



Sabor de las
AMERICAS

Tabla de Contenido

	Chile Colorado	04
MEXICO	Carne Adovada	06
<hr/>		
	Fugazza	08
ARGENTINA	Empanadas de Carne	10
<hr/>		
	Patacones Colombianos	12
COLOMBIA	Aji Picante	14
<hr/>		
	Ensalada de Papas	16
PANAMA	Arroz con Pollo	18
<hr/>		
	Anticuchos	20
PERU	Patas De Pollo Asado Peruano	22
<hr/>		
	Yuca Frita Jamaicana	24
JAMAICA	Hamburguesa Jerk Jamaicana Con Salsa De Piña Picante	26

Únete a nosotros en una
cocina viaje a través del
América como nosotros
celebrar regional
cocinas con un
toque sabroso.
Escanee aquí para visitar
www.csa.lkk.com





Chile Colorado



Tiempo de Preparación:
20 minutos

Tiempo de Cocción:
1 hora

Tiempo Total:
1 hora y 20 minutos

Porciones:
6 personas



Ingredientes

- 4 tazas de caldo de pollo
- ½ cebolla amarilla picada
- 1 chile jalapeño picado
- **2 cucharaditas de Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee**
- 6 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de comino molido
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1 limón, exprimido
- cilantro fresco, para decorar
- (opcional) acompañamientos: arroz, rábano, pimientos jalapeños en rodajas, rodaja de limón
- 4 tazas de caldo de pollo
- 6 chiles rojos secos, sin tallos ni semillas
- 3 chiles anchos secos, sin tallos ni semillas
- 2 libras de carne para estofado de ternera
- 1 cucharada de harina
- ½ cucharadita sal, adicionar más al gusto
- ¼ cucharadita pimienta, adicionar más al gusto

Preparación

1. En una cacerola, hervir el caldo de pollo. Desechar y cortar los tallos de los chiles anchos rojos y colocarlos en un tazón. Cuando el caldo esté hirviendo, verter en el recipiente sobre los chiles y dejar reposar durante 20 minutos.
2. Mezclar la carne con la harina, la sal y la pimienta y dejar a un lado. Calentar nuevamente la cacerola con aceite de oliva y, una vez caliente, dore la carne durante 5 minutos, volteándola para que se dore por todos los lados. Retirar la carne y dejar a un lado. Agregar las cebollas y freír durante 5 minutos más, revolviendo con frecuencia.
3. Preparar la salsa mezclando los pimientos remojados, el caldo de pollo, el jalapeño y la **Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee** en una licuadora. Una vez fina y suave, dejar a un lado.
4. Una vez que las cebollas se hayan ablandado, agregar el ajo, el comino y el orégano durante otro minuto y luego agregar la carne nuevamente. Verter la salsa en la olla a través de un colador y luego cocinar a fuego lento y cocinar durante 45 minutos hasta que la carne esté agradable y tierna. Una vez que la carne esté tierna, agregar el jugo de limón y sazonar con sal y pimienta y más orégano fresco. Servir con un acompañamiento opcional de arroz, rábano en rodajas, limones y cilantro.





Carne Adovada



Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
1 hora 40 minutos

Tiempo Total:
1 hora y 50 minutos

Porciones:
6 personas



Ingredientes

- 1 cebolla blanca, en rodajas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de aceite de oliva
- **1/3 taza de Salsa de Soya Oscura Sabor Champiñón de Lee Kum Kee + 2/3 taza de Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee**
- 3/4 taza de chile rojo en polvo
- 2 cucharaditas comino
- 1 cucharadita orégano
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 cucharadas de aceite vegetal o manteca de cerdo
- 2 libras de carne de cerdo para estofado (carne de hombro o costilla cortada en trozos)
- sal y pimienta al gusto
- 1 limón en rodajas
- 1 cucharada de cilantro fresco picado, para decorar
- (opcional)
acompañamientos: frijoles pintos, tortillas

