



JAPANESE RAMEN

日本のラーメン

JAPANESE RAMEN

日本のラーメン

Aziaten zijn dol op soep - vooral noedelsoep. In Japan worden al sinds de 8e eeuw noedels gegeten, en vandaag de dag zijn ze niet meer weg te denken uit het dagelijks menu. Noedelbars zijn in Azië overal te vinden en vaak dag en nacht open. Japanners eten noedels op elk moment van de dag, vooral als lunch of tussendoortje. Met het noedelconcept van Yama bereidt u eenvoudig authentieke Japanse noedelsoepen. De combinatie van verschillende noedels, bouillons en verse toppings zorgt telkens voor een unieke smaakbeleving. In deze leaflets vindt u een overzicht van alle onderdelen: van de noedelsoorten en hun toepassingen, tot de bouillons met hun traditionele smaken en toppings. Varieer, creëer en verras uw gasten!



RAMEN BASICS

ラーメンの基本

Er zijn vele soorten noedels, ieder met een specifieke kleur, vorm, elasticiteit en structuur. De basis van een noedel is meestal tarwe, maar noedels op basis van boekweit en rijst zijn steeds meer verkrijgbaar. Het voordeel van tarwe is dat deze makkelijk in te vriezen zijn, zonder dat vorm en elasticiteit verloren gaan.

Hoe u uw ramen soep ook vormgeeft, de presentatie naar uw gasten is net zo belangrijk als de specifieke smaak. Serveer de ramen in een karakteristieke diepe kom. Zorg dat de ingrediënten mooi gerangschikt zijn en alle zintuigen prikkelen!

Nu kan de noedelsoep afgemaakt worden met verschillende toppings. Bij iedere bouillon en noedel passen specifieke toppings die in de juiste verhouding resulteren in een unieke ramen-soep.

1 NOEDEL

2 BOUILLONS

3 SMAAKAROMA'S

4 GARNERING

5 TOPPINGS

6 SERVEREN

Elke noedelsoort combineert het beste met een specifieke bouillon. Dit heeft te maken met de structuur van de noedel en de opbouw van de bouillon. Samen zorgen zij voor het perfecte mondgevoel. Als soepbasis heeft Yama verschillende bouillons die alleen nog met water aangelengd hoeven te worden. Of in combinatie met een basis kip- of varkensbouillon.

Het is vaak de olie als smaakaroma die de ramen ervaring afmaakt. Deze geurende olie is meer dan een ingrediënt; het is een krachtig middel dat de diepte, complexiteit en intensiteit van de bouillon versterkt.

Naruto maki (vis cake) is een heerlijke garnering op iedere noedelsoep. Lente-ui werkt goed bij bouillons en noedels. Taugé past smaaktechnisch meer bij bouillons op basis van miso. Qua verse garneringen kunt u eindeloos variëren. Bijvoorbeeld met Cha Sieuw, Shichimi Togarashi en Wakame New Cut.

NOEDELS

麺

In Japan onderscheiden we twee soorten noedels:

RAMEN

ラーメン

Ronde tarwenoedel met water en zout. In plaats van gesneden worden ramen noedels 'getrokken', wat zorgt voor een elastische structuur en een stevige 'al dente' bite.

UDON

うどん

Dikke, ronde tarwenoedel zonder ei, licht van kleur en met een zachte, veerkrachtige bite.



NOEDEL ASSORTIMENT

Sanuki Nama Ramen blue

art. nr. 136336 - 30 x 200 gr (diepvries)



Voorgekookte ramen noedel met zachte structuur. Na 20 seconden in kokend water klaar voor gebruik.

Frozen Wave Ramen Noodles

art. nr. 136340 - 30 x 200 gr (diepvries)



Voorgekookte ramen noedel met een stevige bite. Na 20 seconden in kokend water klaar voor gebruik.

Ramen Noodles G7S

art. nr. 136326 - 96 x 110 gr (diepvries)



Zeer dunne ongekookte ramen noedel voor Hakata Tonkotsu ramen stijl.



Sanuki Nama Udon

art. nr. 136430 - 20 x 250 gr (diepvries)



Voorgekookte dikke noedel. Na 20 seconden in kokend water klaar voor gebruik.

Ramen Noodle E1HW

art. nr. 136332 - 80 x 140 gr (diepvries)



Golvende, dikke ongekookte noedels voor Kitakata ramen.

