DENİZ ÜRÜNLERİ · TAZE VE DONDURULMUŞ DENİZ ÜRÜNLERİ

Kraliyet Yengeç Bacakları

King Crab Legs (Pre-Cooked) / Patas de Cangrejo Real Cocidas

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Kuzeyin dondurucu sularından çıkarıldığı an gemide okyanus suyuyla haşlanarak anında şoklanan, dünyanın en prestijli deniz mahsulüdür. Devasa kırmızı kabuğu, kar beyazı tatlı eti ve mutfakta pişirme firesini sıfırlayan pratikliğiyle, fine dining deniz mahsulü tabaklarının ve lüks raw-bar operasyonlarının tartışmasız en yüksek kâr marjlı yıldızıdır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DEN-05**
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

Önceden Haşlanmış Kraliyet Yengeç Bacakları (King Crab Legs), lüks deniz mahsulleri hiyerarşisinin en tepesinde yer alan efsanevi bir üründür. Kuzey denizlerinin ve Kamçatka yarımadasının o dondurucu soğukluğunda, okyanusun derinliklerinden vahşi avcılıkla elde edilir. Bu yengeçlerin devasa bacakları, sıradan kabuklulara kıyasla inanılmaz bir et dolgunluğuna ve kar beyazı, kalın bir lif yapısına sahiptir. Kabuğun altındaki o canlı kırmızı zar, yengecin imza görünümünü oluştururken, etin kendisi denizden gelen yoğun bir iyot ferahlığı ile şaşırtıcı derecede tatlı bir (sweet & briny) profile sahiptir. Bu ürünün en büyük mucizesi, denizden çıktığı an gemilerde işlenmesidir. Kraliyet yengeçleri okyanus yüzeyine çıkarıldığında, etin dokusunun bozulmaması için saniyeler içinde gemideki devasa kazanlarda saf deniz suyuyla haşlanır ve ardından şoklanarak (IQF) dondurulur. Bu "önceden haşlanmış" olma durumu, yengecin kendi doğal tuzluluğunu ve tatlılığını hücre duvarlarının içine kilitler. Mutfakta sıfırdan kaynatılması gereken çiğ bir ürünün aksine, etin tüm suyunu ve hacmini koruyan, lüks ve hataya yer bırakmayan bir formata dönüşür. Profesyonel mutfaklar ve lüks HORECA operasyonları için bu devasa bacaklar, menünün "Gösteri Merkezi"dir. Tabağın ortasında veya dev bir buz kulesinin üzerinde (Seafood Tower) servis edildiğinde yarattığı optik hacim, işletmenin prestijini ve satış fiyatını zirveye çıkarır. Pişirme firesi (shrinkage) tamamen sıfırlandığı için, şef net et maliyetini milimetrik olarak hesaplayabilir. İTHALY güvencesiyle ithal edilen bu premium okyanus hazinesi, mutfaktaki işçilik süresini asgariye indirirken misafire unutulmaz bir fine dining ziyafeti sunar. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Ürün neden çiğ değil de önceden haşlanmış (Pre-Cooked) olarak satılır? Kraliyet Yengeci çok soğuk ve uzak sularda avlandığı için, karaya ulaşana kadar çiğ formda tutulması etin yapısını eritir ve kalitesini bozar. Bu nedenle avlandığı an gemide okyanus suyuyla haşlanıp şoklanması, etin tazeliğini, o mükemmel kar beyazı rengini ve tatlı yapısını dondurmanın dünyaca kabul görmüş tek ve en kusursuz yoludur. Mutfakta nasıl hazırlanmalı veya ısıtılmalıdır? Ürün zaten mükemmel bir şekilde haşlanmış olduğu için KESİNLİKLE tekrar kaynayan suya atılmamalıdır! Tekrar kaynatmak eti lastik gibi

sertleştirir. En doğru yöntem, dolapta (+4°C) bir gece önceden yavaşça çözdürmektir. Çözüldükten sonra soğuk (buz üzerinde) servis edilebilir. Sıcak servis edilecekse, kabuklar hafifçe açılıp buharda sadece 3-4 dakika ısıtılması veya tereyağı ile fırında hafifçe ısıtılması yeterlidir. Servis esnasında kabukların kırılması misafir için zor mudur? Kraliyet yengecinin kabuğu nispeten incedir ancak dikenlidir. Fine dining kuralı olarak, ürün misafire gitmeden önce mutfakta şef tarafından özel deniz mahsulü makasıyla uzunlamasına çizilmeli veya belli noktalardan kırılmalıdır. Böylece misafir, sadece çatalını kullanarak o devasa bütün eti kabuktan tek hamlede, kusursuz bir kalıp halinde çıkarabilir.

