

Základ nudlové polévky Ramen – příchuť Shoyu (sójová omáčka) 250ml



Vaření té nejchutnější polévky ramen je snazší než kdy předtím, vhodný i pro veganská jídla.

~~Cena s DPH: 198,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 148,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Kikkoman - Koncentrovaný Základ nudlové polévky Ramen - příchuť Shoyu (sójová omáčka).

Vaření té nejchutnější polévky ramen je snazší než kdy předtím: Stačí přidat 270 ml horké vody do 2 polévkových lžic (30 ml) našeho základu na polévku Kikkoman Ramen a můžete si polévku upravit podle své chuti! Existuje nekonečně mnoho receptů, které s ním můžete vytvořit: ať už je to ramen, udon, soba nebo těstoviny - vložte do polévky své oblíbené nudle a naplňte ji vašimi oblíbenými ingrediencemi, jako jsou vařená vejce, nakrájená šunka a různé druhy zeleniny. Pro Miso Ramen můžete přidat Miso do polévky. Pokud vám chutná více na pikantní straně, přimíchejte trochu Kimchi omáčky na pikantní Kimchi Ramen.

Dobrá zpráva pro vegany: Náš polévkový základ Kikkoman Ramen je vhodný pro veganská jídla, takže jej použijte s jakýmkoli receptem na polévku, který se vám líbí, a užijte si!

Složení: Voda, Sójová omáčka (voda, sójové boby, pšenice, sůl) (33 %), sůl, glukózový sirup, slunečnicový olej, zvýrazňovače chuti (glutamát sodný, 5'-ribonukleotidy disodné), hydrolyzovaný sójový protein, etylalkohol, koření, modifikovaný škrob, Zahušťovadlo (xanthanová guma), přírodní aroma, kvasnicový extrakt, prášek z mořských řas (Ascophyllum nodosum).

Nutriční hodnoty ve 100 ml: Energie 57kJ/ 14kcal, Tuk 0,6g - z toho nasycené mastné kyseliny 0 g, Sacharidy 0,8g - z toho cukry 0,6g, Bílkoviny 0,7g, Sůl 2,2g. Skladování: Skladujte v suchu a chladu.

Země původu: Holandsko.

Balení: 250ml

Co je Ramen?

Ramen je fantastický, japonský a prostě oishii (velmi dobře chutnající), ale co je to za pokrm a proč je tak populární po celém světě? Jednoduše řečeno, ramen je japonská nudlová polévka, která se skládá z bohatého ochuceného vývaru (většinou dlouho taženého), jednoho z různých druhů nudlí a vybraného masa nebo zeleniny, často doplněná vařeným vejcem. V Japonsku je ramen považován za rychlé jídlo a mnoho malých restaurací a pouličních prodejců nabízí misku této lahodné polévky na zahřátí.

Japonská polévka Ramen

Ramen má mnoho variant, zejména díky druhu použitého vývaru, druhu nudlí a rozmanitosti zvolených příloh. Základní kroky přípravy ramenu však lze aplikovat na každou variantu.

Přílohy pro Ramen

Ramen se nejčastěji podává ve vlastnoručně dělaných keramických miskách specifického tvaru.

Misky na polévku Ramen jsou otevřené a mají ve spod - do ruky padnoucí - část pro lepší držení. Podívejte se na pravé japonské misky na Ramen od značky Made in Japan.

Jak se připravuje japonský Ramen?

Příprava autentického japonského ramenu může být obtížná kvůli časové náročnosti přípravy lahodného vývaru, do kterého se přidávají nudle a přísady. Vynaložený čas však stojí za výsledek - bohatý a chutný autentický japonský recept, který si opravdu vychutnáte. K přípravě Ramenu je nejprve třeba vytvořit vývar. Jakmile se rozhodnete, který vývar použijete, přejděte k přípravě zálivek. Níže najdete seznam oblíbených zálivek, včetně Chashu (vepřové maso) a Tamago (marinované vejce). Jakmile si vyberete vývar a zálivku, zbývají už jen charakteristické nudle ramen. Ty se vyrábějí ve všech tvarech a velikostech a tvoří podstatu polévky ramen.

Styly vývaru ramen

Jednou ze základních ingrediencí ramenu je vývar, který tvoří převážnou většinu výsledného pokrmu. Ne všechny vývary jsou však stejné, zde jsou uvedeny nejoblíbenější druhy vývarů - např.:

Shio (slaný) - známý jako Shio Tare, tyto vývary jsou často čiré nebo světlé a bývají spojovány s kuřecím masem, rybami nebo zeleninou. Tento styl vývaru je tradičně nejlehčí a bývá používán, pokud má být vývar výraznou chutí pokrmu.

