

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-japonskich-zup-ramen-p-5663.html>

Zestaw do japońskich zup Ramen

Cena	94,05 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9000049
Producent	RED SAMURAI

Opis produktu

Oto szczegółowy opis zestawu do zrobienia japońskiej zupy ramen:

- Sos sojowy (150 ml):** Kluczowy składnik dla uzyskania umami w ramen. Sos sojowy dodaje głębokiego, słonego smaku oraz aromatu. W tym zestawie występuje w odpowiedniej ilości, by nadać zupie charakterystyczną intensywność.
- Glony Kombu (50 g):** Kombu to japońskie wodorosty, które są podstawowym składnikiem bulionu dashi. Są bogate w glutaminy, które intensyfikują smak umami. Ten składnik jest cięty, co ułatwia jego użycie i ekstrakcję smaku podczas gotowania.
- Glony Wakame (50 g):** Wakame to miękkie, jadalne wodorosty o delikatnym smaku i teksturze. Po namoczeniu w gorącej wodzie mogą być dodane do zupy, aby wzbogacić jej smak i dodać elementu teksturalnego.
- Mirin (150 ml):** Jest to słodkie wino ryżowe używane do przyprawiania zup, sosów i marynat. Mirin dodaje ramenowi subtelnej słodyczy i głębi smaku, balansując słoność sosu sojowego i bulionu.
- Sezam IRI-Goma Shiro (biały, 50 g):** Uprażony biały sezam, który dodaje nuty orzechowej oraz chrupiącej tekstury do zupy. Może być użyty jako posypka lub składnik do wzbogacenia smaku.
- Sezam IRI-Goma Kuro (czarny, 50 g):** Uprażony czarny sezam o intensywniejszym smaku niż biały. Nadaje zupie bardziej wyrazistego charakteru i dodatkowego aromatu.
- Bulion wołowy Dashida (100 g):** Jest to skoncentrowany bulion wołowy, który w szybki sposób dostarcza bogaty, mięsisty smak. W połączeniu z glonami Kombu i mirinem stanowi bazę dla aromatycznego bulionu ramen.
- Makaron Ramen Fresh Hosaku (200 g):** Świeży makaron ramen, który po ugotowaniu ma idealną teksturę – sprężystą, lekko żującą. Jest to ważny element zupy, który dobrze wchłania bulion i przyprawę.
- Grzyby suszone Shiitake (85 g):** Shiitake są aromatycznymi grzybami o głębokim, umamicznym smaku. Po namoczeniu w wodzie, grzyby te dodają bogatej głębi smaku do bulionu oraz mogą być użyte jako dodatek do zupy.

Ten zestaw zawiera wszystkie kluczowe składniki potrzebne do przygotowania autentycznego ramen: od bogatego bulionu i odpowiednich przypraw, po aromatyczne dodatki i makaron. Idealnie nadaje się dla tych, którzy chcą stworzyć smakowite i sycące danie w japońskim stylu.

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
- 2 - Makaron Ramen Fresh Hosaku 200g
- 1 - Grzyby suszone Shiitake 85g