

Mengenal Ramen: Mie Jepang yang Populer di Seluruh Dunia

Ramen adalah hidangan mie khas Jepang yang telah menjadi salah satu kuliner paling populer di dunia. Dengan kombinasi kuah kaldu yang kaya, mie lembut, dan topping yang bervariasi, ramen menawarkan cita rasa yang unik dan memuaskan.



by Dhava Adam



Sejarah Ramen yang Menarik

1

Asal Mula

Ramen berasal dari masakan mie China yang dibawa ke Jepang pada abad ke-19.

2

Adaptasi Lokal

Orang Jepang kemudian mengembangkan resep dan tampilan ramen menjadi lebih khas Jepang.

3

Popularitas Meningkat

Ramen semakin dikenal luas dan menjadi salah satu makanan favorit di Jepang pada abad ke-20.

HOW TO MAKE



When you think of ramen, you may think of those packs of instant ramen. However, ramen is a Japanese delicacy that is meant to satisfy your taste buds. Learn not only how to make homemade noodles but also one hell of a meal.

INGREDIENTS
makes 6 portions of noodles

- 3 cups of all-purpose flour
- 1/2 cup of warm tap water
- 1/2 cup of cold tap water
- 4 teaspoons of baked soda

spoon
plastic wrap
machine
large pot

HUH, BAKED SODA?!
Nope, not baking soda. Nope, not baking soda. Baked soda. Most with a type of alkaline mineral water. Baking baking soda "changes" bicarbonate to sodium carbonate, which gives it alkalinity and makes noodles possible.

HOW TO MAKE BAKED SODA

Spread a half-cup of baking soda on a foil-lined sheet pan. Pop it in a 250°F oven or toaster oven for 1 hour.

THE NOODLES

1. Add water in mixing bowl

2. Dissolve the baked soda

3. Add the cold water

4. Add the flour

5. Knead together for 5 minutes

6. Wrap the dough in plastic

7. Let it rest at room temp. for 20 mins.

8. Knead for five more mins.

9. Roll each portion out using a pasta machine

10. Progress through thickness settings

11. Keep the noodles floured to prevent from sticking

12. Check the noodles regularly while cooking

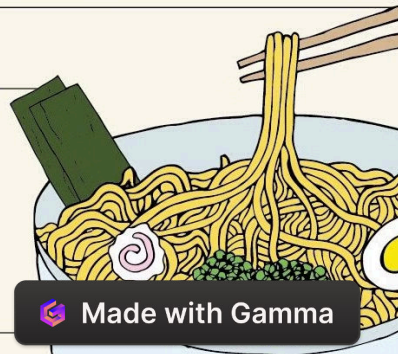
DON'T FORGET

- The first time you knead the dough it will be difficult, the second time it will be very, very difficult.
- If noodles stick together while cooking, rinse them under cold water immediately after straining them from the pot to stop the cooking and rinse off any excess starch.

THE TOPPINGS



The possibilities are endless. These are the most common.



Made with Gamma

Berbagai Jenis Ramen yang Menggugah Selera

Shio

Ramen dengan kaldu asin berbasis garam laut.

Shoyu

Ramen dengan kaldu bersantan berbasis kecap asin.

Miso

Ramen dengan kaldu kaya berbasis pasta kedelai fermentasi.

Bahan-bahan Utama Pembentuk Ramen

1

Mie

Mie ramen biasanya dibuat dari tepung terigu, air, dan sodium karbonat.

2

Kaldu

Kaldu yang kaya dan beraroma, seperti kaldu ayam, babi, atau ikan.

3

Topping

Berbagai bahan pelengkap, seperti daging, sayuran, telur, dan lain-lain.

4

Bumbu

Saus, minyak wijen, bawang putih, dan lainnya untuk menambah cita rasa.



Teknik Pembuatan Ramen yang Unik

1

Persiapan

Mempersiapkan bahan-bahan utama seperti mie, kaldu, dan topping.

2

Perebusan Mie

Mie direbus dengan teknik khusus agar teksturnya lembut dan kenyal.

3

Penyajian

Mie, kaldu, dan topping disatukan dan disajikan dengan cantik.

Aneka Variasi Ramen di Dunia

Ramen Jepang Klasik

Seperti Shoyu, Miso, dan Tonkotsu yang populer di Jepang.

Ramen Inovatif

Kreasi baru ramen dengan topping, bumbu, atau penyajian yang unik.

Ramen Internasional

Versi ramen dengan sentuhan gaya masakan lokal di berbagai negara.

Ramen Vegetarian

Pilihan ramen tanpa daging untuk konsumen yang lebih sehat.

Tren dan Inovasi Terkini dalam Dunia Ramen



Fusion Ramen

Memadukan ramen dengan masakan lain untuk menciptakan cita rasa baru.



Ramen Vegan

Menyediakan opsi ramen tanpa daging untuk menarik konsumen vegetarian.



Teknologi Ramen

Penggunaan teknologi canggih untuk meningkatkan pengalaman menyantap ramen.



Keberlanjutan

Ramen yang dibuat dengan bahan-bahan ramah lingkungan dan berkelanjutan.

Mengapa Ramen Begitu Populer?

1

Cita Rasa yang Unik

Perpaduan kuah kaldu yang kaya, mie lembut, dan topping yang beragam.

2

Fleksibilitas

Ramen dapat dinikmati sebagai makanan sehari-hari atau acara spesial.

3

Popularitas Global

Ramen telah menjadi kuliner yang dikenal luas dan digemari di seluruh dunia.

4

Inovasi yang Berkelanjutan

Kemunculan berbagai jenis dan tren ramen baru yang terus menghibur.