Ramen Noodle O5W

art. nr. 136337 - 80 x 130 gr (diepvries)



Golvende ongekookte noedel voor shoyu, tantan, shio en paitan style ramen

Ramen Noodle O1S

art. nr. 136338 - 80 x 180 gr (diepvries)



Rechte, dikke ongekookte noedel voor abura soba en tsukumen stijl ramen.

BOUILLONS

出汁

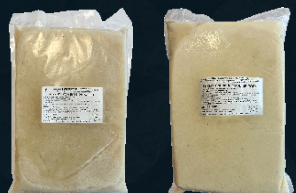
Bij Japanse ramen draait alles om de bouillon – het hart en ziel van deze iconische noedelsoep. Een goede bouillon is rijk van smaak, diep gelaagd en met zorg bereid. Er bestaan verschillende soorten, zoals shoyu (sojasausbouillon), miso, shio (zout), en tonkotsu (op basis van varkensbotten). Elke variant heeft zijn eigen karakter en beïnvloedt het smaakprofiel van de ramen.

De bouillon wordt vaak urenlang getrokken uit ingrediënten zoals kip, varkensbotten, kombu (zeewier), gedroogde shiitake, en gedroogde vis (zoals bonito of niboshi), om een umamirijke basis te creëren. Deze wordt daarna op smaak gebracht met een geconcentreerde smaakmaker die als laatste wordt toegevoegd en het type ramen bepaalt.

Of het nu gaat om een troebele, romige tonkotsu of een heldere, hartige shoyu, de bouillon is essentieel voor een authentieke ramen ervaring.



BOUILLON ASSORTIMENT



Basis Bouillons Kip / Varken
art. nr. 102070 / 102069

Bouillonconcentraat van Kip / Varken
voor basis. Diepvriesproduct.



Tonkotsu Ramen Soup
art. nr. 102066

Japans bouillonconcentraat
voor Tonkotsu Ramen.



Yama Miso Ramen Soup Stock
art. nr. 102053

Japanse bouillonbasis met
een volle miso smaak.



Kombu Ekitai
art. nr. 102142

Kombu dashi, sterk
geconcentreerd (1:50).



Ninben Shirodashi Gold
art. nr. 102130

Geconcentreerde katsuo
(bonito) dashi.



Kombu Ramen Soup
art. nr. 102076

Japans bouillonconcentraat
op basis van kombu (kelp).



Tokyo Shoyu Ramen Soup
art. nr. 102074

Japans bouillonconcentraat op
basis van shoyu (soja-bonito).



Miso Strong Ramen Soup
art. nr. 102075

Japans bouillonconcentraat
op basis van miso.



Shiitake Ekitai
art. nr. 102149

Concentraat van shiitake
paddenstoelen.



Handy Broth Kombu Pack
art. nr. 102148

Bouillonconcentraat
van 100% kombu.



Kombu Katsuo Tsuyu
art. nr. 102009

Smaakmaker van sojasaus
en katsuo dashi.



Maruhachi Ramen soup Tantan
art. nr. 102141

Licht pittig bouillonconcentraat
met miso en sesampasta.



Maruhachi Ramen soup Shoyu
art. nr. 102143

Krachtig bouillonconcentraat
op basis van sojasaus.



Maruhachi Ramen soup Shio
art. nr. 102146

Licht bouillon-concentraat op
basis van zout en kombu.



Maruhachi Ramen soup Miso
art. nr. 102144

Hartig en robuust bouillon-
concentraat met miso.

SMAAKAROMA'S

香りを楽しむ

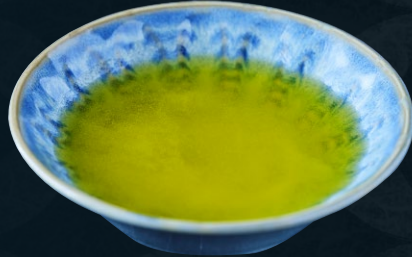
In de wereld van ramen is bouillon het hart, de noedels de ziel – maar het is vaak de olie als smaakaroma die de ervaring compleet maakt. Deze geurende olie is meer dan een simpel ingrediënt; het is een krachtige smaakmaker die de diepte, complexiteit en intensiteit van de bouillon versterkt. Door de olie vlak voor het serveren over de soep te druppelen, ontstaat er een aromatische toplaag die direct de zintuigen prikkelt.

Smaakaroma's brengen balans en karakter in de ramen. Denk aan gebrande knoflookolie, die een rokerige, umamirijke dimensie toevoegt aan tonkotsu. Of sesamolie met chilipeper die pittige warmte brengt. Of een infusie van gember, prei of citrus die licht verfrissende tonen meegeeft aan heldere bouillons. Iedere olie heeft een eigen rol en wordt afgestemd op het type ramen en het gewenste smaakprofiel.

