

EINLEITUNG
TADA
RAMEN
6

SO ISST
MAN RAMEN:
DIE DOS
20

SO ISST MAN
RAMEN NICHT:
DIE DON'TS
22

WAS
BRAUCHE
ICH
24

UTENSILIEN
FÜR DAS
RAMEN-ESSEN
26

RAMEN-BASICS

Seite 30

UMAMI, DIE 5. GESCHMACKS- DIMENSION 32 •	RAMEN-NUDELN UND KANSUI 42 •	TARE-HERSTELLUNG UND REZEPTE 50 •	COCKTAIL MIT JAPANISCHEN AROMEN 60
5 KOMPONENTEN EINES RAMEN 36 •	TOPPINGS, DAS I-TÜPFEL- CHEN 44 •	INSTANT-RAMEN 56 •	PERFEKTE NACHSPEISEN ZU RAMEN 62
WÜRZÖLE UND FETTE 38	TARE 48	PERFEKTE GETRÄNKE ZU RAMEN 58	

BRÜHEN

Seite 64

BASISREZEPTE 70

GEFLÜGEL- BRÜHE 74 •	Ooki Yuzu-Shio Ramen 98	Shoyu Tonkotsu nach Yamauchi-Art 112	GEMÜSEBRÜHE 130 •
Tori Paitan Ramen 76	Würzige Tantan Ramen 100	Milde Tonkotsu- Ramen 116	Miso-Ramen mit Teri- yaki-Austern-Pilzen 132
Hatcho Miso Ramen 78	SCHWEINE- BRÜHE 104 •	Katsu Coconut Curry Ramen 118	Veggie-Ramen mit Pilz-Sellerie- Dashi-Ramen 136
Tori Paitan Ramen 82	Spicy Miso Tantan Ramen 106	Black Garlic Ramen 120	Vegan Chashew Mushroom Ramen 140
Glücksgefühle 84	Miso-Ramen mit Hackfleisch und Sojasprossen 108	FISCHBRÜHE 122 •	Veganes Miso-Ramen 144
Morgensonne 86	Miso-Ramen mit Chashu- Schweinebauch 110	Lobster und Black Tiger Scampi Ramen 124	Rauchiges Kinoko Ramen 146
Tantanmen mit Fleisch-Miso 88		Shoyu Ramen mit Garnelen 126	Angebratenes Tempeh 148
Tantanmen Ramen mit zweierlei Sorten Tahn 90		Shoyu Ramen at home 128	BEILAGEN 152
Shoyu Ramen mit Speck 92			
Tori Shoyu Ramen mit Hühnerbrust 94			

SERVICETEIL

Seite 184

DIE PERFEKTE RAMEN-PARTY 186	DIY- RAMEN-BAR 188	KLEINE WARENKUNDE 190	BEZUGS- ADRESSEN 196	ADRESS- AUFLISTUNG 200	REZEPT- REGISTER 204
------------------------------------	--------------------------	-----------------------------	----------------------------	------------------------------	----------------------------

•
IMPRESSUM
208