



Produção Molhos para Tofu Okinawa

Molho Ponzu:		
Ingredientes	Unid	Qtde líquida
Vinagre de arroz	3 e ½ colheres de sopa	50 mililitros
Limão tahiti (suco)	2 colheres de sopa	30 mililitros
Água	3 e ½ colheres de sopa	50 mililitros
Sakê seco	2 colheres de sopa	25 mililitros
Açúcar refinado	2 colheres de sopa	25 gramas
Molho de soja	3 e ½ colheres de sopa	50 mililitros
Óleo de gergelim torrado	1 e ½ colheres de sopa	25 mililitros
Cebolinha		2 ramos
Sementes de gergelim torrado	½ colher de sopa	5 gramas
Modo de preparo		
1	Misturar todos os líquidos e ferver por aproximadamente 5 minutos. Esfriar	
2	Com auxílio de um fuet, emulsionar o molho com óleo de gergelim em fio.	
3	Servir com cebolinha cortada em rodelas bem fininhas.	

Molho de Wassabi:		
Ingredientes	Unid	Qtde líquida
Gengibre fresco ralado	½ colher de chá	3 gramas
Cebola picada	1 colher de sopa	15 gramas
Alho picado		1 dente
Saque mirim	1 e ½ colher de sopa	20 mililitros
Molho de soja	8 colheres de sopa	120 mililitros
Vinagre de arroz	3 colheres de sopa	45 mililitros
Mel	4 colheres de sopa	60 gramas
Wassabi (pasta preparada)	1 e ½ colheres de sopa	20 gramas
Açúcar mascavo	1 colher de sopa	15 gramas
Modo de preparo		
1	Ferver o saque mirim, juntamente com o molho de soja e o vinagre de arroz;	
2	Reduzir o fogo e juntar o mel e ao açúcar até incorporar ao líquido. Desligar o fogo;	
3	Juntar o alho, a cebola e o gengibre. Esfriar. Coar;	
4	Misturar o wassabi em pasta e dissolver bem.	