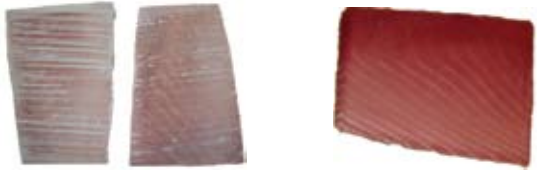


SuperFrozen Defrost Instructions

401 Penhorn Avenue #6
Secaucus, NJ 07094
www.uorkifresh.com
201-537-0306



BIGEYE AND YELLOWFIN TUNA



SHELF LIFE

2 days from defrost. Rigor mortis may cause some shrink or shape change. This is normal and proof of the freshness of the fish.

STEP 1:



Mix salt with 100°F warm water. (1 tablespoon to 1 pint of water)

把盐和100°F的温水混合。(一汤匙到一品脱的水)

Campurkan garam dengan air hangat pada suhu 100 °F. (1 sendok makan untuk 1 pint air)

STEP 2:



Under COLD running water, rub the surface to remove tuna dust from cutting. A clean surface ensures an even defrost.

用冷自来水把金枪鱼尘埃除掉。干净的表面会显出亮丽的颜色。

Di bawah aliran air dingin, gosok permukaan untuk membuang debu dari tuna. Bersihkan permukaan untuk menjamin warna yang cerah.

STEP 3:



Place in warm, salty water to soak for 2 minutes.

把鱼沉在100°F 的盐水两分钟。

Simpan air asin selama 2 jam pada suhu 100 °F.

STEP 4:



Remove from warm water and rinse under COLD running water. Pat dry to remove surface water. DO NOT rub.

把鱼从温水里捞出来用冷自来水冲洗。轻拍来除掉表面上的水。请勿摩擦。

Pindahkan dari air hangat dan bilas dengan air dingin. Tepuk supaya kering untuk menghilangkan air yang ada di permukaan. Jangan digosok.

STEP 5:



Wrap in paper towel and Refrigerate for 3-10 hours. For large amounts, line a hotel pan with paper towel, place pieces in pan ensuring they do not touch, cover with paper towel.

用纸巾包扎然后冷藏三到十小时。

若须大量使用, 请把平锅和纸巾列在一起, 把鱼放在锅里不许接触然后用纸巾遮盖。

Bungkus dalam tissue kertas dan dinginkan untuk 3-10 jam.

Untuk jumlah yang besar, siapkan nampan dan tissue kertas, pada saat meletakkan potongan ikan di nampan pastikan tidak tersentuh. Kemudian tutupi dengan tissue kertas.

- ▶ Ideally, defrost the night before use for fullest, richest color and flavor.
- ▶ 理想的说, 使用前请通宵解冻以确保原味新鲜。
- ▶ Idealnya, percairan dilakukan di malam hari sebelum penggunaan untuk menjamin warna dan rasa yang segar.

DO NOT WRAP IN PLASTIC FILM DURING DEFROST. IT PREVENTS COLOR COMING UP.