

## ADOBO SRIRACHA

- 500 grs achiote
- 500 grs **DOKARAI**
- 1 taza de jugo de limon

## SRIRACHA HONEY MUSTARD

- 500 grs **DOKARAI**
- 100 grs Miel de Abeja
- 400 grs Mostaza

## MERMELADA SRIRACHA

- 500 grs mermelada de Durazno
- 500 grs **DOKARAI**

## SALSAS NEGRAS

- 250 ml salsa Soya
- 250 ml Jugo Maggy
- 500 ml **DOKARAI**

## SALSA AGUACHILE

- 1 taza jugo limon
- 100 grs chile cerrano en rodajas
- 1 manojo de Cilantro
- 500 grs Salsas Negras **DOKARAI**

RESTAURANTE

# MENÚ

## DOKARAI

Sabor intenso, versatilidad infinita.

Descubre nuevas formas de potenciar tus platillos con el inconfundible toque picante y umami de **Sriracha DOKARAI**. Te compartimos 10 recetas exclusivas que van desde aderezos cremosos hasta marinados intensos, diseñadas para transformar lo cotidiano en algo extraordinario. Ya sea en salsas, dips o glaseados, cada receta elevará el perfil de sabor de tus creaciones, sorprendiendo a tus comensales con cada bocado.

**¡Atrévete a experimentar y lleva tu cocina al siguiente nivel!**



[www.dokarai.com](http://www.dokarai.com)  
[@dokaraifoods](https://www.instagram.com/dokaraifoods)

## DOKARAI



## CEBOLLA DOKARAI

- 250 grs piña asada
- 250 grs cebolla morada caramelizada
- 500 grs **DOKARAI**

## SALSA BORRACHA

- 100 grs jitomates licuados
- 500 grs **DOKARAI**
- 710 ml Cerveza clara

RANCH

## ADEREZO RANCH SRIRACHA

- 400 grs Aderezo
- 600 grs **DOKARAI**
- Sal y Pimienta

## VINAGRETA SRIRACHA

- 300 ml vinagre
- 500 grs **DOKARAI**
- 200 ml aceite de oliva

## REDUCCIÓN VINAGRE BALSÁMICO

- 500 grs Reducción de Balsámico
- 500 grs de **DOKARAI**