADITIVO QUÍMICO E  
TESTADO. CADA COL DE CHÁ  
TEM 325MG DE SÓDIO



## NA PRÁTICA

Sempre que você usar o shoyu in-natura, não ferver acima de 70°C, você vai ter além do sabor, as enzimas digestivas, que auxiliam na digestão dos alimentos consumidos juntos com elas.

## SUBSTITUIÇÃO DO SAL

Pela presença do sabor umami, é possível salgar usando menos peso de sal na soma final.



# Prove Esses Três



## **COGUMELOS**

Consideramos essa receita indispensável para você testar! É só refogar. Tem receita aqui no ebook.



## **TEMPERE A SALADA**

Misture com azeite e vinagre na salada. Também vale para outras receitas mais elaboradas de molho de salada.



## **MARINADA RÁPIDA**

Passe nos legumes ou carnes. Deixe de 20 min à 2 horas. Vale para grelhar, refogar, assar etc.

## ***MOLHO DE SHOYU E ALHO DOCE***

Molho coringa inspirado na cozinha filipina.

### ***INGREDIENTES***

1/2 xíc shoyu Origem

2/3 de açúcar de coco ou mascavo

2 dentes de alho picados

### ***PREPARAÇÃO***

Coloque o shoyu e o açúcar numa panela pequena e acenda o fogo para caramelizar, cerca de 5 minutos.

Tire do fogo e adicione o alho. Resfrie e sirva. Esse molho pode ser guardado por 2 dias na geladeira.



# Arroz de Couve Flor

## INGREDIENTES

- 4 col de chá de óleo de gergelim (ou azeite)
- 1/2 cebola cortada fininha
- 2 dentes de alho amassados ou picados
- 4 e 1/2 xíc de couve flor batida no processador de alimentos até ficar to tamanho do arroz cozido
- 1/2 col de chá de gengibre picado
- Pimenta calabresa, pitadas a gosto, faça sem pimenta se não quiser picante
- 2 ovos (batidos com um garfo num potinho)
- 2 col de sopa de shoyu Origem
- 2 col de sopa de alho poró picadinho
- 1/2-1 col de sopa de suco de limão
- 2 col de sopa de coentro picado



# PREPARAÇÃO

Refogue o alho e a cebola do óleo, cerca de 5 min. Adicione a couve flor moida (ou picadinha) e deixe amolecer bem pouquinho (não deixe ficar mole demais).

Faça um furo no meio, abaixe o fogo e adicione os ovos no meio e comece a mexer gentilmente até o ovo estar totalmente cozido. Antes de servir adicione o shoyu e o alho poró.

Adicione o coentro e o limão na decoração.



## **MOLHO PONZU**

Sirva esse molho japonês com rolinhos de verduras e outros vegetais cozidos no vapor ou petiscos.

## **INGREDIENTES**

1 col de chá de açúcar (de coco ou demerara) ou mel

1 col de chá de suco de limão

1 col de chá de saquê (ou meia de cachaça)

opcional

1 col de chá de shoyu

1 col de chá de vinagre de arroz (ou outro claro)

## **PREPARAÇÃO**

Dissolva o açúcar em 1 col de sopa de água e depois acrescente os demais ingredientes e misture.

# Vagens com Cogumelos no Molho XO

## FLAMBADA

1 kg de vagens partidas ao meio

sal

3-5 col de sopa shoyu Origem

2 col de vinagre (o mais escuro que encontrar)

2 col de sopa de vinagre de arroz

1 col de sopa de açúcar (de coco ou demerara)

2 col de sopa de azeite

100g de cogumelo maitake (pode usar o paris ou o shimeji) picadinhos

100 g de shitake cortado em filetes

1/4 de xícara de conhaque

1 cebola picada bem fininha

1 pimenta dedo de moça (com a semente se quiser bem picante)

2 dois dentes de alho picadinhos

2 col de sopa de camarão seco picadinhos ou molho de peixe (opcional)

4 cebolinhas (tiras grandes) cortadas pouco e em diagonal

1 col de sopa de molho de pimenta



# PREPARAÇÃO

Trabalhe em etapas, cozinhe três quartos das vagens numa panela grande de água fervente (e salgada), até ficar crocante (3 minutos aproximadamente), transfira para uma tigela com água com pedras de gelo, deixe resfriar. Escoe e seque com papel toalha ou toalha de mão. Corte das pontas.

Misture o shoyu, os vinagres e o açúcar num potinho e mexa até dissolver, reserve esse molho.

