




REDLINE

Cuisiner sans frontière

Instructions


**Jecuisiner
aujourd'hui**.ch

Sagenhofweg 7
6030 Ebikon
Tel +41 41 442 01 55
Fax +41 41 442 01 56
info@foodkreator.ch

ainsi on cuisine sans frontière **Met à griller**

Tandoori
(Inde)



Péking
(Chine)



1 ingrédient
(brochette de poulet)
4 pays

Satay
(Mekong)



Yakitori
(Japon)



ainsi on cuisine sans frontière
Met en sauce



Wok
(Chine)



Pâtes gratinées
(Suisse)

1 ingrédient
(pâtes)
4 pays



Bami Goreng
(Mekong)



Pasta Verdura
(Italie)

Ingrédients régionaux – saveur mondiale

Quel est le but du voyage?

Envie de cuisiner un wok cambodgien et de la cuisine asiatique? Simplement ouvrir le frigo est en sortir les ingrédients de saison régionaux: Au printemps par exemple, des asperges et du poulet, préparé avec du lait de coco et le mélange d'épice cambodgien RedLine. En automne des bolets, des figues et du poulet avec du lait de coco et le mélange d'épices cambodgien RedLine. Les mêmes ingrédients peuvent donner un mets totalement différent en utilisant un autre liquide de cuisson (par exemple de la crème) et les épices appropriés! Votre cuisine devient le centre d'une cuisine internationale et vos plats traditionnels sont peut-être encore meilleurs.


**Jecuisiner
aujourd'hui**
Notre assortiment
Vos idées de cuisine

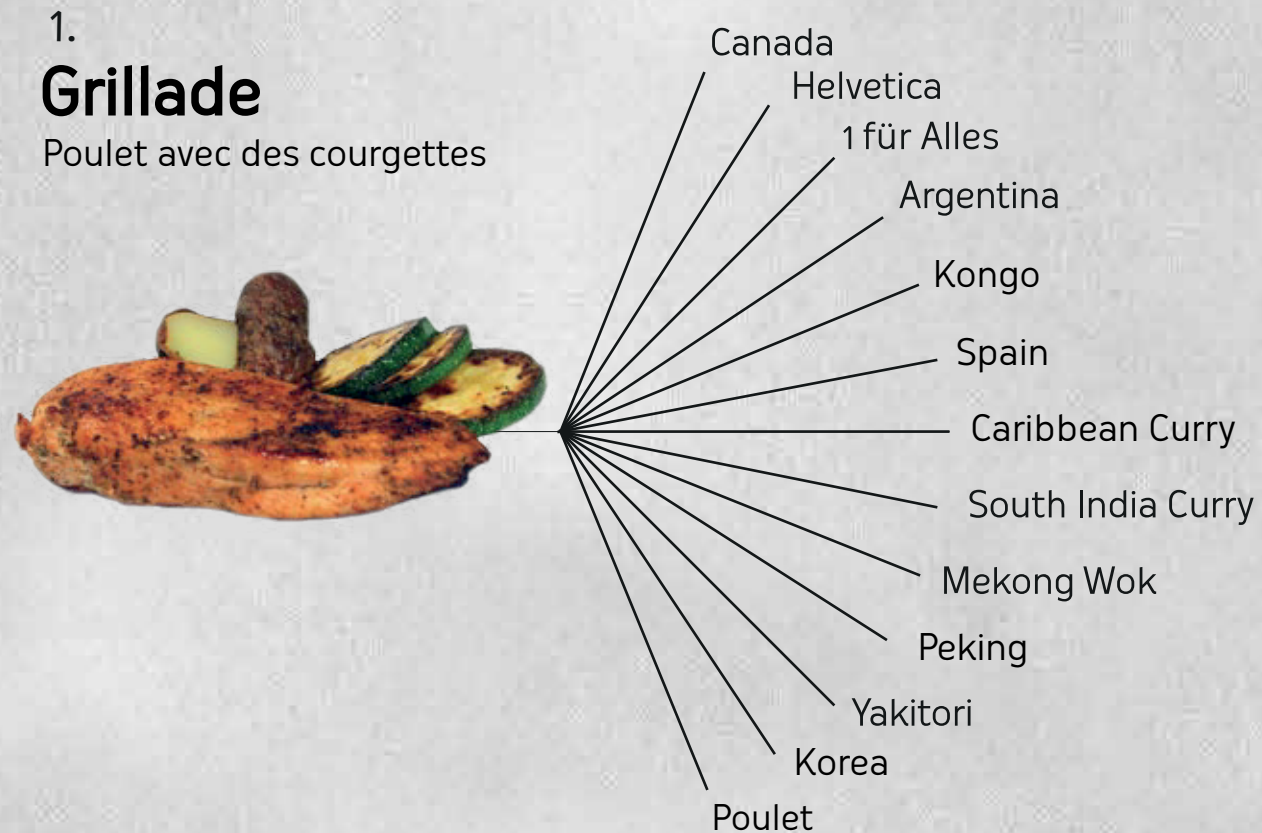


A world map with various regions labeled with specific ingredients or dishes. The labels are as follows:

