



CRISPY CHICKEN

★ ★ ★ SOUTHERN COOKING
& STREET FOOD ★ ★ ★

2020



VIHDOINKIN SUOMALAISESTA, ANTIBIOOTTIVAPAASTA KANASTA CRISPY CHICKEN



Crispy Chicken-tuotteet ovat amerikkalaistyyppisesti, rustiikkisesti paneerattuja ja herkullisen rapeita pikkusuolaisia. Tuotteet ovat valmiiksi kypsennettyjä, jolloin pelkkä rasvakeittimessä tai uunissa kuumennus riittää.

Atrian Crispy Chicken on osa Yhdysvaltaista paistetun kanan perinnettä, joka on Amerikassa noussut monipuolisuutensa vuoksi perinteisestä lohturuoasta pikaruuan kautta myös trendiravintoloiden herkuksi. Suomalaisesta antibioottivapaasta kanasta valmistettu Crispy Chicken on helppo valmistaa ja muokata juuri sinun ravintolasi tarpeisiin.

Crispy Chickenin juuret ovat Yhdysvaltojen etelävaltioissa, jossa southern fried -kana tarjottiin perinteisesti valkokaustikkeeseen, perunamuusin ja papujen kanssa. Jo 50-luvulla uppopaistettua kanaa käytettiin pikaruokana. Sen nopea valmistaminen helpottui painefriteerauskeittimen avulla. Tämän jälkeen kanatuotteiden käyttö lisääntyi huomasti jolloin myös kanojen kasvatus yleistyi.

Viimeisen parinkymmenen vuoden aikana ketjuuntuneet pikaruokaravintolat ovat vieneet uppopaistetun kanan myös maailman eri keittiöihin, samalla kun Amerikassa on syntynyt useita perinteitä kunnioittavia ja rapeaan kanaan erikoistuneita ravintoloita.

Atrian Crispy Chicken onkin erinomainen osoitus uppopaistetun kanan monipuolisista mahdollisuuksista. Voit tarjota

sitä perinteiseen amerikkalaiseen tyyliin esimerkiksi mac & cheesen ja papujen kanssa tai makean suolaisena herkkuna vohveleiden ja pekonin seurana. Toisaalta Crispy Chicken toimii oivallisesti myös aasialaisten ja meksikolaisten ruokien ainesosana ja erilaisten street food -annosten pääproteiinina. Crispy Chicken on täydellinen täyte niin burgereihin, sandwicheihin, tacoihin kuin salaatteihinkin.

Halutessasi kanaan lisää vaihtelua voit ravistaa sekaan kuivamausteseoksen tai kuorruttaa kuuman kanan haluamallasi kastikkeella. Erilaiset dippivaihtoehdot tuovat Crispy Chickenin käyttöön vielä lukemattomia lisävariaatioita, jolloin kananpalat toimivat esimerkiksi helppona baarinaposteltavana ilman kummempia koristeluja.

Voit rakentaa Crispy Chickenistä juuri sellaisen annoksen kuin ravintolasi tarvitsee. Me Atrialla haluamme jakaa kansasi palan rapean kanan historiaa sekä muutaman tuoreen vinkin sen käyttötapoihin – lopputulos voi olla juuri niin lennokas ja innovatiivinen kuin sinä ja asiakkaasi haluavat sen olevan. Tiedämme myös kuluttajien arvostavan turvallista, suomalaista ja antibioottivapaata kanaa, joten se kannattaa ehdottomasti asiakkaillesi kertoa!

Kypsä Kanan Crispy Fingers:

Tuotteen raaka-aineena on käytetty suomalaista antibioottivapaata kanan fileetä. Yhden Crispy Fingerin paino on noin 40g, jota on miellyttävä dip-pailla ja napostella.

Kypsä Kanan Crispy Filee:

Tuotteen raaka-aineena on käytetty suomalaista antibioottivapaata kanan fileetä. Yhden Crispy Fileen paino on noin 100g. Sopii esimerkiksi burgereiden ja salaattien raaka-aineeksi.

Kypsä Kanan Crispy Paistipala:

Tuotteen raaka-aineena on käytetty suomalaista antibioottivapaata kanan paistia. Yhden Crispy Paistipalan paino on noin 20-40g. Kokeile esimerkiksi tacoihin tai sandwicheihin.

