



S A L  
S U S





S A L  
S U S

Egészséges és tápláló, lassan főtt alaplevek, alaplé-redukciók és mártások. A frissen felhasznált alapanyagok mindegyikét helyben, Norvégián belülről szerzik be, környezetünk terhelésének minimalizálását szem előtt tartva.

A receptúrákat kiváló, elismert séfekkel együttműködve dolgozzák ki és a legmodernebb technológiákat alkalmazzák a gyártási folyamat során. A termékek ragukhoz, levesekhez, mártásokhoz szolgálnak alapul, de akár magukban, mint forró ital is tökéletesek.

Mély és kerek ízek 100%-ban természetes, adalékanyagmentes összetevőkből. Az alaplé főzés tradíciói a régmúltig nyúlnak vissza, amelyeket az utóbbi időben felváltottak az instant levesek és a leveskockák. Ezekkel a trendekkel leszámolva a Salsus visszatér a hagyományokhoz, ahol a lassú főzési folyamat során kialakuló kollagén, aminosavak és ásványi anyagok nem csupán üres hívószavak.

*A Salsus küldetése annyira egyszerű, mint amennyire összetett: megalkotni a világ legjobb alaplé készítményeit és mártásait olyan séfek számára, akik nem ismernek kompromisszumot.*



# ALAPANYAGAINK SZÁRMAZÁSI HELYE





## TARTALOM

- 9. **SPICY RAMEN**
  - 11. **BORJÚ TATÁR**  
PUFFASZTOTT QUINOÁVAL ÉS SZARVASGOMBÁS HOLLANDI ESPUMÁVAL
  - 13. **SASHAL FILÉ**  
TENGERI SPÁRGÁVAL, TEJSZÍNES HALSZÓSSZAL ÉS AVRUGÁVAL
  - 15. **CSIRKEMELLFILÉ**  
VADGOMBA SZÓSSZAL ÉS CSIRKE JUS CHIPSSZEL
  - 17. **RODEO STEAK**  
FONDANT BURGONYÁVAL, PIEMONTE-I MOGYORÓVAL ÉS ZÖLDSÉGRAGUVAL
- 



## IFJ. T. NAGY TAMÁS

Az idén jubileumi, 30. évfordulóját ünneplő T. Nagy Tamás Kft. ügyvezetője, amely prémium élelmiszerek importálásával és forgalmazásával foglalkozik. Hosszú évek óta szívügye a gasztronómia, ars poeticája megtalálni és eljuttatni a legkiválóbb alapanyagokat a vendéglátó szektor képviselőinek.

## NÉMETH LÁSZLÓ

A T. Nagy Tamás Kft. executive chef-je és szakmai felelőse. Kreativitását és szaktudását a vállalkozás mindennapjaiban kamatoztatja: az ő útmutatásával valósulnak meg az együttműködések az éttermekkel, cukrászdákkal, szállodákkal és egyéb partnerekkel.



## PALOTÁS PÉTER

A Budaörsi Halpiac és a BigFish tulajdonosa, illetve a Selfish brand megálmodója. A magyar éttermeket több, mint 15 éve látja el első osztályú halakkal és egyéb tengeri eredetű alapanyaggal. Amikor egy szakmabeli ilyen típusú termékeket kíván beszerezni, alighanem az ő neve fog eszébe jutni.

## KÖVÉR SÁNDOR

A Baromfiudvar 2002 Kft. kreatív chef-jeként nyújt segítséget hazánk vidéki éttermeinek, képviselve az aktuális, vendéglátásban uralkodó trendeket.







# SKANDINÁV ÉLETÉRZÉS ÉS A CSÚCSGASZTRONÓMIA ÖSSZEFONÓDÁSA

Szabó Bélának köszönhetően a norvég alaplevek jelentős magyar vonatkozással bírnak: ő a Salsus és az A La Carte Produkter AS ügyvezető igazgatója és társtulajdonosa.

