DENİZ ÜRÜNLERİ · TAZE VE DONDURULMUŞ DENİZ ÜRÜNLERİ

Bütün Çiğ Avustralya Istakozu (Rock Lobster)

Whole Raw Australian Rock Lobster

SOĞUK ZİNCİR İMZA ÜRÜN

Avustralya'nın soğuk ve kristal sularından vahşi avcılıkla elde edilen, devasa ön kıskaçları yerine muazzam etli ve tatlı kuyruğuyla dünyaca ünlenen premium çiğ ıstakozdur (Spiny/Rock Lobster). Tamamen çiğ ve bütün formatta olması, şeflere lüks sashimi sunumlarından tereyağlı poşe tekniklerine kadar sınırsız bir mutfak özgürlüğü sunar; fine dining menülerinde en yüksek gastronomi prestijini yaratır.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**DEN-06**
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

Bütün Çiğ Avustralya Istakozu (Rock Lobster), dünya deniz mahsulleri hiyerarşisinde zarafetin ve et kalitesinin tartışmasız zirvelerinden biridir. Geleneksel Kuzey Atlantik (Maine) ıstakozlarının aksine, Avustralya ıstakozu büyük ezici ön kıskaçlara sahip değildir. Tüm evrimsel gücünü ve besin değerini o devasa, zırhlı kuyruğuna saklamıştır. Avustralya'nın vahşi, soğuk ve tertemiz akıntılarında yetişen bu tür; çok daha sıkı bir lif yapısına, inci beyazı rengine ve damağı kaplayan şaşırtıcı derecede tatlı (sweet) bir lezzet profiline sahiptir. Bu ürünün mutfaktaki en büyük gücü "Tamamen Çiğ" (Raw) formda olmasıdır. Önceden haşlanmış ürünler mutfağa hız kazandırırken, bütün çiğ bir ıstakoz şefin yaratıcılığına ve pişirme kontrolüne %100 teslim olur. Hücre duvarları henüz ısıyla tanışmadığı için etin o narin dokusu tamamen korunmuştur. Şef, bu ürünü Japon mutfağının en üst düzeyi olan canlı kalitesinde Sashimi olarak sunabilir, çok düşük ısıda saf tereyağında poşe (poaching) edebilir veya odun ateşinin (wood-fire) ızgarasında saniyeler içinde kendi suyuyla mühürleyebilir. Profesyonel mutfaklar ve lüks restoranlar için Bütün Avustralya Istakozu, menünün mutlak odak noktasıdır (Centerpiece). Tabağa sadece kuyruk eti olarak değil, o görkemli kırmızı-turuncu kafası (carapace) ve antenleriyle bütün olarak yerleştirildiğinde, salonda yarattığı optik hacim ve prestij rakipsizdir. İşletmeler için bu deniz mahsulü, misafire okyanusun en el değmemiş lüksünü sunarken, tabak başı fiyatlandırmada menünün en üst segmentini zorlanmadan meşrulaştıran olağanüstü bir gastronomi yatırımıdır. Müşterilerimizin En Çok Sorduğu Sorular Avustralya Istakozunun (Rock Lobster) diğer ıstakozlardan farkı nedir? En belirgin anatomik fark, büyük ön kıskaçlarının (claws) olmamasıdır. Buna karşılık, Avustralya ıstakozunun gövdesi ve özellikle kuyruk kısmı diğer türlere göre oransal olarak çok daha büyüktür. Et yapısı daha sıkı (firm), rengi daha parlak beyaz ve lezzet profili deniz tuzundan ziyade belirgin bir "tatlılık" (sweetness) barındırır. Dünya çapında şeflerin Asya ve Avrupa fine

dining menülerinde bu türü tercih etmesinin temel sebebi bu kusursuz dokusudur. Çiğ (Raw) ıstakoz almanın mutfağa avantajı nedir? Önceden haşlanmış deniz mahsulleri tekrar ısıtıldığında kolayca kuruma (overcook) riski taşır. Çiğ ıstakoz ise boş bir tuvaldir. Etin protein yapısı şefin ellerinde şekillenir. İstediğiniz an iç ısısını milimetrik olarak ayarlayabilir, eti tereyağında ağır ağır pişirerek (Beurre Monté) inanılmaz bir ipeksilik elde edebilir veya doğrudan çiğ (Sashimi / Crudo) olarak servis edebilirsiniz. Istakozun kafa ve kabuk kısmı mutfakta nasıl değerlendirilmeli? Bütün ıstakoz almanın en büyük ödülü atıksız mutfak (zero waste) avantajıdır. Etler çıkarıldıktan sonra geriye kalan o devasa kafa (carapace), kabuklar ve bacaklar mutfağın en değerli hazinesidir. Bu kabuklar fırınlanıp konyakla deglaze edildikten sonra kaynatıldığında, dünyanın en zengin "Lobster Bisque" (Istakoz Çorbası) veya deniz mahsullü risottolarınız için eşsiz bir lezzet suyu (Lobster Stock) yaratır.