SISÄLLYS

MAKUJA MAAILMALTA MAUSTESEOKSIN	4
MAUSTA-RAVISTA-NAUTI!	6
ATRIA CRISPY CHICKEN FINGERS & 3 DIPPIÄ	7
PARMESAANI CRISPY CHICKEN JA SITRUUNA-VALKOSIPULIPASTA	10
DELUXE KANAN PAISTIPALAT JA RANSKALAISET	11
NASHVILLE HOT CHICKEN	12
CRISPY CHICKEN, MAC & CHEESE & BBQ-PAVUT	13
CLASSIC SOUTHERN CRISPY CHICKEN	14
CRISPY CHICKEN & WAFFLES	15
CRISPY CHICKEN SLIDERS	16
CRISPY CHICKEN & BACON CAESAR	17
CRISPY CHICKEN POUTINE	18
CRISPY CHICKEN SANDWICH & JALAPEÑO-SLAW	19
KOREAN CRISPY CHICKEN BOWL	20
CRISPY CHICKEN TACOS	21
CHIPOTLE BBQ KANAA & GRILLATTUA CAJUN MAISSIA	22

MAKUJA MAAILMALTA MAUSTESEOKSIN

Erilaisilla mausteseoksilla voit viedä Crispy Fingersien ja Paistipalojen makumaailman juuri haluamasi mantereeseen suuntaan. Saat aikaan amerikkalaisia makuja Southwestern-seoksella tai Cajun-mausteilla, Jerk kumartaa Jamaikan suuntaan ja Piri Piri tuo tuulahduksen Afrikasta. Voit käyttää joko valmiita ideoita tai luoda ravintolan oman nimikkoseoksen.

– Käytä noin 2 rkl mausteseosta kolmea Crispy Fingersiä tai Crispy Paistipaloja kohti.

SOUTHWESTERN

28 g chilijauhetta
28 g juustokuminaa
23 g mustapippuriajauhetta
12 g valkosipulijauhetta
12 g jauhattua korianteria

PARMESAANI- VALKOSIPULI

70 g parmesaaniraastetta
8 g valkosipulijauhetta
6 g oreganoa
6 g timjamia
3 g meiramia
3 g basilikaa
2 g rosmariinia

Säilytä
jääkaapissa!

Crispyjen valmistus on helppoa.
Friteeraa tuotteet jäisinä n. 7-10 min
tai sulatettuna hieman vähemmän.
Voit myös paistaa Crispyt uunissa
rapeiksi.

CAJUN

20 g sipulijauhetta
20 g valkosipulijauhetta
40 g paprikajauhetta
5 g mustapippuria
5 g chilijauhetta
5 g cayennepippuria
4 g timjamia
2 g oreganoa

PIRI PIRI

20 g paprikajauhetta
20 g chilirouhetta
13 g cayennepippuria
13 g valkosipulijauhetta
13 g sokeria
8 g kanelia
5 g kardemummaa
5 g oreganoa
5 g inkiväärijauhetta



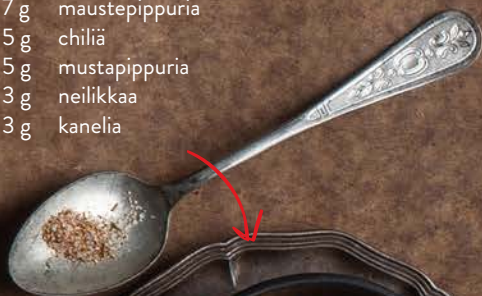
PIPPURI JA SITRUUNA

100 g sitruunapippuria
50 g ruokosokeria
13 g sipulijauhetta
10 g timjamia
10 g jauhettua korianteria



JAMAICALAINEN JERK

40 g ruokosokeria
13 g valkosipulijauhetta
13 g sipulijauhetta
10 g timjamia
7 g paprikaa
7 g maustepippuria
5 g chiliä
5 g mustapippuria
3 g neilikkaa
3 g kanelia



MAUSTA-RAVISTA-NAUTI!