Preparación

1. Precalentar el horno a 177°C.
2. Cortar la cebolla en rodajas y picar el ajo, luego colocarlo en una sartén con aceite de oliva. Freír durante 5 minutos a fuego medio hasta que se ablanden. Apagar el fuego y poner en la licuadora junto con la **Salsa de Soya Oscura Sabor Champiñón de Lee Kum Kee**, la **Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee**, chile en polvo, comino, orégano y caldo de pollo. Una vez que este suave dejar a un lado.
3. En una cacerola con aceite vegetal o manteca de cerdo, agregar los trozos de carne y dorar por todos lados, luego retirar de la olla y dejar a un lado. Agregar la mezcla de chile de la licuadora a la olla y cocinar por 5 minutos, luego agregar la carne nuevamente a la olla junto con un poco más de caldo de pollo para asegurarse de que la carne esté completamente sumergida. Agregar un poco de sal y pimienta, y una vez que hierva, cubrir y transferir al horno precalentado y dejar durante 90 minutos. Probar la carne a la primera hora y luego continuar hasta que la carne esté extremadamente tierna.
4. Decorar con un poco de limón y cilantro fresco picado. Servir con un acompañamiento de frijoles pintos, tortillas y cualquier otra guarnición que se desee.





Fugazza



Tiempo de Preparación:
1 hora 35 minutos

Tiempo de Cocción:
17 minutos

Tiempo Total:
1 hora y 52 minutos

Porciones:
8 (rebanadas)



Ingredientes

- 1 $\frac{3}{4}$ taza de agua
- 2 cucharaditas de levadura
- 4 tazas de harina para todo uso
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva para masa + $\frac{1}{4}$ de taza para pintar
- 3 cebollas
- 2 cucharaditas de Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee
- 2 cucharadas de orégano seco
- sal marina, al gusto
- $\frac{1}{3}$ taza de queso parmesano rallado
- (opcional) hojuelas de chile

Preparación

1. Colocar 1 taza de agua en un recipiente junto con la levadura. En otro tazón grande, agregar la harina, la sal, 3 cucharadas de aceite de oliva y batir todo junto. Poco a poco agregar el agua con la levadura. Agregar otra $\frac{3}{4}$ taza de agua y comenzar a amasar la masa con la mano. Rodando y plegando. Si la masa está demasiado seca, agregar un poco más de agua. Amasar la masa hasta que esté suave, tersa y ligeramente pegajosa.
2. Colocar la masa en un tazón con aceite, ligeramente cubierto y dejar crecer hasta que duplique su tamaño, aproximadamente 1 hora y 30 minutos.
3. Cortar las cebollas en rodajas y freírlas en una sartén junto con la **Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee** y el aceite de oliva. Una vez dorados y suaves y casi caramelizados, retirar del fuego y dejar enfriar.
4. Precalentar el horno a 232°C.
5. Untar con aceite una bandeja para hornear y luego estirar la masa para que encaje, presionándola en las esquinas. Pincelar la masa ligeramente con aceite de oliva. Esparcir las cebollas dulces de soya sobre la masa y luego espolvorear orégano, sal marina, queso parmesano rallado y hojuelas de chile opcionales encima. Colocar en el horno y hornear durante 10-12 minutos hasta que la corteza esté dorada y crujiente. Dejar enfriar, luego cortar y servir.





Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
50 minutos

Tiempo Total:
60 minutos

Porciones:
6-8 personas



Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña, cortada en cubitos
- 1 zanahoria cortada en cubitos
- 1 tallo de apio, cortado en cubitos
- 2 dientes de ajo picados
- 1 libra de carne molida
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de orégano seco
- ¼ cucharadita de comino
- ¼ cucharadita de pimienta negra
- 8 oz. de salsa de tomate
- 2 cucharadas de agua
- **1 cucharada de Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee**
- ⅛ taza de harina + un poco para trabajar la masa
- 1 huevo batido para pintar la masa
- 10 discos de masa

