

CAP 1:

SALSA

DE SOYA



Técnicas, trucos y recetas para que las aproveches al máximo en tu cocina.



3

SALSAS SAZONADORAS INFALTABLES



Te presentamos las tres salsas sazonadoras infaltables en la cocina de cualquier chef profesional.

Aunque a simple vista no aparentan diferenciarse una de otra, en este manual vas a descubrir la versatilidad de cada una de ellas para que sean siempre parte de la mise en place de todos los días.

- Marinar carnes, aves y pescados.
- Aderezos y vinagretas.
- Salsas para carnes y aves.
- Sopas, cremas y cazuelas.
- Saltear, hornear, apanar, freír, estofar.
- Para panadería. Cocciones a la plancha, sartén, wok, parrilla, grill.
- Preparar arroces, pastas, estofados y guisos.

**SALSA
INGLESA**

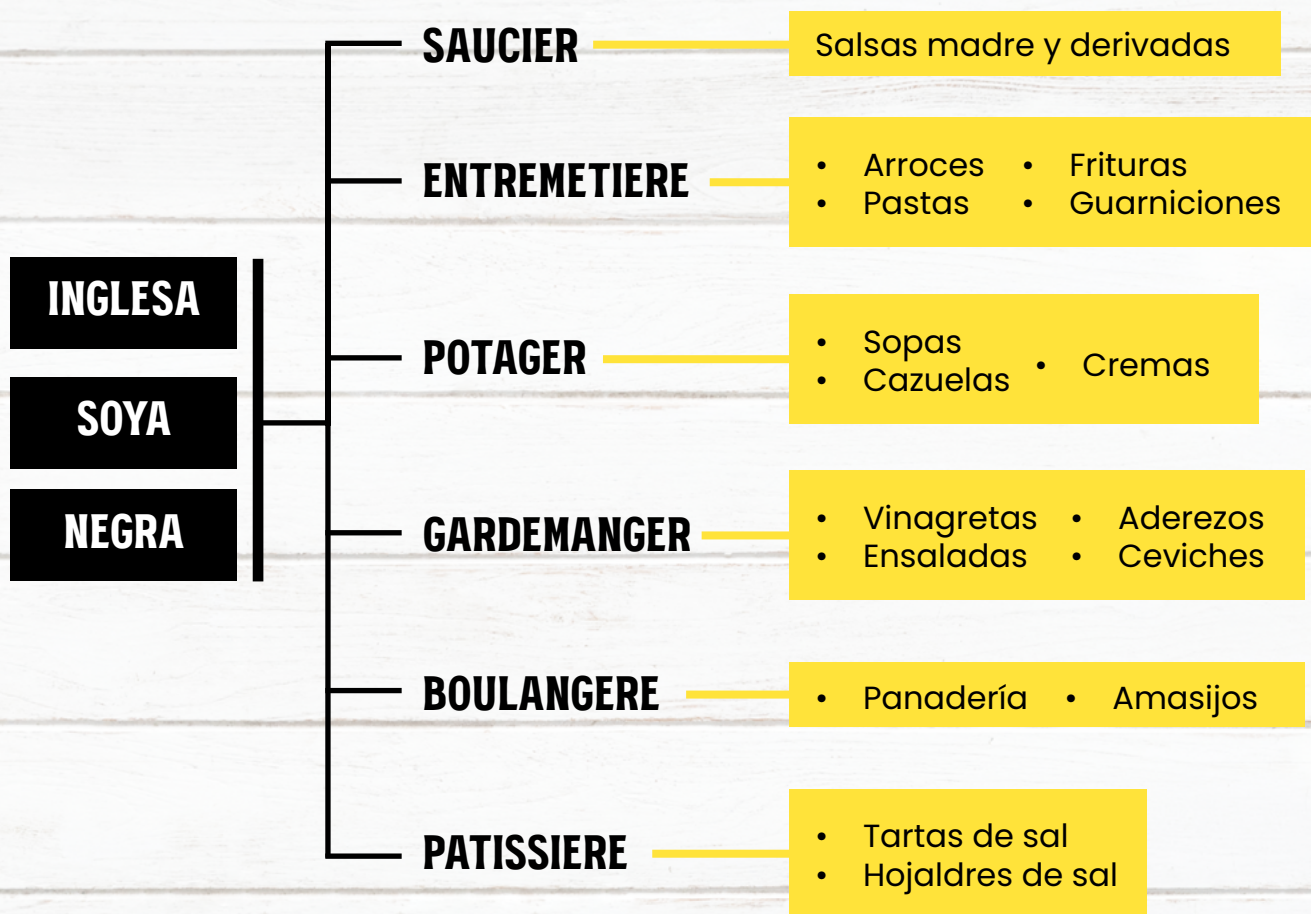
**SALSA
DE SOYA**

**SALSA
NEGRA**

**MISE EN
PLACE**

NECESARIAS EN **TODAS** LAS BRIGADAS DE LA COCINA

SALSAS SAZONADORAS



SALSA DE SOYA



También llamada soja o sillao, esta salsa es de origen chino y nace de la necesidad de conservar carnes a partir de especias y sales.

Tradicionalmente se elabora a partir de un proceso de fermentación de granos de soya, trigo tostado, sal y agua.

LOS SABORES Y AROMAS QUE APORTA.



SALSA SOYA LA MÁS FAMOSA DE TODAS...

EN EL TEPPANYAKI

La plancha japonesa clásica con sus ingredientes y sabores característicos permite que la Salsa de Soya sea protagonista.



CON EL WOK. PAREJA IMBATIBLE

Para nadie es un secreto que la Salsa de Soya y el wok son un equipo culinario infaltable en casi todos los sabores asiáticos y de medio oriente.