Kun haluat ravintolaasi persoonallista tarjottavaa, voit muokata Atria Crispy Fingerseistä ja Paistipaloista juuri omalle ruokalistallesi sopivan annoksen helppojen mausteseosten avulla. Kun annat mausteet ja kanat asiakkaille itse sekoitettavaksi, syntyy ruokailusta hauska interaktiivinen kokemus.

Tarjoile Atria Crispy Fingersit tai Paistipalat esimerkiksi kestävässä paperipussissa, jolloin asiakas saa itse kaataa sekaan haluamansa mausteseoksen ja ravistaa sen sitten näyttävästi kanojen pintaan. Crispy Fingersit ja Paistipalat saavat aivan uuden maku-ulottuvuuden ja kokemus jää varmasti mieleen.

★ 1 ★

Rapeaksi uppopaistettut Crispy Fingersit tai Paistipalat tarjoillaan paperipussista.

★ 2 ★

Kaadetaan pussiin haluttu mausteseos, suljetaan pussi ja ravistetaan seos lämpimien kanapalojen pinnalle.

★ 3 ★

Avataan pussi ja nautitaan kanat sopivan dipin kera!

★ ★ ★
**YOU GOTTA
SHAKE IT
LIKE YOU
MEAN IT!**

ATRIA CRISPY CHICKEN & 3 DIPPIÄ

30 KPL

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy
Fingers n40 g pakaste

5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy
Paistipala 20-40 g pakaste

RANCH-DIPPI

250 g majoneesia
250 g ranskankermää
20 g sitruunamehua
1 g kuivattua tilliä
1 g kuivattua persiljaa
1 g kuivattua ruohosipulua
3 g valkosipulijauhetta
3 g sipulijauhetta
suolaa
mustapippuria

Kolme helppoa dippiä Auran Crispy Chicken Fingerseille ja Paistipaloilla. Klassinen yrteillä maustettu valkoinen ranch, pehmeä aurajuustodippi sekä helppo sriracha-majoneesi.

10 :lle 170 G
10 min. /annos

AURAJUUSTODIPPI

200 g majoneesia
200 g kermaviiliä
200 g aurajuustomurua
suolaa
mustapippuria

SRIRACHAMAJONEESI

400 g majoneesia
50 g srirachaa
50g hunajaa

Sekoita dippien ainekset ja nauti Atria Crispy Chicken Fingersien tai Paistipalojen kanssa.

Voit käyttää myös:

5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
1740 Atria 2kg Kana Nuggetit 18-20g
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste



SOUTHERN COOKING & STREET FOOD

RESEPTEJÄ, INSPIRAATIOTA JA UUSIA TUULIA

Suomalaisesta kanasta valmistettu Atrian Crispy Chicken on osa uppopaistetun kanan pitkää perinnettä. Yhdysvaltojen perinteiset southern fried -reseptit saavat rinnalleen nipun modernimpia kansainvälisiä sovelluksia, jotka korostavat friteeratun kanan monipuolisuutta. Voit käyttää resepti-ideoita joko suoraan tai hakea niistä inspiraatiota omiin luomuksiisi.



10:lle
20 min.

315 G
/annos

PARMESAANI CRISPY CHICKEN JA SITRUUNA-VALKOSIPULIPASTA

Rapeat Crispy Chicken Paistipalat toimivat myös pastan kanssa. Sitruunaa, valkosipulia, timjamia ja reilusti parmesaania kanojen kylkeen ja sen kummempaa ei tarvita.

600 g pastaa
30-50 kpl Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40g pakaste 5760
100 g hienonnettua valkosipulia
3 g chililastuja
100 g voita
60 g sitruunan mehua
12 g sitruunan kuorta
30 g timjamia
suolaa
mustapippuria
150 g parmesaaniraastetta

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan juuri ja juuri kypsäksi. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Paistipalat kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Kypsennä valkosipuli ja chililastut voissa niin, että valkosipuli kypsyy ja alkaa ottaa väriä, mutta ei pääse palamaan. Sekoita joukkoon pasta ja ota pannu pois hellalta. Lisää sitruunan mehu ja kuori, timjami sekä 2/3 parmesaanista. Nausta suolalla ja pippurilla. Nostele spagetti annoksiksi lautaselle ja viimeistele Kanan Crispy Paistipaloilla ja parmesaanilla niin, että parmesaani sulaa kanojen pintaan. Koristele halutessasi timjamilla, chililastuilla ja sitruunan kuorella.

Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

10 :lle
2 h
300 G
/annos

DELUXE KANAN PAISTIPALAT JA RANSKALAISET

Mehevistä kotimaisista kanan reisipaloista valmistetut Atrian Crispy Chicken Paistipalat nostavat finger foodin aivan uudelle tasolle, varsinkin kun valmistat kylkeen itse tehdyt ranskalaiset rosmariinisulalla ja tryffelimajoneesilla.

Rosmariinisuala

3 g rosmariinia
20 g karkeaa merisuolaa
40 gl hienoa merisuolaa tai sormisuolaa

1,000 kg Rosamunda-perunaa

Tryffelimajoneesi

200 g majoneesia
200 g ranskankermää
30 g tryffelioiljyä
20 g hienonnettu valkosipulinkynsi
suolaa
mustapippuria

30-50 kpl Atria 4 kg Kypsä Kanan
Crispy Paistipala 20-40 g pakaste 5760

Hienonna rosmariini ja karkea merisuola tehosekoittimessa hienoa merisuolaa vastaavaan koostumukseen. Sekoita hienoon merisuolaan tai sormisuolaan ja anna kuivua leivinpaperille levitettyinä muutama tunti.

Kuori perunat ja leikkaa paksuiksi ranskalaisiksi. Huuhteile reilulla vedellä muutama minuutti tärkkelyksen poistamiseksi. Paista perunat ensin 130-asteisessa uppopaistoöljyssä joko kattilassa tai rasvakeittimessä noin 5 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsiä ja alkavat muodostaa rapean kuoren. Nosta rutilälle ja jäähdytä pakastimessa vähintään tunti. Voit myös tehdä perunat valmiiksi tähän työvaiheeseen asti, jäähdyttää ja pakastaa pakastepusseissa ja kypsentää ja tarjota perunat vasta myöhemmin. Friteeraa 180-asteisessä öljyssä kullanuskeiksi ennen tarjoilua.

Sekoita tryffelimajoneesin ainekset.

Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Paistipalat kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessä öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Tarjoile rosmariinisulalla maustettujen ranskalaisten ja tryffelimajoneesin kanssa.

Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste



10 :lle
20 min. 225 G
/annos

NASHVILLE HOT CHICKEN

Nashvillessä Crispy Chicken tarjotaan tulisessa cayenne-marinadissa pyöräytettynä. Marinadiin tulee cayennen lisäksi voita ja sokeria tasoittamaan tulisuuutta ja vieressä tarjoiltavat vaalea leipä ja suolakurkut toimivat lisukkeina samasta syystä.

10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste

Kastike

270 g sulaa voita
15 g cayennepippuria
50 g hot saucea
50 g ruokosokeria
7 g savupaprikajauhetta
5 g valkosipulijauhetta
5 g suolaa
5 g mustapippurijauhetta

vaaleaa leipää
maustekurkkuja

Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Sekoita kastikkeen ainekset ja voitele kypsät kanat kastikkeella. Tarjoile kanat vaalean leivän ja maustekurkkujen sekä haluamasi dipin kera.



Voit käyttää myös:

5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

10:lle
1 h 15 min. 400 G
/annos

CRISPY CHICKEN, MAC & CHEESE & BBQ-PAVUT

Jos haluat tarjota Crispy Chickenin kanssa perinteisiä amerikkalaisia klassikkolusukkeita, kannattaa tarjolle laittaa BBQ-papuja ja täyteläistä mac & cheese'ä.