Preparación

1. Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio. Agregar la cebolla picada, la zanahoria y el apio, luego cocinar por 5 minutos hasta que estén suaves. Agregar el ajo picado y continuar revolviendo.
2. Aumentar el fuego a alto y agregar la carne molida, todos los condimentos y continuar mezclando hasta que estén bien combinados. Cocinar la carne hasta que se dore, unos 5 minutos más. En este punto, es posible que tenga mucho aceite, drenar antes de continuar.
3. Agregar la salsa de tomate, el agua, la **Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee** y la harina a la carne y revolver bien para combinar. Bajar el fuego y cubrir. Cocinar a fuego lento durante 15 minutos hasta que la mayor parte del líquido se haya cocinado y se haya espesado. Probar el relleno y hacer los ajustes necesarios. Retirar del fuego y dejar enfriar.
4. Precalentar el horno a 177°C y luego cubrir una bandeja para hornear con papel pergamino y un poco de harina. En un tazón pequeño, batir el huevo para pintar la masa. Hacer las empanadas de a una poniendo 2 cucharadas de mezcla de carne justo al centro de cada disco de masa. Humedecer los bordes con huevo y luego doblar. Presionar y unir los extremos con un tenedor para sellar. Hacer dos pequeñas ranuras en la parte superior de cada una para ventilar, luego colocarlas en una bandeja para hornear y continuar haciendo el resto.
5. Pintar las partes superiores con huevo y hornear por 25 minutos hasta que estén doradas y crujientes.



Empanadas de Carne





Patacones Colombianos



Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
8 minutos

Tiempo Total:
18 minutos

Porciones:
4 personas



Ingredientes

- 2 plátanos, pelados y en rodajas
- ½ taza de aceite de semilla de uva
- **1 cucharadita de Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee**
- espolvorear sal al gusto



Preparación

1. Pelar y cortar los plátanos.
2. Calentar el aceite de semilla de uva en una sartén a fuego medio alto. Una vez que el aceite esté caliente, colocar los plátanos y freirlos durante 3 minutos por lado, o hasta que estén ligeramente dorados, luego sacarlos y presionar cada uno de ellos con la botella de salsa de soya, luego volver a colocarlos en el aceite para freírlos nuevamente por 2 minutos más hasta que estén bien dorados y crujientes.
3. Sacar y dejar escurrir sobre toallas de papel, luego dejarlos en plato y rociar con la **Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee**, y espolvorear sal al gusto.





Aji Picante



Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
0

Tiempo Total:
10 minutos

Porciones:
10 personas



Ingredientes

- 1 chile habanero anaranjado
- ½ taza de cilantro picado
- ¼ taza de cebollín
- ¼ taza de tomate, cortado en cubitos
- 2 cucharadas de jugo de limón
- **1 cucharadita de Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee**



- 1 cucharada de vinagre blanco
- sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes en un procesador de alimentos, luego colocarlos en un frasco con tapa. Refrigerar hasta que esté listo para su uso.
2. Se puede usar en tacos, carne, pescado o cualquier cosa que se desee.





Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
20 minutos

Tiempo Total:
30 minutos

Porciones:
4 personas

Ensalada de Papas



Ingredientes

- 1 libra de papas cocidas y enfriadas
- 1 cucharadita de sal, para el agua de cocción
- 1 cebolla picada
- 1 tallo de apio picado
- 5 oz. de salchichas viena cocidas, en rodajas
- 3 huevos duros, finamente picados
- ¼ taza de guisantes congelados + zanahorias
- ½ taza de mayonesa
- ⅛ taza de crema agria
- ½ cucharadita de **Salsa de Soya Premium de Lee Kum Kee**
- sal y pimienta para terminar
- 2 cebolletas, en rodajas para decorar

Preparación

1. Cortar las papas en trozos de 1 pulgada y colocarlas en una olla con agua y un poco de sal. Hervir el agua y poner las papas a hervir por 20 minutos hasta que estén blandas. Luego escurrir y dejar enfriar antes de armar la ensalada. Mientras las papas están hirviendo, picar la cebolla y el apio.
2. Agregar las rodajas de salchicha viena a las papas, luego agregar la cebolla picada y el apio.
3. Picar finamente los huevos duros y agregarlos al recipiente junto con los guisantes y zanahorias descongeladas y secas.
4. Mezclar la mayonesa, la crema agria y la **Salsa de Soya Premium de Lee Kum Kee** y luego agregar a las papas. Terminar con sal y pimienta y decorar la parte superior con cebollino picado.