A gasztronómia iránt érzett szenvedélye Egertől Párizson át egészen Oslóig repítette. Évtizedek óta foglalkozik luxusélelmiszer-kereskedelemmel. 2018 májusában avatták fel a kongsvingeri Salsus gyárat, ahol a tízezer literes üstökben évente több, mint 11 millió liter alaplé előállítására van kapacitás.

Az A La Carte Produkter AS többek között szoros kapcsolatban működik együtt norvég top séfekkel és szolgálja ki a csúcsgasztronómia szereplőit prémium alapanyagokkal. A Salsus termékek magyarországi forgalmazója a T. Nagy Tamás Kft.



*Szabó Béla és a Salsus története éppen olyan, mint az a mesében volt...*

*Elment vadászni, hazavitte, megfőzte és mert finom lett majdnem mind megette, de mert igaz barát, másoknak is „mert” és adott belőle.*

*Így kerül a séfeknek forralójának melegébe !*

*Nem volt régen és még ma is igaz.*



**SZABÓ BÉLA**







GAZDAG ÍZVILÁGÚ RAMEN, AMELY KELLEMESEN CSÍPÓS  
ÉS KIVÁLÓ ALAPJA AZ ÁZSIAI ÉTELEKNEK.



*Németh László chef receptje*



# SPICY RAMEN

## ÖSSZETEVŐK

### 1,5 L SALSUS SPICY RAMEN

Szárnyas alaplé:

(1,5 l víz, 45g szárnyasalaplé por)

110 ml szójaszószt

600 g csirkemell filé

30 db garnéla rák

5 db pácolt tojás

3 db nori lap

300g szárított vagy 500g friss ramen tészta

200g shiitake gomba

200g angolzeller

15g szezámag

100 ml szezámolaj

2db csillagánizs

100g zöldhagyma

só, chili paprika

## PÁCOLT TOJÁS

A tojásokat felhasználást megelőző nap 6 percesre főzzük, hogy a sárgája krémes maradjon.

Jeges vízben lehűtjük, megtisztítjuk majd szójjával ízesített Ramen alaplében pácoljuk 1 éjszakát.

## RAMEN

A csirkemellet és a garnélát a csillagánizzsal és chilivel ízesített szárnyas alaplében megfőzzük, majd kivesszük az alapléből és tálalásig melegen tartjuk.

A shiitake gombát és az angolzellert vékony szeletekre vágjuk és szezámolajon átpirítjuk, szezámaggal megszórjuk.

A tésztát megfőzzük.

A nori lapokat kis négyzetekre vágjuk.

A szárnyas és a Ramen alaplevet fele-fele arányban összeforraljuk, szükség szerint sózzuk, majd átszűrjük.

## TÁLALÁS:

A tésztát, a szeletekre vágott csirkét, a garnélát, a tojást, a gombát, zellert és a nori lapokat előmelegített tálba helyezük, majd rámerjük a forró Ramen levest.



A HOLLANDI BÁRSONYOS TEXTÚRÁJA, HŐKEZELÉST  
KÖVETŐEN ÉS MELEGEN TARTVA IS STABIL MARAD.  
KIVÁLÓAN ALKALMAS SZIFONOS HABOK KÉSZÍTÉSÉHEZ



*Némethi László chef receptje*



# BORJÚ TATÁR

## PUFFASZTOTT QUINOÁVAL ÉS SZARVASGOMBÁS HOLLANDI ESPUMÁVAL

### BORJÚ TATÁR

1 kg borjú szűz	1 csokor petrezselyemzöld
80 g csemegeuborka	10 g snidling
30 g kapribogyó	40 g umami No.1 szósz
100 g salotta hagyma	20 g worcestershire szósz
60 g dijoni magos mustár	tengeri só
	frissen őrölt fekete bors

A hozzávalókat vágjuk egészen apróra és keverjük össze. Sóval, borssal, umami és worcestershire szósszal, illetve magos mustárral ízesítjük.