Shoyu (sójová omáčka) - známý jako shoyu tare, tento vývar je nejstarším ze stylů vývaru a obvykle se vyrábí ze směsi kuřecího nebo zeleninového vývaru a sójové omáčky. Tento styl vývaru je v Japonsku velmi oblíbený a často se kombinuje s kuřecím masem nebo mořskými plody, velmi zřídka se používá s vepřovým masem. Tento styl vývaru je často slaný a sladký a dobře se

kombinuje s mnoha oblíbenými přísadami Ramenu.

Miso - novější přídavek do vývaru ramen, do kterého se nyní často přidává pasta miso, která vytváří výraznou pikantní chuť. Použití miso je v ramenou velmi dobře patrné na první pohled, protože vývar je díky němu spíše neprůhledný než čirý. Zatímco Shio a Shoyu se používají k doplnění a zvýraznění chuti vývaru, pasta miso se používá k vytvoření zcela samostatné a komplexní chuti.

Tonkotsu - poněkud odlišná varianta vývaru ramen, tonkotsu používá buď shio, nebo shoyu a vývar z vařících se vepřových kostí. Tento vývar má často bělavou barvu a výrazně se liší od ostatních výše uvedených druhů. Tonkotsu je méně častý než ostatní vývary, ale přesto je v Japonsku považován za oblíbený pokrm ramen.

Nudle ramen

Stejně jako výrazný vývar jsou velmi důležitou součástí ramen nudle. Dodávají pokrmu chuť a obsah a hrají stejně důležitou roli jako ostatní ingredience. Ramen nudle se obvykle vyrábějí s louhovou vodou (roztokem uhličitanu draselného), která jim dodává žlutou barvu, jež je s ramenem často spojována, a také jim pomáhá získat dobrou strukturu, aby se neztratily ve vývaru. Nudle ramen mohou mít různé tvary a velikosti, v některých oblastech Japonska se podávají rovné nudle, v některých kudrnaté, záleží na tom, kde se nacházíte.

Přílohy pro Ramen

Chashu - jedná se o plátky pečeného nebo dušeného vepřového masa, které jsou často sladké.

Kamaboko - jedná se o plátky ryby vařené v páře.

Tamago - vejce uvařené natvrdo, na měkko nebo často marinované. Ta jsou velmi oblíbená téměř na všech druzích ramenou.

Nori - Nori neboli mořské řasy jsou díky mnoha výživným látkám běžnou přílohou ramenou.

Menma - Jedná se o ochucené nebo často fermentované bambusové výhonky.

Kukuřice - Textura a chuť kukuřice se často používá k přidání dalšího prvku do pokrmů ramen.

Recept - Tradiční Fukuoka Ramen - Přirozeně uvařená sójová omáčka. Doba přípravy < 20 minut.

Ingredience

na 4 porce

300 g ramen nudlí

80 g listového špenátu

2 vejce

180 g bambusových výhonků (z konzervy)

2 jarní cibulky

4 g nori

20 g čerstvého kořene zázvoru

2 lžičky sezamová semínka

100 g vařeného vepřového masa

100 g vařených kuřecích prsou

60 ml Kikkoman přirozeně uvařená sójová omáčka

18 ml rybí omáčky

1 l dashi (nebo čistého vývaru)

Pepř

Způsob přípravy:

Nudle uvaříme al dente a propláchneme pod studenou vodou. Špenát blanšírujete 1 sekundu a poté jej ponoříte do ledové vody. Propíchněte skořápky vajec. Vejce vložíme do vroucí vody a vaříme do měkka 6 minut. Vylijte vroucí vodu z pánve a opláchněte vejce pod studenou vodou. Bambusové výhonky scedte. Jarní cibulku a nori nakrájíme na tenké proužky. Zázvor oloupeme a nakrájíme na 4 tenké plátky (jeden na porci). Na pánvi opečte sezamová semínka do zlatova. Vepřové a kuřecí maso nakrájíme na plátky. Dejte 1 polévkovou lžičku přirozeně uvařená sójová omáčka Kikkoman a 1 polévková lžička rybí omáčka do předehřátých polévkových pokrmů. Připravené ingredience na polévku rozdělte do misek a zalijte vroucím horkým vývarem. Poté vejce oloupejte a rozpulte a do každé misky vložte polovinu vejce. Dochutěte pepřem podle chuti.