Arroz con Pollo



Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
45 minutos

Tiempo Total:
55 minutos

Porciones:
4-6 personas



Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de oliva para el pollo
- 2 cucharadas de condimento de adobo
- 1 cucharada de pimentón ahumado
- **3 cucharadas de Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee**
- 6 muslos de pollo sin piel
- 1 cebolla picada
- 1 pimiento rojo picado
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de alcaparras, escurridas
- 1/3 taza de aceitunas españolas, escurridas y cortadas o enteras
- 2 1/2 taza de arroz
- 3 tazas de agua
- 2 hojas de laurel

Preparación

1. Cubrir levemente el pollo con aceite de oliva, incorporar el condimento de adobo, el pimentón ahumado y la **Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee** a un tazón. Secar el pollo y agregar con el adobo de soya. Guardar el restante para más adelante.
2. Picar la cebolla, el pimiento rojo y el ajo y dejar a un lado.
3. Calentar una cacerola o una sartén profunda con un poco de aceite de oliva. Una vez caliente agregar el pollo y dorar por 2 minutos por cada lado. Cuando el pollo se haya dorado, retirar, dejar a un lado y cubrir con un poco más del preparado, guardando el resto para más adelante.
4. Agregar la cebolla picada, el pimiento rojo, el ajo, las alcaparras y las aceitunas. Cocinar durante 5-8 minutos y luego agregar el arroz a la mezcla. Tostar el arroz durante 3 minutos y luego agregar el pollo nuevamente, mezclándolo con el arroz. Agregar 3 tazas de agua, el resto del condimento de adobo de soya y las hojas de laurel. Cuando el pollo y el arroz estén cubiertos con agua, hervir, luego cubrir y reducir a fuego lento. Cocinar durante 25-30 minutos hasta que el arroz esté cocido y el pollo esté suave y tierno.





Anticuchos



Tiempo de Preparación:
6 horas

Tiempo de Cocción:
10 minutos

Tiempo Total:
6 horas y 10 minutos

Porciones:
4 personas



Ingredientes

- 1 corazón de res, cortado en trozos (previamente limpio y recortado)
- palillos de madera
- ½ cucharadita hojuelas de chile rojo

Marinado

- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de ají molido
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharada de orégano
- ½ taza de vinagre blanco
- ⅓ taza de **Salsa de Soya Oscura Sabor Champiñón de Lee Kum Kee** + ⅓ taza de **Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee**

Preparación

1. En un tazón, agregar los dientes de ajo picados, el chile, el comino, el orégano, el vinagre blanco, la **Salsa de Soya Oscura Sabor Champiñón de Lee Kum Kee** y la **Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee**. Coloque los trozos de corazón de res en la marinada y mezclar. Dejar que se marine durante 6 horas, o durante la noche para obtener mejores resultados.
2. Preparar los palillos con los corazones de carne marinados y luego sazonar con hojuelas de pimienta roja.
3. Asar los pinchos de corazón de res por 5 minutos por lado hasta que estén bien cocidos. Servir de inmediato.



20





Patas De Pollo Asado Peruano



Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
50 minutos

Tiempo Total:
60 minutos

Porciones:
6 personas



Ingredientes

- 4-6 patas de pollo enteras con piel
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de polvo de ajo
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- **1 cucharada de Salsa de Soya Reducida en Sodio de Lee Kum Kee**
- ¼ taza de aceite de aguacate
- cilantro fresco, para decorar
- 1 taza de salsa de aguacate
- (opcional) papas fritas
- (opcional) 1 limón, cortado

Preparación

1. Precalentar el horno a 232°C.
2. Secar las patas de pollo y dejar que alcancen la temperatura ambiente antes de cocinarlas.
3. En un tazón, mezclar orégano, pimentón, comino, ajo en polvo, sal, pimienta, **Salsa de Soja Reducida en Sodio de Lee Kum Kee** y aceite de aguacate.
4. Recubrir las patas de pollo con la mezcla de condimentos en ambos lados, luego colocarlas en una bandeja para hornear engrasada. Cocinar las patas de pollo durante 35-40 minutos hasta que estén bien doradas y crujientes. Retirar el pollo cocido del horno y dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.
5. Servir el pollo en un plato y decorar con cilantro fresco y servir con un acompañamiento de salsa de aguacate, papas fritas y rodajas de limón (opcional).





