

1. Sun Noodle Hakata-Style Ramen (BÄST AV ALLT)

Om du hittar dessa har du vunnit.

Utseende:

- Tunna
- Raka
- Lätt gul ton

Varför bäst:

- Rätt alkalinitet (kansui)
- Perfekt bett i tonkotsu
- Blir inte mjöliga i fet buljong

Används av Michelin-ramen-ya.

2. Yamachan Fresh Ramen Noodles (Japansk stil)

Vanliga i asiatiska butiker i Sverige.

Titta efter:

“Japanese Ramen Noodles – Thin”

Inte “egg noodles”.

MÄNGDER FÖR 4 PERSONER

Detta ger ca **6 liter färdig tonkotsu-buljong**, vilket är perfekt för 4 djupa skålar.

 **TONKOTSU-BULJONG (4 personer)**

Ben – totalt ca 4 kg

Typ	Mängd
Fläskfötter	1.5 kg
Fläskryggben	1.5 kg
Märgben	1.0 kg

Aromater

- 2 stora gula lökar (med skal, halverade)
 - 1 hel vitlök
 - 100 g ingefära, krossad
-



TARE (räcker till 8 portioner, håller 1 månad)

Ingrediens	Mängd
Kikkoman soja	200 ml
Sake (Gekkeikan)	100 ml
Hon mirin (Mizkan)	100 ml
Socker	2 msk
Vit miso (Hikari)	2 msk
Kombu	10 cm
Katsuobushi	20 g
Vitlök	4 klyftor
Ingefära	30 g



CHASHU

- 1.2 kg hel bit svenskt sidfläsk

Lag

- 2 dl soja
 - 2 dl sake
 - 2 dl mirin
 - 1 dl vatten
 - 5 msk socker
 - 4 vitlösklyftor
 - 1 bit ingefära
 - 2 salladslökar
-

ÄGG

- 4 stora ägg
-

VITLÖKSFETT

- 2 dl fläskfett eller neutral olja
 - 6 vitlösklyftor
 - 3 cm ingefära
-

Övrigt

- Färska ramen-nudlar: 4 portioner (120–140 g/person)
- Menma

- Majs
 - Vårlök
-

TIDSSCHEMA – RESTAURANGSMETOD

Detta är exakt hur ramen-kockar jobbar.

DAG 1 – MORGON (Buljongstart)

08:00 – Rensa benen

1. Lägg alla ben i kallt vatten 1 timme
-

09:00 – Förkoka

1. Koka upp benen i vatten 10 min
2. Häll bort vattnet
3. Skrubba benen rena

Detta är avgörande för ren smak.

09:30 – Huvudkoket börjar

Lägg i stor gryta:

- Alla ben
- 2 lökar
- 1 vitlök

- 100 g ingefära

Fyll vatten tills täckt

10:00 – 22:00 KOKA HÅRT

- Rejäl kokning hela tiden
- Lock på glänt
- Rör var 30:e minut
- Fyll på vatten vid behov

Efter 6–7 timmar börjar den bli vit
Efter 12 timmar blir den krämig

DAG 1 – KVÄLL

18:00 – Gör tare

1. Koka soja, sake, mirin
 2. Tillsätt socker, vitlök, ingefära
 3. Sjud 10 min
 4. Stäng av
 5. Lägg i kombu + katsuobushi
 6. Låt dra 30 min
 7. Sila → kyl
-

19:00 – Gör chashu

1. Rulla sidfläsk hårt
 2. Bryn runtom
 3. Lägg i gryta med lagen
 4. Sjud 2½–3 timmar
-

22:00

- Stäng av buljongen
 - Låt stå varm över natten (eller kyl om spisen måste av)
-

DAG 2 – MORGON

08:00 – Sila buljongen

1. Sila bort alla ben
2. Mixa gärna buljongen 30 sek med stavmixer (emulsion)

Nu är den **mjölkvit & perfekt**

08:30 – Ägg

1. Koka ägg 6 min 30 sek
 2. Kyl, skala
 3. Lägg i chashu-lagen
-

09:00 – Kyl chashu

Kyl köttet helt i kyl

10:00 – Vitlöksfett

1. Sjud vitlök + ingefära i fett
 2. Sila
 3. Spara oljan
-

DAG 2 – SERVERING

30 min före mat

1. Skiva chashu tjockt
 2. Koka nudlar
 3. Värm buljong
-

I VARJE SKÅL

1. 2 msk tare
2. 1 msk vitlöksfett
3. 4–5 dl kokhet tonkotsu

Blanda

Tillsätt:

- Nudlar
- 2 skivor chashu (bränn med gasbrännare)
- 1 halverat ägg

- Majs
- Menma
- Vårlök

Detta är EXAKT restaurangstandard

Ingen genväg. Ingen fuskmetod.
Du lagar ramen på **mästarnivå**.