

Shoyu Ramen Erişte

Zengin soya sosu bazlı et suyu, yumuşak domuz göbeği ve mükemmel rafadan yumurta ile otantik Shoyu Ramen tarifi. Ev yapımı Japon ramen için eksiksiz adım adım rehber.

1h	7h	8h	4	Expert
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 paket japon şehriyesi
- 2 havuç
- 4 taze soğan
- 0.5 taze kök zencefil
- 4 diş sarımsak
- 2.5 bardak soya sosu
- 0.5 bardak pirinç sirkesi
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 0 tuz
- 0 su
- 1 kg tavuk kanat
- 1 kg domuz göbeği
- 2 dal kuru kombu
- 2 limon otu
- 6 mantar
- 2 yemek kaşığı mirin - Japon pirinç şarabı

Yapılışı

1 Kemikleri Hazırlayın ve Kavurun

Fırını 175°C'ye (350°F) ısıtın. 1 kg tavuk kemikleri ve 1 kg domuz kemiklerini büyük bir fırın tepsisine 2 soğan (kabaca doğranmış) ve 4 bütün havuç (parçalar halinde kesilmiş) ile birlikte yerleştirin. Kemikler iyice kızarana ve sebzeler karamelleşene kadar 45-60 dakika kavurun.

2 Suyunu Çıkarın ve Aktarın

Kavurulmuş kemikler ve sebzeleri büyük bir et suyu tenceresine aktarın. Fırın tepsisini orta ateşe yerleştirin ve suyunu çıkarmak için soya sosunun 0,5 su bardağını ekleyin, ahşap kaşıkla tüm kızarmış parçacıkları kazıyın. Bu sıvıyı et suyu tenceresine dökün.

3 Et Suyu Tabanını Oluşturun

Tencereye 4 diş sarımsak (ezilmiş), 0,5 soğan (dörde bölünmüş), 2 dal yeşil soğan, 2 defne yaprağı ve 6 mantar ekleyin. 2,5 su bardağı su artı tüm malzemeleri 5 cm (2 inç) kaplayacak kadar soğuk su ilave edin.

4 Et Suyunu Kaynatın

Yüksek ateşte fokurdayıncaya kadar kaynatın, sonra hemen sadece ara sıra yüzeyi kıran kabarcıklarla hafif kaynama seviyesini koruyacak şekilde kısın. İlk saat boyunca her 15-20 dakikada bir köpük ve safsızlıkları temizleyin. 6-7 saat kaynatın, seviyeyi korumak için gerektiğinde sıcak su ekleyin.

5 Et Suyunu Süzün

Et suyunu ince örgülü süzgeçten temiz bir tencereye süzün, sıvı çıkarmak için katıları hafifçe bastırın. Tüm katıları atın. Berrak et suyunu 2 yemek kaşığı soya sosu ve tadına göre tuzla baharatlandırın - zengin ve lezzetli tadı olmalı.

6 Prepare Soft-Boiled Eggs

Bir tencere tuzlu suyu kaynatın. 4 oda sıcaklığındaki yumurtayı suya nazikçe indirin ve tam olarak 6 dakika pişirin. Pişmeyi durdurmak için hemen buz banyosuna aktarın, sonra dikkatle soyun ve uzunlamasına ikiye bölün.

7 Erişteleri Pişirin

Büyük bir tencere suyu fokurdayıncaya kadar kaynatın. 4 paket ramen eriştesi ekleyin ve paket talimatlarına göre sadece yumuşak ama hala hafif sert olana kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin. Hemen süzün.

8 Hazırlayın ve Servis Yapın

Pişmiş eriştelere 4 ısıtılmış kase arasında paylaşın. Sıcak et suyunu eriştelere üzerine dökün, her kaseyi yaklaşık 3/4 oranında doldurun. Her kasenin üstüne ikiye bölünmüş rafadan yumurtaları yerleştirin ve buharlı sıcakken hemen servis yapın.

İpuçları

Et suyunu yapmadan önce tavuk ve domuz kemiklerinizi fırında 175°C'de 45-60 dakika kavurun. Bu kritik adım karamelizasyon yoluyla derin lezzetler geliştirir ve et suyunuza zengin, karmaşık bir tat temeli verir.

En iyi sonuçlar için tavuk boynu, kanat ve ayağını domuz kemikleriyle birlikte kullanın. Bu parçalar kolajen ve kemik iliği açısından zengindir, çok ağır olmadan lezzetli, vücutlu bir et suyu yaratır.

Pişirmenin ilk saatinde et suyunuzun yzeyini dzenli olarak temizleyerek safsızlıkları çıkarın ve et suyunu berrak tutun. Bu, otantik shoyu ramen'in karakteristik Őeffaf gdrnwmnwm yaratır.

Et suyuna eklemeyden nncce limon otu ve yeşil soğan saplarını bıçağınızın arkasıyla çatlayın. Bu daha fazla aromatik yağ salgılar ve lezzet infzzyonunu yoğunlaştırır.

Kristal berrak sonuçlar için bitmiş et suyunuzu tlbentle kaplanmış ince orgulw szzgeşten geşirin. Bu ekstra adım nihai sunumda nncce önemli bir fark yaratır.

Mükemmel rafadan yumurtalar için oda sıcaklığındaki yumurtaları kullanın ve ağır tuzlu kaynar suda tam olarak 6 dakika pişirin, sonra pişmeyi durdurmak için hemen buz banyosuna aktarın.

Ramen eriştesini ayrı bir tencerede pişirin ve servis yapmadan hemen nncce bireysel kaselere ekleyin. Bu eriştenin fazla pişmesini ve sıcak et suyunda bulamaç olmasını nncce önler.

Ramen'i hazırlamadan nncce servis kaselerinizi sıcak suyla ısıtın. Bu yemeği optimal sıcaklıkta tutmanızı sağlar ve hızlı soğumayı nncce önler.