BBQ-pavut

- 100 g varsiselleriä
- 100 g sipulia
- 500 g kypsää papuja
(esim. mustapapuja tai kidney-papuja)
- 15 g omenaviinietikkaa
- 15 g sokeria
- 150 g vettä
- suolaa
- 150 g bbq-kastiketta

Hienonna sellerit ja sipulit kutterissa. Sellerit kannattaa pilkkoa pienemmiksi ennen kutteriin lisäämistä, etteivät ne jää säikeiseksi. Kuullota kattilassa ensin kasvikset ja lisää sitten loput ainesosat BBQ-kastiketta lukuun ottamatta. Anna kiehua mieluusti tunti, kunnes pavut alkavat saostua ja pehmetä. Lisää tarvittaessa vettä ja lopuksi BBQ-kastike. Voit valmistaa pavut myös uunissa, sekoittamalla kaikki aineet BBQ-kastiketta lukuun ottamatta vuoassa ja kypsentämällä 150 asteessa kaksi tuntia ja lisäämällä lopuksi BBQ-kastikkeen.

Keitä makaronit ohjeen mukaan. Sulata voi kattilassa ja sekoita joukkoon vehnä jauhot. Kypsennä hetki ja lisää maito pienissä erissä koko ajan sekoittaen. Keitä noin 10 minuuttia sekoittaen, kunnes kastike sakenee. Ota pois liedeltä, mausta ja lisää juustoraasteet. Sekoita juustokastike ja makaronit juuri ennen tarjoilua. Voit halutessasi viimeistellä mac & cheesen ripottelemalla pinnalle korppujauhoja ja ruskistamalla ne kuumassa uunissa tai salamanterissa.

Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fleet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Tarjoile papujen, mac & cheesen ja haluamasi dipin kera.

Mac & Cheese

- 300 g makaronia (700g)
- 75 g voita
- 50 g vehnä jauhoja
- 1000 g maitoa
- 3 g suolaa
- 3 g sinappijauhetta
- 3 g muskottipähkinää
- 250 g erilaisia juustoja
(esimerkiksi cheddar, parmesaani, gouda ja emmental)
- 10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste

Voit käyttää myös:

- 5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
- 1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
- 5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
- 1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

10:lle
60 min. 525 G
/annos

CLASSIC SOUTHERN CRISPY CHICKEN

Perinteinen jenkkityylinen southern fried chicken tarjoillaan kanaliemeen keitetyn valkokastikkeen ja perunamuusin kanssa. Kylkeen vielä vihreitä papuja pekoniilla sekä Atrian Rapea Vinaigrette Kaalisalaatti tai Atria Coleslaw salaattia ja tuhti ateria vie syöjänsä suoraan syvän etelän sydämeen.

15 g ruohosipulia
800 g 6471 Atria 3kg Rapea Vinaigrette Kaalisalaatti

Valkokastike

45 g voita
25 g vehnä jauhoja
300 g maitoa
300 g kanalientä
suolaa
mustapippuria

150 g 7962 Atria n1,6kg Englannin Pekoni
viipale 17-21g

400 g vihreitä papuja
250 g kirsikkatomaatteja

10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy
Filee n100 g pakaste

10 annosta perunamuusia

Hienonna ruohosipuli ja sekoita Atrian Rapeaan Vinaigrette Kaalisalaattiin. Sulata voi kattilassa, lisää vehnä jauhot ja anna ruskistua hieman. Lisää koko ajan vispaten maito ja kanaliemi ja kiehauta niin että kastike suurstuu. Mausta suolalla ja pippurilla. Paista silputtu pekoni ja laita sitten joukkoon pavut ja paista kunnes pavut ovat edelleen napakoita, mutta kypsiä. Lisää lopuksi puolitetut kirsikkatomaatit ja lämmitä. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Tarjoile kaalisalaatin, valkokastikkeen, papujen ja perunamuusin kanssa.

Voit käyttää myös:

5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

10 :lle
40 min. 350 G
/annos

CRISPY CHICKEN & WAFFLES

Tämä Amerikkalainen makean suolainen klassikko on tekemässä maihinnousua myös Suomeen. Vohvelit, Crispy Chicken Fingersit, pekoni ja vaahterasiirappi saattavat kuulostaa aluksi hurjalta yhdistelmältä, mutta kun makuun pääsee on tätä herkkua saatava uudestaan ja uudestaan.

