

Ramen-Miso Suppe




Markt-Bäckerei



Asia Suppe

Miso-Suppe ist ein japanisches Nationalgericht. Die Hauptgeschmacksgeber sind Dashi und Miso. Feste Bestandteile bzw. Suppeneinlagen sind z. B. kleine Tofustücke, Wakame und Frühlingszwiebeln.

Die Rahmen-Miso Suppe wird aus frischen Zutaten aus dem Markt vorbereitet.

Die Grundlage besteht aus gebratenem Hühnerfleisch oder Tofu mit frischem & knackigem Gemüse, Rahmen oder Soba Nudeln (Asia Nudeln) die mit heißer Hühner oder Gemüsebrühe mit Miso Paste aufgegossen wird.

- Frisch, lecker und Gesund
- Sättigend
- Frische Zutaten aus dem Markt
- Leicht zu vorbereiten
- Rezeptiert und Kalkuliert



Benötigtes Equipment

Kontaktieren Sie bezüglich dem elektrischen Suppentopf gerne Ihren Ansprechpartner beim Ladenbau. Vorratsbehälter, GN Schalen, Teller usw. können Sie über den Kostenartikelshop bestellen.

1. Elektrischer Suppentopf z.B. von Bratscher oder einen Großen Topf für die Brühe.
-> Brühe muss dauerhaft sehr heiß gehalten werden.
1. Vorratsbehälter / Boxen / GN Schalen um alle Zutaten bereitstellen und vorzubereiten
2. Große Suppen Schalen, um Miso Suppe zu servieren, z.B. von Edeka Haushaltshop
Ordersatz bestellen



Herstellung

1. Hähnchen oder Gemüsebrühe vorbereiten (kann 1 Tag davor passieren).
2. Mit Miso Paste, Erdnuss Paste und Kokosmilch würzen.
3. Gemüse, Fleisch (Hähnchenkeulen vorgegart) oder Tofu schneiden und in Schälchen bereitstellen.
4. Suppe wird erst nach Kundenbestellung Vorbereitet!
5. 1 Portion Soba oder Udon Nudeln (diese sind vorgegart und müssen nur erwärmt werden), Pack Choy und Mungo Bohnen im Sieb in der Heißen Brühe 2 Min blanchieren.
6. Gleichzeitig Teller mit Gemüse und Ei richten.
7. Blanchiertes Gemüse und Nudeln dazu geben.
8. Mit der Heiße Brühe übergießen.

Guten Appetit !!



Rezepturen

Die Rezepturen finden Sie auch in der Emma unter folgendem Pfad:
EMMA -> Ware | Allgemein -> Marktküche inkl. Centeria -> Rezeptvordrucke

17.3.2 Formblatt Rezepturvordruck – Gaststätte / Marktküche / Backwaren in Bedienung



PLU / Artikel-Nummer Datum

Artikel-Bezeichnung Ramen Miso Suppe mit Hähnchen / Rezeptur Nr. 505

Verwendete Rohwaren 10 Portionen

Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Gewicht (kg)
1. 8384830008 OS, FOOD	Bamboo Soba Nudel vorgekocht 300 G	1,5 KG
2. 80289908 OS, CHG	Pack Choi 200 G	0,200 KG
3. 9096913002 OS, CHG	Mungobohnensprossen, Herz 200 G	0,200 KG
4. Z391787 OS, CHG	Frühlingszwiebeln	0,1 KG
5. 80798468 OS, CHG	Champignon Braun	0,2 KG
6. 80700269 OS, CHG	Paprika rot 500 G	0,2 KG
7. 2831792004 OS, FOOD	Vesper Eier (gekocht) BDH M 6 St	0,700 KG (10 St)
8. 2453716 OS, MARKKUECHE	Gegrillte Hähnchen-Kaulen 8XCA170G	0,800 KG

Sonstige Zutaten (Gewürze etc.)

Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Zugabe (g/kg)
1. 4574240002 OS, FOOD	Hühner Brühe Maggi	0,100 KG
2.	Wasser	3,5 L
3. 4396282006 OS, FOOD	Dunkle Miso Paste	0,075 KG
4. 1174770005 OS, STRECKE	Ägg-D Kokosnussmilch 17% 250 ml	0,100 ML
5. 0087438008 OS, STRECKE	Real Thai Erdnuss Sauce 185 ml	0,100 KG
6. 323954008 OS, STRECKE	Bamboo Shitake Pilze 25 G (getrocknet)	0,010 KG

Hilfsstoffe (Därme / Folien etc.)

Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Einheit
1.		
2.		

Technologie / Herstellungsablauf

Alle Gemüse gründlich waschen. Wasser aufkochen, Gemüsebrühe zugeben, Shitake Pilze (optional, ersatzweise braune Champignon) klein schneiden und zugeben und 20-30 Min. köcheln lassen.

Miso-Paste, Kokosnussmilch und Erdnussauce in die Brühe dazugeben. Brühe noch mal aufkochen und in elektrischem Suppentopf (z.B. von Firma Bartscher) warm bereitstellen, da sehr wichtig, dass die Brühe sehr warm (fast köchelt) bleibt!

Ramen Miso Suppe mit Hähnchen

PLU: 191032

UVP: 8,99€

Spanne: 63,94%

17.3.2 Formblatt Rezepturvordruck – Gaststätte / Marktküche / Backwaren in Bedienung



PLU / Artikel-Nummer Datum

Artikel-Bezeichnung Ramen Miso Suppe mit Tofu / Rezeptur Nr. 506

Verwendete Rohwaren 10 Portionen

Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Gewicht (kg)
1. 8384830008 OS, Food	Bamboo Soba Nudel vorgekocht 300 G	1,500 KG
2. 80289908 OS, CHG	Pack Choi 200 G	0,200 Kg
3. 9096913002 OS, O+G	Mungobohnensprossen, Herz 200 G	0,200 Kg
4. Z391787 OS, CHG	Frühlingszwiebeln	0,100 Kg
5. 80798468 OS, O+G	Champignon Braun	0,200 Kg
6. 80700269 OS, O+G	Paprika rot 500 G	0,200 Kg
7. 2831792004 OS, Food	Vesper Eier (gekocht) BDH M 6 St	0,700 Kg (10 St)
8. 2794101006 OS, MO	Bio Edeka Tofu Klassik (2X200 G)	0,800 Kg

Sonstige Zutaten (Gewürze etc.)

Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Zugabe (g/kg)
1. 4574240007 OS, Food	Gemüse Brühe Maggi 18L, 288)	0,100kg
2.	Wasser	3,5 L
3. 4396282006 OS, Food	Dunkle Miso Paste	0,075 Kg
4. 1174770005 OS, STRECKE	Ägg-D Kokosnussmilch 17% 250 ml	0,100 ml
5. 0087438008 OS, STRECKE	Real Thai Erdnuss Sauce 185 ml	0,100 ml
6. 323954008 OS, Strecke	Bamboo Shitake Pilze 25 G (Getrocknet)	0,010 Kg

Hilfsstoffe (Därme / Folien etc.)

Artikel-Nr.:	Artikel-Bezeichnung	Einheit
1.		
2.		

Technologie / Herstellungsablauf

Alle Gemüse gründlich waschen. Wasser aufkochen, Gemüsebrühe zugeben, Shitake Pilze (optional, ersatzweise braune Champignon) klein schneiden und zugeben und 20-30 Min. köcheln lassen.

Miso-Paste, Kokosnussmilch und Erdnussauce in die Brühe dazugeben. Brühe noch mal aufkochen und in elektrischem Suppentopf (z.B. von Firma Bartscher) warm bereitstellen, da sehr wichtig, dass die Brühe sehr warm (fast köchelt) bleibt!

Ramen Miso Suppe mit Tofu

PLU: 191033

UVP: 8,99€

Spanne: 66,58%

Herzlichen Dank.

Wir ♥ Lebensmittel.