**SALSA SOYA
Y WOK**



Cocina
Japonesa

+

Cocina
Hindú

+

Cocina
Thai

+

Cocina
Taiwanesa

Cocina
Camboyana

+

Cocina
Coreana

+

Cocina de
Indonesia y Malasia

SALSA **SOYA** LA MÁS FAMOSA DE TODAS...



EN LA MESA

La Salsa de Soya no sólo es una gran sazonadora, sino que puede ser usada como un gran condimento por sus características.

En la mesa puedes reemplazar el uso de la sal por la Salsa de Soya que además, potencia los sabores.



COMO SALSA BASE

Imagina la infinidad de salsas frías y calientes que puedes crear a partir de la Salsa de Soya. Sus sabores y aromas la convierten una excelente salsa madre o salsa base para otras diferentes salsas.

SALSA SOYA



+ MÁS IDEAS **PARA TU SALSA SOYA**

- Prepara vinagretas y aderezos para cocina fría.
- Reemplaza la sal en las comidas usando la salsa soya dentro de los ingredientes principales.
- Úsala como fondo o base líquida para caldos o consomés.
- Sirve para tinturar arroces y pasta.

- Se lleva muy bien con frutas como el tamarindo o el borojó. Haz mezclas con estos sabores para obtener salsas diferentes.
- Al cocinar en wok, agrega Salsa de Soya al final para evitar salar demasiado los alimentos.
- Diluye la Salsa de Soya con fondos de ave o res y utiliza esta mezcla para blanquear carnes y vegetales.
- Cocina pasta en agua con salsa soya para que los sabores se concentren en la pasta y tome un color diferente.

RECETAS FÁCILES CON SALSA SOYA

SALSA TERIYAKI

Ingredientes para 50 porciones

INGREDIENTES

- 3 lt de Salsa Soya San Jorge
- 90 gr de jengibre molido
- 40 gr de ajo en polvo
- 500 gr de azúcar morena
- 500 gr de miel de abejas
- 120 gr de fécula de maíz
- 800 ml de agua

PROCESO

1. Hervir la Salsa de Soya con la mitad del agua, el jengibre, el ajo, el azúcar y la miel de abejas. Mezclar hasta lograr una preparación homogénea.
2. Mezclar la otra mitad del agua fría con la fécula y disolver.
3. Agregar la mezcla de fécula a la salsa soya, mezclar vigorosamente para evitar grumos.
4. Bajar a fuego medio cocinar hasta lograr textura.
5. Servir.

SALMÓN AL HORNO

Ingredientes para 50 porciones

INGREDIENTES

- 2 lt de Salsa Soya San Jorge
- 30 gr de romero seco
- 5 kg de salmón fresco
- 150 gr de sal marina
- 500 ml de zumo de limón
- 100 gr de ajo en polvo

PROCESO

1. Licuar todos los ingredientes excepto el salmón.
2. Bañar el salmón con la mezcla procesada y dejar marinar 10 minutos.
3. Retirar el salmón de la marinada, llevar al horno y cocinar al término deseado.

RECETAS FÁCILES CON SALSA **SOYA**

VINAGRETA DE SOYA Y LIMÓN

Ingredientes para 50 porciones

INGREDIENTES

- 3 lt de Salsa Soya San Jorge
- 200 ml de Vinagre Blanco San Jorge
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 lt de zumo de limón
- 50 gr de dientes de ajo

PROCESO

1. Mezclar la salsa soya con el vinagre y el zumo de limón y los dientes de ajo.
2. Agregar el aceite poco a poco e ir mezclando con batidor hasta lograr emulsionar la mezcla.
3. Retirar los ajos y servir con hortalizas.



¡ESTANDARIZA & AHORRA!

CUCHARADAS LÍQUIDAS

CUCHARADAS	MÉTRICO
1 cucharadita	1,25 ml
1 cucharada	15 ml

TAZAS LÍQUIDAS

TAZAS	MÉTRICO	IMPERIAL
1/4 de taza	60 ml	2 fl oz.
1/2 taza	125 ml	4 fl oz.
3/4 taza	180 ml	6 fl oz.
1 taza	250 ml	8 fl oz.

¿QUIERES SABER MÁS SOBRE LA SALSA DE SOYA?

VISITA ESTOS ARTÍCULOS Y ENTÉRATE DE MÁS DETALLES.



<https://www.institucionalcolombia.com/tendencias-gastronomicas/insumos/salsa-de-soya-y-otras-salsas-sazonadoras-infaltables/>



<https://www.institucionalcolombia.com/tecnicas-de-cocina/marinar/salsa-de-soya-sabor-unico-para-tus-recetas/>

DALE UN TOQUE DULCE A TU SALSA DE SOYA, APRENDE ESTA DELICIOSA RECETA:



<https://www.institucionalcolombia.com/recetas-cocina/salsa-de-soya-dulce/>



2 RECETAS MÁS PARA QUE SAQUE EL MÁXIMO PROVECHO A LA SALSA DE SOYA:






- <https://www.institucionalcolombia.com/recetas-cocina/chorizo-salsa-soya-miel/>
- <https://www.institucionalcolombia.com/recetas-cocina/carne/lengua-en-salsa-de-verduras-y-soya/>

VISÍTANOS



 levapan.com
 [@Levapan.S.A](https://www.facebook.com/Levapan.S.A)
 [@levapan.s.a](https://www.instagram.com/levapan.s.a)



 institucionalcolombia.com
 [@InstitucionalColombia](https://www.facebook.com/InstitucionalColombia)
 [@institucionalcolombia](https://www.instagram.com/institucionalcolombia)