Yuca Frita Jamaicana



Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
35 minutos

Tiempo Total:
45 minutos

Porciones:
6 personas



Ingredientes

- 2 libras de raíz de yuca o yuca
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- aceite de semilla de uva, para freír
- sal marina y pimienta al gusto

Ingredientes de la salsa

- 2 dientes de ajo picados
- 1 taza de mayonesa
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 3 cucharadas perejil picado
- ½ cucharadita **Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee**

Preparación

1. Hacer el alioli de soya con ajo agregando todos los ingredientes de la salsa en un tazón y mezclar bien hasta que quede suave.
2. Cortar la yuca en bastones o trozos, quitando toda la cascara, luego enjuagar y colocar en una olla con sal, azúcar y llenar con agua hasta la mitad. Llevar la olla a ebullición y cocinar hasta que la yuca esté tierna, luego colar el agua, después de unos 20-30 minutos. Cuando estén tiernos, dejar enfriar y secar antes de freír.
3. Calentar el aceite de semilla de uva en una sartén grande y profunda. Cuando esté caliente, freír los trozos de yuca de a uno por vez. Freír durante 3-5 minutos hasta que estén doradas y crujientes.
4. Agregar la **Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee** en la parte superior del alioli.
5. Cuando las papas fritas de yuca terminen de freír, sacarlas e inmediatamente sazonar con sal marina y luego dejar que se enfríen. Servir de inmediato.





Tiempo de Preparación:
10 minutos

Tiempo de Cocción:
12 minutos

Tiempo Total:
22 minutos

Porciones:
2 personas



Ingredientes

- 1 libra de carne molida
 - 2 cucharadas de condimento jamaicano
 - 1 piña, cortada en rodajas
 - 2 plantas de lechuga repollada
 - 2 panes de hamburguesa, con ajonjolí o trigo integral
- Sauce ingredients**
- 1/3 taza de Salsa De Soya Oscura Con Sabor champiñón de Lee Kum Kee + 1/3 taza de Salsa de Soya Prémium de Lee Kum Kee
 - 1/4 taza de jugo de naranja
 - 2 cucharaditas de miel
 - 2 cucharaditas de habanero cortado en cubitos
 - 1/4 cucharadita de jengibre rallado
 - 1/4 cucharadita de mostaza de Dijon
 - 2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
 - 1/8 cucharadita de pimienta de Jamaica

Preparación

1. En un tazón, mezclar la carne molida con el condimento Jerk y formar las hamburguesas.
2. Preparar la salsa jamaicana mezclando todos los ingredientes de la salsa en un tazón, luego colocarla en el refrigerador hasta que estén lista para usar.
3. Asar las hamburguesas a la parrilla durante 3-5 minutos por lado o hasta que estén listas. Sacar las hamburguesas de la parrilla. Cortar la piña en rodajas gruesas y colocar 2 en la parrilla durante 1 minuto por lado para obtener las marcas de la parrilla.
4. Armar las hamburguesas colocando lechuga en el pan, luego la hamburguesa, luego la rodaja de piña a la parrilla y cubrir con la salsa jamaicana. Servir de inmediato.



¿Cuál es el origen de la salsa de soya?

Originaria de China, la salsa de soya es un condimento asiático con una historia que se remonta a más de 3,000 años. Ingrediente esencial de las cocinas china, japonesa y del sudeste asiático, la salsa que se conoce como “shiyou” o “doyou” en China también se ha vuelto muy popular en las cocinas estadounidenses y europeas en los últimos años.