MUTFAKTA KULLANIM

Gastronomi Mühendisliği:
Çiğ ıstakoz etindeki protein yapısı, ısıya karşı son derece reaktiftir. Miyozin ve aktin lifleri yaklaşık 55-60°C arasında pıhtılaşmaya başlar. Şef, çiğ Avustralya ıstakozunu kaynayan agresif bir suyun içine attığında (boiling), dış yüzey anında şoklanıp büzüşür ve et sertleşir. Bu yüzden modern gastronomide "Sous-Vide" (vakumda 58°C'de pişirme) veya "Beurre Monté" (ılık tereyağı emülsiyonunda poşe etme) teknikleri kullanılır. Avustralya Rock Lobster'ın o sıkı (firm) kas yapısı, düşük ısıda bağ dokularını yavaşça salarak adeta bir muhallebi yumuşaklığına ulaşır. İşletmeler için bütün ıstakoz almak, "Cross-Utilization" (çapraz kullanım) cennetidir. Kuyruk eti ana yemek olarak en yüksek fiyattan satılırken, kalan kabuk ve kafa kısmından elde edilen yoğun ıstakoz özsuyu, diğer makarnaların veya çorbaların (Bisque) maliyet tabanını sübvanse ederek menünün toplam değerini katlar.

İmza Reçeteler ve Mutfak Otoritesi:
- Avustralya Istakoz Sashimi (Usuzukuri): Eti o kadar tatlı ve dokusu o kadar temizdir ki, pişirmek neredeyse bir seçenek olmaktan çıkar. Kuyruk eti şeffaf incelikte kesilir. Buz üzerinde, yanına sadece kaliteli bir beyaz soya sosu (shiro shoyu), taze yuzu suyu ve biraz Beluga havyarı dokunuşuyla sunulur. Misafire doğrudan "okyanus ferahlığını" hissettiren en saf ve elit reçetedir.
- Tereyağında Poşe Istakoz (Beurre Monté): Çiğ ıstakoz kuyruğu kabuğundan ayrılır. Klasik bir su yerine, su ve tereyağının emülsiyonu olan ılık (yaklaşık 65°C) Beurre Monté'nin içine bırakılır. Et, bu laktik yağın içinde usulca pişerken kendi tatlı sularını içine hapseder. Yanına safranlı bir risotto veya vanilyalı bir beurre blanc sos eşliğinde servis edildiğinde, fine dining'in zirvesidir.
- Odun Ateşi ve Şili Biberi (Asya Füzyon): Bütün ıstakoz ortadan (kafasıyla birlikte) ikiye yarılır. Izgaranın üzerine sadece kabuk kısmı değecek şekilde oturtulur. Üzerine lime, sarımsak, kişniş ve hafif Şili biberinden oluşan bir tereyağı fırçalanır. Et alevle temas etmeden, kendi kabuğunun içinde fırınlanarak buharda pişer; ortaya tatlı, acı ve isli bir lezzet bombası çıkar.

Şarap ve İçecek Eşleşmeleri:
- Beyaz Burgonya (Chardonnay): Istakoz, tereyağı veya krema bazlı soslarla servis ediliyorsa; meşe fıçılarında bekletilmiş, vanilya, kavrulmuş fındık ve hafif tereyağımsı notalara sahip dolgun gövdeli bir Fransız Meursault veya Puligny-Montrachet (Chardonnay), etin zengin yapısıyla olağanüstü bir vücut uyumu yakalar.
- Vintage Şampanya: Istakoz çiğ (sashimi) veya çok hafif narenciyeli bir sosla sunuluyorsa, yıllanmış bir Şampanyanın maya, brioche notaları ve parlak baloncukları, yemeğin o narin tatlılığını zarafetle köpürtür.
- Kuru Riesling (Asya Esintisi): Eğer ıstakoz hafif acılı, zencefilli veya soya bazlı bir sosla mühürlenmişse, yüksek asiditeli ve mineralitesi güçlü bir Riesling, damağı kusursuzca temizler.

Doğru Servis ve Profesyonel Dinamikler:
Dondurulmuş çiğ bütün ıstakozun çözdürülme (defrosting) aşaması hayati önem taşır. KESİNLİKLE sıcak suda veya oda sıcaklığında çözdürülmemelidir. Hücre duvarlarının çatlamaması ve etin sularını (purge) salmaması için, +4°C buzdolabında yaklaşık 24 saatte çok yavaş çözülmesi sağlanmalıdır. Çözüldükten sonra, pişirim anına kadar buz üzerinde bekletilmelidir. Kabuğu ortadan yarmak için şef bıçağının kalın sırtı veya ağır bir satır kullanılarak, kafa (carapace) tam simetrik olarak ikiye bölünmelidir; bu, tabaktaki görsel kusursuzluğun ilk adımıdır.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022

E-posta: can@ithaly.net

Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=butun-cig-avustralya-istakozu-rock-lobster

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