### SZARVASGOMBÁS HOLLANDI ESPUMA

100 ML SALSUS MARHA ALAPLÉ REDUKCIÓ	tengeri só
100 g tejszín 35%	frissen őrölt fekete bors
20 g szarvasgombás krém	barna vaj

### 200 ML SALSUS HOLLANDI MÁRTÁS

A marha alaplevet, a tejszínt és a szarvasgombás krémet egy gyorsforralóban redukáljuk a felére. Keverjük hozzá a hollandi mártást és a barna vajat. Ízesítsük sóval, borssal és töltsük habszifonba. Tartsuk melegen tálalásig.

### KOCSONYA

200 ML SALSUS MARHA ALAPLÉ REDUKCIÓ	A marha alaplevet forraljuk fel a vízzel és sózzuk meg. Öntsük a tálaló edényekbe és hűtőben hagyjuk megdermedni.
100 ml víz	
tengeri só	

### PUFFASZTOTT QUINOA

60 g puffasztott quinoa	A quinoát egy serpenyőben mogoró olajon, folyamatos kevergetés mellett ropogósra pírítjuk.
50 ml mogoró olaj	

### TÁLALÁS:

A megdermedt kocsonyára helyezük a borjú tatárt. A tetejére szórjunk a puffasztott quinoa-ból és nyomjunk a rá a szarvasgombás hollandi habból úgy, hogy egyenletesen befedje. Díszítsük ehetsé virágokkal és mikrozöldekkel.



*HAL ALAPLÉ FEHÉRBORRAL, TEJSZÍNNEL ÉS REMEK  
SAVAKKAL. HARMONIKUS KISÉRŐJE A TENGERI  
FOGÁSOKNAK*



*Palotás Péter receptje*



# SASHAL FILÉ

## TENGERI SPÁRGÁVAL, TEJSZÍNES HALSZÓSSZAL ÉS AVRUGÁVAL

### HAL

1,8 kg sashal (maigre/ombrina) filé	tengeri só
2+ kg méretű halból	frissen őrölt fekete bors
100 ml szőlőmagolaj	fish del mare fűszerkeverék
200 g vaj	

A halfiléket előkészítjük és törőpapírral leszárítjuk. Sózzuk és a fűszerkeverékkel ízesítjük. Szőlőmagolajban megforgatjuk és bőrös oldalával lefelé, 220 °C-ra hevített serpenyőben 5-6 percig sütjük, majd óvatosan megfordítjuk. További 3 perc sütést követően hozzáadjuk a hideg vaját. Amint a vaj elolvadt és felhabzott, a serpenyőt félrehúzzuk.



### TENGERI SPÁRGA

1,5 kg tengeri spárga (salicornia)	citromlé
500 g paradicsom concassé	frissen őrölt fekete bors
100 ml szőlőmagolaj	
100 g vaj	
1 csokor petrezselyemzöld	

Egy serpenyőben szőlőmagolajon megpirítjuk a tengeri spárgát. Fekete borssal fűszerezzük és hozzáadjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet, a paradicsomot és a hideg vaját. Átforrósítjuk és pár csepp citromlével ízesítjük.



### TEJSZÍNES HALSZÓSZ

#### 1 L SALSUS HALSZÓSZ

200 g avruga füstölt hering "kaviár"
frissen őrölt fekete bors
citromlé

A halszószt felmelegítjük egy gyorsforralóban, ízesítjük citromlével és borssal, majd hozzákeverjük az avrugát.

### TÁLALÁS

keta lazac ikra  
grillezett citrom

Tányérra halmozzuk a tengeri spárga ragut, mellé tálaljuk a halat és a mártást. Keta lazac ikrával és grillezett citrommal dekoráljuk.



CSIRKE ALAPLÉ REDUKCIÓ - MÉLY SZÍN, KONCENTRÁLT  
ÍZ, MAGAS KOLLAGÉN TARTALOMMAL PÁROSULVA



*Némethi László chef receptje*



# CSIRKEMELLFILÉ

## VADGOMBA SZÓSSzal ÉS CSIRKE JUS CHIPSEL

### CSIRKEMELLFILÉ

2 kg bőrös csirkemellfilé  
5 szál friss kakukkfű  
100 g vaj  
citrombors fűszerkeverék  
tengeri só  
olívaolaj

A csirkemellfilét fűszerezzük és egy serpenyőben olívaolajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a vajat és a kakukkfűvet, majd sütőben készre sütjük.