250 g jauhoja
25 g sokeria
10 g leivinjauhetta
180 g kananmunaa
500 g piimää
100 g sulaa voita
5 g vaniljasokeria

tai 10 paksua valmista vohvelia

400 g vaahterasiirappia
50 g hot sauce -kastiketta esim. tabasco

450 g avokadoa
300 g 7962 Atria n1,6kg Englannin Pekoni
viipale 17-21g

20 kpl 1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy
Fingers n40 g pakaste

Koristeluun

yrtin versoja (esimerkiksi korianteri)
punaista chiliä

Sekoita jauhot, sokeri ja leivinjauhe. Erottele kananmunan keltaiset ja sekoita keltaiset, piimä ja voi jauhoseokseen. Vatkaa valkuaiset kiinteäksi vaahdoksi ja nostele varovasti taikinaan. Paista vohveliraudalla paksuiksi vohveleiksi tai paahda valmiit vohvelit nopeasti kuumaksi.

Sekoita vaahterasiirappi ja hot sauce. Viipaloi avokado ja paista pekoni. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Fingersit kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Kokoa vohveleille ensin pekonia, viipaloitua avokadoa ja pari Crispy Chicken Fingeriä. Viimeistele vaahterasiirapilla, yrtinversoilla ja chilisiivuilla.

Voit käyttää myös:

5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

10 :lle
1 h 30 min. 150 G
/annos

CRISPY CHICKEN SLIDERS

Pieneen briossisämpylään valmistetut Crispy Chicken Sliderit ovat omiaan naposteluun tai cocktail-paloksi. Itse tehty tomaattihillo ja hunaja-dijonmajoneesi kruunaavat annoksen.

Tomaattihillo

250 g tomaatteja
5 g tuoretta chiliä
40 g fariinisokeria
5 g balsamicoa

Hunaja-dijonmajoneesi

150 g majoneesia
30 g dijon-sinappia
40 g hunajaa

20-30 kpl Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40g pakaste 5760
10 kpl (300 g) minibriossisämpylää
100 g laadukasta cheddar-juustoa
20 g rucolaa

Kalttaa tomaatit nopeasti kiehuvaan veteen ja kuori. Kuumenna tomaatit ja kuumenna kattilassa kiehuvaan. Lisää muut ainesosat ja anna kiehua rauhallisesti kunnes neste on haihtunut ja tomaatit sekoittuneet. Jäähdytä. Sekoita majoneesin aineet.

Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Fingerit kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Paahda briossit leikkauspinnoiltaan. Voitele pohja hunaja-dijonmajoneesilla ja kansi tomaattihillolla. Nosta pohjalle cheddarsiivu ja päälle pari palaa Kanan Crispy Paistipaloja. Viimeistele rucolalla ja sämpylän kannella.



Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste



10 :lle
20 min. 250 g
/annos

CRISPY CHICKEN & BACON CAESAR

Klassinen kana-caesarsalaatti saa uutta rapeutta, kun korvaat perinteisen kanafileen mehevillä reisipaloista valmistetuilla Atrian Crispy Chicken Paistipaloilla.

Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste

600 g Cosmopolitan- tai Romaine- salaattia
300 g pekonia
30-50 kpl Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste 5760
400 g caesar-kastiketta
150 g parmesaania
250 g krutonkeja

Revi salaattit ja paista kuutioitu pekoni. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Paistipalat kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Sekoita salaatti ja caesar-kastike. Jaa lautasille ja viimeistele parmesaanilastuilla, krutungeilla, pekonilla ja Crispy Paistipaloilla.

10:lle
40 min. 450 G
/annos

CRISPY CHICKEN POUTINE

Suomessa vielä melko tuntematon, mutta Yhdysvalloissa jo kovana trendiruokana esiin noussut poutine on kanadalainen klassikko, jossa rapeat ranskalaiset kuorrutetaan juustonokareilla, ruskealla kastikkeella, pekoninmuruilla, kevätsipulilla sekä Atrian Crispy Chicken fileellä!