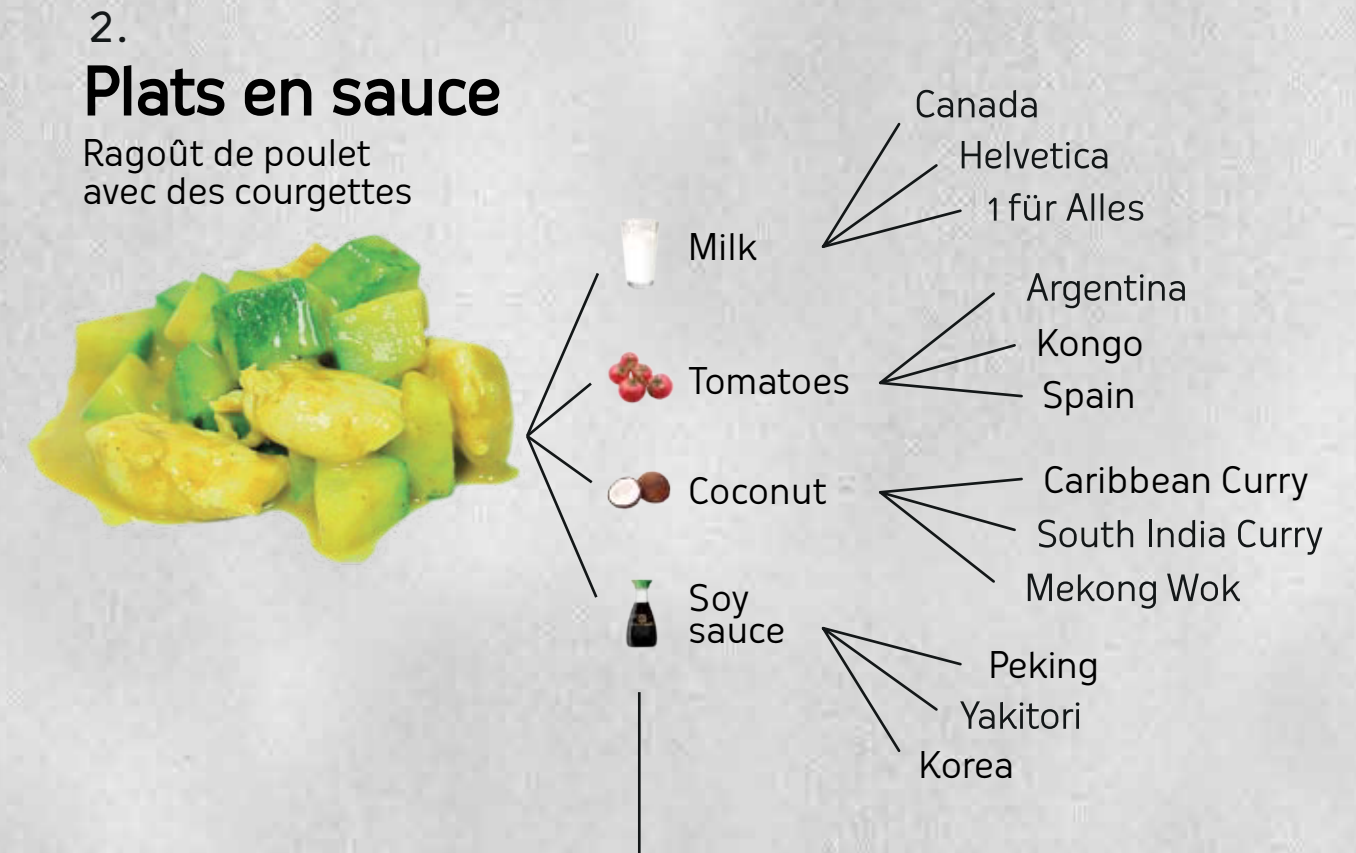
- Canada
- California
- BBQ Kentucky
- BBQ Süd Staaten
- Cajun Mexiko
- Caribbean Dip
- Caribbean Curry
- Costa Rica
- Venezuela
- Brasil
- Paraguay
- Argentina
- Chile
- Schweden Finnland
- Poulet 1 für Alles
- Glühwein Deutschland
- French Dressing Helvetica Ungarn
- France Raclette Pizza
- Gemüsebouillon
- Saucen & Suppen 1 für Alles
- Italian Dressing
- St.-Tropez Toscana 6 Pfeffer
- Espagna
- Griechenland
- Feuriges Süß
- Sizilien Dip
- Marokko
- Senegal
- Kongo
- Äthiopien
- Sansibar Curry
- Madagaskar Curry
- South Africa Curry
- South Africa BBQ
- Kosaken BBQ
- Scharfmacher Orient
- Tempura
- Rogan Josh Curry
- Tandoori
- Madras Curry
- South India Curry
- Ceylon Curry
- Red Thai Curry
- Yellow Thai Curry
- Green Thai Curry
- Thai
- Sweet Chili
- Chili Dip
- Bali Curry
- Australian Lemon Pepper
- Australia BBQ
- Peking
- Korea
- Yakitori
- Szechuan
- Chili Dip
- Asia Dip
- Vietnam
- Laos
- Mekong