Corte as pontas das vagens que ainda não foram cozidas. Aqueça 1 col de sopa de azeite na panela e refogue essas vagens por cerca de 5 minutos mexendo as vezes. Coloque num prato.

Use a 1 col de sopa de azeite restante para refogar os cogumelos numa frigideira.

Tire a frigideira do fogo e coloque distante do fogão, adicione o conhaque. Retorne a frigideira ao fogo para flambar. Quando a chama baixar adicione a cebola, a pimenta, o alho, o camarão seco opcional e metade da cebolinha e o molho que estava reservado. Cozinhe mexendo levemente até os odores surgirem, cerca de 3 minutos.. Adicione o molho de pimenta e o que restou das cebolinhas.



## Couve Refogada

### INGREDIENTES

1 maço de couve  
2 dentes de alho  
shoyu para salgar

### PREPARAÇÃO

Corte a couve fininha como de costume.  
Pique ou amasse o alho e frite numa  
panela grande.  
Adicione a couve e ao chegar ao ponto  
adicione o shoyu para salgar.

**PHOTO BY JAMES RANSOM**

# Veggie - Burguer

## NO ESTILO CALIFORNIANO

Ingredientes úmidos:

1kg de batata doce

2 col de sopa de azeite

1 col de sopa de alho em pó ou granulado

1 col de sopa de shoyu Origem

1/4 cebola cortada groceiramente

1 xíc de grão de bico cozido

Ingredientes secos:

1 1/4 xíc de floco de aveia

3/4 xíc de nozes quebrada

3/4 xíc de semente de linhaça

Para cozinhar:

2 col de óleo de coco (pode ser azeite)

Para servir:

Pão da sua preferência

1 abacate maduro (2-3 fatias por burger)

1/4 cebola roxa cortada bem fina

1 a 2 folhas de couve crespa ou alface por burger

Mostarda Dijon

Maionese (opcional)



## PREPARAÇÃO:

Lave e que as batatas doce. Corte em pedaços pequenos para assar com 2 col de sopa de zeite, 1 col de sopa de alho em pó e meia col de chá de sal. Leve ao forno a 180° por cerca de 40 min, tire do forno e deixe esfriar um pouco

No processador de alimentos coloque as batatas e o shoyu e pulse até misturar tudo. Adicione a cebola e o grão de bico, pulse até misturar e se precisar, pare periodicamente para usar uma espátula para ajudar o processador a bater. Não bata demais, procure a testura de batatas amassadas.

Enquanto isso numa tigela grande misture a aveira, as nozes a linhaça moída (farinha).

Tire a mistura do processador de alimentos e misture com a parte seca na tigela.

Meça 1/3 de xíc da mistura e use as mãos para fazer os burgers.

Aqueça o óleo de coco ou azeite e doure por 4 minutos de cada lado. Até ficar marrom/dourado de cada lado.

Para servir, monte o sanduíche da forma desejada.

# Cogumelos Refogados

200g de cogumelos frescos (o meu favorito é o shitake, mas pode ser qualquer um: paris, shimeji etc.)

1 col de sopa de manteiga

3-4 col de sopa de shoyu

Derreta a manteiga na frigideira, refogue os cogumelos e acrescente o shoyu no fim. Coloque o quando desejar de shoyu, o gosto muda de pessoa a pessoa, é só atentar ao sal para não passar da conta. Adicionar cheiro verde é opcional.



## ***COSTELINHA NA LARANJA E SHOYU***

1,5 kg de costelinha suína (das pequenas e divididas em partes individuais)

1 xíc de shoyu

9 dentes de alho picados

5 col de chá de cominho

3 col de chá de pimenta em flocos

3 col de sopa de azeite

6 cebolinhas grandes, com a parte branca e verde clara separadas da parte verde escuro, picadas

1 1/2 xíc de suco de laranja mais a casca raspada de 1 laranja

3 col de sopa de mel

Casca de 2 limões (pode ser um siciliano e um Taiti)



Coloque as costelinhas, meio xic de shoyu, 3 alhos picados, 2 col de chá de cominho e 1 col de chá de floco de pimenta numa panela grande e adicione água até cobrir tudo. Leve ao fogo e assim que ferver ponha em fogo mínimo e deixe cozinhar até amolecer a costelinha, cerca de 2h. Coe e reserve por 10 minutos.

Enquanto isso aqueça o óleo na panela e adicione o restante do cominho e da pimenta, toste por 30 segundos, adicione o restante (6 dentes) de alho e a parte clara da cebolinha. Refogue até ficar macio, cerca de 2 minutos, adicione o restante do shoyu, o suco de laranja e o mel. Ao ferver cozinhe até engrossar o caldo, 12-15 minutos.