100 g voita
60 g jauhoja
500 g lihalientä tai demi glacea
30 g worcestershire -kastiketta
suolaa
mustapippuria

tai 700 g valmista ruskeaa kastiketta

10 annosta ranskalaisia perunoita
10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste

400 g 7962 Atria n1,6kg Englannin Pekoni viipale 17-21g
50 g kevätsipulia
500 g pieniä mozzarellapalloja tai juustokuutioita

Ruskista kattilassa voi ja jauhot. Lisää lihaliemi ja worcestershire koko ajan sekoittaen, kiehauta ja mausta. Kypsennä ranskalaiset pakkauksen ohjeen mukaan ja friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessä öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Hienonna pekonit ja paista rapeiksi. Viipaloi kevätsipulit. Nosta ensin tarjoiluastiaan ranskalaiset, sitten ruskeaa kastiketta, juustopalloja ja viipaloitua Crispy Chicken fileetä. Koristele pekonilla ja kevätsipulilla.

Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
1740 Atria 2kg Kana Nuggetit 18-20g

10:lle
45 min. 350 G
/annos

CRISPY CHICKEN SANDWICH & JALAPEÑO-SLAW

Atrian Crispy Chicken toimii täydellisesti sandwichin tai purilaisen välissä. Simppeli leipä syntyy jalapenolla höystetystä coleslaw'sta, suolakurkuista, helposta chilimajoneesista ja Atria Crispy Chicken fileestä.

Coleslaw

1 kg 6597 Atria 3kg Coleslaw salaattia
100 g punasipulia
30 g jalapenoa
40 g kevätsipulia

Chilimajoneesi

200 g majoneesia
30 g chilikastiketta
15 g sitruunamehua
15 g sokeria

10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste

20 siivua vaalea leipää
300 g suolakurkkuviipaleita

Viipaloi ohueksi punasipuli, jalapeno ja kevätsipuli. Sekoita kasvikset coleslaw'han. Sekoita chilimajoneesin ainekset. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Paahda leipäviipaleet. Voitele leivät chilimajoneesilla, aseta pohjalle suolakurkkuviipaleet ja päälle Crispy Chicken filee ja jalapeno-slaw. Koristele kevätsipulilla ja jalapenolla.



Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

10:lle
60 min. 450 G
/annos

KOREAN CRISPY CHICKEN BOWL

Kulhoruuat ovat edelleen todella muodikkaita ja Atria Crispy Chicken filee toimii oivana proteiinina korealaistyyllisessä kulhossa. Friteerattu kana pyöräytetään fermentoidusta gochujang-chilitahnasta tehdyssä kastikkeessa ja tarjoillaan tuoreiden ja pikkelöityjen kasvien sekä kimchin kera.

- 200 g porkkanaa
- 200 g kyssäkaalia
- 50 g riisiviinietikkaa
- 100 g sokeria
- 200 g vettä
- 200 g kurkkua
- 100 g kevätspulaa
- 200 g retiisiä
- 10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan-Crispy Filee n100 g pakaste
- 250 g korealaista gochujang-tahnaa
- 75 g riisiviinietikkaa
- 170 g ruokosokeria
- 75 g soijaa
- 75 g vettä
- 500 g valmista kimchiä
- 10 annosta kypsää riisiä
- 25 g paahdettuja seesaminsiemeniä

Viipaloi kuoritut porkkana ja kyssäkaali ohuiksi suikaleiksi. Sekoita riisiviinietikka, sokeri ja vesi niin että sokeri sulaa ja lisää kasvikset. Anna marinoitua vähintään tunti, mielellään yön yli.

Viipaloi kurkku, kevätspuli ja retiisi. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Sekoita gochujang-tahna, riisiviinietikka, ruokosokeri ja soija kulhossa. Ohenna tarvittaessa vedellä niin että kastikkeesta jää ohut kuorrutus kanan pintaan. Aseta kypsät kanat kastikkeeseen ja sekoita niin että kanat kuorruttuvat kastikkeella. Nosta pois kastikkeesta, valuta ylimääräinen kastike pois ja viipaloi.

Aseta kulhoon pohjalle riisi, päälle kurkkua, retiisiä, pikkelöityjä kasviksia, kimchiä ja kanaa siivuina. Koristele seesaminsiemeneillä ja kevätspulilla.