Grillade ou plats en sauce

Il existe deux manières de préparer un plat mondialement



Si vous voulez rôtir des aliments, la cuisine mondiale est facile: Choisir une viande, un poisson ou des légumes et grillez ou rôtissez l'aliment choisi. Prenez par exemple un steak de porc avec des baked potatoes, assaisonner et mariner-le et puis servez-le. Et n'oubliez pas: N'importe où, n'importe quoi, partout dans le monde on cuisine sous forme de grillade. C'est donc égal quelle combinaison vous mélangez (par exemple des asperges avec Canada), essayer-le tout simplement!



Les différents liquides de cuisson

Mondialement il existe 4 liquides différents pour cuisiner qu'on peut mélanger différemment selon la région. Les Suisses par exemple cuisinent avec de la crème. Les Italiens cuisinent avec des tomates mais en Suisse on fait une soupe de tomates avec de la crème! Cela est une première forme de cuisine mixte.

Lait et crème
Climats froids, Canada
Scandinavie, Suisse, Russie...



Noix de coco
Tropiques, Asie du Sud-Est
Caraïbes, Madagascar...



Tomates
Pays latins et africains
Amérique du Sud, Espagne...



Soja
Extrême-Orient, Chine
Japon, Corée...

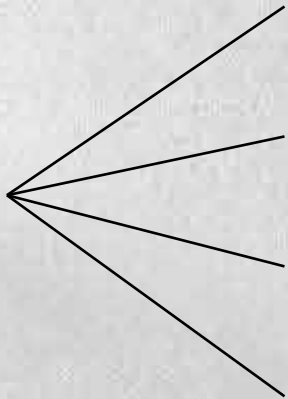


Simplement pratique: La cuisine internationale, si simple

Cuisine du terroir



Émincé de
poulet avec
des champignons



épice

- + Redline Helvetica
- + Redline Argentina
- + Redline South India
- + Redline Sweet Chili

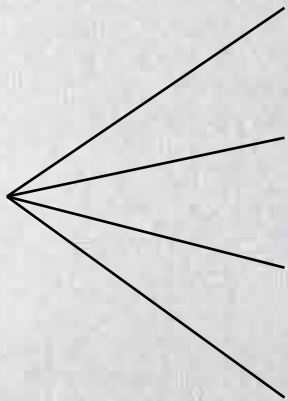
Liquide de cuisson selon l'origine géographique!

- + Lait/crème  = **émincé à la zurichoise**
- + Tomates  = **potée d'Argentine**
- + Lait de coco  = **curry de l'Inde du Sud**
- + Soja  = **wok chinois**

Cuisine mixte



Émincé de
poulet avec
des champignons



épice

- + Redline South Africa
- + Redline South Africa
- + Redline South Africa
- + Redline South Africa

Liquide de cuisson selon l'envie, expérimentez!

- + Lait/crème  = **émincé de poulet à la crème**
- + Tomates  = **émincé de poulet aux tomates**
- + Lait de coco  = **émincé de poulet au lait de coco**
- + Soja  = **émincé de poulet au soja**

Simplement pratique: Pour tous ceux qui n'aime pas tellement la viande

Vous saviez que chaque plat de viande peut également être préparé en tant que plat végétarien. Les légumes n'ont pas le même goût que la viande, mais traitez les comme de la viande. Nous appelons cela la «Vegievolution». Vous allez cuisiner pour les végétariens ainsi que les mangeurs de viande sans effort supplémentaire et en même temps vous élargissez vos connaissances culinaires. Pour chaque viande nous vous avons trouvé un légume équivalent. Que ce soit un émincé à la zurichoise, du poulet au wok ou un filet de bœuf: tout est possible!



Traitez radis
comme poulet ..