Pré aqueça a grelha, coloque as costelinha, lambuze com o caldo, deixe por 2-3 minutos. Lambuze novamente e deixe por mais 2-3 minutos dourando. Tire e sirva, ao servir pode colocar mais caldo e a parte verde da cebolinha.

# Coxinhas de Asa Glaceadas

Assar as azinhas antes e depois cobrir com esse molho é o nosso segredo para deixar crocante.

2 kg de coxinha de asa

2 col de sopa de azeite

1/2 col de chá de sal

1/2 col de chá de pimenta do reino

3/4 xíc de vinagre balsâmico

1/4 xíc de shoyu Origem

2 col de chá de açúcar (de coco ou demerara)

1 col de sopa de manteiga sem sal



Pré aqueça o forno a 260°C e use as prateleiras mais altas.

Escorra as coxinhas de asa se necessário. Numa tigela grande misture as coxinhas com o azeite, o sal e a pimenta. Leve pro forno em assadeira espalhando as coxinhas em apenas uma camada (nenhuma acima da outra). Asse até dourar de um lado, sem virar ou mexer, leva cerca de 35 minutos.

Enquanto o frango assa, em fogo baixo aqueça o vinagre, o shoyu e o açúcar numa panela, mexendo as vezes, até que a mistura se reduza a cerca de 1/3 xíc, leva 12-14 minutos. Apague o fogo e adicione a manteiga para ela derreter.

Tire as coxinhas do forno, deixe um minuto na forma, use uma colher de pau para desgrudar da assadeira, derrame a mistura de balsâmico nas coxinhas, aguarde cinco minutos e misture mais uma vez. Pronto.



# Kebabs de Frango (ou tempê)

Para cobrir:

2 col de sopa de gergelim torrado (preto ou branco)

1 col de sopa de cebolinha picada bem fina

Pitadas de pimenta a gosto

1/2 col de chá de raspas de limão

Sal

Para o frango:

1/3 xíc de açúcar demerara ou de coco

1/3 xíc de sakê ou 1/6 de cachaça

1/3 xíc de shoyu Origem

1/4 xíc de vinagre de arroz

1/2 kg de carna da coxa do frango desossada

Azeite para grelhar

Sal

Equipamento especial

Palitos de metal (ou espetos de madeira)

### Fazendo a cobertura em flocos:

Misture o gergelim, a cebolinha, a pimenta e as raspas de limão num pote pequeno, salgue a gosto.

### Fazendo o kebab:

Misture o açúcar, o sakê, o shoyu e o vinagre num numa panela. Reserve 1/4 xíc para lambuzar todo o frango com essa mistura, é importante que todo ele fique bem misturado com esse caldo e deixe para marinar num pote ou dentro de um saco plástico próprio para isso (zip lock).

O que ficou na panela, leve ao fogo médio, por 8-10 minutos, até reduzir pela metade. Reserve.

Prepare a churrasqueira (vale usar elétrica também). Passe óleo na grelha. Faça 6 a 8 palitos com o frango, coloque umas pitadas e sal e leve para a grelha. Virando a cada minuto, leva cerca de 4 minutos pra começar a ficar moreno. Leve para o lado mais frio da grelha e comece a regar com o molho e virando a cada 30 segundos, até estar cozido e coberto com o molho. leva cerca de 5 minutos. Sirva coberto com os flocos de gergelim.

### Adiante o serviço

O molho pode ser feito 12h antes. Só guardar na geladeira e tirar meia hora antes de servir.

# Gostou?

## CRIATIVIDADE

Lembre sempre de improvisar com o que você tem disponível, e com o que você gosta de comer.

## NÃO TEM CERTO E ERRADO

Teste sem medo novas receitas ou adicione às receitas que você já sabe fazer.

## COMPARTILHE

Mande fotos, idéias e sugestões pra gente. Se postar, lembra de marcar a gente @origemtemperos e #temperosmilenaes

# Recomende

Sê alguém assinar os temperos por sua indicação, faça a gente ficar sabendo, vamos te mandar um presentinho de agradecimento.

# Doumo Arigatou

PAULO YAMAÇAKE

e a equipe do Missô Origem te agradecem profundamente pela oportunidade em servir.

CONTE COM A GENTE

Se precisar de algo mais mande uma mensagem. Assinantes dos temperos tem 25% de desconto no missô.

CONTATO

[contato@missoorigem.com.br](mailto:contato@missoorigem.com.br)

[www.missoorigem.com.br](http://www.missoorigem.com.br)