### KRÉMES VADGOMBA SZÓSZ

#### 1 L SALSUS CSIRKE ALAPLÉ REDUKCIÓ

100 g salotta hagyma  
4 gerezd fokhagyma  
100 g vaj  
200 ml fehérbor  
30 g szárított kucsmagomba  
500 g erdei gomba mix

200 ml tejszín 35%  
100 ml kréntejszín (sour taste) 12%  
10 g kukoricakeményítő  
1 csokor petrezselyemzöld  
tárkony  
tengeri só  
frissen őrölt fekete bors

Áztassuk be a kucsmagombát 10-szeres mennyiségű meleg vízbe. 25-30 perc hidratálást követően szűrjük le és az áztató levet tegyük félre a szósz készítéséhez. Daraboljuk fel tetszés szerint a gombákat, majd pirítsuk meg kevés vajon. Pároljuk meg az apróra vágott hagymát és a fokhagymát szintén vajon, majd öntsük hozzá a fehérbort és a gomba áztató levéből 150 ml-t. Forraljuk vissza a felére, adjuk hozzá a csirke alaplevet, a tejszínt és a kréntejszínt. Forraljuk fel újra és sűrítjük be kukoricakeményítővel. Ízesítsük sóval, borssal majd egy botmixer segítségével habosítsuk fel a szószot. Tálaláskor keverjük hozzá a gombákat és a friss fűszernövényeket.

### CSIRKE JUS CHIPS

#### 300 ML SALSUS CSIRKE ALAPLÉ REDUKCIÓ

10 g kukoricakeményítő  
BBQ fűszerkeverék

Az alaplevet forraljuk fel és sűrítjük be kukoricakeményítővel. Fűszerezzük, majd vékonyan terítjük el egy szilikon lapon. Sütőben szárítsuk addig 100 °C-on, amíg roppanós nem lesz.

### TÁLALÁS:

A csirkemellet elhelyezzük a tányéron és dekoráljuk a chips darabokkal. Köretként friss tésztát és bébi pak choit tálalunk mellé. A krémes vadgomba szósszal szervírozzuk.



MARHA ALAPLÉ REDUKCIÓ HÚSOS CSONTOKBÓL,  
VÖRÖSBORRAL ÉS FŰSZEREKKEL



*Kövér Sándor chef receptje*



# RODEO STEAK

## FONDANT BURGONYÁVAL, PIEMONTE-I MOGYORÓVAL ÉS ZÖLDSÉGRAGUVAL

### RODEO STEAK

2 kg rodeo uruguayi bélszín  
tengeri só  
frissen őrölt fekete bors  
mogyoró olaj

A bélszínt letisztítjuk, formázzuk majd vastag steak szeleteket vágunk belőle. A szobahőmérsékletű húst sózzuk, borsozzuk és grillrácsra helyezzük. 57 °C maghőmérsékletig sütjük. Tálalásig pihentetjük.

### FONDANT BURGONYA

1,2 kg sárga héjú burgonya  
50 ml mogyoró olaj  
2 szál friss rozmaring  
400 ML SALSUS CSIRKE ALAPLÉ  
REDUKCIÓ

300 ml víz  
3-4 gerezd fokhagyma  
tengeri só  
frissen őrölt fekete bors  
jaipur curry fűszerkeverék

A burgonyákat nagy méretű hasábokra formázzuk, sóval, borssal ízesítjük és egy magas falú serpenyőben a mogyoró olajon minden oldalát körbepirítjük. Hozzáadjuk a rozmaringot, a felszeletelt fokhagymát. Felöntjük alaplével és vízzel úgy, hogy majdnem ellepje. Fűszerezzük a curryvel és sütőpapír alatt kb. 20-25 percig pároljuk, amíg a folyadékot magába szívja.

