

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-japonskich-zup-ramen-delux-p-5896.html>

Zestaw do japońskich zup Ramen Delux

Cena	137,75 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000052
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Oto opis zestawu do zrobienia japońskiej zupy ramen:

- **Sos sojowy 150 ml** - Sos sojowy jest podstawowym składnikiem smakowym w wielu japońskich potrawach. Używany do dodania głębokiego, słonego smaku, który wzbogaca bulion ramen.
- **Glony Kombu cięte 50 g** - Kombu to rodzaj wodorostów używanych do przygotowania bulionu dashi. Dodają one umami i subtelny, morski smak do zupy ramen.
- **Glony Wakame 50 g** - Wakame to bardziej miękkie i delikatne wodorosty, które można dodać do zupy ramen, aby wzbogacić jej teksturę i smak. Są również pełne witamin i minerałów.
- **Mirin 150 ml** - Mirin to słodkie wino ryżowe, które dodaje zupie słodczy i głębi smakowej. Jest często używane w japońskiej kuchni do nadania potrawom wyważonego smaku.
- **Sezam IRI-Goma Shiro biały 50 g** - Prażony biały sezam, który dodaje chrupkości i delikatnego, orzechowego smaku. Idealny do posypania zupy przed podaniem.
- **Sezam IRI-Goma Kuro czarny 50 g** - Prażony czarny sezam, który również wnosi orzechowy smak i może dodać atrakcyjnego kontrastu kolorystycznego do zupy ramen.
- **Bulion wołowy Dashida 100 g** - Dashida to skoncentrowany bulion wołowy, który stanowi bazę do przygotowania intensywnego, mięsistego bulionu ramen.
- **Makaron Ramen Fresh Hosaku 200 g x 2** - Świeży makaron ramen, idealny do gotowania w zupie. Ma odpowiednią strukturę, by dobrze wchłaniać smak bulionu.
- **Grzyby suszone Shiitake 85 g** - Suszone grzyby shiitake dodają głębokiego, umami smaku i aromatu do bulionu ramen. Należy je namoczyć przed użyciem.
- **Pasta sojowa w słoiku 200 g** - Pasta sojowa (miso) jest kluczowym składnikiem, który wzbogaca zupę ramen o dodatkowy umami smak i głębię. Może być różnego rodzaju, w zależności od rodzaju miso.
- **Katsuobushi Bonito w płatkach 25 g** - Katsuobushi to suszone płatki bonito, które dodają bulionowi ramen intensywnego umami smaku. Są często używane do przygotowania dashi, a także mogą być posypane na wierzch zupy.

Ten zestaw składników **pozwała na stworzenie autentycznego i smakowitego ramen w japońskim stylu, łącząc bogactwo smaków umami z różnorodnymi dodatkami.**

Skład:

- 1 - Sos sojowy 150ml
- 1 - Glony Kombu cięte 50g
- 1 - Glony Wakame 50g
- 1 - Mirin 150 ml
- 1 - Sezam IRI-Goma Shiro biały 50g.
- 1 - Sezam IRI-Goma Kuro czarny 50g
- 1 - Bulion wołowy Dashida 100g
- 1 - Makaron Ramen Fresh Hosaku 200g x 2
- 1 - Grzyby suszone Shiitake 85g
- 1 - Pasta sojowa w słoiku 200g
- 1 - Katsuobushi Bonito w płatkach 25g