

RAMEN

Originaires de Chine, les Ramen sont un plat de nouilles très populaire au Japon. Servies dans un bouillon (ou soupe), les nouilles sont recouvertes de divers ingrédients tels que des tranches de viande de porc, des petits oignons, des pousses de bambou etc.

Il existe également des variantes régionales telles que Tokyo Ramen, Sapporo Ramen. On trouve généralement trois types de soupe : Shôyu, Miso et Shio Ramen.

SHOYU RAMEN



Cette soupe est constituée d'un bouillon de poulet et de divers légumes auquel on ajoute de la sauce de soja. Populaire dans le Honshu, elle est parfois relevée de poivre noir.

MISO RAMEN



Originaires d'Hokkaido, cette soupe a vite conquis le Japon pour en devenir une variante incontournable. Elle doit sa couleur au miso (pâte de soja) qui y est ajoutée.

SHIO



Variante Tokyoïte, les Shio Ramen sont elles aussi servies dans un bouillon de poulet mais le goût est un peu plus salé que les Shoyû ramen.



Nouilles RAMEN surgelées
Référence 3785
(200g x 5) / 6 paquets

NOUILLES

ACCOMPAGNEMENTS

**1 dose de fond de soupe
au Miso, au Shoyu ou Shio
+ 350ml d'eau chaude
= 1 RAMEN prêt.**

EAU BOUILLANTE

350 ml

BASE DE SOUPE SHIO (36g),
MISO (45g) OU SHOYU (36g)

RAMEN!!!



www.foodex.fr

UDON

Nouilles élaborées à partir de farine de blé, habituellement servies en soupe, elles peuvent aussi se consommer froides ou bien sautées avec des légumes. D'un diamètre de 2 à 4 mm de largeur, elles sont tendres à l'extérieur et plus dures à l'intérieur.

Très consommées au Japon, elles sont aussi bien appréciées en hiver (en soupe chaude) qu'en été (rafraîchies à l'eau froide; Zaru Udon).



Soupe UDON et Tempura de crevettes.



Soupe UDON et friture de légumes.



Soupe UDON et farine Tempura passée en friture.

*** (SUGGESTION DE PRESENTATION)**



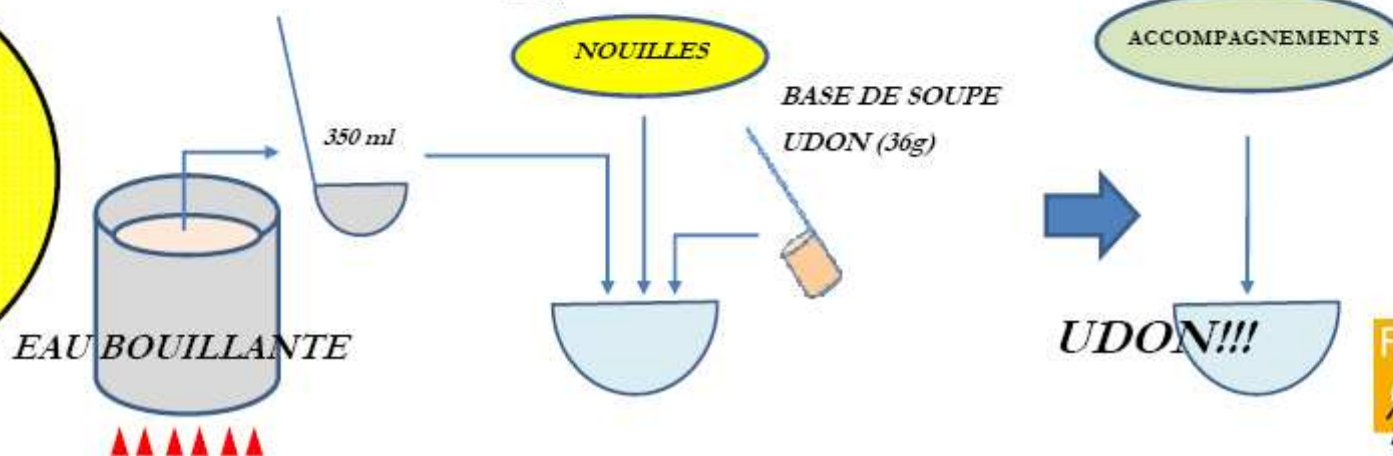
Pour faire votre propre fond de soupe (« Kakejiru »), utilisez notre Tsuyu!

Réf. 3323

Tokusen Tsuyu 1.8L

• 1 vol. de Tsuyu pour 10 vol. d'eau pour les bouillons de nouilles.

• 1 vol. de Tsuyu pour 5 vol. d'eau pour tremper les nouilles.



www.foodex.fr