Zestaw do japońskich zup - Sūpu

Cena	**60,80 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9000011**
Producent	**RED SAMURAI**

Opis produktu

Zestaw do japońskich zup, który opisujesz, to świetny zbiór składników do przygotowania różnych tradycyjnych dań w stylu japońskim. Oto, jak każdy z tych składników przyczynia się do smaku i jakości zup:

1. **Sos sojowy (150 ml)**:
   - **Opis**: Jest to podstawowy składnik w kuchni japońskiej, który dodaje umami i głębi smaku do zup. Sos sojowy może być używany zarówno do gotowania, jak i jako przyprawa do podania.
   - **Zastosowanie**: Dodawany do zup w celu wzbogacenia ich smaku. Można go również stosować jako dodatek do potraw.

2. **Glony Kombu cięte (50 g)**:
   - **Opis**: Kombu to rodzaj wodorostu, który jest kluczowym składnikiem bulionów w kuchni japońskiej, takich jak dashi. Glony te mają umami, który wzbogaca smak zupy.
   - **Zastosowanie**: Używane do przygotowania bulionu dashi. Kombu jest gotowane z wodą, co pozwala na wydobycie głębokiego, morskiego smaku.

3. **Pasta sojowa miso jasna (200 g słoik)**:
   - **Opis**: Miso to fermentowana pasta sojowa, która może mieć różne odcienie i smaki, w zależności od czasu fermentacji i składników. Jasna pasta miso ma delikatniejszy, łagodniejszy smak niż ciemniejsze wersje.
   - **Zastosowanie**: Dodawana do zup, takich jak miso shiru, w celu uzyskania bogatego, fermentowanego smaku. Może być również używana w sosach i marynatach.

4. **Tofu Mori nu Blau (349 g)**:
   - **Opis**: Tofu Mori nu jest typem tofu o delikatnej konsystencji, często używanym w zupach. Jest to tofu o lekkiej, gładkiej teksturze.
   - **Zastosowanie**: Doskonałe do dodania do zup, takich jak miso shiru, gdzie jego delikatna konsystencja wchłania smaki bulionu.

5. **Sezam IRI-Goma Shiro (biały, 50 g)**:
   - **Opis**: Prażony biały sezam, który ma delikatny, orzechowy smak.
   - **Zastosowanie**: Może być używany jako posypka do zup, dodając chrupkości i dodatkowego smaku. Można go również dodać do potraw jako element dekoracyjny.

6. **Sezam IRI-Goma Kuro (czarny, 50 g)**:
   - **Opis**: Prażony czarny sezam, który ma intensywniejszy, głębszy smak niż biały sezam.
   - **Zastosowanie**: Używany podobnie jak biały sezam – jako posypka do zup i potraw, dodając wyrazistości i chrupkości.

7. **Bulion rybny Dashi no moto Shimaya (100 g)**:

    - **Opis**: Jest to skoncentrowany bulion dashi, który jest podstawowym składnikiem wielu japońskich zup. Jest przygotowywany z ryb i wodorostów, co nadaje mu charakterystyczny umami.
    - **Zastosowanie**: Używany do przygotowania bulionu dashi, który jest bazą dla wielu japońskich zup i dań. Dodaje głębokiego, rybnego smaku.

Taki zestaw składników daje Ci możliwość przygotowania klasycznych japońskich zup, takich jak miso shiru, oraz innych dań z bogatym umami i wyrazistym smakiem. Idealny dla osób, które chcą wprowadzić autentyczny japoński smak do swojej kuchni!

Skład:
1 - Sos sojowy 150ml
1 - Glony Kombu cięte 50g
1 - Pasta sojowa miso jasna 200g słoik
1 - Tofu Mori nu Blau 349 g
1 - Sezam IRI-Goma Shiro biały 50g.
1 - Sezam IRI-Goma Kuro czarny 50g
1 - Bulion rybny Dashi no moto Shimaya 100g

Przepis na miso - 1 porcja
Zagotować 200ml wody ,dodać czubatą łyżkę(10g) miso, wymieszać aż do rozpuszczenia. Do przyprawienia dodać 1g bulionu rybnego (DASHINOMOTO). Po ponownym zagotowaniu, gotować jeszcze 5-10 minut. Według uznania można dodać warzyw i mięso. SMACZNEGO.