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:

1. **Sos sojowy (150 ml)**: Kluczowy składnik dla uzyskania umami w ramenie. Sos sojowy dodaje głębokiego, słonego smaku oraz aromatu. W tym zestawie występuje w odpowiedniej ilości, by nadać zupie charakterystyczną intensywność.
2. **Glony Kombu (50 g)**: Kombu to japońskie wodorosty, które są podstawowym składnikiem bulionu dashi. Są bogate w glutaminiany, które intensyfikują smak umami. Ten składnik jest cięty, co ułatwia jego użycie i ekstrakcję smaku podczas gotowania.
3. **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.
4. **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.
5. **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.
6. **Sezam IRI-Goma Kuro (czarny, 50 g)**: Uprażony czarny sezam o intensywniejszym smaku niż biały. Nadaje zupie bardziej wyrazistego charakteru i dodatkowego aromatu.
7. **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.
8. **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 przyprawy.
9. **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