

YAMA
FOOD



JAPANESE RAMEN

日本のラーメン

JAPANESE RAMEN

日本のラーメン

Aziaten houden van soep, veel soep. Naar men zegt werd in Japan al rond de achtste eeuw de eerste noedel gegeten. Tegenwoordig zijn noedels niet meer weg te denken van het dagelijks menu in Azië. Japanners eten noedels (menrui) de hele dag, vooral als lunch of tussendoortje. In Azië zit op elke hoek van de straat wel een noedelbar en vaak zijn deze 24/7 geopend. Met het noedelconcept van Yama maakt u in een handomdraai de meest verrassende échte Japanse noedelsoepen. De basis wordt gevormd door verschillende noedels en bouillons, die in combinatie met producten van Yama en verse garnering ieder een andere soep met een eigen karakter creëren. In dit 3-luik vindt u een omschrijving van alle stappen uit het concept. De verschillende noedels en hun toepasbaarheid, de diverse bouillons die elk een eigen traditionele smaak hebben en tot slot de toppings als finishing touch. Varieer, creëer en verwen uw gasten!

Tenkasu

1 kg - # 122008

Hier vindt u voorbeelden van Japanse Ramen Soepen. Varieer en creëer naar eigen inzicht!

Naruto maki
160 g - # 131129

Udon Noodles
250 g - # 136430



NOEDELS

麵

RAMEN

ラーメン

Dunne, ronde noedel op basis van tarwe, water en zout. Ramen noedels worden niet gedraaid en gesneden, zoals de meeste noedels, maar 'getrokken'. Hierdoor zijn ze zeer elastisch, wat zorgt voor een ander mondgevoel. Ramen noedels hebben een zachte bite.

UDON

うどん

Dikke, ronde noedel op basis van tarwe, water en zout. Het deeg wordt uitgerold en gesneden. Omdat er geen ei wordt toegevoegd, blijft het licht van kleur. Udon noedels hebben een zachte, licht veerkrachtige bite. Onze noedels die geschikt zijn voor noedelsoepen, zijn diepgevroren, voorgekookt en na 30 seconden dompelen in warm water direct te verwerken.



Voorbeelden uit ons assortiment diepvries noedels

RAMEN

Ramen Noodle O5W



Noedel met krul voor Shoyu, tantan, shio en paitan style ramen. In 45 sec. gebruiksklaar.

40 x 130 gram
art. nr. 136330

TAKARA

E1HW Ramen Noodle



Iets bredere noedel met krul voor Kitakata ramen-stijl. In 4 min. gebruiksklaar.

80 x 140 gram
art. nr. 136332

SANUKI

Nama Udon Noodle



Voorgegaarde dikke noedel. Deze udon noedel is in bevroren toestand in 25 sec. gebruiksklaar.

20 x 250 gram
art. nr. 136430

SANUKI

Ramen Blue



Voorgegaarde noodle, zacht van structuur. In bevroren toestand in 25 sec. gebruiksklaar.

30 x 200 gram
art. nr. 136336

RAMEN BASICS

ラーメンの基本

Er bestaan verschillende 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 breder verkrijgbaar. Het voordeel van tarwe is dat deze makkelijk in te vriezen zijn, zonder dat de vorm en elasticiteit verloren gaan.

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.

NOEDELS

Ramen en Udon

01

BOUILLONS

Mondgevoel

02

Nu kan de noedelsoep afgemaakt worden met verschillende toppings. Bij iedere bouillon en noedel passen specifieke toppings die in combinatie resulteren in een echte Japanse noedelsoep.

TOPPINGS

Ruim assortiment

03

Naruto maki (vis cake) is een heerlijke garnering op iedere noedelsoep. Lente-ui werkt goed bij bouillons en noedels. Taugé past smaaktechnisch weer beter bij bouillons op basis van miso. Qua verse garnering kunt u dus eindeloos variëren!

SERVEREN

Presentatie

05

Hoe u uw Japanse 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!

04

GARNERING

Verse producten

**STEL JE EIGEN JAPANESE RAMEN
SAMEN MET ONS RUIME ASSORTIMENT
AAN JAPANESE PRODUCTEN**



BOUILLONS

出汁



500 ml

Itamae Ramen Soups

Kombu: art. nr. 102076 / Tokyo Shoyu:
art. nr. 102074 / Miso Strong: art. nr. 102075



1 L

Ekitai Dashi Soup Base

Kombu Dashi Soup Base:
art. nr. 102142



833 ml

Maruhachi Ramen Soups

Tantan: art. nr. 102141 / Shoyu: art. nr. 102143
Shio: art. nr. 102146 / Miso: art. nr. 102144

TOPPINGS

トッピング

Niet al onze producten
voor Japanse Ramen
staan in deze brochure.
Raadpleeg uw contact-
persoon bij Yama voor
meer assortiment!



Ichiban

Tatsuta Age

30 pcs / 0.9 kg
art. nr. 134215



Ichiban

Kara Age

35 pcs / 0.9 kg
art. nr. 134216



Ichiban

Fried Wakadori

30 pcs / 0.9 kg
art. nr. 134101



Ichiban

Tori Katsu

5 x 175 g
art. nr. 134248



Ichiban

Crispy Wakadori

8 pcs / 880 g
art. nr. 134114



Chicken Fat Oil

2,5 kg
art. nr. 112029



La-Yu

10 x 33 ml
art. nr. 112025



Goma Abura

170 g
art. nr. 112023



Takara Negi Oil

1 kg
art. nr. 112029



Takara Garlic Oil

1 kg
art. nr. 104173



Spicy Ramen Oil

4 kg
art. nr. 40025



Cha Siew belly

5 kg
art. nr. 140944



Shichimi Togarashi

300 g
art. nr. 118005



Shiitake slice

3 kg
art. nr. 104113



Tenkasu

1 kg
art. nr. 122007



Naruto Maki

160 g
art. nr. 131129



Wakame New Cut

500 g
art. nr. 117004

Itamae Kombu Soup

500 ml - # 102076

Shiitake Sliced

3 kg - # 104113

**Lente-ui
Taugé
Bamboe scheuten**

Gekookte garnalen

Ramen Noodle

130 g - # 136330

La-Yu

33 ml - # 112025

Cha Sieuw

5 kg - # 140944



YAMA.NL