MUTFAKTA KULLANIM

Gastronomi Mühendisliği:
Kraliyet yengeci eti, proteince çok zengin ancak yağ oranı sıfıra yakın bir yapıdadır. Önceden haşlanmış (pre-cooked) formda olduğu için protein denatürasyonu (pişme) tamamlanmıştır. Mutfak bilimi açısından bir şefin buradaki en büyük düşmanı "Double-Cooking" (çifte pişirme) hatasıdır. Etin ısıya tekrar agresif şekilde maruz kalması, hücrelerin içindeki o değerli deniz suyunu (brine) dışarı kusmasına ve etin pamuksu dokusunun kayış gibi olmasına yol açar. Optimizasyonun sırrı "çözdürme" (defrosting) aşamasındadır. Yavaş ve kontrollü çözülmüş bir King Crab bacağı, şefe %100 kullanım randımanı sağlar. Tabağa konulan 200 gramlık bir yengeç bacağının yarattığı devasa görsel volüm, sıradan bir 200 gramlık levrek filetosuna kıyasla menüde rahatlıkla 4 katı fiyata alıcı bulur ve bu optik illüzyon, mutfağın kârlılık matematiğini zirveye taşır.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Lüks Seafood Tower (Buz Üzerinde Çiğ Servis): Dünyadaki tüm seçkin istiridye barlarının (Oyster Bar) anayasası. Çözdürülmüş yengeç bacakları ortadan ikiye (kabuklu şekilde) şeffafça yarılır. Dağ gibi kırık buzun üzerine yerleştirilir. Yanında sadece taze Amalfi limonu, trüflü mayonez ve erimiş sarımsaklı Fransız tereyağı (drawn butter) ile servis edilir. Etin kendi soğuk tatlılığı ile sıcak tereyağının laktik kontrastı, yeryüzünün en mükemmel deniz uyumudur.
- King Crab Roll (Brioche İçi Lüks): Otel lounge'ları veya modern lüks kafeler için maliyet-kâr şampiyonu. Yengeç eti kemikten çıkarılıp iri parçalar halinde koparılır. Çok hafif bir Japon mayonezi, ince kıyım frenk soğanı ve kereviz sapıyla harmanlanır. Bol tereyağıyla kızartılmış sıcak bir brioche ekmeğinin arasına doldurulur. Maine ıstakozuna rakip olan, olağanüstü satış hızına sahip bir reçetedir.
- Izgara Yengeç ve Beurre Blanc: Sıcak bir fine dining başlangıcı. Bacaklar uzunlamasına yarılır, üzerine klasik Fransız Beurre Blanc (beyaz şarap ve tereyağı emülsiyonu) veya hafif sarımsaklı tereyağı fırçalanır. Sadece 2 dakika salamander ızgaranın altında (üstten ısıyla) tereyağı köpürene kadar tutulur. Etin kabuğun içinde hafifçe terlemesi yeterlidir.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Fıçılanmış Chardonnay (Tereyağı Uyumu): Yengeç eti, doğası gereği tatlı ve pürüzsüzdür. Yanına servis edilen erimiş tereyağıyla birleştiğinde; meşe fıçısında yıllanmış, hafif vanilya ve karamel notaları taşıyan dolgun bir Chardonnay (Burgonya veya Napa Vadisi), bu lüks dokuyu damakta ipeksi bir şekilde uzatır.
- Şampanya (Blanc de Blancs): Sadece Chardonnay üzümünden yapılan, asiditesi çok parlak, mineralitesi yüksek ve ferahlatıcı bir sek şampanya. Yengecin o denizden gelen tuzlu/tatlı (briny) iyot aromasını muazzam bir zarafetle dengeler.
- Chablis (Mineralite): Hiç meşe görmemiş, doğrudan çelik tanklarda yıllanan ve kireçli topraklardan gelen bir Chablis, deniz mahsullerinin en saf, en temiz yoldaşıdır.

Doğru Servis ve Profesyonel Dinamikler:
Yengecin kabuğundaki dikenler misafir için rahatsız edici olabilir. Kusursuz bir servis dinamiğinde şef, mutfak makası (seafood shears) ile bacağın en yumuşak (beyaz) kısmından boydan boya bir çizik atar veya boğum yerlerinden hafifçe kırar. Masaya giden ürün, misafirin herhangi bir efor sarf etmeden sadece deniz mahsulü çatalını takıp o bembeyaz, devasa bütün eti kabuktan tek parça halinde çıkarabileceği kusursuzlukta olmalıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=kraliyet-yengec-bacaklari

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