

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-do-japonskich-zup-spu-p-633.html>

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, morskogo 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:** Doskonale 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.