

OISHI Sauce is an original Vegan Family recipe created in Japan over 100 years ago. This versatile sauce can be used for ANY method of cooking (Stir-Frys, Marinading, BBQing, Slow Cookers, etc.) AND for ANY type of Meat, Seafood, Poultry, *Fish, Veggies, Fruits, Tofu etc. * There is very little on the market today that can be used to cook FISH in! Because OISHI Sauce is so gentle, it blends with whatever you're cooking and creates it's own perfect unique sauce – DIFFERENT on everything !!

Butter or Oil is never used when cooking with OISHI Sauce and using LESS sauce will deliver much finer results. This sauce will automatically reduce or caramelize while cooking because the water that's in it will eventually evaporate. If the sauce is reducing too quickly before your food is cooked – simply replace the water that's been lost – a little at a time. Do NOT add more OISHI Sauce! If your meat is done before the caramelizing happens – remove meat from pan and BOIL sauce until you're satisfied.

1. **STIR FRY:** Use high heat. When making a meat/fish/seafood & veggie stir fry – cook the meats and veggies SEPERATELY. They caramelize at different rates as the veggies tend to lose their water during cooking. Simply combine them at the end.
2. **GINGER PORK & APPLES** or **GINGER CHICKEN & ORANGES** : Strip or Cube meat into 1” pieces. Add approx 1 tbsp. of freshly grated ginger and stir fry as above. During the last minute of cooking add apples/oranges and mix to heat through.
3. **OMELETTE:** Add approx. 1 tbsp OISHI Sauce per 1 jumbo egg and any other things you like, and beat well. Pour into a hot Teflon pan (no Butter or Oil!) and cook on high till underside is golden. Turn off heat and flip. Residual heat will cook the rest
4. **MARINADE:** Cover the bottom of your dish with OISHI Sauce. Place meat/fish in dish and turn often. Do NOT throw OISHI Marinade away!! While cooking your meat, BOIL it to kill any Bacteria from the raw product. This will also thicken the sauce which can be used to baste meat with during the last 10-15 min of cooking, or as a finishing sauce to pour over rice, pasta, etc.
5. **SALAD DRESSING:** Mix equal parts OISHI Sauce with OLIVE OIL. Shake well and Pour!!
6. **SOUP or BROTH BASE:** Use 1 part OISHI Sauce to 4 parts Water. For Soup – add veggies, chicken etc, and bring to a boil. Use same BASE for Liquid in Slow Cookers or to cook rice in for a beautiful delicate flavour.

** VARIATIONS ** Try adding the following to OISHI Sauce before cooking or dipping: Freshly grated ginger (store unused ginger in freezer and grate as needed) , powdered ginger, Wasabe, Dijon or dry mustard, toasted Sesame seeds, any kind of slivered or shaved nut, raisins and/or dried fruit, minced onions or shallots, a dribble of Maple Syrup etc. You can't go wrong!

La sauce OISHI (The OISHI Sauce Co Inc.)
902-583-3430 www.oishisauce.com

La sauce OISHI est une recette de famille, originale et végétalienne, créée au Japon il y a 100 ans. Cette sauce est polyvalente et peut être utilisée pour TOUT mode de cuisson (sautés, marinade, sur barbecue, mijoteuses, etc.) ET pour TOUT type de viande, de fruits de mer, volaille, *poisson, légumes, fruits, tofu, etc. *Il ya très peu sur le marché aujourd'hui qui peut être utilisé dans la cuisson du POISSON! Parce que la sauce OISHI est si douce, elle se confond avec tous les aliments que vous cuisinez et crée sa propre sauce parfaitement unique - DIFFÉRENTE sur tout!

Le beurre ou l'huile ne sont jamais utilisés lors de la cuisson avec la sauce OISHI, et vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant MOINS de sauce. Cette sauce sera automatiquement réduite ou caramélisée pendant la cuisson, car l'eau qu'elle contient va éventuellement s'évaporer. Si la sauce réduit trop rapidement avant que la nourriture soit cuite, il suffit de remplacer l'eau qui s'est évaporée, un peu à la fois. Ne PAS ajouter plus de sauce OISHI! Si votre viande est cuite avant que la caramélisation se produise, retirez la viande de la poêle et laissez MIJOTER la sauce jusqu'à ce que vous soyez satisfait avec le niveau de réduction.

3. **SAUTÉ:** Utiliser une chaleur élevée. Lorsque vous effectuez un sauté de viande / poisson / fruits de mer et légumes, faire cuire les viandes et les légumes SÉPARÉMENT. Ils se caramélisent à des taux différents puisque les légumes ont tendance à perdre leur eau pendant la cuisson. Il suffit de les combiner à la fin.
4. **PORC AU GINGEMBRE ET POMMES** ou **POULET AU GINGEMBRE ET ORANGES:** Couper la viande en lisières ou en cubes de 2 à 3 cm. Ajouter environ 1 c. à soupe de gingembre fraîchement râpé et faire sauter comme ci-dessus. Au cours de la dernière minute de cuisson, ajouter les pommes / oranges et mélanger pour réchauffer le tout.
5. **OMELETTE:** Ajouter environ 1 c. à soupe de sauce OISHI par œuf jumbo et tout autre ingrédient que vous aimez, et bien remuer. Verser dans un poêlon de Téflon chaud (pas de beurre ou d'huile) et cuire à feu vif jusqu'à ce que le dessous soit doré. Eteignez le feu et retourner l'omelette. La chaleur résiduelle fera cuire le reste.
6. **MARINADE:** Couvrir le fond de votre plat de sauce OISHI. Placez la viande / poisson dans le plat en le retournant souvent. NE PAS jeter la marinade OISHI! Pendant la cuisson de votre viande, faire BOUILLIR la sauce pour tuer les bactéries de la matière crue. Ceci fera épaissir la sauce, ce qui peut être utilisée pour arroser la viande au cours des dernières 10 à 15 minutes de cuisson, ou pourra servir de sauce à verser sur le riz, les pâtes, etc.
7. **VINAIGRETTE:** Mélanger à parties égales de sauce OISHI à L'HUILE D'OLIVE. Agiter bien et verser!
8. **BASE DE SOUPE** ou **DE BOUILLON:** Utiliser 1 partie de sauce OISHI à 4 parties d'eau. Pour la soupe, ajouter les légumes, poulet, etc., et porter à ébullition. Utilisez cette même BASE dans une mijoteuse ou à cuire le riz, pour une saveur délicate.

** VARIATIONS ** Essayez d'ajouter ce qui suit à la sauce OISHI avant la cuisson ou le trempage: le gingembre fraîchement râpé (gardez le gingembre non utilisé dans le congélateur et le râper au besoin), gingembre en poudre, wasabi, Dijon ou moutarde sèche, graines de sésame grillées, toute sorte de noix, raisins secs ou autres fruits secs, oignons ou échalotes hachées, un peu de sirop d'érable, etc. Vous ne pouvez pas vous tromper!