La salsa de soya tiene sus raíces en el “jiang”, una salsa fermentada a base de carne que tradicionalmente se producía de manera exclusiva para la familia imperial china. Cuando se descubrió que se podían usar granos de soya de bajo costo en lugar de carne y obtener un sabor igual de delicioso, el condimento se volvió cada vez más popular entre la gente del pueblo. Poco a poco, la salsa de soya fue llegando a otros lugares del mundo, gracias a la expansión del budismo a Japón, Corea y otros

países, y debido al aumento del comercio internacional y la inmigración. Al comienzo, producir la salsa de soya era un arte doméstico, y las recetas y las técnicas de elaboración eran secretos bien guardados que se transmitían de generación en generación.

Hoy en día, la salsa de soya se ha convertido en un elemento fundamental de las cocinas asiáticas.



¿Qué es la “salsa de soya”?

Básicamente, esta salsa se prepara con granos de soya, harina de trigo, agua y sal. Conlleva un proceso de fermentación natural que le da a la soya un sabor umami y dulce, un poco más salado que el de la salsa de soya elaborada químicamente. Su aroma único ayuda a despertar el apetito de cualquiera, y realza los sabores de todas las comidas. Además, añade color y brillo a los platos.



Sabor, Aroma y Color de la Salsa de Soya

Durante la fermentación, una serie de procesos bioquímicos complejos crean una combinación deliciosa de sabores umami, dulce, salado y a ésteres, acompañada por un aroma exquisito similar al del vino, que hace que la salsa de soya china sea tan particular.

Sabor

Umami: El sabor umami singular de la salsa de soya proviene de los aminoácidos. Dos de sus ingredientes principales, los granos de soya y la harina de trigo, son ricos en proteínas que, por medio de la actividad de las proteasas del koji, se descomponen en aminoácidos durante el proceso de elaboración.

Dulce: El koji produce la amilasa que convierte el trigo en azúcares por medio de un proceso de hidrólisis, lo que aporta el sabor dulce característico de la salsa de soya.

Salado: Para controlar el crecimiento de los microbios y evitar que se eche a perder la preparación, se añade una buena cantidad de sal durante la fermentación. Esto explica por qué la salsa de soya es siempre sabrosa.



Aroma

Durante el cultivo y la fermentación del koji, la levadura se combina con los lactobacilos del aire para transformar los azúcares en alcohol y ácidos orgánicos. El resultado de este proceso de oxidación es el aroma a ésteres, similar al del vino, que es tan particular de la salsa de soya.

Color

Cuando los azúcares se unen a los aminoácidos en condiciones específicas de luz natural y temperatura, se obtiene un color marrón rojizo brillante.



Salsa de Soya fermentada vs. Salsa de Soya elaborada químicamente

Hay dos grandes tipos de salsa de soya china: la fermentada de manera natural y la elaborada químicamente. Se diferencian en el método de producción, en las características y en el sabor.

Salsa de Soya fermentada de manera natural	Salsa de Soya elaborada químicamente
Fermentación natural (que puede durar desde unos días hasta algunos años) con granos de soya con o sin grasa y harina de trigo	Salsa de soya mezclada con una base de no menos del 50 % de salsa de soya fermentada, condimentada con proteína vegetal hidrolizada con ácido y otros aditivos alimentarios
Secado al sol, lo que le aporta un color, aroma y sabor natural y único	
5 meses, 6 meses u 8 meses	15 a 20 días o menos
Ciclo de producción largo, poco rédito, costo de producción relativamente alto	Rédito alto, costo de producción bajo, ciclo de producción corto
Marrón rojizo claro	Marrón rojizo oscuro
Muy transparente y brillante	Relativamente transparente
Fuerte aroma a soya fermentada (aroma a ésteres)	Aroma asfixiante del condimento de proteína vegetal hidrolizada con ácido; carece del aroma a ésteres de la salsa de soya fermentada
Sabores delicados a umami y regusto agradable	Sabor umami fuerte sin regusto

