



GAIJIN RAMEN LAB.

ガイジンラーメンラボ.

Ramen frais et artisanal en kit
à cuisiner en 5 minutes !

TORI

Poulet fermier, ail noir double shoyu



Gaijin ? Cela se prononce « Gai-Jhin » et désigne les étrangers au **Japon**. Ces étrangers qui sont tombés amoureux de ce pays mystérieux et envoûtant.

En tant que *gaijin*, nous sommes heureux de vous faire découvrir un bout de notre passion pour le Japon grâce à nos Ramen en kit **entièrement artisanaux et préparés dans les règles de l'art**.

Nos créations de bouillon sont des **recettes uniques**, fruits d'heures de mijotage et d'assemblages précis et **nos nouilles sont faites maison** avec la farine de blé bio des Moulins de Versailles.

Tous nos produits sont frais et sélectionnés avec soin et le conditionnement sous vide permet de garder une parfaite fraîcheur de ces produits.

La version en kit des Ramen offre une expérience ludique et une **dégustation chez soi optimale** avec un bouillon fumant et des nouilles cuites minute, pour une qualité gustative comme sur un comptoir de Shibuya !

COOKING TIPS - TOUT LIRE AVANT DE COMMENCER :)

1^{ère} étape - Mise en place

- Sur une planche, sortez vos toppings et coupez l'oeuf en deux.
- Sortez vos nouilles de leur sachet et bien les délier.
- Faire bouillir 4L d'eau dans une casserole pour 1 portion de nouille. 8L d'eau pour 2 portions (max 2 portions simultanées par casserole)
- Passez votre sachet de bouillon sous l'eau chaude afin qu'il devienne bien liquide et pouvoir en sortir 100% du bouillon. Versez ensuite dans une casserole.
- **Optionnel** : saisir 10 sec. les tranches de **chashu de porc** (pas le poulet) dans une poêle très chaude pour les faire griller.

2^{ème} étape - Bouillon

- Versez le bouillon dans une casserole et portez à ébullition. Enlevez la casserole dès ébullition pour **éviter l'évaporation**. Autre option : chauffez le bouillon 3 min. au micro ondes.

3^{ème} étape - Nouilles (en dernier pour éviter qu'elles ne surcuissent !)

- **Cuire les nouilles 50 secondes pour une portion ou 1 min. pour 2 portions simultanées** dans la casserole d'eau bouillante avec le feu au max. Deux portions simultanées max. dans la même casserole.
- Remuez pendant la cuisson pour qu'elles ne cuisent pas en bloc.

4^{ème} étape - Dressage de votre ramen

- Versez le bouillon chaud dans un **bol adapté** puis les nouilles et déliez-les à nouveau à l'aide des baguettes.
- Réalisez un **joli dressage** en disposant vos toppings dans votre bol.

Nos restaurants sont situés au 40 rue Jean-Baptiste Pigalle (75009) et au 7 rue Boule (75011). Venez nous rendre visite !

INGRÉDIENTS & ALLERGÈNES

Bouillon 300Kcal : poulet fermier Label Rouge FRANCE, cébette, gingembre, oignon, algue, huile végétale, ail, sardine, champignon, mirin, sake, soja, vinaigre, piment, sel.

Nouilles 230 Kcal : farine de blé BIO, sel, kansui.

Toppings chashu 450 Kcal: porc fermier FRANCE, oeuf BIO, bambou, cébette, soja, mirin, sake, gingembre, ail, sel, sucre, piment.

Toppings shiitake 200Kcal : shiitake, oeuf BIO, bambou, cébettes, soja, mirin, sake, vinaigre, sucre, sel, badiane.

Huile pimentée 80 Kcal : huile de tournesol, graines de sésame, amande, ail, oignon, piment, soja, badiane.

Aucun additif ni conservateur.

PROGRAMME DE FIDÉLITÉ ET TARIFS
RÉDUITS EN COMMANDANT DIRECTEMENT
SUR NOTRE SITE :

WWW.GAIJINRAMENLAB.COM

DLC du bouillon :

