DENİZ ÜRÜNLERİ · TAZE VE DONDURULMUŞ DENİZ ÜRÜNLERİ

Karayip Dikenli Istakoz (Başsız Kuyruk)

Cola de Langosta Espinosa del Caribe (Panulirus argus)

SOĞUK ZİNCİR

Karayip denizinin berrak ve sıcak sularından elde edilen, ön kıskaçları bulunmayan dikenli ıstakozun sadece en yüksek et oranına sahip başsız kuyruk kesimidir. Tatlı ve sıkı dokusuyla ızgara menülerinin parlayan yıldızı olan bu ürün, profesyonel mutfaklarda ayıklama zayiatını sıfırlayarak şeflere firesiz bir lüks deniz mahsulü operasyonu sunar.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DEN-07**
Net Miktar	**1 kg**
Satış Birimi	**kg**
Koli İçi	**10 kg / koli**
Min. Sipariş	**10 kg**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Karayip Dikenli Istakozu (Başsız), okyanusun en cömert deniz mahsullerinden biridir. Geleneksel Kuzey Atlantik ıstakozlarının aksine, sıcak ve tropikal sularda yetişen bu türün devasa ezici ön kıskaçları yoktur. Tüm evrimsel enerjisini ve lezzetini o muazzam, zırhlı kuyruğunda toplar. Etinin rengi inci beyazı, dokusu ise soğuk su türlerine göre çok daha sıkı, etli ve şaşırtıcı derecede tatlıdır. Bu ürünü fine dining ve lüks HORECA dünyasında efsanevi kılan detay, Başsız (Headless) formatta sunulmasıdır. Bir ıstakozun baş ve göğüs bölgesi, toplam ağırlığının büyük bir kısmını oluşturur ancak kuyruk kadar net et vermez. Sadece kuyruk (başsız) formunda mutfağa giren bu ürün, işletmenin ödediği hammadde bedelinin tamamının misafirin tabağına net et olarak yansımasını sağlar. Mutfak ekibi için ayıklama, kafa kırma veya kullanılmayan parçaları çöpe atma derdi yoktur. Tamamen kullanıma hazır, porsiyonlaması şaşmaz ve mutlak bir maliyet hakimiyeti sunan saf bir kütledir. Profesyonel restoran menülerinde Karayip Istakoz Kuyruğu, ızgaraların ve yüksek ısılı fırınlamaların tartışmasız kralıdır. Sıkı kas lifleri sayesinde yüksek ısıya (kömür veya salamander) inanılmaz bir direnç gösterir; pişerken dağılmaz, suyunu içinde hapseder ve tereyağı ile buluştuğunda kabuğunun o enfes kavrulmuş aromasıyla birleşerek misafire unutulmaz bir deneyim yaşatır. İTHALY güvencesiyle mutfağınıza gelen bu Karayip hazinesi, menünüzün prestij algısını zirveye taşırken, işletmenizin tabak başı kârlılığını sarsılmaz bir güvenceye alır. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Sıcak su (Karayip) ıstakozu ile soğuk su (Maine) ıstakozu arasındaki lezzet farkı nedir? Soğuk su ıstakozlarının eti biraz daha narin, yumuşak ve tuzlu deniz esintisine sahiptir. Karayip ıstakozu gibi sıcak su türleri ise daha sıkı bir kas yapısına sahiptir, dişe dokunur ve çok daha "tatlı" bir lezzet profili sunar. Sıkı dokusu sayesinde özellikle ızgara, mangal ve fırınlama tekniklerinde formunu mükemmel koruduğu için şeflerin sıcak tabaklarda bir numaralı tercihidir. Başsız ıstakoz almak işletmeye nasıl bir avantaj sağlar? Bütün bir ıstakozda ağırlığın önemli bir kısmı kafa (carapace) bölgesindedir. Eğer mutfağınızda düzenli olarak ıstakoz çorbası

(bisque) kaynatmıyorsanız, o kafa kısmı çöpe giden bir maliyettir. Başsız format, yani sadece kuyruk almak; zayiatı tamamen sıfırlar. Ödediğiniz kütlenin %100'ü ana yemek olarak satılır ve şefe net, sürprizsiz bir porsiyonlama matematiği sunar. Karayip ıstakoz kuyruğu nasıl pişirilmelidir? Kaynatmak bu ürün için en zayıf yöntemdir çünkü o enfes tatlı deniz sularının tencerede kaybolmasına neden olur. En mükemmel sonuç, kabuğun üstten mutfak makasıyla yarılıp etin dışarı çıkarılarak (kelebek kesim) kabuğun üzerine oturtulması ve sarımsaklı tereyağı fırçalanarak yüksek ısıda fırınlanması veya kömür ızgarasında kendi suyuyla mühürlenmesiyle elde edilir.