Radis

comme



Poulet



Aubergines

comme



Gibier/ Agneau



Betterave rouge

comme



Bœuf



Chou-rave

comme



Veau



Céleri

comme



Porc

Ce céleri, c'est aussi un Steak de porc!



Steak de céleri



Steak de porc



Tartare de chou-rave



Tartare de bœuf



Filet de betterave rouge



Filet de bœuf

Simplement pratique: L'assaisonnement parfait

Exemple d'application 1 **Kentucky Steak**

Quantité d'épices/kg selon l'étiquette
Varie selon la région

900gr Viande/légumes
+ 80gr d'eau
+ 5g d'huile
= **985gr** poids total

+ **30gr** Kentucky BBQ 

Bien mélanger dans
un cornet en plastique

Avez-vous assaisonné ou mariné tout le poulet mais le goût reste quand même sec et fade? Alors vous avez probablement mariné le poulet avec de l'huile au lieu de l'eau. Mais la viande est composée en grande partie d'eau. L'eau et l'huile ne se mélange pas. Il faut donc, pour obtenir une bonne viande savoureuse et aromatique, utiliser toujours de l'eau pour la marinade.

- Astuce 1: Laisser mariner la viande un jour par kilo
Astuce 2: La viande peut être mariné jusqu'à la fin de la date limite de la vente
Astuce 3: On peut utiliser n'importe quel liquide à la place de l'eau.

Utiliser la balance de précision RedLine
Saisir les aliments & les liquides de cuisson
Rajouter les épices selon indications sur l'étiquette Cuire ou griller, manger!

Qu'est-ce que impressionnent vos hôtes? La préparation d'un plat en 5 heures ou la préparation de cinq mets en une heure? Pensez combien de temps vous utilisez pour l'assaisonnement: Entre 30% et 90% du temps actif en cuisine nous passons en assaisonnement. L'assaisonnement est un art, nous vous donnons le savoir-faire: Utiliser par kilogramme d'aliments la quantité d'épice indiquée sur l'étiquette: Vous allez cuisiner plus efficacement et vous avez plus de temps pour savourer vos plats. Essayez donc!




REDLINE

Balance de précision:

Grâce à un enregistrement de poids très sensible (à partir de 0,1 gramme) 3 poids enregistrables et une heure de désactivation programmable, la balance RedLine vous facilite de cuisiner de manière rapide, précise et facile! En vente chez:
Jecuisineaujourd'hui.ch shop

Exemple d'application 2 **Purée de pommes de terre Suisse**

Quantité d'épices/kg selon l'étiquette
Varie selon la région

500gr de pms de terre
+ 3dl Lait (300g)
= **800gr** poids total

+ **8gr** Helvetica 

Bien mélanger dans
un cornet en plastique

Info : Aux Maldives la purée de pommes de terre est assaisonnée de la même manière qu'en Suisse, mais on remplace le lait par du lait de coco.

- Astuce 1: Pour rehausser le goût des épices ajoutez une goutte d'huile.
Astuce 2: Poids du liquide : 1 dl = 100 gr

Simplement pratique: Achat et provisions

Selon la saison et la région

Dans le monde entier nous utilisons des aliments de base et des modes de préparation similaire. Que ce soit le riz, maïs, pommes de terre, viande, poisson, légumes ou fruits. Que ce soit le feu, eau, wok ou poêle, ce sont les arômes de base et les épices qui font la différence. Utilisez la pomme de terre pour une cinquantaine de mets différents, nous vous montrons comment faire!

Pour cela il vous faut les aliments de base qui conviennent dans vos provisions. Le mieux c'est qu'ils soient de saison, frais et de la région.

Stock de base

Nous vous conseillons les aliments suivants pour la cuisine internationale: huile, vinaigre, sel, sucre, farine, fécule de maïs (liant), vin rouge, vin blanc, mayonnaise, ketchup, différentes sortes de riz, différentes sortes de pâtes et nouilles asiatiques, polenta, Pommes de terre, oignons, ail, carottes, légumes selon saison, œufs, beurre, fromage, cornichons, levure, champignons séchés, sauce soja, lait de coco, crème et tomates pelée. Les épices pour la cuisine suisse authentique: Redline Helvetica et 1 für alles, Geflügel .

Cuisiner sans frontières

Les ingrédients de base sont partout les mêmes. Un poulet ne sent pas la Thaïlande parce qu'il a grandi en Thaïlande. C'est plutôt parce que la préparation a été faite avec du lait de coco et du curry, qui sont typiques de la cuisine thaïlandaise. Au lieu de chercher l'authenticité des ingrédients exotiques du pays, utilisez les épices et les liquides de cuisson qui représentent aussi bien la tradition culinaire de ces pays.