Voit käyttää myös:

- 1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
- 5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
- 5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
- 1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
- 5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste
- 5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste
- 1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

10:lle
1 h 30 min. 400 G
/annos

CRISPY CHICKEN TACOS

Crispy Chicken Fingersit ovat loistava täyte myös tacoille. Lisukkeiksi sopivat esimerkiksi vihreä salsa, guacamole ja ranskankerma sekä pikkeloïdyt jalapenot, kirsikkatomaatit ja korianteri. Voit tehdä guacamolen itse tai käyttää valmista guacamolea.

380 g masa harinaa
700 g kuumaa vettä
suolaa
tai 30 valmista pientä maissitortillaa

Guacamole

500 g avokadon hedelmälihaa
100 g sipulia
20 g punaista chiliä
15 g korianteria
50 g limen mehua
suolaa
mustapippuria

tai 650 g valmista guacamolea
30 kpl 1706 Atria 4kg Kypsä Kanan
Crispy Fingers n40 g pakaste

500 g vihreää salsaa
500 g ranskankermaa

Koristeluun

pikkeloïtyjä jalapenoja
kirsikkatomaatteja
korianteria

Sekoita masa harina, kuuma vesi sekä suola ja vaivaa hetki. Anna seistä peitettynä 30 minuuttia ja jaa 30 osaan. Prässäa tortillaprässäillä tai kauli pieniksi tortilloiksi ja paista kuumalla kuivalla pannulla molemmin puolin, kunnes tortillat saavat hieman väriä ja alkavat pullistua. Jos käytät valmistortilloja, lämmitä ne ennen käyttöä.

Muussaa avokatot haarukalla kulhossa. Hienonna punasipuli, chili sekä korianteri ja sekoita yhteen avokadon kanssa. Lisää lopuksi limen mehu. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Voit myös ajaa punasipulin, chilin ja korianterin hakkeeksi kuterrissa, lisätä sitten loput aineet ja ajaa seoksen tasaiseksi.

Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Fingerit kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Tarjoa tortillat lisukkeiden kanssa.

.....
Voit käyttää myös:
5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

10 :lle 250 G
30 min. /annos

CHIPOTLE BBQ KANAA & GRILLATTUA CAJUN MAISSIA

Kun haluat Crispy Chickenien pintaan aivan uudenlaista potkua, voitele friteeratut kanat chipotlella maustetulla BBQ-kastikkeella ja tarjoa kylkeen vielä cajun-maustettuja maisseja.

1 kg maissia

Maustevoi

180 g sulaa voita
5 g chilijauhetta
3 g sipulijauhetta
3 g juustokuminaa
3 g oreganoa
2 g paprikajauhetta
1 g cayennepippuria

10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy
Filee n100 g pakaste

400 g makeaa BBQ-kastiketta

100 g chipotle-kastiketta

Koristeluun

2-3 limeä
sweet chili dropseja
korianteria

Grillaa maissit kypsiksi ja sekoita cajun-maustevoi. Pyöräytä kypsät maissit maustevoissa. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Sekoita BBQ-kastike ja chipotle-kastike ja voitele kypsät kanafleet kastikkeella. Voit myös ohentaa BBQ-kastiketta hieman vedellä ja pyöräyttää friteeratut kanat kastikkeessa. Lohko lime ja tarjoile maissien ja kanan kanssa.



Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

★ ★ ★ **TUOTTEET** ★ ★ ★

- 1740 Atria 2kg Kana Nuggetit 18-20g
- 1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste
- 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste
- 5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste
- 5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste
- 1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste
- 5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste
- 5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste
- 1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste
- 5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste

Atria
**CRISPY
CHICKEN**

Atria

CRISPY CHICKEN

SOUTHERN COOKING
& STREET FOOD

2020

Me Atrialla haluamme jakaa kanssasi
palan rapean kanan historiaa sekä
muutaman tuoreen vinkin sen
käyttötapoihin – lopputulos voi olla juuri
niin lennokas ja innovatiivinen kuin sinä
ja asiakkaasi haluavat sen olevan.

Atria Food Service

Hyvä ruoka – parempi mieli.

ATRIA SUOMI OY

PL 900, 60060 ATRIA

Vaihde 020 472 8111

Fax 010 316 0102

Food Service -myynti 010 316 8712, 0800 198 500

Kuluttajapalvelu 0800 128 742

www.atria.fi/ammattilaiset