### PIEMONTE-I PÖRKÖLT MOGYORÓ

200 g piemonte-i pörkölt  
törökmogyoró  
50 g vaj  
tengeri só

A vajat serpenyőben megbarnítjuk, majd hozzáadjuk a pörkölt mogyorót és sózzuk.

### ZÖLDSÉG RAGU

1 cső kukorica  
200 g cukorborsó  
400 g zöldborsó  
400 g edamame bab

300 g pancetta  
tengeri só  
frissen őrölt fekete bors

A csöves kukoricát megfőzzük, majd feldaraboljuk. A borsókat és a babot blansírozzuk, majd jeges vízben lehűtjük. A kockára vágott szalonnát kipirítjuk és hozzáadjuk a lecsepegtetett zöldségeket. Fűszerezzük és átforrósítjuk a tálaláshoz.



## MÁRTÁS

---

### 1 L SALSUS GOURMET SZÓSZ

6 ág friss kakukkfű	50 ml szójaszósz
6 gerezd fokhagyma	100 g vaj
50 g vörös áfonya	Tengeri só

Egy kevés vajon a fokhagymát, a vörös áfonyát és a kakukkfűvet lepirítjuk. Felöntjük a Gourmet szósszal. Sóval és szójaszósszal ízesítjük, kiforraljuk majd átszűrjük. Tálalás előtt vajjal selymesítjük.

## ZELLERKAVIÁR

---

Kaviár alap:	Füldő:
250 ml zellerlé	2,5 g kalcium-klorid
2 g alginát	500 ml ásványvíz
Tengeri só	

A zeller levét az algináttal összemixeljük ügyelve arra, hogy minél kevesebb levegőt keverjünk bele. Vákuumozással eltávolítjuk az esetlegesen megmaradt levegőbuborékokat. A kalcium-kloridot elkeverjük az ásványvízzel, majd egy kaviárkészítő szett segítségével belecsepegtetjük az előzetesen kikevert zeller alapot. Rövid idő elteltével leszűrjük és tiszta vízben leöblítjük a kaviárt.

## HAGYMAKRÉM

---

250 g salotta hagyma	150 ml tejszín 35%
60 g vaj	kristálycukor
30 ml olívaolaj	Só

A salotta hagymát felszeleteljük és az olíva és vaj keverékén megfonnyasztjuk. Sóval és cukorral ízesítjük. Amikor üveges állagúra vált, a tejszínnel felengedve puhára pároljuk és leturmixoljuk. Átpasszírozzuk és szószadagolóba töltjük.

## TÁLALÁS:

A fondant burgonyát a tányérra helyezzük és pörkölt mogoróval, mikrozöldekkel dekoráljuk. Mellé tálaljuk a mártást, a steaket, a cukorborsót, a kaviárt és a kukoricát. A zöldséragut a hagymapürével külön tányérra helyezzük.



## JEGYZETEK:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

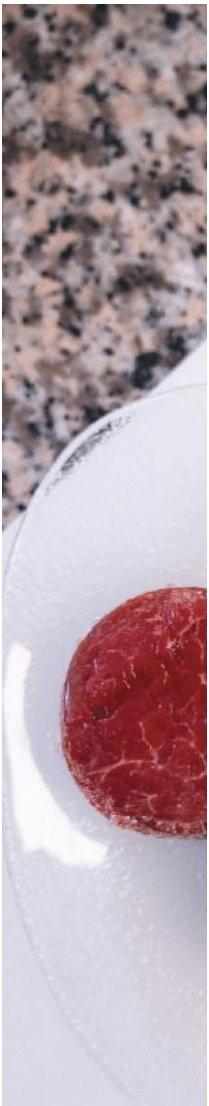
---

---

---

---

---









JEGYZETEK:

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

# ALAPLÉ REDUKCIÓK

Az alaplé ízének és színének mélyítése, illetve koncentrációja érdekében az eredeti mennyiség 2/3-ára vannak visszaforrvalva, azaz redukálva.

Elsősorban mártások, szószok készítéséhez szolgálnak alapul. Bor, tejszín, fűszerek és egyéb összetevők hozzáadásával csak a képzelet szabhat határt.