MUTFAKTA KULLANIM

Gastronomi Mühendisliği:
Karayip dikenli ıstakozunun eti, sıcak su akıntılarındaki doğal yaşam koşulları nedeniyle yoğun, kalın ve mukavemetli bir protein ağına sahiptir. Bu hücresel yapı, onu "A la Plancha" (kızgın döküm tava) veya Josper gibi odun ateşi ızgaraları için kusursuz kılar. Et yüksek ısı gördüğünde lifler hızla toparlanır ancak parçalanmaz. Baş kısmının olmaması, şefin eline geometrik olarak kusursuz bir et silindiri verir. İşletme matematiğinde bu durum tam bir verimlilik zirvesidir. Mutfak personeli sipariş anında sadece buzluktan veya dolaptan ürünü çıkarır, ortadan yarma işlemini 10 saniyede tamamlar ve doğrudan ateşe verir. Ön hazırlık süreci, ayıklama işçiliği ve karkas atığı tamamen ortadan kalktığı için, restoranın operasyon hızı ve tabak başına elde edilen net nakit akışı maksimize edilir.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Kelebek Kesim Fırınlama (Butterfly Broil): Istakoz kuyruğunun şefler tarafından en çok uygulanan ikonik sunumudur. Kuyruk kabuğu üstten sert bir makasla uzunlamasına kesilir. Alt zardaki et kabuktan hafifçe koparılıp, kabuğun tam üzerine oturtulur. Üzerine füme kırmızı biber, taze sarımsak, maydanoz ve bol Fransız tereyağı eklenip salamander ızgaranın altında saniyeler içinde kızartılır. Et kabuğun üzerinde bir taç gibi yükselir, lüks algısı doruğa çıkar.
- Surf and Turf (Okyanus ve Toprak): Dünyanın en çok satan fine dining klasiklerinden biri. Tabağın bir tarafında ağır ateşte mühürlenmiş yumuşacık bir dana bonfile (Tenderloin), diğer tarafında ise kömür ateşinden yeni çıkmış yarım Karayip ıstakoz kuyruğu. İki farklı proteinin asil zıtlığı, menüde rakipsiz bir prestij tabağı yaratır.
- Karayip Izgarası (Spicy Plancha): Kuyruk kabuğuyla birlikte tam ortadan ikiye bölünür. Izgaraya etli kısmı değecek şekilde konur, ardından çevrilip kabuğun üzerinde pişmeye bırakılır. Bu aşamada içine lime (misket limonu) suyu, ince kıyım acı biber (chili) ve sızma zeytinyağı karışımı dökülerek etin kabuk içinde kendi sosuyla buğulanması sağlanır.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Meşeli Chardonnay: Istakoz eti, özellikle fırınlanıp tereyağıyla buluştuğunda, çok zengin ve tatlı bir yapı kazanır. Fransa'nın Burgonya bölgesinden veya Kaliforniya'dan gelen, meşe fıçısında bekleyerek tereyağlı, vanilyalı notalar kazanmış dolgun bir Chardonnay, bu zenginlikle damakta olağanüstü bir gövde uyumu yakalar.
- Provence Roze: Eğer ıstakoz ızgarada pişirilip hafif narenciye veya acı biberli soslarla sunuluyorsa; asiditesi canlı, meyvemsi ve sek bir Güney Fransa Roze şarabı, damağı yormadan etin o tatlı karakterini ön plana çıkarır.
- Klasik Şampanya: Lüksün şaşmaz kuralı. Çıtırdayan baloncuklar ve yüksek asidite, ıstakozun tok dokusunu ferahlatarak her lokmayı ilk lokma kadar taze kılar.

Doğru Servis ve Profesyonel Dinamikler:
Başsız ıstakoz kuyrukları dondurulmuş (IQF) olarak geldiğinde, çözdürme işlemi kalitenin şahdamarıdır. Asla sıcak su altında şoklanarak veya oda sıcaklığında agresif bir şekilde çözdürülmemelidir. Hücre duvarlarının patlayıp etin o tatlı sularının (brine) akıp gitmemesi için, +4 derecelik dolapta kendi halinde yavaşça çözülmeye bırakılması zorunludur. Çözüldükten sonra pişirme işlemi kısa ve sert olmalı; etin içi mat beyaza döndüğü an ocaktan alınmalı ve kurumasına kesinlikle izin verilmemelidir.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=karayip-dikenli-istakoz-bassiz-kuyruk

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.