Wat deze oliën bijzonder maakt, is hun extreem geconcentreerde kracht. Eén theelepel is vaak al voldoende als subtiele smaakversterker.



SMAAKAROMA'S / OLIËN



Chicken Fat Oil

2.5 kg - art. nr. 112029

Smaakvol vet afkomstig van kip, gewonnen door het uitsmelten van kippenhuid. Ideale smaakverrijker in bouillons en soepen.



Spicy Ramen Oil

4 kg - art. nr. 40025

Pikant gekruide olie op basis van garnalenpasta.



Garlic Oil

1 kg - art. nr. 104173

Een geurige olie doordrenkt met knoflook, perfect om de smaak van ramen te versterken, waaronder tonkotsu-ramen en shoyu-ramen.



Negi Oil

1 kg - art. nr. 104176

Olie waarin het aroma van bosui sterk aanwezig is. De olie wordt verkregen door deze langdurig te infuseren met de geur van bosui.

TOPPINGS

トッピング

Een kom Japanse ramen is meer dan noedels en bouillon - het is een harmonieuze compositie van smaken, texturen en aroma's, waarin de toppings een hoofdrol spelen. Een ware klassieker is cha sieuw, langzaam gegaard en gemarineerd varkensvlees dat boterzacht uiteenvalt en rijk is aan umami. Voor een knapperige tegenhanger zorgt tenkasu nami: luchtige stukjes gefrituurd tempuradeeg die elke lepel ramen extra body geven. Naruto maki, de kenmerkende roze-witte viscake, voegt niet alleen kleur toe, maar ook een vleugje Japanse nostalgie.

Gefermenteerde bamboescheuten - brengen een lichtzure, aardse toon, terwijl shiitake-paddenstoelen de bouillon verrijken met een diepe, natuurlijke umami, geliefd bij vegetariërs en fijnproevers. Wie van pit houdt, gebruikt shichimi togarashi, die het geheel een subtiele, kruidige scherpheid geeft. Toppings maken van ramen niet zomaar een gerecht, maar een smakelijke Japanse beleving in een kom.



TOPPINGS ASSORTIMENT



Shichimi Togarashi

300 g - art. nr. 118005

Japanse 7 kruidenmelange.
Een pittige smaakmaker
met o.a. chili, sesam en aonori.



Ito Togarashi

30 g - art. nr. 118027

Zeer dun gesneden, licht
gedroogde rode chilipeper
draadjes. Licht spicy.



Ajitsuke Menma

1 kg - art. nr. 105046

In sojasaus ingelegde bamboe-
scheuten traditioneel gebruikt
als topping voor ramen.



Shiitake sliced

3 kg - art. nr. 104113

Gedroogde gesneden
Japanse Shiitake
paddenstoelen.



Tan Tan Chicken Hot

3 kg - art. nr. 140946

Pikant gekruid kipgehakt
voor gebruik bij Tan Tan
Ramen.



Yama Cha Sieuw

5 kg - art. nr. 140944

Zacht gegaard buikspek
in marinade. Rechthoekig.
Diepvries.



Itamae Cha Chiu Roll

10 kg - art. nr. 140941

Zacht gegaard buikspek
in marinade. Rond.
Diepvries.



Ichiban Kara Age

900 g - art. nr. 134216

Japanse krokante kip, licht
gekruid in panko.
Diepvries.



Ichiban Wakadori

4,3 kg - art. nr. 134101

Houtskool-gegrilde kippen-
dijfilet in teriyaki-marinade.
Diepvries.



Ichiban Tatsuta Age

900 g - art. nr. 134215

Handgesneden kippendij in
tempura met gember en
knoflook. Diepvries.



Ichiban Aka Uo

800 g - art. nr. 134260

Handgesneden roodbaarsfilet
naar Japans recept. Diepvries.



Tenkasu Nami

1 kg - art. nr. 122008

Natuurlijk knapperige tempura-
bolletjes, krokant en goudbruin.



Beni Shoga

1 kg - art. nr. 104125

Ingelegde gemberreepjes
voor yakisoba.



Wakame New Cut

500 g - art. nr. 117004

Gedroogde wakama-zeewier,
met stevige structuur en zilte smaak.



Naruto Maki

160 g - art. nr. 131134

De bekende witte viscake
met de roze swirl.

Niet al onze producten voor toppings staan op deze leaflet. Raadpleeg uw contactpersoon bij Yama voor meer assortiment.



YAMA.NL