Összetevők: Redukált csirke alaplé (víz, húsos csirkecsontok, vöröshagyma, sárgarépa, rozmaring, kakukkfű, babérlevél, feketebors), só.

Felhasznált csont mennyiség: 2.0kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 210g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerezés: 1 liter (#8881)



Összetevők: Redukált marha alaplé (víz, húsos marhacsontok, vöröshagyma, sárgarépa, paradicsompüré, fokhagyma, kakukkfű, borókabogyó, bors, rozmaring, szegfűszeg, babérlevél), só.

Felhasznált csont mennyiség: 2.2kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 200g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerezés: 1 liter (#8880)



Összetevők: Redukált hal alaplé (víz, húsos fehérhalcsontok (50% tőkehal, 50% foltos tőkehal), vöröshagyma, sárgarépa, póréhagyma, édeskömény, kakukkfű, babérlevél, fehér bors), só.

Felhasznált csont mennyiség: 0.8kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 160g/liter

Sótartalom: 0.8g/100g

Kiszerezés: 1 liter (#8877)



Összetevők: Redukált homár alaplé (víz, homár páncél (rákfélék), fehérbor, vöröshagyma, édeskömény, póréhagyma, sárgarépa, paradicsompüré, fokhagyma, kakukkfű, bors, babérlevél), só.

Felhasznált csont mennyiség: 0.5kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 100g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerezés: 1 liter (#8900)



Összetevők: Redukált languszta alaplé (víz, languszta páncél (rákfélék), fehérbor, hagyma, édeskömény, póréhagyma, sárgarépa, paradicsompüré, fokhagyma, kakukkfű, bors, babérlevél), só.

Felhasznált csont mennyiség: 0.5kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 100g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerezés: 1 liter (#8905)



Összetevők: Redukált rák alaplé (víz, rákfélék (garnélarák páncél, homárpáncél), vöröshagyma, sárgarépa, paradicsompüré, fehérbor, fokhagyma, paprika, kakukkfű, babérlevél], cukor, só.

Felhasznált csont mennyiség: 0.4kg/ liter

Felhasznált zöldségek mennyisége: 150g/liter

Sótartalom: 0.6g/100g

Kiszerezés: 1 liter



# MÁRTÁSOK

Amelyek a különböző alaplevelek felhasználásával, egyedi receptúrák alapján készülnek.  
A Salsus mártások már konyhakész állapotban vannak dobozba zárva, felmelegítést követően tálalásra készen.



Összetevők: Marha alaplé redukció, Vörösbor, Paradicsompüré  
Kiszerezés: 1 liter (#8901)



Összetevők: Fűszeres zöldségalaplé, vaj, tojássárgája, fehérbor, citromlé.  
Kiszerezés: 1 liter (#8883),  
250ml (#8891)



Összetevők: Tej, hal alaplé redukció, fehérbor, tejföl, vaj, citromlé.  
Kiszerezés: 1 liter (#8904)

# RAMEN



A Salsus célba vette Ázsiát és Inage-san séffel együttműködve megalkotta saját, egyedi ramen receptúráját, amely húsos csontokból, különböző zöldségekből, illetve jellegzetes japán fűszerekből és ízesítőkből áll. Génmódosított és mesterséges összetevőktől, ízfokozóktól teljesen mentes.



Összetevők: Víz, húsos sertés, csirke és marha csontok, vöröshagyma, sárgarépa, gyömbér, dashi, miso, fűszeres paszta, szezámolaj.  
Felhasznált csont mennyiség: 250 g/ liter  
Felhasznált zöldségek mennyisége: 90g/liter  
Sótartalom: 1.1g/100g  
Kiszerezés: 1 liter (#8898),  
500 ml (#8879)



ELÉRHETŐSÉGEINK:  
[www.tnagytamas.hu](http://www.tnagytamas.hu)  
[info@tnagytamas.hu](mailto:info@tnagytamas.hu)  
+36 1 317 4268  
1102 Bp. Liget utca 46.

A füzet digitális  
formában is elérhető:

