

Pengenalan Ramen

Ramen adalah makanan khas Jepang yang terdiri dari mie berbentuk melengkung yang disajikan dalam kuah kaldu dengan berbagai topping seperti daging, sayuran, dan telur. Ramen telah menjadi salah satu makanan paling populer di Jepang dan telah menyebar ke seluruh dunia.



by **Dhava Adam**





Sejarah Ramen

Awal Abad 19

Ramen diyakini berasal dari mi Cina yang dibawa ke Jepang oleh imigran Cina.

1

2

Abad 20

Ramen berkembang di Jepang dengan beragam variasi lokal, seperti Sapporo Miso Ramen dan Hakata Tonkotsu Ramen.

3

Hari ini

Ramen telah menjadi makanan populer di Jepang dan digemari di seluruh dunia dengan berbagai kreasi baru.

Jenis-jenis Ramen

Ramen Shoyu

Ramen dengan kuah berwarna coklat yang dibuat dari kecap asin Jepang.

Ramen Shio

Ramen dengan kuah bening yang dibuat dari garam laut.

Ramen Miso

Ramen dengan kuah kental berwarna kuning kecoklatan yang dibuat dari pasta kedelai fermentasi.



Bahan-bahan Utama Ramen

1

Mie

Mie khas ramen yang memiliki tekstur kenyal dan lembut.

2

Kuah Kaldu

Kuah yang dibuat dengan memasak tulang, daging, dan sayuran selama berjam-jam.

3

Topping

Berbagai macam topping seperti daging, sayuran, telur, dan keripik kembang kol.

THE NOODLES

Teknik Pembuatan Ramen

PREP DOUGH



Put warm water in a large mixing bowl



Dissolve the baked soda



Add the cold water



Add the flour



Mix till dough is crumbly alliance

1

2

3

MAKE DOUGH

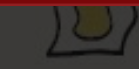


Knead it together for five minutes

Membuat Kuah

Proses memasak tulang,

daging, dan sayuran selama berjam-jam untuk mendapatkan kuah kaldu yang kaya rasa.



Wrap the dough in plastic

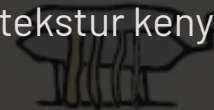
Merebus Mie

Mie ramen direbus dalam

air mendidih hingga matang dengan tekstur kenyal.



Let it rest at room temperature for 20 mins



Progress through thickness settings



Knead for five minutes

Menyajikan

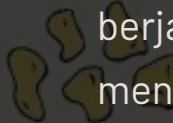
Mie disajikan dalam

mangkuk dengan kuah kaldu panas dan berbagai topping.

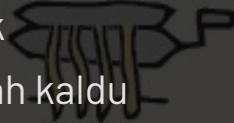


Rewrap dough & put in fridge for one hour

CUT NOODLES



Divide dough into five to six portions



Roll each portion out using a pasta machine

NOODLES



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

Budaya Makan Ramen di Jepang

Kedai Ramen

Ramen biasanya disajikan di kedai-kedai kecil yang khusus menjual ramen dengan berbagai variasi.

Slurping

Di Jepang, menyeruput ramen dengan suara keras dianggap sebagai tanda kenikmatan dan apresiasi terhadap makanan.

Kustomisasi

Pelanggan dapat meminta penyesuaian topping dan tingkat kekentalan kuah sesuai preferensi mereka.

Ritual Makan

Makan ramen di Jepang merupakan sebuah ritual yang penuh dengan tradisi dan etika.

Ramen di Luar Jepang



Amerika Serikat

Ramen berkembang pesat dengan berbagai kreasi unik.



Singapura

Ramen diadaptasi dengan topping dan kuah khas Asia Tenggara.



Italia

Ramen dipadukan dengan gaya masakan Italia seperti saus pesto.

Tren Terkini dan Inovasi Ramen

Vegan Ramen	Ramen dengan kuah dan topping nabati, cocok untuk vegetarian dan vegan.
Ramen Dingin	Ramen yang disajikan dengan mie dan kuah yang didinginkan, cocok untuk musim panas.
Ramen Fusian	Ramen yang dipadukan dengan bahan-bahan dan teknik masak dari berbagai negara.